

*Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per l'Istruzione*



*Comitato Tecnico Scientifico
Progetto "Scuola e Cibo"*

EDUCAZIONE ALIMENTARE

LA NECESSITA' DI CONVENZIONARSI

30 'ANNI FA...

1975 – La definizione data da OMS e FAO

L'educazione alimentare è il processo informativo ed educativo per mezzo del quale si persegue il generale miglioramento dello stato di nutrizione degli individui, attraverso

- *la promozione di adeguate abitudini alimentari*
- *l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti*
- *l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche degli alimenti*
- *un efficiente utilizzo delle risorse alimentari.*

QUALI RISULTATI? QUALI ERRORI?

1981, BOLOGNA: UNA PIETRA MILIARE

Convegno “L’educazione alimentare in Europa”

Distinguere tra **momento informativo** e **momento educativo**

Riconoscere la **complessità dell’atto alimentare** (Savarin)

Affrontare l’educazione alimentare con **approccio sistemico**

Anni ‘80 due errori fondamentali

EDUCAZIONE ALIMENTARE = EDUCAZIONE NUTRIZIONALE

DISPERSIONE DELLE SPERIENZE E MANCANZA DI CONFRONTO

'ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE



L'uomo mangiatore, inserito in uno **spazio alimentare culturalmente determinato**, incorpora, con il cibo che inghiotte, anche tutto il sistema di valori che esso rappresenta. [Poulain; 2005],

MODIFICARE I COMPORAMENTI



**Una strategia efficace: contenuti motivanti e azioni verificabili
ovvero: il vissuto quotidiano**

ANNI '90 UN PASSO AVANTI

In classe si mangia e non si parla soltanto di cibo

Si diffondono progetti di **educazione sensoriale**, per un approccio consapevole e critico all'alimentazione

Si rivalutano le **attività di cucina** all'interno del percorso scolastico, per riappropriarsi di un rapporto più diretto col cibo attraverso il fare concreto.

Fare per imparare

Imparare divertendosi

Nell'educazione alimentare finalmente si fa largo l'idea di promuovere il cibo sano come piacere e non solo come nutrimento

2001 - IL CIBO CHE VORREI...

II° Conferenza nazionale sull'EA
Una diversa idea di qualità

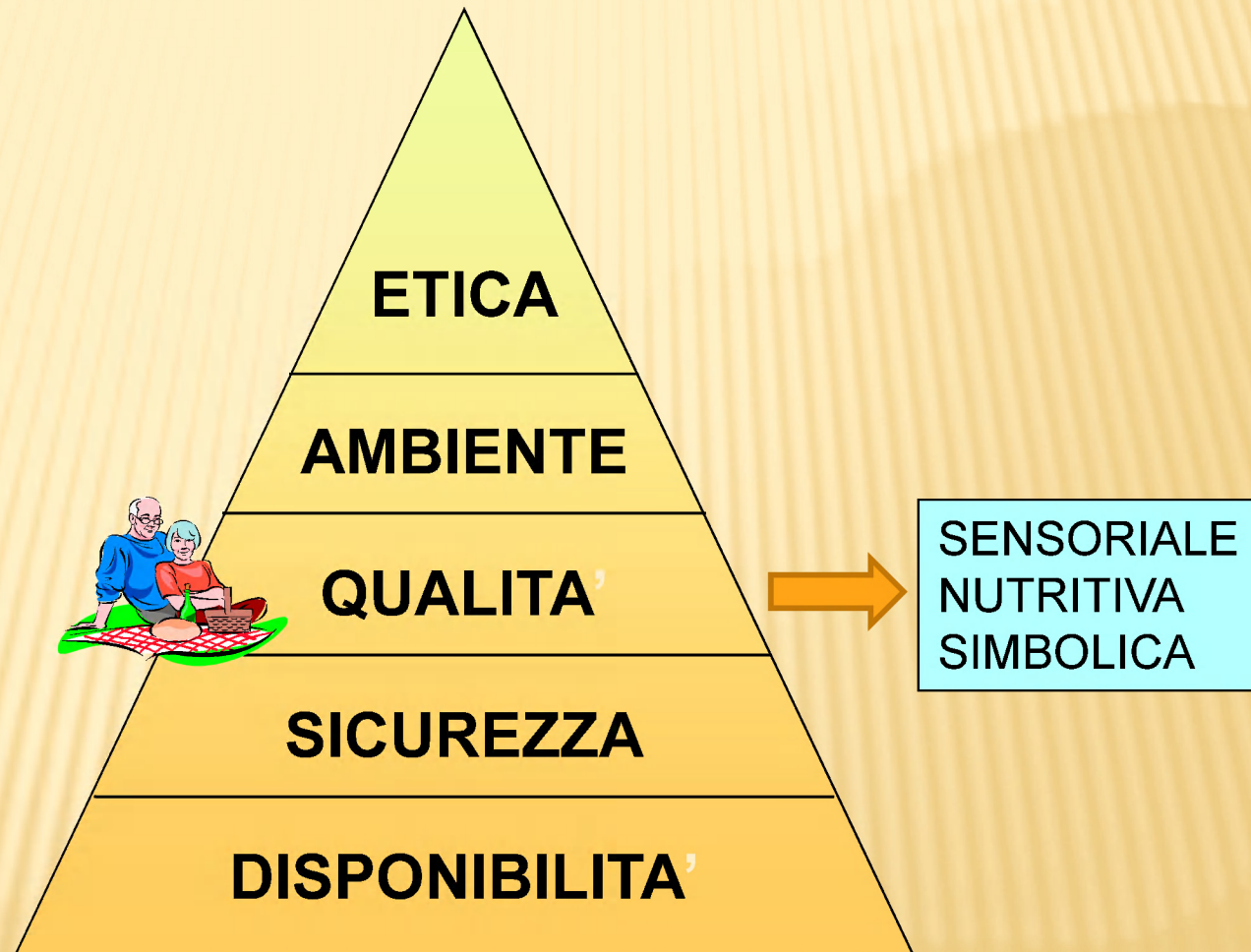
NON DEVE FARE MALE
LA SICUREZZA

DEVE FARE BENE
IL VALORE NUTRITIVO

DEVE ESSERE BUONO
IL PIACERE

DEVE SODDISFARE
LA DIMENSIONE
PSICO-SOCIALE

IL FUTURO: UN SALTO CULTURALE



IL CIBO DI QUALITA'

E' SICURO

E' BUONO

E' NUTRIENTE

**E' PRODOTTO NEL
RISPETTO DELL'AMBIENTE**

**E' RISPETTOSO
DI PRINCIPI ETICI**

GRATIFICA

GLI OBIETTIVI SPECIFICI DEL PROGRAMMA SCOLASTICO



Incentivare la consapevolezza del rapporto cibo-benessere

- così da sviluppare una vera coscienza alimentare.



