



COMUNE DELLA SPEZIA
ASSESSORATO AI SERVIZI EDUCATIVI
Dipartimento III- Servizio Pubblica Istruzione
Via Leopardi 1, 19124 – La Spezia
Tel.0187 57 34 500 – Fax 0187 57 34 513
e.mail cmsp.pistr@comune.sp

L'Assessorato ai Servizi Educativi e Pubblica Istruzione, valendosi della collaborazione di CIR/CORAS e COOP Liguria, propone alle Scuole del Comune della Spezia, per l'anno scolastico 2009-2010 il seguente

Progetto di educazione alimentare

Progettista Dott.ssa Anna Coluccia 0187 931 053

Totale classi coinvolte nel progetto: n. 10

Articolazione a moduli destinati ai diversi gradi scolastici

Attività proposta: IL LABORATORIO DEI SENSI

Associare le percezioni sensoriali legate alla bocca ad esperienze ostensive per riconoscere i cibi e dare loro una giusta classificazione e catalogazione.

Scoprire, apprendere e conoscere l'esercizio dei propri sensi come strumenti di navigazione ed appropriazione del mondo e sviluppo di sé, attraverso l'esercizio dell'olfatto, del gusto, della vista e lo sviluppo di una memoria sensoriale.

Modulo rivolto alle scuole materne - "LABORATORIO DEI SENSI"

Classi partecipanti: n. 2 (50 alunni)

1° INCONTRO: SPERIMENTAZIONE SENSORIALE tenuto da dietista di CIR (presso la scuola)

DURATA: 1 h

Obiettivi

Focalizzare nella bocca la capacità di ricevere sensazioni legate al gusto dei cibi ed imparare a riconoscere i quattro gusti principali legandoli ai cibi.

Contenuti

L'esperienza prevede una prima fase in cui i cibi utilizzati devono essere identificati dai bambini.

Una seconda fase in cui si invitano i bambini a denominare giustamente i cibi.

Una terza fase di assaggio.

Una quarta fase di associazione del gusto ai cibi.

Metodi

I cibi sono facilmente individuati da targhette che ne riportano i nomi e da cartoncini in cui i bambini dovranno colorare il cibo in oggetto, già predisegnato.

Si procede all'assaggio e si cerca di creare identità tra i cibi e la percezione di dolce, salato, amaro ed acido.

Si classificano e raggruppano i cibi che hanno il medesimo sapore.

Per la realizzazione di questo laboratorio la nostra azienda metterà a disposizione i prodotti necessari alle esperienze proposte.

2° INCONTRO: IL PIANETA CIOCCOLATO tenuto da personale di COOP LIGURIA (presso la sala Coop di Via Saffi).

DURATA: 2 h

Obiettivi

- Giocare coi colori del cioccolato, lavorando sulla discrepanza contenitore-contenuto.
- Fornire elementi conoscitivi sull'origine del cacao, attraverso attività ludico-sensoriali.

Descrizione

Una cartolina del pianeta di cioccolato viene colorata dai bambini usando i colori dei prodotti derivati da cacao e delle loro confezioni. Attraverso la sensorialità si apre una finestra sull'immaginario dei più piccoli con giochi, racconti e la drammatizzazione di una leggenda azteca. Si Un puzzle dell'albero del cacao aiuta a fornire elementi per la conoscenza di questo prodotto, che da secoli ingolosisce grandi e piccini

3° INCONTRO: gita didattica con tematica legata alle attività svolte con destinazione e modalità ancora in fase di progettazione.

Modulo rivolto alle scuole elementari - “LABORATORIO DEI SENSI”

Classi partecipanti: n. 4 (100 alunni)

1° INCONTRO: SPERIMENTAZIONE SENSORIALE tenuto da dietista di CIR (presso la scuola)

DURATA: 2 h

Percorso N°. 1 CONOSCERE CON L'OLFATTO

Obiettivi:

- Imparare a riconoscere e a confrontare le percezioni olfattive
- Sperimentare la percezione di odore in genere, profumo, aroma e puzzo, intensità

Contenuti:

