

C.D. "Maria Montessori"
Catania

I.C.S. "Edmondo De Amicis"
Tremestieri Etneo (CT)

I.C.S. "Padre Pio da Pietralcina"
Misterbianco (CT)

I.C.S. "Diaz Manzoni"
Catania

I.C. "G. Verga"
Acicastello (CT)

PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

"SCUOLA e CIBO: i 5 colori del benessere"



ANNO SCOLASTICO 2009/2010

PREMESSA

La responsabilità di istruire, educare e formare le giovani generazioni ha condotto, negli ultimi anni, la scuola a soffermarsi sull'importanza che assume oggi l'Educazione alla Salute, come processo finalizzato all'acquisizione del benessere fisico, psichico e sociale indispensabile per la crescita dei futuri Cittadini. Tale processo rientra tra gli ambiti di interventi educativi che debbono integrare ed arricchire i percorsi di formazione degli allievi, in una dimensione interdisciplinare e trasversale ai campi di esperienza nella scuola dell'infanzia e alle discipline, a partire dalla scuola primaria, realizzando il connubio tra istruzione ed educazione.

In particolare si continua a far leva sulla consapevolezza crescente che proprio l'alimentazione rivesta un ruolo di fondamentale importanza nel processo di crescita dell'individuo, alla luce, soprattutto, del progressivo cambiamento dello stile della vita e dei ritmi lavorativi che hanno portato a profonde modificazioni delle abitudini alimentari familiari, con la diffusione, nella popolazione infantile, di una alimentazione scorretta. Paradossalmente, nella moderna e globalizzata società del benessere, si assiste sempre di più alla diffusione di patologie legate a errori nutrizionali e che compromettono, in talune circostanze, il complessivo benessere fisico e psichico dell'individuo.

La consapevolezza che proprio in età scolare si impostino e consolidino le abitudini alimentari del bambino, impone alla scuola l'assunzione di un ruolo determinante quale agenzia formativa anche in questo settore. Inoltre, essa può assolvere il delicato ed emergente compito di educare e guidare non solo gli allievi ma anche le famiglie e la collettività. Scopo primario deve essere la realizzazione e la diffusione di un processo di recupero di corrette abitudini alimentari, per contribuire allo sviluppo di uno stile alimentare salutare, legato alle tradizioni culturali e culinarie del territorio, attraverso la riappropriazione del patrimonio alimentare regionale e nazionale.

Per queste ragioni le cinque scuole della provincia di Catania, da anni impegnate a sperimentare percorsi di Educazione Alimentare, ricorrendo anche alle sinergie con altri Enti istituzionali preposti, hanno accolto con motivazione e rinnovato interesse la proposta di implementare la Fase Pilota del Programma "Scuola e Cibo", promosso dal MIUR in vista di uno sviluppo a lungo raggio di iniziative di educazione scolastica alimentare.

Il compito che si propone il Programma non è sicuramente facile: in Italia il consumo di prodotti agroalimentari è in diminuzione, e proprio questi, sono fondamentali per la conservazione della salute e la prevenzione di numerose malattie. Nonostante tale consapevolezza sia ampiamente diffusa tra gli operatori di settore, assistiamo quotidianamente ai continui messaggi audiovisivi che tempestano i bambini, stimolando gli stessi a incrementare fortemente l'uso di cibi preconfezionati, snack e alimenti già pronti da consumare, e soprattutto nelle fasce orarie che sono dichiarate "protette".

Il presente Progetto Pilota deve, dunque, essere inteso come uno sforzo progettuale finalizzato alla diffusione della cultura dell'alimentazione per:

- tutelare il benessere e la salute del cittadino
- ristabilire i ruoli all'interno del nucleo familiare
- valorizzare i prodotti agro-alimentari locali, rispettando la stagionalità degli stessi
- riscoprire le tradizioni gastronomiche siciliane
- riequilibrare il rapporto uomo-natura (sostenibilità)

Lo scopo del Progetto, per questo anno scolastico, è quello di far acquisire atteggiamenti e comportamenti condivisi, in una logica educativa di apprendimento attraverso **il fare e l'agire** diretto.