Favorire corretti comportamenti alimentari

- soprattutto attraverso la conoscenza e il consumo di prodotti agroalimentari di qualità, ottenuti nel rispetto dell'ambiente, legati alla tradizione e cultura del territorio



Promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare

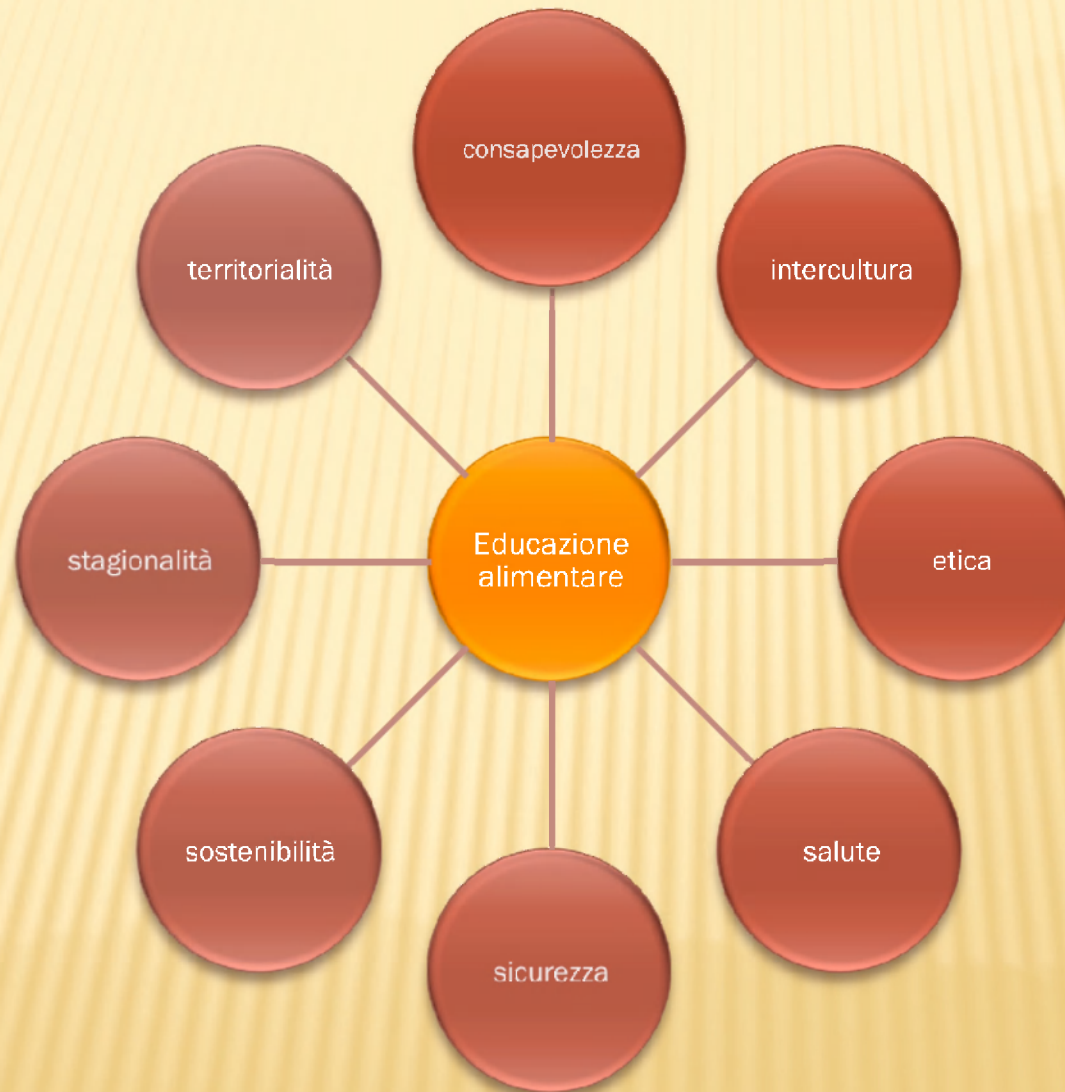
- mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi, consumi alimentari, ambiente e società



Promuovere la trasversalità dell'educazione alimentare

- sugli aspetti storici, scientifici, geografici, culturali e antropologici legati al rapporto con il cibo.

I VALORI DI BASE DELL'EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLA SCUOLA



GLI AMBITI DI CONTENUTO

I sensi

- L'approccio sensoriale al cibo

La nutrizione

- L'attenzione agli stili di vita e alle esigenze nutrizionali dell'età scolare

la conoscenza del cibo

- La conoscenza degli alimenti, dalle radici della produzione alimentare attraverso le problematiche della trasformazione, della distribuzione e della preparazione del cibo

l'igiene e la sicurezza

- L'importanza delle corrette manipolazioni degli alimenti e di una giusta conservazione

la "cultura" del cibo

- le tradizioni gastronomiche, i riti e le modalità del consumo, i cibi del territorio, le abitudini alimentari, la cucina, la ristorazione, l'intercultura.

UN PERCORSO DI CRESCITA A SPIRALE NELL'OTTICA DI UN APPROCCIO COSTRUTTIVISTA



EDUCAZIONE ALIMENTARE: TEMA TRASVERSALE CHE VIVE IN TUTTE LE DISCIPLINE

Italiano



Le parole del cibo

Storia



Mangiare ieri, oggi e domani

Geografia



Cibo, territorio e prodotti tipici

English book



What do you eat?

SCIENZE



Stagioni, cicli e gusto degli alimenti



Siamo quello che mangiamo



Cibo movimento e tanto altro da scoprire

Il Comitato fornirà indicazioni programmatiche sull'educazione Alimentare per lo sviluppo di un approccio interdisciplinare

LE ATTIVITA'

Devono essere vicine al mondo e alle esperienze dei ragazzi,

Devono essere divertenti

Devono puntare su un "prodotto" che implichi l'esercizio di abilità diverse e un alto grado di operatività

Devono portare la classe ad agire in un ambito più ampio rispetto a quello scolastico, a rapportarsi con il proprio territorio, le proprie famiglie, la complessità della società in cui si vive.

Devono integrarsi con il curriculum

LE MODALITA'

Il ruolo dell'insegnante non è prescrittivo, ma nella didattica per progetti è di consulenza, guida, coordinamento

Il confronto, la contrattazione, il convenzionamento sono continui, tutte le decisioni sono prese collettivamente, la discussione e la critica costruttiva sono sempre ben accette. È particolarmente importante, trattandosi di progetti situati nell'ambito dell'Educazione alla Cittadinanza.

Il lavoro di gruppo e la cooperazione tra pari sono le modalità con cui si lavora durante tutto il percorso. Questo consente anche di affidare, se è il caso, compiti diversi a gruppi diversi, affrontando anche problemi di organizzazione e di ottimizzazione

È necessario documentare fin da subito tutte le tappe del progetto in vista di una comunicazione pubblica dei risultati. La prospettiva di un momento di restituzione esterno pone i presupposti per approfondire l'analisi, aumentare la capacità di meta-riflessione, non disperdere materiali e acquisizioni intermedie.

I SENSI

I SENSI		
Primo ciclo	Secondo ciclo	Secondarie primo grado
<p>giochiamo con i sensi giochi sensoriali (di Kim): dalle sensazioni ai sensi. I bambini assaggiano gli alimenti bendati devono riconoscerli al tatto, all'olfatto, devono riconoscere il suono di alcuni rumori tipici di cucina...</p>	<p>Mi piace e non mi piace i bambini disegnano alcuni cibi graditi e altri sgraditi, quindi indicano di ciascuno le qualità positive negative e si lavora sulla classificazione degli aggettivi qualificativi.</p>	<p>Costruiamo una scheda d'assaggio "semiprofessionale"</p>
<p>scopriamo la vista e il tatto i bambini sono invitati a esercitare specifiche osservazioni ed esperienze tattili con il cibo</p>	<p>La pagella dei cibi i bambini individuano simbologie e sistemi di valutazione per assegnare giudizi di gradimento ai cibi che assaggiano</p>	<p>Sperimentare nuovi sapori (sulle erbe aromatiche)</p>
<p>scopriamo l'olfatto e il gusto i bambini sono invitati a esercitare specifiche esperienze olfattive e gustative con il cibo</p>	<p>Assaggiatori provetti bambini vengono coinvolti in assaggi di prodotti tipici, con l'impegno a realizzarne un disegno e a descrivere con termini appropriati le loro caratteristiche sul quaderno</p>	<p>i sensi ingannati (coloranti)</p>
<p>gli attributi dei cibi i bambini, partendo dai cibi provano a descriverne le sensazioni che producono, con linguaggio libero riferito anche alla memoria dei sensi</p>	<p>Ricette saporite una volta acquisita padronanza con i sensi, i bambini preparano una macedonia scegliendo frutti che corrispondano a determinati requisiti di colore e di gusto</p>	<p>ricette saporite (preparare un piatto della tradizione)</p>