- L'esperienza prevede una prima fase in cui i bambini prendono coscienza degli odori specifici di alcuni prodotti e nel classificare le categorie di odori senza potere vedere gli alimenti
- La seconda fase consiste nel saperli riconoscere a basse soglie di stimolo, con alimenti “diluiti”
- La terza fase consiste nell'apprendere il significato dei sinonimi di odore e degli aggettivi utilizzati per classificare le percezioni olfattive tramite ricerca di classe ed utilizzo di dizionario

Percorso N°. 2 CONOSCERE CON IL GUSTO

Obiettivi:

- Imparare a conoscere e riconoscere i sapori fondamentali: dolce, salato, amaro, salato ed alcuni stimoli tattili
- Sperimentare come il sapore di un cibo possa essere modificato o esaltato (salarlo, zuccherarlo, condirlo) per renderlo più appetibile
- Imparare ad identificare le componenti di un sapore, riconoscere un cibo

Contenuti:

- L'esperienza prevede una prima fase in cui i bambini prenderanno coscienza del sapore specifico di alcuni tra i prodotti più comuni e consiste nella catalogazione delle categorie di sapore: dolce, amaro, salato, acido
- La seconda fase è focalizzata all'apprendimento del concetto di intensità dello stimolo e di soglia percettiva
- La terza fase il riconoscimento della percezione tattile – gustativa della bocca. In questa fase, se le strutture lo permetteranno, il bambino potrà imparare anche la differenza tra un prodotto crudo e un prodotto cotto
- La quarta fase consiste nell'apprendere il significato dei sinonimi di classificazione dei sapori e degli aggettivi utilizzati per classificare le percezioni gustative tramite ricerca di classe ed utilizzo di dizionario.

Percorso N°. 3 CONOSCERE CON IL TATTO E LA VISTA

Obiettivi:

- Imparare a conoscere e riconoscere il ruolo analitico che esiste nell'uso del tatto e della vista
- Sperimentare come, tramite la vista, si possano avere tantissime informazioni sui cibi
- Imparare ad identificare le componenti di salubrità di un cibo
- Comprendere che "mangiare con gli occhi" è frutto della vista che stimola l'appetito

Contenuti:

- L'esperienza prevede una prima fase in cui i bambini bendati prenderanno coscienza del proprio senso oggetto del percorso formativo: il tatto e la vista
- La seconda fase consiste nella catalogazione delle percezioni visive in categorie
- La terza fase comprende il riconoscimento tramite percezione visiva del grado di salubrità di un alimento
- La quarta fase consiste nell'apprendere il significato dei sinonimi di classificazione delle caratteristiche e degli aggettivi utilizzati per classificare le percezioni tramite ricerca di classe ed utilizzo di dizionario

2° INCONTRO: rivolto alle classi 1a,2a,3a

IL PIANETA CIOCCOLATO tenuto da personale di COOP LIGURIA (presso la sala Coop di Via Saffi)

DURATA: 2 h

Obiettivi

- Giocare coi colori del cioccolato, lavorando sulla discrepanza contenitore-contenuto.
- Fornire elementi conoscitivi sull'origine del cacao, attraverso attività ludico-sensoriali.

Descrizione

Una cartolina del pianeta di cioccolato viene colorata dai bambini usando i colori dei prodotti derivati da cacao e delle loro confezioni. Attraverso la sensorialità si apre una finestra sull'immaginario dei più piccoli con giochi, racconti e la drammatizzazione di una leggenda azteca. Un puzzle dell'albero del cacao aiuta a fornire elementi per la conoscenza di questo prodotto, che da secoli ingolosisce grandi e piccini.

2° INCONTRO: rivolto alle classi 4a, 5a

SANI E SICURI tenuto da personale di COOP LIGURIA (presso la sala Coop di Via Saffi)

DURATA: 2 h

Obiettivi

- Rendere consapevoli i ragazzi delle corrette modalità di manipolazione e conservazione dei cibi per utilizzarli al meglio e in modo sicuro.
- Fornire alcune informazioni sull'igiene degli alimenti

Descrizione

Attraverso un percorso al supermercato e alcuni giochi di simulazione verranno messe in pratica le nozioni apprese. Con il supporto di materiale didattico si ripercorre il viaggio di alcuni prodotti di maggior uso quotidiano e di maggior deperibilità dal campo alle nostre tavole.

