

SCUOLA DELL'INFANZIA DI CLUSANE

PERCORSO DI APPRENDIMENTO

TITOLO "AROMATICA-MENTE"

| | |
|----------------------------|--|
| DATI IDENTIFICATIVI | Anno scolastico: 2019/2020 Periodo: DA GENNAIO A GIUGNO Scuola: INFANZIA STATALE DI CLUSANE Destinatari: sezione/i/gruppi TUTTI I BAMBINI DI TUTTE E TRE LE SEZIONI Docenti coinvolti: TUTTE LE DOCENTI TITOLARI DI SEZIONE E LE DOCENTI DI SOSTEGNO Campo/i di esperienza: IL CORPO E IL MOVIMENTO |
|----------------------------|--|

A. PROGETTAZIONE

| | |
|---|---|
| PROBLEMA/ IDEA INIZIALE- SCELTE DI BASE (bisogni, conoscenze, concetti, competenze disciplinari, trasversali, problemi, contesto) | L'idea nasce dalla riflessione condotta dal nostro team docenti sullo stile alimentare dei nostri alunni, i quali durante il pranzo mangiano con selettività rifiutando alimenti indispensabili per una corretta crescita. I bambini poi durante la giornata si alimentano con cibi poco salutari (merendine, patatine, caramelle...) tanto da diventare un'abitudine alimentare. |
| DIMENSIONI DELLA COMPETENZA EUROPEA (Scegliere la competenza focus tra le otto competenze europee): CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE: ESPRESSIONE CORPOREA | |
| (CITTADINANZA ATTIVA : MIGLIORARE IL CONTESTO IN CUI VIVIAMO) DIMENSIONI (ricavare dalla mappa dalla rubrica): | |
| DIMENSIONI COMPETENZA | DESCRITTORI |
| ABILITÀ E PROCESSI COGNITIVI | Riconoscere i segnali del proprio corpo, le differenze di sviluppo e adottare pratiche corrette di cura di sé e di sana alimentazione |
| | Distinguere, con riferimento ad esperienze vissute, comportamenti, azioni e scelte alimentari potenzialmente dannose alla salute |

| | |
|---------------|---|
| | Distinguere, con riferimento ad esperienze vissute, comportamenti, azioni e scelte alimentari utili ad una sana alimentazione e alla salute |
| | Conseguire pratiche corrette di cura di sé, di igiene e di sana alimentazione: capacità di accettare cibi ed assaggiare sapori nuovi. |
| CONOSCENZE | Conoscere alcune regole di igiene alimentare |
| | Scoprire, conoscere gli alimenti “amici” della salute in particolar modo le erbe aromatiche |
| | Utilizzare questi alimenti (erbe aromatiche) nella nostra alimentazione |
| ATTEGGIAMENTI | In una discussione di gruppo individuare comportamenti alimentari corretti da quelli nocivi alla salute |
| | Effettuare indagini sulle abitudini alimentari del gruppo (quelle potenzialmente nocive da quelle corrette) |
| | Conoscere alcuni cibi nocivi per la salute : troppo sale, troppo zuccheri, troppe salse grasse... |
| | Conoscere le proprietà e i benefici di alcuni alimenti amici della salute: le erbe aromatiche |
| | Promuovere riflessioni su come e cosa dobbiamo mangiare |
| | Conseguire un atteggiamento positivo nei confronti del cibo |
| | Provare ad introdurre le erbe aromatiche nella nostra alimentazione: sperimentiamo e creiamo delle ricette con erbe aromatiche senza sale, senza salse. |
| | Sensibilizziamo e diffondiamo anche alla comunità questo atteggiamento utile alla salute in FAMIGLIA, tra AMICI e RISTORANTI |
| | Creiamo un libretto con ricette da portare ai ristoranti del paese da inserire insieme al loro menù: la gente (clienti del ristoranti) viene informata e magari prova le ricette!! |

TRAGUARDI PER LO SVILUPPO DELLA COMPETENZA (da ricavare dalle Indicazioni 2012)

CAMPO DI ESPERIENZA DOMINANTE: **IL CORPO E IL MOVIMENTO**

ALTRO/I CAMPO/I DI ESPERIENZA: **IL SE' E L'ALTRO**

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO (conoscenze-abilità) da ricavare dal Curricolo d'Istituto