Le scuole della Rete hanno inteso intitolare il percorso progettuale "Scuola e Cibo: i cinque sensi del benessere" in ossequio al Programma Nazionale ma anche perché sono

Progetto di Rete "Scuola e Cibo: i cinque colori del benessere"

I.C.S. Giovanni Verga - Acicastello, I.C.S. Edmondo De Amicis - Tremestieri E., I.C.S. Padre Pio da Pietralcina - Misterbianco, I.C.S. Diaz Manzoni - Catania, C.D. Maria Montessori - Catania

appunto cinque le scuole della Rete e cinque sono i colori della natura definiti, dalla moderna letteratura nutrizionale, alla base della corretta alimentazione. Inoltre il richiamo ai colori introduce al mondo dei bambini, un mondo dove le sensazioni percettive sono veicolo privilegiato di conoscenze ma anche a sottolineare la modalità e le strategie che si intendono adottare. Le esperienze e le conoscenze scientifiche vengono introdotte in modo ludico-ricreativo e approfondite attraverso attività accattivanti.

ANALISI DEL CONTESTO DELLE ISTITUZIONI IN RETE

Le scuole della Rete appartengono a contesti socio- culturali differenti e sono state individuate anche in ragione di tali differenze perché, contrariamente a quanto accade per altre tematiche sociali, i problemi connessi ad un'alimentazione scorretta riguardano tutti i ceti sociali, culturali e le aree geografiche poiché si può intendere come una conseguenza della globalizzazione.

Elemento comune a tutte le istituzioni della rete è l'appartenenza alla medesima area geografica e alle medesime tradizioni culturali.

In linea con le indicazioni del "Documento Programmatico per il piano di educazione alimentare nella scuola primaria" redatto dal Comitato Tecnico Scientifico, la Rete ritiene indispensabile coinvolgere, a vario titolo, tutte le istituzioni formative che concorrono alla formazione degli alunni: la famiglia, l'Ente Locale, l'ASP il SOAT, il SIAN, le Istituzioni Secondarie di Secondo Grado presenti sul territorio provinciale e tutte quelle realtà territoriali che operano coerentemente con gli obiettivi e le linee metodologiche del Programma/Progetto.

FINALITA' DEL PROGETTO

Appare evidente che il presente Progetto, nasce e viene sviluppato con il proposito di educare gli utenti diretti della scuola, gli alunni, e gli utenti indiretti, le famiglie. Esso persegue le seguenti finalità:

- Comprendere l'importanza di una corretta alimentazione (patologie socio-alimentari: obesità, anoressia, bulimia);
- Sensibilizzare le famiglie sull'importanza del ruolo genitoriale nell'alimentazione dei propri figli, curando sia l'aspetto nutrizionale che affettivo;
- Promuovere la trasversalità dell'educazione alimentare (aspetti storico-scientifico, geografico, culturale e antropologico legati al rapporto con il cibo);
- Acquisire comportamenti "sostenibili" al fine di salvaguardare l'ambiente;
- Promuovere la conoscenza degli alimenti per favorirne un acquisto consapevole e critico (lettura di etichette, tabelle nutrizionali e messaggi pubblicitari).

OBIETTIVI DEL PROGETTO

Obiettivo formativo

- Promuovere l'acquisizione di sane abitudini alimentari, prediligendo il tradizionale modello alimentare mediterraneo.

Obiettivi specifici

- Conoscere la corretta alimentazione necessaria per stare in forma e prevenire patologie legate a disturbi alimentari.
- Diffondere una corretta informazione sulla qualità e il valore nutrizionale degli alimenti.
- Promuovere stili di vita sani necessari per mantenere lo stato di buona salute e rispettare l'ambiente.
- Valorizzare il rapporto tra scuola e famiglia attraverso forme di integrazione e coinvolgimento innovative.
- Decondizionare gradualmente i bambini e i genitori dai messaggi ingannevoli e dai “falsi bisogni” proposti quotidianamente dalla pubblicità.

Obiettivi cognitivi

- Promuovere lo sviluppo delle relazioni interpersonali attraverso la creazione di un clima sereno, di apprendimento e gioco.
- Capire il valore dell'autodisciplina, del rispetto degli altri e della solidarietà.
- Acquisire un' appropriata modalità di indagine e di ricerca del materiale documentativo.
- Acquisire una personale modalità di rielaborazione dei contenuti proposti da canali diversificati.

TEMPI DI REALIZZAZIONE

Il progetto è realizzato nell'arco temporale che va dalla prima decade del mese di **novembre** e per tutto il corso dell'anno scolastico 2009/2010.

