



**CREATIV**  
IL NETWORK DELLE IDEE



# SONO COME MANGIO

PROGETTO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE



## PREMESSA

Fino a non troppi anni fa l'Educazione Alimentare si faceva in famiglia, dove gli adulti trasferivano ai giovani i molteplici valori del cibo consumato tutti i giorni.

In questi ultimi decenni la famiglia ha vissuto passaggi e cambiamenti così veloci e profondi da *non consentire più un'azione di guida nelle scelte e nei comportamenti di consumo dei bambini e dei ragazzi.*

Per contro, in questi stessi anni, la Scuola ha visto allargare le proprie responsabilità educative a nuovi ambiti trasversali, tra i quali quello dell'**Educazione Alimentare**. In particolare, il regolamento sull'autonomia scolastica (DPR n. 275 08-03-1999) ha contribuito a collocare diversamente la Scuola in rapporto alla complessità sociale e territoriale in cui opera.

*Dalla visione attuale di una educazione alimentare che dalla famiglia ha sempre più coinvolto anche la scuola, è nata l'esigenza di offrire agli insegnanti, degli strumenti e delle metodologie che possano permettere loro di svolgere questo nuovo ruolo, che va oltre la semplice trasmissione di contenuti, ma li vede in prima linea nello sviluppo di azioni di educativa territoriale.*

## ELEMENTI DI FORZA E VANTAGGI DEL PROGETTO

Il progetto presenta molti vantaggi e punti di forza per l'attuazione di una efficace Educazione alimentare nelle scuole:

- **L'approccio sistemico**, che coinvolge dirigenti, insegnanti, alunni e famiglie, consente di realizzare una comunicazione incisiva e completa su tutti i protagonisti del mondo della scuola;
- **Il contatto con il territorio** valorizza la stretta relazione tra Parmigiano e terra d'origine, enfatizzandone il marchio DOP;
- La possibilità di realizzare **un'esperienza multidisciplinare rende il progetto opportunità e risorsa** per collegare diverse materie scolastiche, così come indicato nelle Indicazioni Nazionali per i piani di studio personalizzati (D.Lgs n.59 19.02.2004) *"L'Educazione Alimentare...non si tratta di un'altra materia, che si aggiunge a quelle tradizionali, ma un percorso formativo da svolgersi in modo inter e trans disciplinare da ogni docente sul piano etico, tecnico, didattico e metodologico."*

## IL PROGETTO PER A.S. 2015-2016

Il Progetto propone un percorso formativo strutturato in incontri articolati durante tutto l'anno scolastico 2015/2016 per far sì che gli insegnanti partecipanti acquisiscano le metodologie, gli strumenti e i contenuti necessari attraverso cui attuare il progetto stesso nella propria classe secondo le fasi di lavoro sotto descritte.

Il progetto, che ogni istituto potrà inserire all'interno del proprio POF come offerta educativa specifica, avrà i seguenti obiettivi principali:

- Far lavorare gli alunni *sull'educazione alimentare, la conoscenza dei cibi, le abitudini alimentari sane;*
- Focalizzare l'attenzione degli alunni sulla *conoscenza e l'utilizzo dei 5 sensi*, allenandone ed affinandone l'uso nella vita quotidiana;
- *Utilizzare il Parmigiano Reggiano per valorizzare in modo innovativo l'educazione alimentare* ma anche come strumento completo e ricco di potenzialità per risvegliare le competenze sensoriali;

- *Utilizzare la storia e le caratteristiche del Parmigiano Reggiano come opportunità e ponte per collegare le diverse discipline scolastiche* (storia, italiano, scienze, matematica, geografia, immagine, chimica, fisiologia, economia ecc) e svilupparne contenuti specifici;
- *Proporre metodologie di lavoro interattive e coinvolgenti*, che sfruttino tutti i linguaggi favoriti da parte dei bambini e dei ragazzi (ludico, espressivo, musicale, corporeo ecc);
- *Coinvolgere anche le famiglie*, soprattutto attraverso una sensibilizzazione sui temi dell'educazione alimentare;
- *Implementare e sviluppare la competenza etica* di insegnanti, alunni, genitori affinché possano, effettivamente, essere cittadini – consumatori consapevoli e responsabili;

## PLANNING DELLE ATTIVITA'

Il percorso si articolerà attraverso diverse fasi che ogni insegnante potrà modulare in base alle proprie necessità e alla propria classe. I formatori Creativ, formati con esperti del Consorzio del Parmigiano Reggiano, saranno costantemente a disposizione, in presenza e a distanza, al fine di permettere agli insegnanti di implementare in classe efficaci attività di Educazione Alimentare.

