

# Istituto comprensivo "Don Francesco Mottola"

## TROPEA

### "A scuola con...gusto"

**Progetto di educazione alimentare finalizzato al mangiar sano e consapevole attraverso azioni di integrazione, prevenzione, educazione.**

**Anno scolastico 2017/2018**

#### PERCORSO CURRICULARE VERTICALE PER LO SVILUPPO DELLE COMPETENZE SOCIALI E CIVICHE

CLASSI COINVOLTE: Tutte le classi dell'Istituto Comprensivo di TROPEA

DOCENTI COINVOLTI: Tutti i docenti dell'Istituto

**Denominazione del progetto: "**

Progetto d'Istituto per l'attuazione di percorsi per il conseguimento delle competenze chiave e di cittadinanza, delle competenze sociali e civiche e degli obiettivi dell'USR Calabria per l'a. s. 2017/2018.

**FINALITA'**

Gli intenti che il nostro Istituto vuole perseguire con il presente percorso, sono quelli di promuovere il benessere collettivo, favorire lo sviluppo della logica democratica, dell'uguaglianza sostanziale, delle pari opportunità e del successo formativo per tutti gli alunni.

Il progetto infatti mira a:

- Favorire la crescita delle competenze chiave e delle competenze strategiche dell'apprendimento, in particolare le competenze chiave di cittadinanza europea (autoregolazione e autodeterminazione);
- Favorire i processi di insegnamento/apprendimento, fondati su principi di ricerca/azione;
- Creare un giusto equilibrio tra trasmissione di conoscenze e possibilità di rielaborazione critica e personalizzata.
- Promuovere e valorizzare il patrimonio storico-culturale che ha segnato il divenire;
- Stimolare negli alunni il senso di appartenenza alla comunità d'origine e un interesse positivo e costruttivo per i beni e i servizi comuni e soprattutto per il rispetto del territorio;
- Rispettare tradizioni, usi e culture diversi;

- Promuovere l'educazione alimentare come fondamento ad un vivere salutare e positivo in ogni sua sfaccettatura.

A tal proposito ricordiamo di seguito le **priorità** che l'Istituto si è assegnato per il prossimo triennio:

- Equilibrare tra le varie classi il raggiungimento delle competenze.
- Implementare il raggiungimento delle competenze chiave e sviluppare le competenze sociali e civiche degli alunni.

I **traguardi** che l'Istituto si è assegnato in relazione alle priorità sono:

- Raggiungere il livello medio di conseguimento delle abilità e delle competenze in ogni classe, misurandolo attraverso l'uso di prove strutturate per ambiti disciplinari per classi parallele.
- Raggiungere i livelli intermedi di conseguimento delle competenze chiave e di cittadinanza per almeno il 40% degli studenti dell'Istituto.
- Elaborare il curricolo delle competenze sociali e civiche di Istituto e valutare il raggiungimento delle competenze in esso declinate tramite apposite griglie di valutazione.

Anche nel nostro PTOF, infatti, si evidenzia la consapevolezza che migliorare i risultati scolastici e favorire il raggiungimento delle competenze chiave e di cittadinanza rappresentano elementi chiave ineludibili del percorso scolastico di ogni singolo alunno. Tutto ciò dovrà essere la base per il proseguimento dell'apprendimento nel quadro dell'educazione e della formazione permanente, in vista dell'esercizio di una piena cittadinanza attiva. Inoltre, l'acquisizione delle competenze chiave si integra bene con i principi di parità e di accesso per tutti e ciò si applica anche e soprattutto ai gruppi svantaggiati che hanno bisogno di sostegno per realizzare le loro potenzialità educative. Strettamente connesso al raggiungimento delle competenze chiave e di cittadinanza è il bisogno di equilibrare il livello delle competenze raggiunto dagli alunni per classi parallele in nome di una piena parità nella fruizione del diritto allo studio da parte di tutti gli alunni.