DESTINATARI DEL PROGETTO

Il progetto è rivolto agli alunni del II biennio della scuola primaria e alle loro famiglie. Il campione delle istituzioni scolastiche in rete. Il campione, in questa fase pilota sarà così costituito:

Scuola	n. classi quarte	n. classi quinte	n. complessivo alunni	n. genitori	n. docenti impegnati
C.D. Maria Montessori	4	2	133	133	12
I.C. A.Diaz	5	2	138	138	12
I.C. Padre Pio da Pietrelcina	5	/	123	123	14
I.C. E. De Amicis	2	2	78	78	7
I.C. G. Verga	3	2	98	98	10
TOTALI	19	8	570	570	55

RISORSE NECESSARIE PER LA REALIZZAZIONE

La realizzazione del Programma/Progetto, nella diversificazione delle azioni di seguito esplicitate, richiede :

- il coinvolgimento dei docenti delle classi destinatarie del Progetto, già interessati da una formazione iniziale sulle tematiche dell'educazione alimentare e sulle strategie da adottare svolta in data 17 e 18 settembre c.a. a cura del Comitato Tecnico Scientifico;
- il ricorso a risorse professionali esterne e servizi specifici mediante la stipula di Accordi e Convenzioni con gli EE.LL., l'ASL, il SIAN, il SOAT e altre agenzie territoriali di riconosciuto valore formativo appartenenti anche al privato sociale per lo sviluppo di attività formative rivolte ai genitori, specifiche attività laboratoriali per gli alunni e i genitori, realizzazione di visite guidate funzionali al raggiungimento degli obiettivi progettuali.
- l'utilizzo di :
 - sussidi multimediali (videoproiettore, computer, stampanti, scanner etc...) di vario tipo funzionali all'espletamento delle diverse azioni progettuali;
 - materiali e supporti informatici per le fasi di documentazione delle attività e dei processi
 - materiali di facile consumo
- prodotti merceologici per attività laboratoriali.

ARTICOLAZIONI DEL PROGETTO

Partendo dal presupposto che l'educazione alimentare coinvolge tutte le componenti della scuola a diverso titolo, il progetto, in riferimento ai vari destinatari delle azioni, si struttura nella progettazione di interventi e azioni che contribuiscono nell'insieme alla implementazione della cultura dell'alimentazione.

AZIONI RIVOLTE AI DOCENTI

Posto che per lo sviluppo del progetto ogni docente ricorre alle proprie competenze metodologico/didattiche, risulta indispensabile supportare lo stesso di strumenti e materiali atti allo sviluppo delle attività.

Gli interventi riguarderanno:

- la creazione di una **“mediateca alimentare”**, a cura del docente referente del progetto, con lo scopo di reperire e raccogliere la documentazione di riferimento per i percorsi con gli studenti (quaderni informativi, documenti legislativi, bibliografie, filmografie, riferimenti a siti internet, proposte operative provenienti da iniziative a livello locale e nazionale, studi di caso, ricerche condotte dall'IRRE, esperienze già realizzate) compreso il materiale di supporto allo sviluppo della didattica reso disponibile dal MIUR attraverso il Portale Web di riferimento;
- la formazione specifica del personale docente coinvolto, a cura del Comitato Tecnico-Scientifico e degli esperti dell'ASP di Catania.

AZIONI RIVOLTE AI GENITORI

Gli interventi da attuare nei confronti dei genitori mirano a supportare l'educazione familiare con adeguati strumenti conoscitivi indispensabili per individuare i bisogni nutrizionali dei proprio figli, e a fornire informazioni utili e strumenti di azione atte a favorire una sana e corretta alimentazione.

Gli interventi riguarderanno:

- Attività di informazione e sensibilizzazione inerenti il progetto a cura della scuola di riferimento e consegna delle tavole di riferimento prodotte dal MIUR e relativa stipula del patto di collaborazione;
- Attivazione di corsi di formazione con esperti nel settore dell'Educazione Alimentare;
- Incontri/dibattito con operatori del settore agro alimentare;
- Incontri periodici con i docenti;
- Partecipazione diretta nei laboratori di educazione alimentare condotti da docenti ed esperti che si svolgeranno nelle sedi delle istituzioni scolastiche coinvolte.
- Coinvolgimento nelle visite guidate

AZIONI RIVOLTE AGLI ALUNNI

Lo sviluppo delle azioni progettuali rivolte specificatamente agli alunni si inseriscono all'interno del curricolo di ogni scuola mediante la progettazione di percorsi trasversali alle discipline. Affinché l'Educazione Alimentare non si riduca alla semplice trasmissione di informazioni ma conduca alla graduale formazione di una personalità critica e creativa, capace di mettere in discussione i dati dell'esperienza senza accettarli passivamente, è necessario creare ambienti e occasioni di apprendimento dove l'alunno impari a pensare, a riflettere, ad interpretare, a lavorare, a discutere, a collaborare e, soprattutto, a scoprire attraverso il fare e l'agire diretto.