3°INCONTRO: gita didattica con tematica legata alle attività svolte con destinazione e modalità ancora in fase di progettazione.

Modulo rivolto alle scuole Medie- “LABORATORIO DEI SENSI”

Classi partecipanti: n. 4 (100 alunni)

1° INCONTRO: SPERIMENTAZIONE SENSORIALE tenuto da dietista di CIR (presso la scuola)

DURATA: 2 h

Percorso N°. 1 CONOSCERE CON L'OLFATTO

Obiettivi:

- Imparare a riconoscere e a confrontare le percezioni olfattive
- Sperimentare la percezione di odore in genere, profumo, aroma e puzzo, intensità

Contenuti:

- L'esperienza prevede una prima fase in cui i bambini prendono coscienza degli odori specifici di alcuni prodotti e nel classificare le categorie di odori senza potere vedere gli alimenti
- La seconda fase consiste nel saperli riconoscere a basse soglie di stimolo, con alimenti “diluiti”
- La terza fase consiste nell'apprendere il significato dei sinonimi di odore e degli aggettivi utilizzati per classificare le percezioni olfattive tramite ricerca di classe ed utilizzo di dizionario

Percorso N°. 2 CONOSCERE CON IL GUSTO

Obiettivi:

- Imparare a conoscere e riconoscere i sapori fondamentali: dolce, salato, amaro, salato ed alcuni stimoli tattili
- Sperimentare come il sapore di un cibo possa essere modificato o esaltato (salarlo, zuccherarlo, condirlo) per renderlo più appetibile
- Imparare ad identificare le componenti di un sapore, riconoscere un cibo

Contenuti:

- L'esperienza prevede una prima fase in cui i bambini prenderanno coscienza del sapore specifico di alcuni tra i prodotti più comuni e consiste nella catalogazione delle categorie di sapore: dolce, amaro, salato, acido
- La seconda fase è focalizzata all'apprendimento del concetto di intensità dello stimolo e di soglia percettiva
- La terza fase il riconoscimento della percezione tattile – gustativa della bocca. In questa fase, se le strutture lo permetteranno, il bambino potrà imparare anche la differenza tra un prodotto crudo e un prodotto cotto
- La quarta fase consiste nell'apprendere il significato dei sinonimi di classificazione dei sapori e degli aggettivi utilizzati per classificare le percezioni gustative tramite ricerca di classe ed utilizzo di dizionario.

Percorso N°. 3 CONOSCERE CON IL TATTO E LA VISTA

Obiettivi:

- Imparare a conoscere e riconoscere il ruolo analitico che esiste nell'uso del tatto e della vista
- Sperimentare come, tramite la vista, si possano avere tantissime informazioni sui cibi
- Imparare ad identificare le componenti di salubrità di un cibo
- Comprendere che “mangiare con gli occhi” è frutto della vista che stimola l'appetito

Contenuti:

- L'esperienza prevede una prima fase in cui i bambini bendati prenderanno coscienza del proprio senso oggetto del percorso formativo: il tatto e la vista
- La seconda fase consiste nella catalogazione delle percezioni visive in categorie
- La terza fase comprende il riconoscimento tramite percezione visiva del grado di salubrità di un alimento
- La quarta fase consiste nell'apprendere il significato dei sinonimi di classificazione delle caratteristiche e degli aggettivi utilizzati per classificare le percezioni tramite ricerca di classe ed utilizzo di dizionario

2° INCONTRO: SANI E SICURI tenuto da personale di COOP LIGURIA (presso la sala Coop di Via Saffi)

DURATA: 2 h

Obiettivi

- Rendere consapevoli i ragazzi delle corrette modalità di manipolazione e conservazione dei cibi per utilizzarli al meglio e in modo sicuro.
- Fornire alcune informazioni sull'igiene degli alimenti

Descrizione

Attraverso un percorso al supermercato e alcuni giochi di simulazione verranno messe in pratica le nozioni apprese. Con il supporto di materiale didattico si ripercorre il viaggio di alcuni prodotti di maggior uso quotidiano e di maggior deperibilità dal campo alle nostre tavole.

3°INCONTRO: gita didattica con tematica legata alle attività svolte con destinazione e modalità ancora in fase di progettazione.