LA NUTRIZIONE

LA NUTRIZIONE		
Primo ciclo	Secondo ciclo	Secondarie primo grado
chi mangia cosa (la catena alimentare)	perché mangio? le funzioni del cibo si parte dall'affermazione di Feuerbach "l'uomo è ciò che mangia", per riflettere sulla composizione corporea: di quali alimenti sono fatto?	L'evoluzione dell'uomo in base al cibo
come ero, come sono; cosa mangiavo, cosa mangio	alimenti e principi nutritivi si stabilisce una relazione tra la composizione degli alimenti e le esigenze dell'organismo. Si ragiona sui colori del cibo, costruendo una ruota dei colori	la sana alimentazione: cosa, quanto, quando mangiare. Modelli a confronto
Il percorso del cibo nell'organismo	i gruppi alimentari: la piramide della salute attività pratica di costruzione di una piramide alimentare	i prodotti mediterranei modelli a confronto
la mia giornata alimentare (i ritmi del cibo)	Il diario degli alimenti uno schema semplice e gradevole da completare per poi confrontarlo con le indicazioni della piramide	alimentazione e sport

GLI ALIMENTI

GLI ALIMENTI		
Primo ciclo	Secondo ciclo	Secondarie primo grado
il mondo del cibo: vegetale e animale	materie prime e prodotti trasformati attività pratica, da svolgere sul quaderno per distinguere tra materie prime e prodotti trasformati. Indicazioni per esplorare il territorio alla ricerca delle sue produzioni tipiche	chi produce il cibo? La rivoluzione industriale – raffinazione farina olio,
la fattoria	le stagioni attività sul quaderno nella quale i bambini sono impegnati ad assegnare alle giuste stagioni i diversi prodotti vegetali	le tecniche agricole (biologico, intensivo)
Scoprire la frutta, scoprire la verdura	alla scoperta dell'acqua attività sul quaderno relativa al ciclo dell'acqua. Stimoli per assaggiare le diverse acque minerali ed evidenziarne le differenze	dalla terra al piatto alla...terra il ciclo della sostenibilità
l'orto in classe	cosa arriva in cucina? ogni bambino, partendo dal dato che preferisce, ricostruisce la filiera degli ingredienti disegnando la sul quaderno.	Tecnologie - Le biotecnologie

L'IGIENE E LA SICUREZZA

L'IGIENE E LA SICUREZZA		
Primo ciclo	Secondo ciclo	Secondarie primo grado
sporco e pulito	Il cibo si altera esperimenti e tabelle da compilare per verificare l'alterazione degli alimenti	Additivi: buoni o cattivi?
lavarsi le mani risparmio dell'acqua	Amici e nemici... i microrganismi utili a quelli dannosi: esperimenti con gli uni e con gli altri (fermentazione dei lieviti, produzione dello yogurt...)	Proteggere gli alimenti
lavarsi i denti	Conservare il cibo esperimenti sugli effetti delle diverse tecniche di conservazione (esempio: lo stesso prodotto mantenuto a temperatura ambiente, in frigorifero, o in congelatore)	Un mondo di parassiti e antiparassitari
l'igiene domestica (lavare i piatti inquinamento)	fresco e conservato assaggio di prodotti conservati in modo differente (esempio piselli freschi, piselli in scatola, piselli surgelati)	inquinamento

LA “CULTURA” DEL CIBO

LA “CULTURA” DEL CIBO		
Primo ciclo	Secondo ciclo	Secondarie primo grado
se fossi un cibo	ieri e oggi: il cibo dei nonni intercultura non vista soltanto attraverso la differenza etnica, ma anche tra le generazioni. Interviste ai nonni e alle persone anziane	Fare la spesa (mercato, super, negozio)
l'uomo mangia l'animale si nutre	La cultura delle stagioni come le stagioni influenzavano i ritmi della vita quotidiana e dell'alimentazione. I “mestieri” del cibo	lettura delle etichette
I cibi della mia famiglia i cibi dei miei amici	I tesori del territorio ricerca dei prodotti tipici del territorio, assaggi e valutazioni	la pubblicità
i luoghi del cibo	il ricettario della classe le ricette tradizionali all'interno della classe, riunite in un unico ricettario illustrato dai bambini	DOP e IGP ricerca storica pane, pizza, birra

I SOGGETTI COINVOLTI



La scuola

- produce cultura
- promuove relazioni



La famiglia

- la necessità di condividere obiettivi e metodi
- un flusso virtuoso



Il territorio

- la necessità di coinvolgere gli *stakeholders*
- enti locali, ristorazione, produzione, distribuzione, circuiti comunicativi

*Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per l'Istruzione*



*Comitato Tecnico Scientifico
Progetto "Scuola e Cibo"*

EDUCAZIONE ALIMENTARE

LA NECESSITA' DI CONVENZIONARSI

30 'ANNI FA...

1975 – La definizione data da OMS e FAO

L'educazione alimentare è il processo informativo ed educativo per mezzo del quale si persegue il generale miglioramento dello stato di nutrizione degli individui, attraverso

- *la promozione di adeguate abitudini alimentari*
- *l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti*
- *l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche degli alimenti*
- *un efficiente utilizzo delle risorse alimentari.*

QUALI RISULTATI? QUALI ERRORI?

1981, BOLOGNA: UNA PIETRA MILIARE

Convegno “L’educazione alimentare in Europa”

Distinguere tra **momento informativo** e **momento educativo**

Riconoscere la **complessità dell’atto alimentare** (Savarin)

Affrontare l’educazione alimentare con **approccio sistemico**

Anni ‘80 due errori fondamentali

EDUCAZIONE ALIMENTARE = EDUCAZIONE NUTRIZIONALE

DISPERSIONE DELLE SPERIENZE E MANCANZA DI CONFRONTO

'ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE



L'uomo mangiatore, inserito in uno **spazio alimentare culturalmente determinato**, incorpora, con il cibo che inghiotte, anche tutto il sistema di valori che esso rappresenta. [Poulain; 2005],

MODIFICARE I COMPORTAMENTI



Una strategia efficace: contenuti motivanti e azioni verificabili
ovvero: il vissuto quotidiano

ANNI '90 UN PASSO AVANTI

In classe si mangia e non si parla soltanto di cibo

Si diffondono progetti di **educazione sensoriale**, per un approccio consapevole e critico all'alimentazione

Si rivalutano le **attività di cucina** all'interno del percorso scolastico, per riappropriarsi di un rapporto più diretto col cibo attraverso il fare concreto.

Fare per imparare

Imparare divertendosi

Nell'educazione alimentare finalmente si fa largo l'idea di promuovere il cibo sano come piacere e non solo come nutrimento

2001 - IL CIBO CHE VORREI...

