

PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE “MELANCH’IO¹” PER LE SCUOLE DELL’INFANZIA

I destinatari: Scuola e famiglia sono gli ambiti naturali per un efficace intervento di educazione alimentare e quindi è sempre necessario coinvolgere insieme insegnanti e genitori in un progetto educativo comune.

L’autonomia scolastica ha aperto nuovi spazi ma sono molte le difficoltà che gli insegnanti incontrano nel programmare un lavoro di educazione alimentare in classe: come inserirlo nel quadro dell’attività didattica curricolare? Dove trovare il materiale necessario? Come valutare i risultati dell’intervento educativo?

I genitori trovano sempre più difficoltà a condividere tempi e finalità della scuola per motivi che vanno anche oltre alle singole proposte istituzionali, perché troppo impegnati su altri fronti o poco partecipativi alla vita della comunità scolastica tout court. Vogliamo dare il nostro contributo a modalità di progettazione partecipata anche in campo educativo.

Gli obiettivi – I contenuti : Il progetto, indirizzato specificatamente alla fascia d’età 3/6 anni è frutto del lavoro di uno staff di specialisti in comunicazione, in tecnologia alimentare, agronomia e nutrizione, processi formativi.

Le sue idee portanti sono:

1. L’EDUCAZIONE AL GUSTO IN ETÀ PRECOCE (3/6 ANNI) LAVORANDO SU 3 CONCETTI:
 - il contatto visivo, olfattivo e tattile con alimenti freschi ed alimenti trasformati (es il succo, il disidratato, la confettura, ecc.)
 - l’assaggiare/distinguere
 - il fare ad es: il succo, la polpa, la mousse, il frullato in classe
2. IL COINVOLGIMENTO DEI GENITORI
3. IL COINVOLGIMENTO DEGLI INSEGNANTI

Come obiettivi specifici e molto concreti si pensa ad un uso più frequente della frutta come merenda anche per i più piccoli, ad una abitudine a lavarla autonomamente e a sceglierla in diversi momenti della giornata a casa e a scuola.

La strumentazione : I prodotti in primo luogo, freschi e trasformati; un libretto che rapporta al gioco gli elementi psicologici legati al cibo e alla nutrizione.

La cultura e la relazione con il territorio: Non mangiamo soltanto per nutrirci ma anche per soddisfare il gusto, per comunicare, per stare bene con gli altri e soprattutto con noi stessi. Un’alimentazione corretta non deve solo rispettare le necessità qualitative e quantitative dell’organismo, ma deve armonizzarsi con la sfera psicologica e di relazione dell’individuo. In questo senso il progetto vuole anche essere un modo di avvicinare i bambini alle produzioni ed alla cultura del territorio ed alla conoscenza del suo patrimonio agroalimentare. Si possono anche scoprire i metodi del fare in tradizione.

L’articolazione del progetto : Il laboratorio consiste di due incontri di un’ora e mezza ciascuno con classi di max. 25/30 bambini e verrà condotto da professionisti nell’animazione teatrale specializzati nella relazione con minori.

Lo staff: Adriana Odorico, psicologa, supervisore dei tirocinanti a Scienze della Formazione di Udine; Giovanna Roiatti, esperta di processi formativi, valutatore; Patrizia Novajra, curatrice di testi scientifico-divulgativi; Marco Dalla Rosa, ordinario di Tecnologie alimentari all’Università di Bologna sede di Cesena, Direttore Scientifico della rivista Almaverde Bio; Nicoletta Sedrani, Guido Feruglio, Maria Rosa Raggi, Caterina Di Fant, Mara Carpi – Animatori.

Scuole che hanno aderito all’iniziativa: Scuola dell’infanzia dei comuni di Tomba di Mereto, Basiliano, Pagnacco, Majano, Palmanova, Trivignano, Tavagnacco, Colugna, Udine, Bertolo, Codroipo, Cormons, Magagna, Martignacco, Mortegliano, Pasiano di Pordenone, Pavia di udine, Pozzuolo del Friuli, Pradamano, Precenico, Tarvisio, Tolmezzo e Zoppola.

¹ Il progetto registrato presso la SIAE e quindi tutelato da copyright.