

DIREZIONE DIDATTICA DI BASTIA UMBRA
SCUOLA PRIMARIA

**PROGETTO REGIONALE DI COMUNICAZIONE ED EDUCAZIONE
ALIMENTARE**

Anno scolastico 2004/2005

Scheda progetto

<u>Denominazione istituto scolastico</u>	<u>DIREZIONE DIDATTICA BASTIA UMBRA (scuola primaria)</u>	
<u>Titolo del progetto</u>	<u>"Prodotti e sapori di casa nostra"</u>	
<u>n. alunni coinvolti</u>	724	
<u>n. classi</u>	40	
<u>Insegnante referente</u>	<u>Ginocchetti Giovanna</u>	
<u>n. docenti coinvolti</u>	59	
n. docenti che abbiano frequentato corsi di aggiornamento nell'ambito del progetto regionale di comunicazione ed educazione alimentare		2

2^a annualità

**PRODOTTI E SAPORI
di casa nostra**



Bassorilievo in ceramica , con prodotti umbri, realizzato nel corso dell'anno scolastico
2003-2004

Descrizione finalità ed obiettivi del progetto:

Il progetto “ **PRODOTTI E SAPORI di casa nostra**” iniziato nel corso dell'anno scolastico 2003-2004, prosegue nel corrente anno scolastico 2004-2005 con un percorso di ricerca sui prodotti della terra della **Regione Umbria** e sulle modalità di trasformazione degli stessi in saporiti cibi.

Riteniamo che per diventare cittadini e consumatori "europei", mantenendo la propria identità, sono sempre più necessarie la conoscenza, la difesa e la tutela delle tradizioni e delle storie locali. In tal senso **la Regione** può essere considerata lo sfondo culturale più omogeneo per affrontare una dimensione locale, anche nel campo delle culture alimentari. Introdurre lo studio delle modalità e dei luoghi della produzione dei prodotti, a scuola, significa conoscere, tutelare e valorizzare il patrimonio alimentare come consapevolezza piena della nostra identità civile e culturale. Il lavoro sarà a carattere interdisciplinare e permetterà ai ragazzi di riscoprire le tradizioni e gli antichi modi di vita del territorio in cui sono nati e vivono, per operare confronti con le evoluzioni del presente e comprendere quali siano i valori e le tradizioni da conservare e trasmettere per migliorare la qualità del nostro futuro.

Il tema dell'alimentazione sembra particolarmente adatto a questo scopo perché legato all'esperienza quotidiana, vicina alle conoscenze e alla curiosità dei ragazzi, con la possibilità di un'indagine diretta attraverso interviste e raccolte dati della realtà locale (comprese le ricette).

Il percorso permetterà lo studio di discipline diverse e la possibilità di presentare gli argomenti sotto il profilo:

- **Linguistico** (ricerca di leggende sulle piante, ricette ...)
- **Storico-geografico** (il cibo nella storia locale; luoghi della produzione dei prodotti)
- **Scientifico** (il corpo umano, la piantagione di semi e piante, le proprietà delle piante, la costruzione di un erbario ...)
- **Artistico-espressivo** (manipolazione di ingredienti e produzione di cibi, ricerca di opere d'arte con il “cibo” come soggetto; produzione di opere con varie tecniche – olio, tempera, creta ...)
- **Musicale** (canti sul tema: “cibo e festa”)



OBIETTIVI FORMATIVI

- promuovere informazioni adeguate alla diffusione di un'ampia conoscenza sulla corretta alimentazione;
- far conoscere ai ragazzi i luoghi e i modi della produzione, della trasformazione e della commercializzazione dei prodotti agro - alimentari;
- promuovere stili di vita sani
- favorire il senso di appartenenza al proprio territorio
- promuovere la conoscenza dei prodotti regionali;
- creare una relazione tra mondo della scuola e mondo della produzione, anche in funzione della conoscenza di professioni e mestieri specifici del comparto agro - alimentare;
- intervenire in ambito formativo attraverso itinerari didattici di educazione alimentare;
- confrontarsi con le abitudini e gli stili alimentari di bambini e ragazzi provenienti da altri paesi;
- acquisire stili di vita adeguati a mantenere il benessere e di capacità di operare scelte consapevoli nei consumi alimentari;
- conoscere le risorse del proprio territorio.

Risultati attesi: COMPETENZE E ABILITA'

- A. conoscere i principi nutritivi e il fabbisogno energetico del corpo umano.
- B. conoscere il mondo agricolo, le sue problematiche e le sue risorse;
- C. conoscere le problematiche che investono l'equilibrio ambientale;
- D. conoscere i prodotti tipici dell'Umbria ;
- E. conoscere il territorio della Regione come prodotti che fornisce la terra umbra;
- F. favorire l'acquisizione di corrette abitudini alimentari
- G. adottare modalità per reperire "ricette"
- H. favorire la comunicazione nella classe e nelle famiglie

DESTINATARI DEL PROGETTO

Destinatari del progetto di educazione alimentare sono gli alunni della scuola elementare. Al fine di rendere il progetto efficace, saranno coinvolti, sia pure con differenti ruoli ed interventi, anche gli adulti: insegnanti, genitori, nonni , personale della mensa (dove c'è la possibilità) ed esperti in campo alimentare.

Descrizione del progetto con particolare riguardo alle attività previste:

CONTENUTI

- Indagine sulle abitudini alimentari degli alunni
- Raccolta - tabulazione –elaborazione – rappresentazione grafica e interpretazione dei dati
- Utilizzo delle informazioni per la costruzione di diete equilibrate
- Indagine su: tradizioni, usi; documenti dell'alimentazione locale
- Confronto con le abitudini alimentari di altri tempi e di altri paesi
- Ricerca di leggende sulle piante, ricette ...
- Ricerca del cibo nella storia locale; luoghi della produzione dei prodotti
- Il corpo umano, la piantagione di semi e piante, le proprietà delle piante, la costruzione di un erbario
- Manipolazione di ingredienti e produzione di cibi
- Ricerca di opere d'arte con il “cibo” come soggetto; produzione di opere con varie tecniche – olio, tempera, creta ...
- Ricerca di canti sul tema: “cibo e festa”

SPAZI - Laboratori espressivi - Aula – Laboratorio di informatica

TEMPI: - In orario scolastico antimeridiano o pomeridiano. Ogni classe, in base alla propria programmazione stabilisce i tempi necessari.

Metodologie adottate e consulenze:

MODALITA': Metodo della ricerca-azione. Il percorso tende:

1. ad effettuare una indagine storico-geografica per individuare i prodotti alimentari tipici
2. alla valorizzazione degli aspetti emotivo-sensoriali collegati al cibo e all'educazione del gusto

COLLABORAZIONI ATTIVATE: - Agenzia che fornisce le mense presenti nelle nostre scuole (CAMST)- Dietista della mensa – Medico per le malattie alimentari e/o legate all'alimentazione SAPERE COOP - Maestro d'arte
Maestro di musica

VERIFICA: Ogni plesso si organizzerà per stabilire modalità proprie di documentazione e verifica (indagini, diari di bordo, ipertesti, cartelloni, ricettari, ...)

Si allega preventivo di spesa redatto in conformità del Prospetto B1

L'INSEGNANTE REFERENTE

(Ins. Giovanna Ginocchietti)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Dott.ssa Loredana Mondellini)