**II° Conferenza nazionale sull'EA
Una diversa idea di qualità**

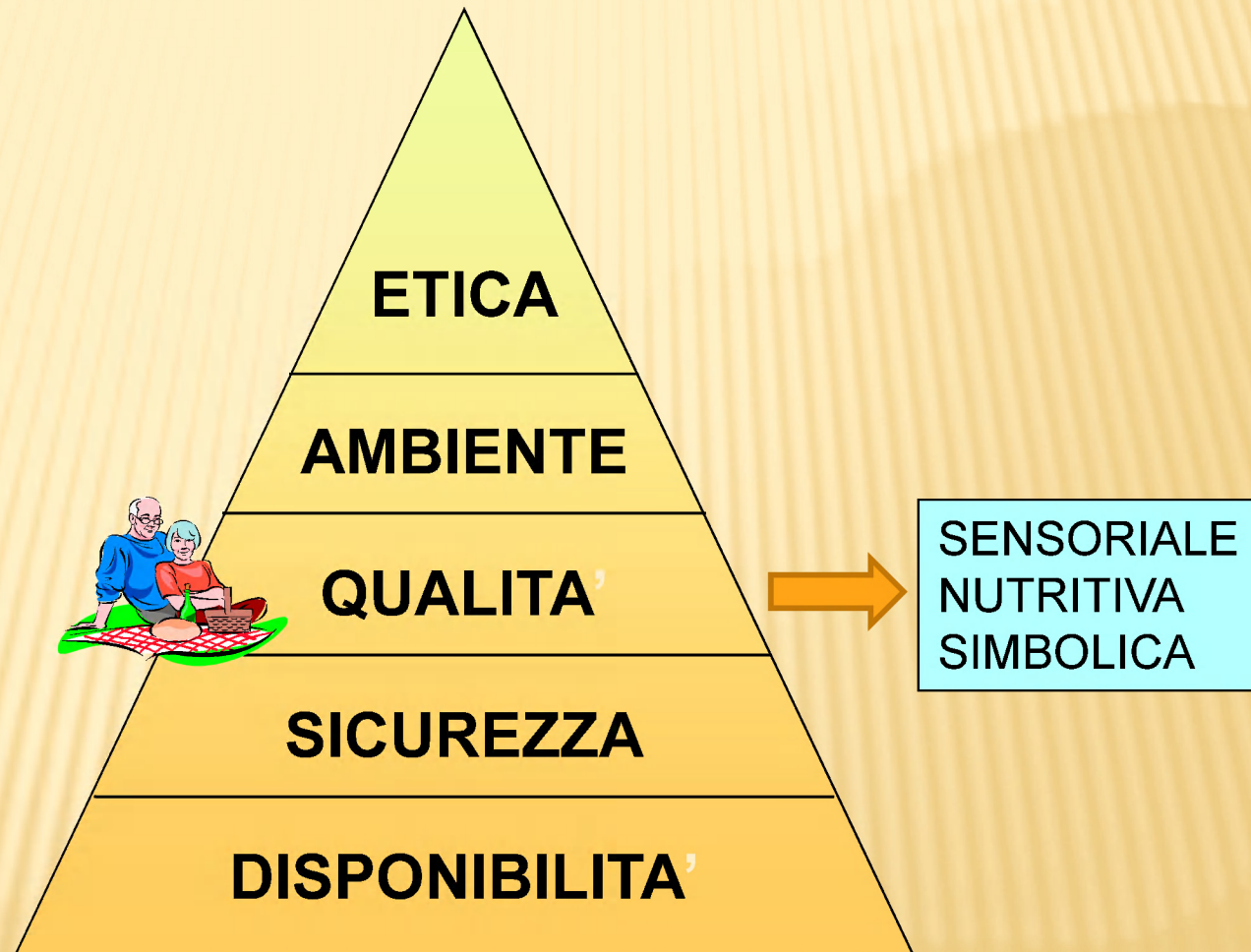
**NON DEVE FARE MALE
LA SICUREZZA**

**DEVE FARE BENE
IL VALORE NUTRITIVO**

**DEVE ESSERE BUONO
IL PIACERE**

**DEVE SODDISFARE
LA DIMENSIONE
PSICO-SOCIALE**

IL FUTURO: UN SALTO CULTURALE



IL CIBO DI QUALITA'

E' SICURO

E' BUONO

E' NUTRIENTE

**E' PRODOTTO NEL
RISPETTO DELL'AMBIENTE**

**E' RISPETTOSO
DI PRINCIPI ETICI**

GRATIFICA

GLI OBIETTIVI SPECIFICI DEL PROGRAMMA SCOLASTICO



Incentivare la consapevolezza del rapporto cibo-benessere

- così da sviluppare una vera coscienza alimentare.



Favorire corretti comportamenti alimentari

- soprattutto attraverso la conoscenza e il consumo di prodotti agroalimentari di qualità, ottenuti nel rispetto dell'ambiente, legati alla tradizione e cultura del territorio



Promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare

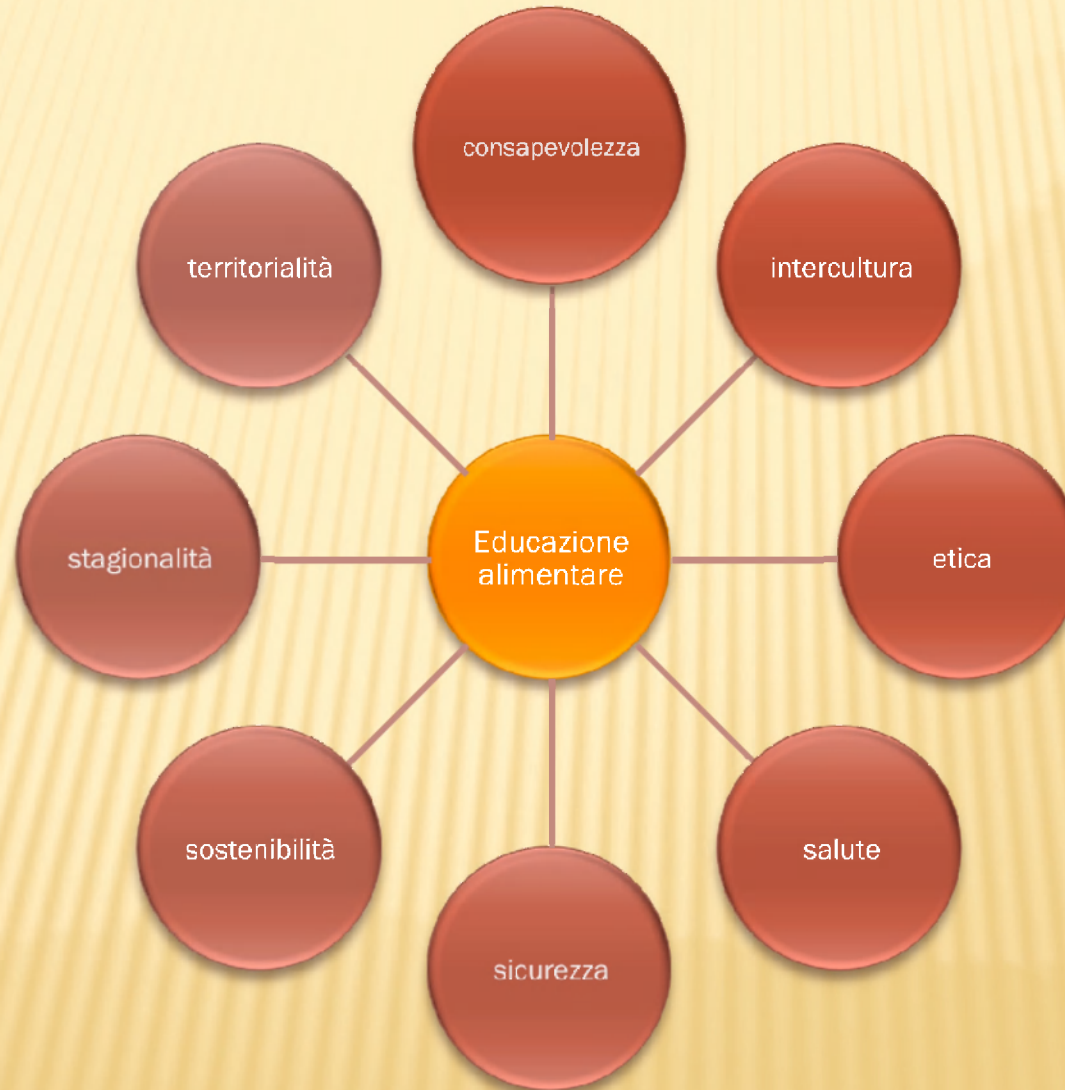
- mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi, consumi alimentari, ambiente e società



Promuovere la trasversalità dell'educazione alimentare

- sugli aspetti storici, scientifici, geografici, culturali e antropologici legati al rapporto con il cibo.