*Ottobre-novembre 2015*

### **MEETING INIZIALE DI LANCIO PER INSEGNANTI**

Giornata formativa intensiva di presentazione del progetto e del concorso ad esso collegato

*Novembre-dicembre 2015*

**"L'ALIMENTAZIONE IN GIOCO"**: attività ludica del progetto in classe ed eventuale coinvolgimento della mensa scolastica

*Gennaio 2016*

**INCONTRO DI FORMAZIONE IN PRESENZA** per gli insegnanti per verificare l'avvio del progetto ed impostare attività laboratoriali per attivare i 5 sensi

*Gennaio-febbraio 2016*

**ALLENIAMO I 5 SENSI**: laboratori di attività sensoriali da svolgere in classe

*Febbraio-aprile 2016*

### **VISITA DIDATTICA AL CASEIFICIO (attività consigliata!)**

Conoscenza della filiera del formaggio Parmigiano Reggiano con visita didattica al caseificio e **LABORATORIO DIDATTICO SUL LATTE new!**

**FORMAZIONE SENSORIALE** attraverso la degustazione del Parmigiano Reggiano

**FORMAZIONE A DISTANZA**: coaching online di verifica esperienza, preparazione e progettazione attività didattiche sull'educazione alimentare

*Aprile-maggio 2016*

Conduzione in classe di attività multidisciplinari sull'Educazione Alimentare

*Fine maggio-primi giugno 2016*

**CONCLUSIONE DEL PROGETTO e RACCOLTA MATERIALI**  
**CHIUSURA DEL CONCORSO e PREMIAZIONI**

## KIT DIDATTICO

Ogni classe partecipante riceverà il kit didattico utile alla realizzazione del percorso formativo proposto. Di seguito il dettaglio dei materiali che saranno distribuiti.

### **Materiali cartacei che riceverà ogni insegnante partecipante al progetto:**

- 1) Guida per insegnanti
- 2) Opuscolo "A tutta forma"
- 3) Opuscolo "Inconfondibile"
- 4) Guida genitori
- 5) "Le sfide della buona alimentazione": tabellone-gioco
- 6) Attività proposte "Utilizziamo i 5 sensi"
- 7) N. 5 Schede sui 5 sensi per avere un feedback delle attività
- 8) Scheda valutazione degustazione ("La mia esperienza sensoriale")

### **Materiali cartacei che riceverà ogni alunno per l'utilizzo didattico:**

- 1) Opuscolo "Inconfondibile" (*può essere tenuto/usato in classe*)
- 2) Opuscolo "A tutta forma" (*può essere tenuto/usato in classe*)
- 3) N. 5 Schede 5 sensi (per ogni ragazzo) per avere un feedback delle attività (*non per infanzia*)
- 4) Scheda valutazione degustazione ("La mia esperienza sensoriale") - (*non per infanzia*)

### **Materiali cartacei da consegnare alle famiglie:**

- 1) Guida genitori
- 2) Opuscolo "Inconfondibile"
- 3) Opuscolo "A tutta forma" (suppletivo a quello dato per i ragazzi)

### **Kit degustazione che riceverà ogni classe:**

- 1) Punta di Parmigiano Reggiano "giovane" (18-22 mesi)
- 2) Punta di Parmigiano Reggiano "stagionato" (28-30 mesi)
- 3) Coltellini, tovaglette, borsa frigo Parmigiano Reggiano
- 4) Istruzioni utili alla conservazione e alla degustazione del prodotto