

# ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE

## ROGLIANO

### PROGETTO DIDATTICO

---

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

REFERENTE: CERRA GILDA

#### **SEZIONE 1 DESCRITTIVA**

##### **1.1 DENOMINAZIONE DEL PROGETTO**

"Alla scoperta dei...sapori"

##### **1.2 RESPONSABILE DEL PROGETTO**

CERRA GILDA

##### **1.3 OBIETTIVI**

DESCRIVERE GLI OBIETTIVI MISURABILI CHE SI INTENDONO PERSEGUIRE, I DESTINATARI, LE FINALITA' LE METODOLOGIE UTILIZZATE. EVENTUALI RAPPORTI CON LE ALTRE ISTITUZIONI

###### **Obiettivi**

- Conoscere i principi fondamentali di una sana alimentazione ai fini di una crescita armonica ed equilibrata.
- Conoscere la piramide alimentare.
- Conoscere le tradizioni alimentari del proprio territorio e l'origine dei differenti cibi;
- Riflettere sui comportamenti quotidiani.
- Prendere consapevolezza del ruolo che ha una corretta alimentazione.
- Sviluppare un comportamento responsabile nella scelta dei cibi, spesso frutto di condizionamenti pubblicitari.
- Acquisire conoscenze ed informazioni sull'origine degli alimenti e sulle caratteristiche di alcuni prodotti (prodotto biologico, prodotto stagionale...).
- Scegliere secondo stagionalità e territorio, per un'alimentazione a basso impatto ambientale.
- Conoscere e valorizzare la cultura gastronomica locale.
- Conoscere i prodotti tradizionali del proprio territorio, le radici storiche, ambientali e sociali che li

caratterizzano e ne hanno perpetrato la continuità nel tempo.  
- Educare al rispetto del cibo e al suo riutilizzo.

#### **Destinatari**

Tutte le classi della scuola primaria dell'Istituto Comprensivo di Rogliano

#### **Finalità**

- Favorire l'acquisizione di corrette abitudini alimentari e l'abbandono di comportamenti errati.
- Educare al rispetto dell'ambiente, al fine di produrre cibi e alimentarsi meglio.
- Impegnare alunni e famiglie in un itinerario pedagogico-educativo mirato alla conoscenza degli alimenti per trasmettere il piacere dell'alimentazione.
- Sviluppare la consapevolezza del cambiamento di abitudini alimentari per far rivivere ed apprezzare le tradizioni culinarie del territorio.
- Promuovere stili di vita adeguati a produrre e/o mantenere sane abitudini alimentari.

#### **Metodologia**

Conversazioni con gli alunni

Discussioni

Cooperative learning

Lavori di gruppo

Ricerche

Problem solving

#### **Rapporti con altre istituzioni**

Incontri con esperti della nutrizione da contattare nel corso dell'anno.

### **1.4 DURATA**

INSERIRE L'ARCO TEMPORALE NEL QUALE IL PROGETTO SI ATTUA, ILLUSTRARE LE FASI OPERATIVE INDIVIDUANDO LE ATTIVITA' DA SVOLGERE IN UN ANNO FINANZIARIO

**Periodo:** Tutto l'anno

### **1.5 RISORSE UMANE**

INDICARE I PROFILI DI RIFERIMENTO DEI DOCENTI

Tutti i docenti delle classi coinvolte

### **1.6 RICADUTA DIDATTICA**

INDICARE LE CLASSI COINVOLTE E PRESUMIBILMENTE IL NUMERO DEGLI ALUNNI CHE PARTECIPERANNO AL PROGETTO

Tutte le classi della scuola primaria di Via Oreste D'Epiro; tutte le classi di Parenti; I-II-III-IV A e IV B di Via Tien An Men; classe I di Marzi.

## 1.7 BENI DI SERVIZIO

INDICARE LE RISORSE LOGISTICHE ED ORGANIZZATIVE CHE SI PREVEDE DI UTILIZZARE PER LA REALIZZAZIONE. SEPARARE GLI ACQUISTI DA EFFETTUARE PER ANNO FINANZIARIO

Aula scolastica  
LIM  
Libri  
Riviste  
Uscite didattiche sul territorio

DATA

14/11/2019

IL REFERENTE DEL PROGETTO

Cerra Gilda

