



Congregazione Pie Operaie di San Giuseppe

Via de' Serragli n. 113 50124-Firenze – P. I. 01343890487

Scuole primarie e dell'infanzia paritarie

Scuola primaria-FG1E02500R e dell'infanzia-FG1A08000B di Foggia

Scuola dell'infanzia di Castel del Rio (BO) - BO1A177003

Scuola dell'infanzia Focette (LU) - LU1A039001

Scuola dell'infanzia Monopoli (BA) - BA1A08500L

«Alimentazione e sostenibilità»

Progetto interdisciplinare di educazione alimentare e ambientale

Triennio 2022/25



**DIFENDERE IL PIANETA
CON L'ALIMENTAZIONE**

a.s. 2022/23

Scuola primaria Foggia
«I doni della Terra per la nostra salute»



Scuole dell'infanzia: tutte
«Mangiamo a colori»



PREMESSA GENERALE

La nostra Congregazione gestisce una scuola primaria e quattro scuole dell'infanzia paritarie, distanti geograficamente ma accomunate dal comune spirito francescano che vede la Madre Terra come un dono del Creatore e perciò da rispettare, salvaguardare con la gratitudine di figli degni dei doni del Padre.

Per la gestione educativa e didattica, è stata creata un'équipe di esperti che provvede alla programmazione, al monitoraggio sistematico, alla valutazione degli interventi. Tutto ciò al fine di consentire una gestione unitaria e il più possibile rispondente ai cardini statutari della Congregazione.

L'Atto d'indirizzo del DS delle scuole di Foggia per la predisposizione del PTOF 2022/25 ha definito come **tema portante e trasversale dell'azione educativa del triennio**, l'alimentazione e la sostenibilità, facendo riferimento ai seguenti documenti:

PATTO EDUCATIVO GLOBALE, lanciato da papa Francesco il 12 settembre 2019, *«per ravvivare l'impegno per e con le nuove generazioni, rinnovando la passione per un'educazione più aperta e inclusiva, capace di ascolto paziente, dialogo costruttivo e mutua comprensione»*;

DISCORSO DEL PAPA tenuto il 5 ottobre 2021, sintetizzabile nella frase: *«Se nel passato abbiamo tollerato lo sfruttamento e il saccheggio della nostra casa comune, oggi, più consapevoli del nostro ruolo di custodi del creato affidatoci da Dio, vogliamo essere voce della natura che grida per la sua sopravvivenza e formare noi stessi e le nuove generazioni a uno stile di vita più sobrio ed ecosostenibile»*;

AGENDA 2030 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE, sottoscritta il 25 settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri delle Nazioni Unite e approvata dall'Assemblea Generale dell'ONU; in particolare, **l'obiettivo (goal) n. 4 «Garantire un'istruzione di qualità inclusiva ed equa e promuovere opportunità di apprendimento continuo per tutti»**.

Motivazione

Il progetto intende trasmettere, in maniera semplice, l'idea che a tavola ci giochiamo una parte fondamentale del nostro benessere. E' necessario comparare il nostro corpo alla casa in cui viviamo che non è fatta solo di mattoni, ma anche di piastrelle, di legno, di metallo, di fili elettrici, insomma c'è bisogno di tanti "pezzi" diversi per crescere e funzionare bene. Solo variando molto gli alimenti, ci si rifornisce di tutti i "pezzi" necessari per crescere armoniosamente e correre meno rischi di ammalarsi da adulti.


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.

Destinatari

Destinatari del progetto sono tutti gli alunni della scuola Primaria della sede di Foggia e delle scuole dell'infanzia di Foggia, Castel del Rio (BO), Focette di Pietrasanta (LU) e Monopoli.

Nell'ambito della tematica triennale - «Alimentazione e sostenibilità» -, ogni a.s. saranno sviluppati e approfonditi alcuni aspetti particolari. Nell'a.s. 2022/23, il tema sarà: «I doni della Madre Terra per la nostra salute» (scuola primaria) e «Mangiamo a colori» (scuole dell'infanzia).



 @istitutosangiuseppefoggia

Congregazione «Pie Operaie di San Giuseppe»
Via de' Serragli 113 50124-Firenze – P.I. 01343890487
Scuola primaria paritaria «San Giuseppe»
FG1E02500R
71121 Foggia, via C. Marchesi, 48
tel. 0881-743467 fax 0881-719330
g.vignozzi@virgilio.it istitutosangiuseppefg@pec.it
www.scuolasangiuseppefoggia.it

«I doni della Terra per la nostra salute»

a.s. 2022/23

La salute
vien



PREMESSA SPECIFICA

Partendo dal presupposto che l'educazione alimentare e ambientale 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 e, di conseguenza, al rispetto della natura da cui attingiamo per nutrirci. L'alimentazione è diventata uno dei problemi della moderna società. Molto spesso le scelte alimentari sono dettate da suggestioni che vengono dalla pubblicità, altre volte siamo proprio vittime di falsi bisogni e di luoghi comuni sul valore nutrizionale di alcuni cibi.