Il Curricolo trasversale viene sviluppato e pianificato all'interno delle Unità di Apprendimento, secondo un percorso che parta dall'analisi delle esperienze e dalle abitudini che il bambino realizza nel tempo e nello spazio, per sviluppare la graduale acquisizione di conoscenze, competenze e abilità così da aumentare gradualmente il grado di consapevolezza e di capacità critica nei confronti delle proprie abitudini alimentari con un'obiettivo destrutturante, fino a giungere ad una costruzione/ristrutturazione del rapporto corretto con il cibo.

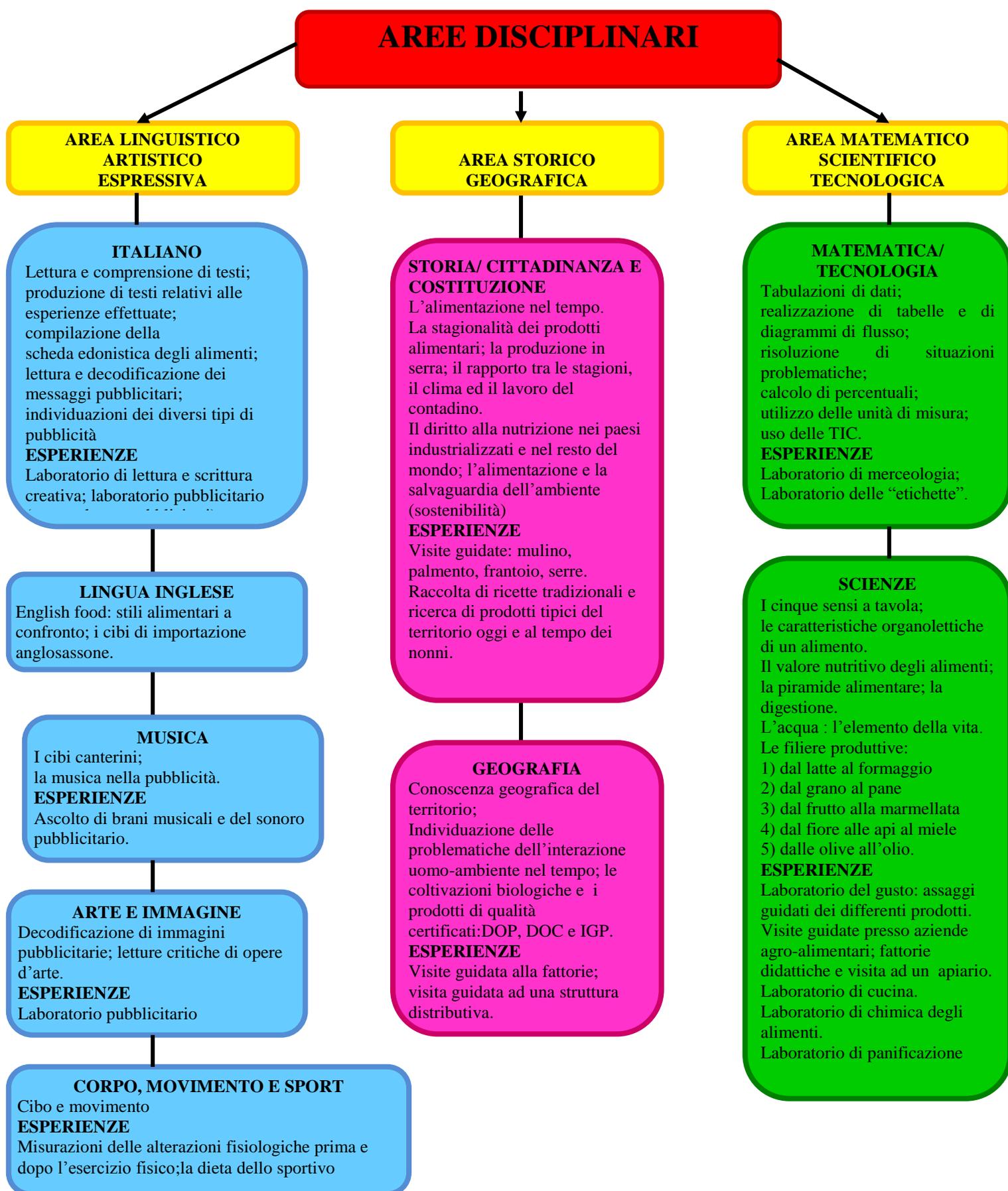
La complessità e la complementarità delle azioni pensate per gli studenti impongono al schematizzazione nelle tavole che seguono.

