

Scheda Descrittiva Del Progetto

AMBIENTE E SALUTE

“SAPERE I SAPORI”

A.S. 2014/2015

Scuola	Infanzia/Primaria/Secondaria 1° Grado	
Linguaggio Mediale	Visivo digitale	X
	Audio digitale	X
	Linguaggi espressivo-artistici	X

Titolo: “Per il ben-essere di tutti e di ciascuno: mangiare locale, pensare globale.	
Campi/Discipline coinvolti: Tutti	
Classe/I Coinvolte: Tutte	
Referente/i: prof.ssa Sparagna	
<p>Descrizione Del Progetto: L'educazione alimentare è per i ragazzi un'attività non solo educativa, ma anche e soprattutto preventiva, in una fascia di età, dai 5 ai 14 anni in cui si avviano e attuano scelte alimentari che sono la base per uno sviluppo controllato e sano, anche quando si è fuori dal controllo della famiglia. Si pone per questo la necessità della giusta informazione per contrastare il processo di omologazione alla “legge della globalizzazione dell'hamburger e dello snack” che dilaga sempre più sin dalla più tenera età. Con il Progetto si intende porre a fondamento del progetto educativo l'acquisizione di una identità consapevole, una corretta coscienza e conoscenza del sé corporeo e non solo, la capacità di rapportarsi con il contesto alimentare circostante, responsabilizzando alla scelte alimentari quotidiane. Si predisporrà, pertanto, un percorso educativo che, attraverso la conoscenza (sapere) induca comportamenti (saper fare) coerenti con un modello di vita improntato al benessere globale della persona (saper essere) e della collettività. La promozione di sane abitudini alimentari attraverso una parallela corretta conoscenza degli alimenti locali e internazionali ma radicati nel locale, nelle loro differenziazioni anche relativi agli effetti sullo sviluppo e sulla crescita sana dell'organismo è la finalità prioritaria intesa come valore per il benessere di ciascuno e della comunità.</p> <p>Il Progetto trova riferimenti anche nel Progetto Scuola di Expo Milano 2015e nel suo tema <i>Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita</i> con riflessioni sul diritto ad una alimentazione sana e sicura per tutti in rapporto anche alla sostenibilità ambientale, con riferimento alle caratteristiche delle produzioni alimentari specifiche del territorio di Formia, Sud Pontino e Regione Lazio.</p>	
Tipologia	Curriculare
Periodo/Durata	a.s. 2014/2015
Risorse	Interne: docenti, collaboratori scolastici. Esterne: genitori, Associazioni, esperti.
Materiali	Strumenti multimediali e tecnologici, fogli, matite colorate, libri, illustrazioni varie, visite guidate
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Imparare a conoscere i prodotti alimentari del territorio locale e regionale e classificarli secondo la loro funzione. ➤ Conoscere le filiere alimentari tra innovazione e tradizione. ➤ Conoscere gli organi deputati all'assunzione degli alimenti e la fisiologia del processo digestivo ➤ Conoscere i principi fondamentali per nutrirsi in modo equilibrato ➤ Imparare a leggere le etichette dei prodotti alimentari ➤ Saper confrontare la propria alimentazione con quella del passato ➤ Saper confrontare la propria alimentazione con quella di altri paesi ➤ Acquisire informazioni su problematiche specifiche quali l'anoressia, la bulimia, il diabete e l'obesità. ➤ Valorizzare, nell'ambito di una alimentazione equilibrata, i prodotti del Sud Pontino e della Regione Lazio ➤ Conoscere i problemi posti dalla globalizzazione, che incidono sull'offerta dei beni

	<p>alimentari e, conseguentemente, sui comportamenti di consumo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Conoscere il rapporto tra agricoltura, pesca e sviluppo sostenibile. I problemi legati alla globalizzazione del mercato. ➤ Conoscere i prodotti tipici e di qualità del territorio, marchio DOP. ➤ Conoscere il rapporto alimentazione-aspetto fisico-salute, con particolare riguardo agli stereotipi culturali.
Strategie e metodi	<p>Partecipazione attiva da parte dei soggetti coinvolti (ragazzi, insegnanti, adulti) in una dimensione di collaborazione e secondo le modalità della ricerca-azione.</p> <p>Si valorizza un approccio di tipo globale all'ambiente, che ponga attenzione anche alla dimensione percettivo-sensoriale, nell'ambito generale delle diverse qualità cognitive della persona; si favorisce l'utilizzo del territorio come laboratorio didattico in cui trovare stimoli per la ricerca, la riflessione, la sperimentazione, la soluzione di problemi. Si prediligono attività che tengano conto dell'importanza per gli alunni di esprimersi, coinvolgersi, documentarsi, prendere posizione e agire per l'ambiente.</p>
Verifiche e Valutazione	<p>Le verifiche e la valutazione del percorso formativo verranno svolte sia in itinere che alla conclusione delle attività, e si avvarranno di momenti di verifica grafico-operativa, allo scopo di rilevare l'apprendimento maturato sia in termini di conoscenze che di sviluppo di competenze relative agli obiettivi.</p> <p>Saranno monitorate e poi valutate: motivazione, fattibilità, correttezza processuale, efficacia. La valutazione della effettiva riuscita del progetto e dell'arricchimento apportato alle attività curricolari potrà essere rilevata dall'osservazione anche del coinvolgimento degli alunni, nell'interesse e nella collaborazione dimostrati nello svolgimento delle attività proposte.</p>
Prodotto finale	<ul style="list-style-type: none"> - Testi, filmati, cartellonistica. - Il Gioco dell'oca della bussola degli alimenti. - L'alfabeto del benessere. - Lo spot per il ben-essere di tutti e di ciascuno.