Questo progetto prende come riferimento «L'Agenda 2030» per lo Sviluppo Sostenibile.

Cos'è "L'Agenda 2030"?

È un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità sottoscritto nel settembre 2015 dai governi dei 193 Paesi membri dell'ONU. Questo programma si pone diciassette obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile: una sorta di guida per il mondo sulla strada da percorrere nell'arco dei prossimi 15 anni: i Paesi, infatti, si sono impegnati a raggiungerli entro il 2030 e rappresentano obiettivi comuni su un insieme di questioni importanti per lo sviluppo: la lotta alla povertà, l'eliminazione della fame e il contrasto al cambiamento climatico, per citarne solo alcuni. 'Obiettivi comuni' vuol dire che essi riguardano tutti i Paesi e tutti gli individui: nessuno ne è escluso, né deve essere lasciato indietro lungo il cammino necessario per portare il mondo sulla strada della sostenibilità.

Il progetto, inoltre, intende trasmettere, in maniera semplice, l'idea che a tavola ci giochiamo una parte fondamentale del nostro benessere. È necessario comparare il nostro corpo alla casa in cui viviamo che non è fatta solo di mattoni, ma anche di piastrelle, di legno, di metallo, di fili elettrici,

insomma c'è bisogno di tanti "pezzi" diversi per crescere e funzionare bene. Solo variando molto gli alimenti, ci si rifornisce di tutti i "pezzi" necessari per crescere armoniosamente e correre meno rischi di ammalarsi da adulti.

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.

STRUTTURE, LABORATORI ED AMBIENTI

Aule

Atrio

Laboratori

TEMPI DI REALIZZAZIONE

L'intero anno scolastico 2022/23

ORGANIZZAZIONE FLESSIBILE DELLE ATTIVITA'

Attività manuali

Questionari

Illustrazione di cartelloni

BISOGNI FORMATIVI E MODALITA' DI RILEVAZIONE

La conoscenza del valore nutritivo degli alimenti, la salubrità, gli effetti sull'organismo ed il loro inserimento quali-quantitativo nella composizione di una alimentazione quotidiana corretta dal punto di vista nutrizionale.

L'esigenza di sviluppare fin dalla prima infanzia processi sempre più ampi di attenzione e responsabilizzazione nei confronti dell'ambiente.

MODALITA' DI RILEVAZIONE

Momenti dell'alimentazione all'interno di una intera giornata

Il valore nutrizionale e metabolico della colazione, del pranzo e della cena

Le norme di igiene quotidiana delle persone

I comportamenti corretti volti all'igiene della persona e degli ambienti

Giochi per la simulazione di comportamenti idonei nei diversi ambienti

MOTIVAZIONI

Lo sviluppo delle azioni progettuali, rivolte specificatamente agli alunni, si inseriscono all'interno del curriculum di ogni scuola mediante la progettazione di percorsi trasversali alle discipline. Affinché l'Educazione alimentare e ambientale 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 Curriculum trasversale è 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. In esso si inseriscono, di conseguenza, motivazioni più specifiche per avviare una significativa consapevolezza che ciò che mangiamo ci viene da nostra «Madre terra», da cui sotto titolo di questo progetto «I doni della Terra per la nostra salute», ovvero:

- Trasferire valori educativi legati al rispetto della vita
- Promuovere competenza e cittadinanza ambientale
- Acquisire consapevolezza d'identità, percezioni, bisogni
- Conoscere meglio le relazioni tra esseri umani e ambiente

FINALITA' GENERALI

- Scoprire se le proprie abitudini alimentari sono corrette o non
- confrontare le proprie abitudini con i compagni e bambini anche di culture diverse
- ricercare soluzioni per aiutare adulti e bambini a mangiare meglio
- promuovere il rispetto del cibo e di chi lo prepara evitando il più possibile lo spreco
- conoscere meglio ciò che mangiamo: le proprietà e la salubrità
- creare la consapevolezza che sana alimentazione e sport vanno nella stessa direzione
- conoscere le abitudini alimentari del passato per evidenziare analogie e differenza
- conoscenza e consapevolezza della biodiversità

