

Progetto di educazione alimentare: "Mani in pasta"

L'educazione alimentare è di fondamentale importanza per favorire la crescita completa dell'organismo, per l'acquisizione di corrette abitudini alimentari e per un positivo approccio con il cibo.

Il bisogno esplorativo dei bambini viene soddisfatto svolgendo attività che uniscano alla valenza scientifica un particolare carattere motivante; seguire lo sviluppo e la trasformazione di un seme riveste interesse biologico, ma anche emozionale.

L'esperienza di "fare" il pane permette di soddisfare questo naturale interesse del bambino.

Da un approccio spontaneo a questa attività si può giungere alla sua rielaborazione offrendo al bambino la possibilità di esercitare abilità percettivo-motorie (impastare, sbattere, manipolare), cognitive, scientifiche (processi di produzione, lievitazione, problemi di pesi e misure, tempi di cottura, trasformazione delle sostanze per effetto del calore).

Il pane, presenza costante sulle nostre tavole e tanto gradito a tutti i bambini, diventa anche confronto con culture diverse sia delle nostre regioni che di paesi stranieri. Questo consentirà di avviare percorsi legati a tradizioni diverse da quella locale con il coinvolgimento delle famiglie allo scopo di conoscere usanze alimentari diverse sia del presente che del passato.

Obbiettivi generali

- Sviluppare la capacità di osservare, descrivere e rielaborare esperienze
- Comprendere concetti logico-matematici
- Arricchire il lessico attraverso il riconoscimento e la denominazione di nuovi oggetti e processi
- Sviluppare e perfezionare la coordinazione motoria
- Saper simbolizzare graficamente le esperienze vissute
- Accogliere culture diverse attraverso la condivisione di tradizioni del presente e del passato
- Realizzare qualcosa che fa parte della vita quotidiana

Obbiettivi specifici

- Osservare e descrivere il processo di trasformazione di un prodotto alimentare (dal grano alla farina, dalla farina al pane)
- Essere in grado di pesare, misurare, travasare acqua, farine, sale
- Riferire eventi rispettandone l'esatta successione spazio-temporale
- Manipolare, impastare, modellare forme di pane
- Documentare graficamente le fasi di un processo
- Individuare ed ordinare successioni spazio temporali
- Preparare pani diversi e di diverse tradizioni e culture

Tempi

Febbraio -Maggio 2012

Risorse umane esterne

- Alimentarista
- Mediatori culturali
- Fornaio
- Contadino

Risorse strumentali e materiali

- Videocamera e fotocamera per documentare il percorso
- Mortai
- Farine
- Cancelleria (pennarelli, matite colorate, colla, carta e cartoncini ecc.)

Documentazione

- Elaborati dei bambini
- Costruzione di libri e fascicoli contenenti storie, interviste, esperienze scientifiche
- Video delle esperienze fatte
- Cartelloni con rassegne fotografiche e relative didascalie inerenti attività e uscite varie

Verifica

- Osservazioni sistematiche
- Realizzazione di fascicoli sul progetto
- Momento finale di condivisione dell'esperienza