Tavola 1: i contenuti e le esperienze

	Io, il cibo e il mio corpo	Io, il cibo, la scuola e la famiglia	Io, il cibo e la società in cui vivo	Io, il cibo e gli altri, nel mondo e nel tempo
I SENSI	<p>Contenuto: Cosa mi piace?</p> <p>Attività: Riconoscere alcuni alimenti utilizzando i sensi: “Il laboratorio del gusto”</p>	<p>Contenuto: I cinque sensi a tavola</p> <p>Attività: Consumiamo a scuola una merenda sana e nutriente</p>	<p>Contenuto: Il profumo del pane</p> <p>Attività: Visita a un panificio per vedere “nascere” il pane (2^a metà di gennaio)</p>	<p>Contenuto: Sapori di una volta</p> <p>Attività: Indagine statistica sui cibi preferiti dai nonni e dai genitori</p>
LA NUTRIZIONE	<p>Contenuto: Il valore nutritivo degli alimenti</p> <p>Attività: Scopriamo la nuova piramide alimentare</p>	<p>Contenuto: Cosa mangio?</p> <p>Attività: Indagine statistica sulla prima colazione e sulle merendine consumate a scuola</p>	<p>Contenuto: La nostra alimentazione oggi</p> <p>Attività: Confrontare l'alimentazione di oggi con quella del passato</p>	<p>Contenuto: Corrette abitudini alimentari: La dieta mediterranea</p> <p>Attività: Apprendere corrette abitudini alimentari e cercare di metterle in pratica</p>
LA CONOSCENZA DEL CIBO	<p>Contenuto: I cibi “buoni”</p> <p>Attività: Scoprire come sono fatti i cibi che più ci piacciono al fine di orientarne la scelta</p>	<p>Contenuto: Le etichette</p> <p>Attività: Lettura consapevole delle etichette</p>	<p>Contenuto: Educazione all'acquisto</p> <p>Attività: Visita alla COOP (2^a metà di marzo)</p>	<p>Contenuto: Il viaggio degli alimenti</p> <p>Attività: Visita a un mulino (2^a metà di gennaio) Visita a una serra di Vittoria (Ragusa), 2^a metà di</p>

				febbraio)
L'IGIENE E LA SICUREZZA	<p>Contenuto: L'acqua e gli alimenti</p> <p>Attività: Conoscere le norme igieniche relative alla conservazione degli alimenti</p>	<p>Contenuto: Le marmellate</p> <p>Attività: Laboratorio di cucina: prepariamo la marmellata</p>	<p>Contenuto: Tecniche di conservazione</p> <p>Attività: Visita a uno stabilimento di trasformazione del latte (2^a metà di novembre) Visita a una ditta agroalimentare per la trasformazione della frutta in confetture e marmellate (2^a metà di gennaio)</p>	<p>Contenuto: La conservazione degli alimenti</p> <p>Attività: Ricerche relative a diverse tecniche di conservazione nel tempo</p>
LA "CULTURA" DEL CIBO	<p>Contenuto: A tavola con..</p> <p>Attività: Il pranzo delle feste insieme ai nonni</p>	<p>Contenuto: I pasti in famiglia</p> <p>Attività: Raccontare il momento del pranzo o della cena in famiglia</p>	<p>Contenuto: Mangiare sano</p> <p>Attività: Visita a un agriturismo (2^a metà di aprile)</p>	<p>Contenuto: Cibo e festività</p> <p>Attività: Ricerca le ricette dei piatti che le nonne preparavano nei giorni di festa (Natale, Pasqua, Festa del Santo Patrono...)</p>

Tavola 2: il percorso disciplinare



ATTIVITA' E METODOLOGIE

Gli interventi curricolari finalizzati al raggiungimento degli obiettivi specifici e cognitivi verranno sviluppati trasversalmente alle discipline secondo una progettazione articolata all'interno delle classi coinvolte.