I VALORI DI BASE DELL'EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLA SCUOLA



GLI AMBITI DI CONTENUTO

I sensi

- L'approccio sensoriale al cibo

La nutrizione

- L'attenzione agli stili di vita e alle esigenze nutrizionali dell'età scolare

la conoscenza del cibo

- La conoscenza degli alimenti, dalle radici della produzione alimentare attraverso le problematiche della trasformazione, della distribuzione e della preparazione del cibo

l'igiene e la sicurezza

- L'importanza delle corrette manipolazioni degli alimenti e di una giusta conservazione

la "cultura" del cibo

- le tradizioni gastronomiche, i riti e le modalità del consumo, i cibi del territorio, le abitudini alimentari, la cucina, la ristorazione, l'intercultura.

UN PERCORSO DI CRESCITA A SPIRALE NELL'OTTICA DI UN APPROCCIO COSTRUTTIVISTA



EDUCAZIONE ALIMENTARE: TEMA TRASVERSALE CHE VIVE IN TUTTE LE DISCIPLINE

Italiano



Le parole del cibo

Storia



Mangiare ieri, oggi e domani

Geografia



Cibo, territorio e prodotti tipici

English book



What do you eat?

SCIENZE



Stagioni, cicli e gusto degli alimenti



Siamo quello che mangiamo



Cibo movimento e tanto altro da scoprire

Il Comitato fornirà indicazioni programmatiche sull'Educazione Alimentare per lo sviluppo di un approccio interdisciplinare

LE ATTIVITA'

Devono essere vicine al mondo e alle esperienze dei ragazzi,

Devono essere divertenti

Devono puntare su un "prodotto" che implichi l'esercizio di abilità diverse e un alto grado di operatività

Devono portare la classe ad agire in un ambito più ampio rispetto a quello scolastico, a rapportarsi con il proprio territorio, le proprie famiglie, la complessità della società in cui si vive.

Devono integrarsi con il curriculum

LE MODALITA'

Il ruolo dell'insegnante non è prescrittivo, ma nella didattica per progetti è di consulenza, guida, coordinamento

Il confronto, la contrattazione, il convenzionamento sono continui, tutte le decisioni sono prese collettivamente, la discussione e la critica costruttiva sono sempre ben accette. È particolarmente importante, trattandosi di progetti situati nell'ambito dell'Educazione alla Cittadinanza.

Il lavoro di gruppo e la cooperazione tra pari sono le modalità con cui si lavora durante tutto il percorso. Questo consente anche di affidare, se è il caso, compiti diversi a gruppi diversi, affrontando anche problemi di organizzazione e di ottimizzazione

È necessario documentare fin da subito tutte le tappe del progetto in vista di una comunicazione pubblica dei risultati. La prospettiva di un momento di restituzione esterno pone i presupposti per approfondire l'analisi, aumentare la capacità di meta-riflessione, non disperdere materiali e acquisizioni intermedie.

I SENSI

I SENSI		
Primo ciclo	Secondo ciclo	Secondarie primo grado
<p>giochiamo con i sensi giochi sensoriali (di Kim): dalle sensazioni ai sensi. I bambini assaggiano gli alimenti bendati devono riconoscerli al tatto, all'olfatto, devono riconoscere il suono di alcuni rumori tipici di cucina...</p>	<p>Mi piace e non mi piace i bambini disegnano alcuni cibi graditi e altri sgraditi, quindi indicano di ciascuno le qualità positive negative e si lavora sulla classificazione degli aggettivi qualificativi.</p>	<p>Costruiamo una scheda d'assaggio "semiprofessionale"</p>
<p>scopriamo la vista e il tatto i bambini sono invitati a esercitare specifiche osservazioni ed esperienze tattili con il cibo</p>	<p>La pagella dei cibi i bambini individuano simbologie e sistemi di valutazione per assegnare giudizi di gradimento ai cibi che assaggiano</p>	<p>Sperimentare nuovi sapori (sulle erbe aromatiche)</p>
<p>scopriamo l'olfatto e il gusto i bambini sono invitati a esercitare specifiche esperienze olfattive e gustative con il cibo</p>	<p>Assaggiatori provetti bambini vengono coinvolti in assaggi di prodotti tipici, con l'impegno a realizzarne un disegno e a descrivere con termini appropriati le loro caratteristiche sul quaderno</p>	<p>i sensi ingannati (coloranti)</p>
<p>gli attributi dei cibi i bambini, partendo dai cibi provano a descriverne le sensazioni che producono, con linguaggio libero riferito anche alla memoria dei sensi</p>	<p>Ricette saporite una volta acquisita padronanza con i sensi, i bambini preparano una macedonia scegliendo frutti che corrispondano a determinati requisiti di colore e di gusto</p>	<p>ricette saporite (preparare un piatto della tradizione)</p>

LA NUTRIZIONE

LA NUTRIZIONE		
Primo ciclo	Secondo ciclo	Secondarie primo grado
chi mangia cosa (la catena alimentare)	perché mangio? le funzioni del cibo si parte dall'affermazione di Feuerbach "l'uomo è ciò che mangia", per riflettere sulla composizione corporea: di quali alimenti sono fatto?	L'evoluzione dell'uomo in base al cibo
come ero, come sono; cosa mangiavo, cosa mangio	alimenti e principi nutritivi si stabilisce una relazione tra la composizione degli alimenti e le esigenze dell'organismo. Si ragiona sui colori del cibo, costruendo una ruota dei colori	la sana alimentazione: cosa, quanto, quando mangiare. Modelli a confronto
Il percorso del cibo nell'organismo	i gruppi alimentari: la piramide della salute attività pratica di costruzione di una piramide alimentare	i prodotti mediterranei modelli a confronto
la mia giornata alimentare (i ritmi del cibo)	Il diario degli alimenti uno schema semplice e gradevole da completare per poi confrontarlo con le indicazioni della piramide	alimentazione e sport

GLI ALIMENTI

GLI ALIMENTI		
Primo ciclo	Secondo ciclo	Secondarie primo grado
il mondo del cibo: vegetale e animale	materie prime e prodotti trasformati attività pratica, da svolgere sul quaderno per distinguere tra materie prime e prodotti trasformati. Indicazioni per esplorare il territorio alla ricerca delle sue produzioni tipiche	chi produce il cibo? La rivoluzione industriale – raffinazione farina olio,
la fattoria	le stagioni attività sul quaderno nella quale i bambini sono impegnati ad assegnare alle giuste stagioni i diversi prodotti vegetali	le tecniche agricole (biologico, intensivo)
Scoprire la frutta, scoprire la verdura	alla scoperta dell'acqua attività sul quaderno relativa al ciclo dell'acqua. Stimoli per assaggiare le diverse acque minerali ed evidenziarne le differenze	dalla terra al piatto alla...terra il ciclo della sostenibilità
l'orto in classe	cosa arriva in cucina? ogni bambino, partendo dal dato che preferisce, ricostruisce la filiera degli ingredienti disegnando la sul quaderno.	Tecnologie - Le biotecnologie