AREE DISCIPLINARI COINVOLTE

AREA LINGUISTICO ARTISTICO ESPRESSIVA	AREA STORICO GEOGRAFICA	AREA MATEMATICO-SCIENTIFICO-TECNOLOGICA
<p>ITALIANO Lettura e comprensione di testi; produzione di testi relativi alle esperienze effettuate; compilazione della scheda edonistica degli alimenti; lettura e decodificazione dei messaggi pubblicitari; individuazioni dei diversi tipi di pubblicità.</p> <p>LINGUA INGLESE English food: stili alimentari a confronto; i cibi di importazione anglosassone.</p> <p>MUSICA La musica nella pubblicità. Ascolto di brani musicali e del sonoro pubblicitario.</p> <p>ARTE E IMMAGINE Decodificazione di immagini, letture critiche di opere d'arte.</p> <p>CORPO, MOVIMENTO E</p>	<p>MATEMATICA/TECNOLOGIA Tabulazioni di dati; realizzazione di tabelle e di diagrammi di flusso; risoluzione di situazioni problematiche; calcolo di percentuali; utilizzo delle unità di misura; uso delle TIC.</p> <p>STORIA CITTADINANZA E COSTITUZIONE L'alimentazione nel tempo. La stagionalità dei prodotti alimentari; la produzione in serra; il rapporto tra le stagioni, il clima ed il lavoro del contadino. Il diritto alla nutrizione nei paesi industrializzati e nel resto del mondo; l'alimentazione e la salvaguardia dell'ambiente</p>	<p>SCIENZE I cinque sensi a tavola; le caratteristiche organolettiche di un alimento. Il valore nutritivo degli alimenti; la piramide alimentare; la digestione. L'acqua: l'elemento della vita. Le filiere produttive: 1) dal latte al formaggio 2) dal grano al pane 3) dal frutto alla marmellata 4) dal fiore alle api al Miele 5) dalle olive all'olio. Laboratorio del gusto: assaggi guidati dei differenti prodotti. Visite guidate presso aziende agro-alimentari o fattorie didattiche (auspicabili se rientra l'emergenza sanitaria).</p>

<p>SPORT Cibo e movimento la dieta dello sportivo</p>	<p>(sostenibilità) Visite guidate: mulino, frantoio, fattorie. Raccolta di ricette tradizionali e ricerca di prodotti tipici del territorio oggi e al tempo dei nonni. GEOGRAFIA Conoscenza geografica del territorio; Individuazione delle problematiche dell'interazione uomo-ambiente nel tempo; le coltivazioni biologiche e i prodotti di qualità certificati: DOP, DOC e IGP</p>	
--	---	--

CONTENUTI ED ESPERIENZE

SENSI	NUTRIZIONE	CONOSCENZA DEL CIBO	IGIENE E SICUREZZA	“CULTURA” DEL CIBO
<p>Contenuti Cosa mi piace? I 5 sensi a tavola Il profumo del pane</p>	<p>Contenuti Il valore nutritivo degli alimenti. Cosa mangio? Corrette abitudini alimentari: La dieta mediterranea</p>	<p>Contenuti I cibi buoni Le etichette Educazione all'acquisto Il viaggio degli alimenti</p>	<p>Contenuti L'acqua e gli alimenti Tecniche di conservazione</p>	<p>Contenuti I pasti in famiglia Il cibo e le festività</p>
<p>Attività: Riconoscere alcuni alimenti utilizzando i sensi: “Il laboratorio del gusto”</p>	<p>Attività: Indagine statistica sulla prima colazione e sulle merendine consumate a scuola</p>	<p>Attività: Scoprire come sono fatti i cibi che più ci piacciono al fine di orientarne la scelta.</p>	<p>Attività: Conoscere le norme igieniche relative alla conservazione degli alimenti</p>	<p>Attività: Il pranzo delle feste. Ricercare le ricette dei piatti che le nonne preparavano nei giorni di festa (Natale, Pasqua, Festa del Santo Patrono...</p>

RISORSE UMANE

Tutti gli alunni della scuola
Tutti i docenti
Esperti esterni
Collaboratori scolastici

MODALITA' DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Attività per la verifica/valutazione finale

- Dialoghi
- lavoro di gruppo,

- Sperimentazione,
- Laboratori,
- Giochi cooperativi,
- Attività manuali
- Videoproiezioni

Foggia, 9 giugno 2022

Per Il Gruppo di progetto
La Referente
(Camilla Fiadino)