Verranno progettati, in particolare, dei laboratori di **ricerca** che impegneranno gli alunni in:

- Partecipazione al Programma comunitario "Frutta nelle Scuole";
- Percorsi educativo-didattici;
- Attività a carattere laboratoriale e pratico;
- Incontri con operatori ASP, esperti dell'alimentazione e della nutrizione, artigiani locali.
- Visite guidate presso fattorie didattiche, aziende e consorzi alimentari, laboratori del gusto.

MONITORAGGIO E VALUTAZIONE DEL PROGETTO

Il progetto prevede un sistema di monitoraggio esterno a cura del Miur e un sistema di monitoraggio interno alle istituzioni scolastiche che prevede tre momenti:

VALUTAZIONE DIAGNOSTICA: effettuata all'inizio del progetto al fine di determinare gli obiettivi della valutazione, gli indicatori di esito e i destinatari della stessa mediante l'utilizzo di questionari di rilevazione sulle abitudini alimentari rivolte ad alunni e famiglie. Si useranno i questionari redatti e già sperimentati all'interno del Progetto nazionale "Okkio alla salute"

VALUTAZIONE FORMATIVA: effettuata in itinere con funzioni di monitoraggio dei processi in corso atta a rilevare per ogni azione :

- il grado di soddisfazione del destinatario in relazione
 - al bisogno formativo individuale esplicitato;
 - all'organizzazione dell'intervento
 - alla metodologia adottata
 - ai tempi dedicati alle varie attività previste
 - alla rispondenza tra risultati attesi e risultati conseguiti in termini di competenze e /o conoscenze acquisite.

VALUTAZIONE SOMMATIVA: effettuata a conclusione degli interventi in relazione alla qualità dei processi attivati in termini di:

- gradimento e livello di partecipazione alle attività ;
 - efficacia delle azioni inteso come grado di produttività di ogni singola azione realizzata come coefficiente di rispondenza tra risultati attesi e prodotti ottenuti
 - rispetto dei tempi, funzionalità dell'orario, agibilità degli spazi.
 - efficienza del personale coinvolto a vario titolo nelle azioni di formazione (interno ed esterno)
 - economicità: impiego delle risorse finanziarie nel rapporto costi/benefici

Si useranno anche i questionari redatti e già sperimentati all'interno del Progetto nazionale "Okkio alla salute"

PRODOTTO FINALE

In ogni istituzione scolastica della Rete, il percorso verrà documentato secondo le indicazioni che verranno fornite dal Comitato Tecnico- Scientifico con l'ausilio della piattaforma web e con un prodotto multimediale che sarà oggetto di socializzazione e pubblicizzazione nella fase di rendicontazione sociale del progetto

RENDICONTAZIONE SOCIALE

Le azioni di rendicontazione sociale accompagnano le diverse fasi di realizzazione del progetto.

La fase di presentazione è finalizzata alla socializzazione dei percorsi per le tre tipologie di destinatari e prevede l'organizzazione di un seminario iniziale, presumibilmente tra l'ultima decade di ottobre e la prima di novembre

La fase conclusiva del progetto si configura come momento di socializzazione, verifica e di rendicontazione sociale delle azioni integrate dello stesso e prevede la realizzazione di due momenti significativi:

- La realizzazione di una **MOSTRA ITINERANTE** dei prodotti degli alunni realizzati in seno al progetto presso le scuole della rete con la partecipazione del territorio.
- **Manifestazione Conclusiva** che coinvolge tutte le scuole della Rete

INFORMAZIONE/PUBBLICIZZAZIONE

Le attività di informazione e di pubblicizzazione del progetto verranno realizzate mediante:

- L'organizzazione di una giornata di presentazione del progetto ai territori delle scuole interessate alla presenza delle famiglie e di tutti i partner coinvolti nel progetto
- la creazione di pagine web nel sito delle scuole;
- creazione di locandine e depliant
- assemblee dei genitori all'interno delle singole scuole.

Il Dirigente Scolastico
dell'istituzione capofila della rete
C.D. Maria Montessori – Catania
F.to Dott.ssa Maria Concetta Lazzara