L'IGIENE E LA SICUREZZA

L'IGIENE E LA SICUREZZA		
Primo ciclo	Secondo ciclo	Secondarie primo grado
sporco e pulito	Il cibo si altera esperimenti e tabelle da compilare per verificare l'alterazione degli alimenti	Additivi: buoni o cattivi?
lavarsi le mani risparmio dell'acqua	Amici e nemici... i microrganismi utili a quelli dannosi: esperimenti con gli uni e con gli altri (fermentazione dei lieviti, produzione dello yogurt...)	Proteggere gli alimenti
lavarsi i denti	Conservare il cibo esperimenti sugli effetti delle diverse tecniche di conservazione (esempio: lo stesso prodotto mantenuto a temperatura ambiente, in frigorifero, o in congelatore)	Un mondo di parassiti e antiparassitari
l'igiene domestica (lavare i piatti inquinamento)	fresco e conservato assaggio di prodotti conservati in modo differente (esempio piselli freschi, piselli in scatola, piselli surgelati)	inquinamento

LA “CULTURA” DEL CIBO

LA “CULTURA” DEL CIBO		
Primo ciclo	Secondo ciclo	Secondarie primo grado
se fossi un cibo	ieri e oggi: il cibo dei nonni intercultura non vista soltanto attraverso la differenza etnica, ma anche tra le generazioni. Interviste ai nonni e alle persone anziane	Fare la spesa (mercato, super, negozio)
l'uomo mangia l'animale si nutre	La cultura delle stagioni come le stagioni influenzavano i ritmi della vita quotidiana e dell'alimentazione. I “mestieri” del cibo	lettura delle etichette
I cibi della mia famiglia i cibi dei miei amici	I tesori del territorio ricerca dei prodotti tipici del territorio, assaggi e valutazioni	la pubblicità
i luoghi del cibo	il ricettario della classe le ricette tradizionali all'interno della classe, riunite in un unico ricettario illustrato dai bambini	DOP e IGP ricerca storica pane, pizza, birra

I SOGGETTI COINVOLTI



La scuola

- produce cultura
- promuove relazioni



La famiglia

- la necessità di condividere obiettivi e metodi
- un flusso virtuoso



Il territorio

- la necessità di coinvolgere gli *stakeholders*
- enti locali, ristorazione, produzione, distribuzione, circuiti comunicativi

*Ministero dell'Istruzione,
dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per l'Istruzione*



*Comitato Tecnico Scientifico
Progetto "Scuola e Cibo"*

EDUCAZIONE ALIMENTARE

LA NECESSITA' DI CONVENZIONARSI

30 'ANNI FA...

1975 – La definizione data da OMS e FAO

L'educazione alimentare è il processo informativo ed educativo per mezzo del quale si persegue il generale miglioramento dello stato di nutrizione degli individui, attraverso

- *la promozione di adeguate abitudini alimentari*
- *l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti*
- *l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche degli alimenti*
- *un efficiente utilizzo delle risorse alimentari.*

QUALI RISULTATI? QUALI ERRORI?

1981, BOLOGNA: UNA PIETRA MILIARE

Convegno “L’educazione alimentare in Europa”

Distinguere tra **momento informativo** e **momento educativo**

Riconoscere la **complessità dell’atto alimentare** (Savarin)

Affrontare l’educazione alimentare con **approccio sistemico**

Anni ‘80 due errori fondamentali

EDUCAZIONE ALIMENTARE = EDUCAZIONE NUTRIZIONALE

DISPERSIONE DELLE SPERIENZE E MANCANZA DI CONFRONTO

'ALIMENTAZIONE E NUTRIZIONE



L'uomo mangiatore, inserito in uno **spazio alimentare culturalmente determinato**, incorpora, con il cibo che inghiotte, anche tutto il sistema di valori che esso rappresenta. [Poulain; 2005],

MODIFICARE I COMPORTAMENTI



**Una strategia efficace: contenuti motivanti e azioni verificabili
ovvero: il vissuto quotidiano**

ANNI '90 UN PASSO AVANTI

In classe si mangia e non si parla soltanto di cibo

Si diffondono progetti di **educazione sensoriale**, per un approccio consapevole e critico all'alimentazione

Si rivalutano le **attività di cucina** all'interno del percorso scolastico, per riappropriarsi di un rapporto più diretto col cibo attraverso il fare concreto.

Fare per imparare

Imparare divertendosi

Nell'educazione alimentare finalmente si fa largo l'idea di promuovere il cibo sano come piacere e non solo come nutrimento

2001 - IL CIBO CHE VORREI...