CAMPO DI ESPERIENZA DOMINANTE: **IL CORPO E IL MOVIMENTO**

- **Assumere la consapevolezza di una sana alimentazione: “se noi bambini vogliamo crescere sani dobbiamo mangiare bene, con calma, non mangiare sempre le stesse cose e assaggiare anche cibi nuovi”.**
- **Interiorizzare regole e comportamenti per uno stile di vita alimentare sano a scuola, in famiglia e ai ristoranti.**
- **Scoprire gli alimenti più consumati dai bambini e dalle loro famiglie.**
- **Saper denominare, cogliere ed identificare il gusto degli alimenti (prima e dopo l'utilizzo delle erbe aromatiche).**
- **Saper osservare, cogliere le qualità, i cambiamenti e le trasformazioni dei cibi (erbe aromatiche), descriverli e rappresentarli.**
- **Essere disponibili ad apprezzare nuovi sapori.**
- **Saper descrivere le proprie sensazioni rispetto al sapore, all'aspetto e al profumo dei cibi e delle erbe aromatiche**

PERCORSO FORMATIVO ARTICOLATO IN FASI

Siccome si tratta di una progettazione non rigida, le fasi di sviluppo sono flessibili e possono subire delle modificazioni in itinere.

Questo progetto vuole:

- ✚ dare ad ogni bambino l'opportunità di vivere un'educazione alimentare genuina e responsabile.
 - ✚ Coinvolgere la famiglia e le risorse presenti sul territorio (ristoranti e bar).
 - ✚ Offrire momenti di esperienze dirette, di riflessione e ricerca di significati per l'acquisizione di comportamenti alimentari corretti ed equilibrati.
- ➡ **FARE** giocando
 - ➡ **AGIRE** cooperando
 - ➡ **SAPERE** ricercando

FASI

fase 1 **problematizzazione**
proposte di socializzazione dei saperi naturali
(interazione tra pari)

Descrivere come rilevo i saperi pregressi in riferimento alla competenza/ al concetto da

| | |
|--|---|
| <p>Problem solving</p> <ul style="list-style-type: none"> - Visione di un filmato sull'alimentazione (cibi dannosi e cibi sani). - Riflessione sul filmato visto per far emergere, riconoscere e riflettere i bambini su alcuni loro comportamenti abituali, corretti e non corretti. - Indagini attraverso un questionario consegnato alle famiglie sui cibi che consumano a casa e come vengono cucinati (brainstorming: ogni bambino racconta cosa mangia di solito durante la giornata per conoscere abitudini e tradizioni varie.) - Rielaborazione iconica dei racconti del bambino/a su un cartellone. - Porre l'attenzione su alcuni cibi dannosi: sale, salse grasse, zucchero.... - Come possiamo fare per adottare una sana alimentazione? - Ipotesi e possibili soluzioni: ridurre il sale, salse grasse e usare qualcosa che insaporisce in modo naturale e sano: le erbe aromatiche | <p>sviluppare e cosa è emerso.</p> |
| <p>fase 2 laboratorio <i>predisposizione delle attività</i> <i>definizione dei tempi e dei modi di realizzazione delle attività</i></p> <p>LEARNING BY DOING</p> <ul style="list-style-type: none"> - Facciamo crescere nell'orto o in vaso le erbe aromatiche. - Conoscenza delle piante aromatiche attraverso i sensi. - Conoscenza delle proprietà importanti delle erbe aromatiche - Proviamo a cucinare con le erbe aromatiche. - Facciamo conoscere alla mamma e al papà il buon utilizzo della pianta aromatica. - Creiamo alcune ricette di pietanze e di bevande con le erbe aromatiche. - Sensibilizziamo la comunità a questo utilizzo: coinvolgiamo i ristoranti del paese. - Creiamo un libricino dove spieghiamo il progetto e mettiamo ricette sane chiedendo ai ristoratori di inserirlo nel menù. - Chiediamo, con un piccolo questionario, ai clienti una loro riflessione sul progetto. - Poesie e filastrocche. - Raccolta con schede specifiche sulle erbe aromatiche. - Racconto di storie per fare riflettere i bambini sull'argomento cibo. | <p>Descrivere il percorso proposto: quali attività vengono proposte in riferimento alla situazione stimolo, connesse e coerenti con l'intenzionalità educativa e gli obiettivi di apprendimento I tempi e le modalità di svolgimento (lavoro individuale, in piccolo gruppo, a coppie...)</p> |

| | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Drammatizzazione dei racconti. - Realizzazione dei cibi mediante manipolazione di materiali plastici e pasta di sale (frutta, spaghetti...) | |
| <p>PERSONALIZZAZIONE DEL PERCORSO</p> <p>-CENTRALITA' DEL BAMBINO - FACILITARE E PROMUOVERE ESPERIENZE INCLUSIVE PER IBAMBINI CON FRAGILITA' -VALORIZZARE LE ABILITA' DI CIASCUN BAMBINO PER L'INCLUSIONE E SOSTENERE L'INTEGRAZIONE</p> | <p>Facilitazioni o semplificazioni attuate per alunni disabili o con particolari difficoltà di apprendimento.</p> |
| <p>FASE 3 RICOSTRUZIONE dell'intero percorso e di RIORGANIZZAZIONE personale di quanto appreso <i>(riflessione collettiva e personale)</i></p> <p>Documentiamo le attività con fotografie, disegni, cartelloni e attività individuali</p> | <p>Descrivere come avviene il recupero dei momenti salienti del lavoro svolto, le modalità attraverso le quali accompagnare gli alunni a riflettere su quanto accaduto, scoperto, appreso</p> |
| <p>FASE 4 RILEVAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI</p> <p><u>GRIGLIA DI OSSERVAZIONE</u> Le osservazioni sistematiche riguarderanno soprattutto "lo stare bene a scuola", la motivazione, l'interesse e la partecipazione degli alunni alle attività. In particolare, si valuteranno i progressi negli apprendimenti e nelle abilità, la capacità di collaborare, l'acquisizione di conoscenze specifiche e il saperle trasmettere a livello trasversale, l'utilizzo consapevole e rispettoso delle attrezzature, dei materiali e dello spazio. Tutto attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Osservazioni in itinere. - Transfer delle conoscenze in altri contesti: famiglia e comunità - Schede e giochi didattici - Trasmettere con piacere la propria esperienza e il proprio sapere. | <p>Indicare le modalità e gli strumenti di osservazione, verifica e valutazione previsti e utilizzati per la valutazione e l'autovalutazione.</p> |

| B. SVILUPPO TEMPORALE DELL'UDA | |
|--|--|
| <p>Mesi/ bimestre/ Quadrimestre</p> | <p><u>CIRCA 4 MESI: GENNAIO -GIUGNO</u></p> |

| | |
|--|--|
| Visite-Uscite Iniziative collegate | su territorio fattoria didattica mercato ristoranti e bar del paese vivaio |
| Interazioni (esperti, contributi esterni, altre classi) | collaborazione con i genitori coinvolgimento ristoratori del paese esperti che possano sensibilizzare i genitori (Asst, cuochi, esperti di alimentazione, mensa della scuola...) coinvolgimento Professore Sgarbi e Scuola Alberghiera per cucinare e per la creazione di ricette |

C. MEDIAZIONE DIDATTICA





| | |
|--------------------------|---|
| METODI | <i>Esplicitazione degli obiettivi e delle finalità dell'attività proposta Esplicitazione chiara delle prestazioni richieste Richiesta dell'operatività come azione privilegiata Uso della conversazione per coinvolgere e motivare Lavoro di gruppo Attività di laboratorio Esercitazioni pratiche Uso dei mediatori didattici Altro (specificare):</i> |
| STRUMENTI E SPAZI | <i>Palestra Uscite sul territorio Biblioteca Spazi laboratoriali Manifestazioni e Concorsi Supporti audiovisivi lim Esperimenti LIM Altro (specificare):</i> |

VALUTAZIONE STRUMENTI DI OSSERVAZIONE :

| DIMENSIONI COMPETENZA | DESCRITTORI | LIVELLI | | | |
|---|--|---------|--------------|------------|--------|
| | | MAI | QUASI MAI | A VOLTE | SPESSO |
| ABILITÀ E PROCESSI COGNITIVI | Formula ipotesi e previsioni | | | | |
| | Pone domande mostrando interesse | | | | |
| | Condivide l'ipotesi risolutiva | | | | |
| | Osserva ed esplora con i sensi e comunica le osservazioni | | | | |
| | Individua collegamenti e relazioni | | | | |

| | | | | | |
|----------------------|---|--|--|--|--|
| | Osserva e coglie le trasformazioni | | | | |
| | Osserva e registra fatti e fenomeni | | | | |
| | Svolge il compito con attenzione alle diverse fasi di lavoro. | | | | |
| | Valuta il proprio operato | | | | |
| CONOSCENZE | Classifica gli alimenti amici da quelli "nocivi" alla salute | | | | |
| | Riconosce le erbe aromatiche e le utilizza nell'alimentazione | | | | |
| ATTEGGIAMENTI | Collabora alla realizzazione del progetto | | | | |
| | Mostra un sentimento di soddisfazione e di autoefficacia | | | | |
| | Assume il proprio ruolo con responsabilità e persistenza | | | | |
| | Rispetta le regole | | | | |
| | Introduce le erbe aromatiche nell'alimentazione e apprezza le qualità per la salute | | | | |

GRIGLIA DI AUTOVALUTAZIONE

| DOMANDE |  |  |  |  |
|---|---|---|---|---|
| <i>Credi di saper raccontare come si sono svolte le attività che abbiamo fatto?</i> | | | | |
| <i>Sei riuscito a lavorare in gruppo con i compagni?</i> | | | | |
| <i>Hai collaborato con i compagni per la buona riuscita del lavoro?</i> | | | | |
| <i>Mangerai le verdure a pranzo?</i> | | | | |
| <i>Hai assaggiato cibi nuovi?</i> | | | | |