II° Conferenza nazionale sull'EA
Una diversa idea di qualità

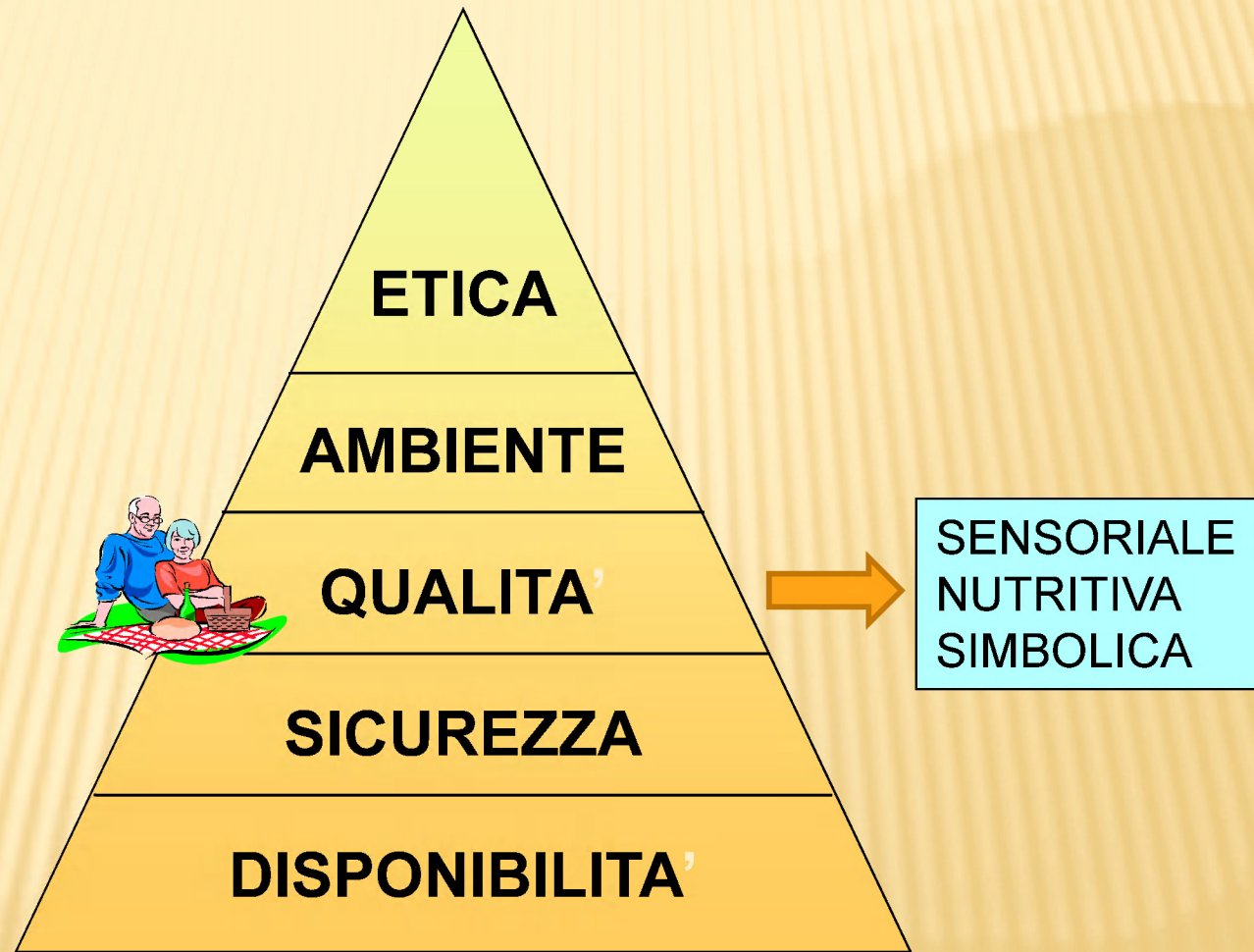
NON DEVE FARE MALE
LA SICUREZZA

DEVE FARE BENE
IL VALORE NUTRITIVO

DEVE ESSERE BUONO
IL PIACERE

DEVE SODDISFARE
LA DIMENSIONE
PSICO-SOCIALE

IL FUTURO: UN SALTO CULTURALE



IL CIBO DI QUALITA'

E' SICURO

E' BUONO

E' NUTRIENTE

**E' PRODOTTO NEL
RISPETTO DELL'AMBIENTE**

**E' RISPETTOSO
DI PRINCIPI ETICI**

GRATIFICA

GLI OBIETTIVI SPECIFICI DEL PROGRAMMA SCOLASTICO



Incentivare la consapevolezza del rapporto cibo-benessere

- così da sviluppare una vera coscienza alimentare.



Favorire corretti comportamenti alimentari

- soprattutto attraverso la conoscenza e il consumo di prodotti agroalimentari di qualità, ottenuti nel rispetto dell'ambiente, legati alla tradizione e cultura del territorio



Promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare

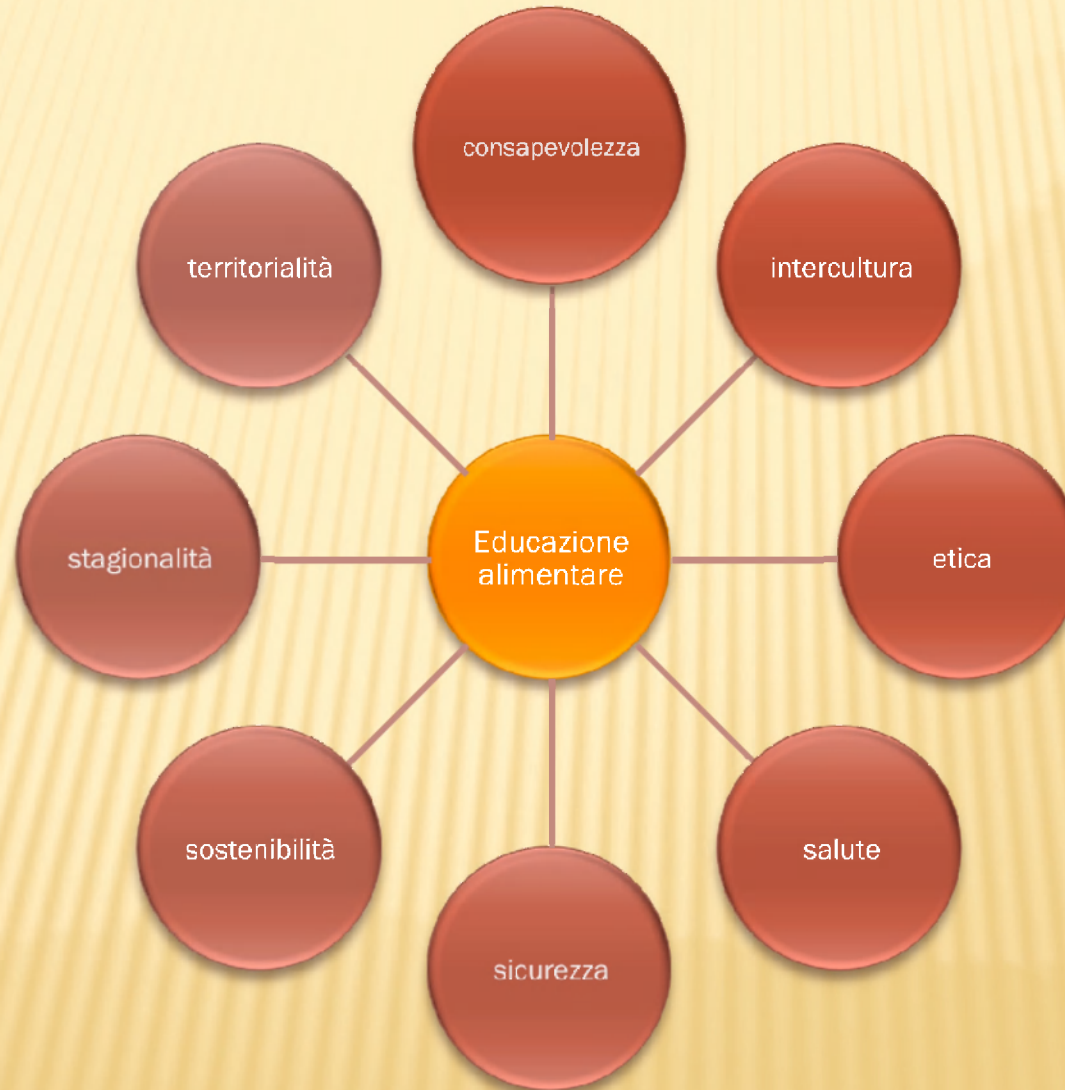
- mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi, consumi alimentari, ambiente e società



Promuovere la trasversalità dell'educazione alimentare

- sugli aspetti storici, scientifici, geografici, culturali e antropologici legati al rapporto con il cibo.

I VALORI DI BASE DELL'EDUCAZIONE ALIMENTARE NELLA SCUOLA



GLI AMBITI DI CONTENUTO

I sensi

- L'approccio sensoriale al cibo

La nutrizione

- L'attenzione agli stili di vita e alle esigenze nutrizionali dell'età scolare

la conoscenza del cibo

- La conoscenza degli alimenti, dalle radici della produzione alimentare attraverso le problematiche della trasformazione, della distribuzione e della preparazione del cibo

l'igiene e la sicurezza

- L'importanza delle corrette manipolazioni degli alimenti e di una giusta conservazione

la "cultura" del cibo

- le tradizioni gastronomiche, i riti e le modalità del consumo, i cibi del territorio, le abitudini alimentari, la cucina, la ristorazione, l'intercultura.

UN PERCORSO DI CRESCITA A SPIRALE NELL'OTTICA DI UN APPROCCIO COSTRUTTIVISTA



EDUCAZIONE ALIMENTARE: TEMA TRASVERSALE CHE VIVE IN TUTTE LE DISCIPLINE

Italiano



Le parole del cibo

Storia



Mangiare ieri, oggi e domani

Geografia



Cibo, territorio e prodotti tipici

English book



What do you eat?

SCIENZE



Stagioni, cicli e gusto degli alimenti



Siamo quello che mangiamo



Cibo movimento e tanto altro da scoprire

Il Comitato fornirà indicazioni programmatiche sull'educazione Alimentare per lo sviluppo di un approccio interdisciplinare

LE ATTIVITA'

Devono essere vicine al mondo e alle esperienze dei ragazzi,

Devono essere divertenti

Devono puntare su un "prodotto" che implichi l'esercizio di abilità diverse e un alto grado di operatività

Devono portare la classe ad agire in un ambito più ampio rispetto a quello scolastico, a rapportarsi con il proprio territorio, le proprie famiglie, la complessità della società in cui si vive.

Devono integrarsi con il curriculum

LE MODALITA'

Il ruolo dell'insegnante non è prescrittivo, ma nella didattica per progetti è di consulenza, guida, coordinamento

Il confronto, la contrattazione, il convenzionamento sono continui, tutte le decisioni sono prese collettivamente, la discussione e la critica costruttiva sono sempre ben accette. È particolarmente importante, trattandosi di progetti situati nell'ambito dell'Educazione alla Cittadinanza.

Il lavoro di gruppo e la cooperazione tra pari sono le modalità con cui si lavora durante tutto il percorso. Questo consente anche di affidare, se è il caso, compiti diversi a gruppi diversi, affrontando anche problemi di organizzazione e di ottimizzazione

È necessario documentare fin da subito tutte le tappe del progetto in vista di una comunicazione pubblica dei risultati. La prospettiva di un momento di restituzione esterno pone i presupposti per approfondire l'analisi, aumentare la capacità di meta-riflessione, non disperdere materiali e acquisizioni intermedie.

I SENSI

I SENSI		
Primo ciclo	Secondo ciclo	Secondarie primo grado
<p>giochiamo con i sensi giochi sensoriali (di Kim): dalle sensazioni ai sensi. I bambini assaggiano gli alimenti bendati devono riconoscerli al tatto, all'olfatto, devono riconoscere il suono di alcuni rumori tipici di cucina...</p>	<p>Mi piace e non mi piace i bambini disegnano alcuni cibi graditi e altri sgraditi, quindi indicano di ciascuno le qualità positive negative e si lavora sulla classificazione degli aggettivi qualificativi.</p>	<p>Costruiamo una scheda d'assaggio "semiprofessionale"</p>
<p>scopriamo la vista e il tatto i bambini sono invitati a esercitare specifiche osservazioni ed esperienze tattili con il cibo</p>	<p>La pagella dei cibi i bambini individuano simbologie e sistemi di valutazione per assegnare giudizi di gradimento ai cibi che assaggiano</p>	<p>Sperimentare nuovi sapori (sulle erbe aromatiche)</p>
<p>scopriamo l'olfatto e il gusto i bambini sono invitati a esercitare specifiche esperienze olfattive e gustative con il cibo</p>	<p>Assaggiatori provetti bambini vengono coinvolti in assaggi di prodotti tipici, con l'impegno a realizzarne un disegno e a descrivere con termini appropriati le loro caratteristiche sul quaderno</p>	<p>i sensi ingannati (coloranti)</p>
<p>gli attributi dei cibi i bambini, partendo dai cibi provano a descriverne le sensazioni che producono, con linguaggio libero riferito anche alla memoria dei sensi</p>	<p>Ricette saporite una volta acquisita padronanza con i sensi, i bambini preparano una macedonia scegliendo frutti che corrispondano a determinati requisiti di colore e di gusto</p>	<p>ricette saporite (preparare un piatto della tradizione)</p>

LA NUTRIZIONE

LA NUTRIZIONE		
Primo ciclo	Secondo ciclo	Secondarie primo grado
chi mangia cosa (la catena alimentare)	perché mangio? le funzioni del cibo si parte dall'affermazione di Feuerbach "l'uomo è ciò che mangia", per riflettere sulla composizione corporea: di quali alimenti sono fatto?	L'evoluzione dell'uomo in base al cibo
come ero, come sono; cosa mangiavo, cosa mangio	alimenti e principi nutritivi si stabilisce una relazione tra la composizione degli alimenti e le esigenze dell'organismo. Si ragiona sui colori del cibo, costruendo una ruota dei colori	la sana alimentazione: cosa, quanto, quando mangiare. Modelli a confronto
Il percorso del cibo nell'organismo	i gruppi alimentari: la piramide della salute attività pratica di costruzione di una piramide alimentare	i prodotti mediterranei modelli a confronto
la mia giornata alimentare (i ritmi del cibo)	Il diario degli alimenti uno schema semplice e gradevole da completare per poi confrontarlo con le indicazioni della piramide	alimentazione e sport

GLI ALIMENTI

GLI ALIMENTI		
Primo ciclo	Secondo ciclo	Secondarie primo grado
il mondo del cibo: vegetale e animale	materie prime e prodotti trasformati attività pratica, da svolgere sul quaderno per distinguere tra materie prime e prodotti trasformati. Indicazioni per esplorare il territorio alla ricerca delle sue produzioni tipiche	chi produce il cibo? La rivoluzione industriale – raffinazione farina olio,
la fattoria	le stagioni attività sul quaderno nella quale i bambini sono impegnati ad assegnare alle giuste stagioni i diversi prodotti vegetali	le tecniche agricole (biologico, intensivo)
Scoprire la frutta, scoprire la verdura	alla scoperta dell'acqua attività sul quaderno relativa al ciclo dell'acqua. Stimoli per assaggiare le diverse acque minerali ed evidenziarne le differenze	dalla terra al piatto alla...terra il ciclo della sostenibilità
l'orto in classe	cosa arriva in cucina? ogni bambino, partendo dal dato che preferisce, ricostruisce la filiera degli ingredienti disegnando la sul quaderno.	Tecnologie - Le biotecnologie

L'IGIENE E LA SICUREZZA

L'IGIENE E LA SICUREZZA		
Primo ciclo	Secondo ciclo	Secondarie primo grado
sporco e pulito	Il cibo si altera esperimenti e tabelle da compilare per verificare l'alterazione degli alimenti	Additivi: buoni o cattivi?
lavarsi le mani risparmio dell'acqua	Amici e nemici... i microrganismi utili a quelli dannosi: esperimenti con gli uni e con gli altri (fermentazione dei lieviti, produzione dello yogurt...)	Proteggere gli alimenti
lavarsi i denti	Conservare il cibo esperimenti sugli effetti delle diverse tecniche di conservazione (esempio: lo stesso prodotto mantenuto a temperatura ambiente, in frigorifero, o in congelatore)	Un mondo di parassiti e antiparassitari
l'igiene domestica (lavare i piatti inquinamento)	fresco e conservato assaggio di prodotti conservati in modo differente (esempio piselli freschi, piselli in scatola, piselli surgelati)	inquinamento

LA “CULTURA” DEL CIBO

LA “CULTURA” DEL CIBO		
Primo ciclo	Secondo ciclo	Secondarie primo grado
se fossi un cibo	ieri e oggi: il cibo dei nonni intercultura non vista soltanto attraverso la differenza etnica, ma anche tra le generazioni. Interviste ai nonni e alle persone anziane	Fare la spesa (mercato, super, negozio)
l'uomo mangia l'animale si nutre	La cultura delle stagioni come le stagioni influenzavano i ritmi della vita quotidiana e dell'alimentazione. I “mestieri” del cibo	lettura delle etichette
I cibi della mia famiglia i cibi dei miei amici	I tesori del territorio ricerca dei prodotti tipici del territorio, assaggi e valutazioni	la pubblicità
i luoghi del cibo	il ricettario della classe le ricette tradizionali all'interno della classe, riunite in un unico ricettario illustrato dai bambini	DOP e IGP ricerca storica pane, pizza, birra

I SOGGETTI COINVOLTI



La scuola

- produce cultura
- promuove relazioni



La famiglia

- la necessità di condividere obiettivi e metodi
- un flusso virtuoso



Il territorio

- la necessità di coinvolgere gli *stakeholders*
- enti locali, ristorazione, produzione, distribuzione, circuiti comunicativi