A tal fine la progettazione didattica dell'Istituto è volta a favorire il pieno sviluppo della persona nella costruzione del sé, di corrette e significative relazioni con gli altri e di una positiva interazione con la realtà naturale e con quella sociale, progettazione didattica in cui sono delineati percorsi didattici tesi a promuovere proprio lo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza che sono ritenute essenziali nel curriculum didattico connesso con l'istruzione obbligatoria. Inoltre mira a far conseguire agli alunni le seguenti competenze rapportate alle diverse fasce d'età:

- **Imparare ad imparare:** organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie tipologie di fonti e varie modalità di informazione in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio;
- **Comunicare:** comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, simbolico...) mediante diversi supporti (cartacei o multimediali); rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni...utilizzando linguaggi diversi e diverse conoscenze disciplinari;
- **Risolvere i problemi:** affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando dati, proponendo soluzioni e utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline;

- **Collaborare e partecipare:** interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo le conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.

## **ELEMENTI QUALITATIVI DEL PROGETTO**

Interventi riferiti a particolari fenomeni di disagio.

Il progetto che farà parte integrante del Piano triennale dell'Offerta Formativa (PTOF) dell'Istituto comprensivo di Tropea, è finalizzato a favorire l'integrazione e la piena Inclusività di tutti gli alunni, con particolare riferimento a quelli svantaggiati (disabilità e Bisogni educativi speciali; stranieri); infatti il presente progetto oltre ad avere la finalità di "educare" ad un'alimentazione sana e consapevole si pone anche quella di coinvolgere e rendere protagonisti tutti gli alunni e le famiglie con particolari disagi (immigrati comunitari ed extracomunitari), favorendo attività di partecipazione, condivisione, consapevolezza dell'attuazione di regole valide per una corretta alimentazione, conoscenza di usi e costumi di popolazioni diverse da quella italiana, oltre che favorire scambi e rapporti socio-ambientali in generale.

- Integrazione con le attività curriculari della scuola ed ampliamento dell'offerta formativa.

Oltre all'obiettivo di educare ad una sana e corretta alimentazione, il progetto si candida ad essere un cardine contenutistico su cui far dipanare, ampliare e sviluppare l'intera, o parte, della programmazione curriculare ed extracurriculare, fornendo una tematica ad ampissimo raggio applicativo, potendo abbracciare tutte le aree e gli Assi disciplinari predisposti nel PTOF d'Istituto, oltre che trovare spazio ed applicazione nelle attività integrative per l'ampliamento dell'Offerta Formativa.

- Azioni con protocolli d'intesa.

La scuola intende coinvolgere associazioni e professionisti operanti sul territorio che forniscono assistenza agli alunni, alle famiglie, ai docenti e prestino opera di conoscenza, consulenza, formazione e gestione di Buone prassi alimentari (anche in riferimento alle usanze etnico-popolari degli alunni frequentanti l'Istituzione scolastica).

## **METODOLOGIA**

Mantenendo costante il riferimento alla realtà, ogni docente potrà proporre i percorsi in maniera autonoma sviluppando gli argomenti e le diverse attività attraverso contenuti multidisciplinari e diverse modalità di lavoro. Sarà inoltre possibile assegnare a classi parallele aspetti ed argomenti diversi per poi sollecitare il confronto tra pari. Più strutturati saranno gli incontri con esperti e le visite didattiche organizzate all'interno del progetto.

## **Tempi e spazi**

Il progetto si svolgerà nell'arco dell'anno scolastico.

I docenti avvieranno il progetto/laboratorio all'interno delle proprie classi d'appartenenza potendo usufruire di spazi strutturabili secondo le opportunità offerte dalle attività educative-didattiche a carattere multidisciplinare.

## Visite e viaggi

Alunni e docenti avranno l'occasione di visitare fattorie didattiche, aziende zooagricole e di trasformazione dei prodotti tipici locali (lattificio-salumeria, trasformazione del Tonno- produzione della cipolla IPG- produzione di Surgelati, frantoio, panificio, cantine..)

**Tematiche da affrontare**, (possibili incontri di informazione alla presenza di esperti)

- Comunicazione ed educazione alimentare;
- La dieta mediterranea;
- L'antropologia nell'alimentazione. Prodotti tipici del territorio;
- Scienza e tecnologia dell'alimentazione;
- Il biologico e la biodiversità alimentare;
- Salvaguardia del biologico locale;
- Inquinanti e corretta conservazione dei cibi;
- Educare ai consumi e alla lettura delle etichette;
- Cibo e affettività: disturbi legati all'alimentazione. Individuare l'alunno a rischio, cosa fare.
- Alimentazione e salute: allergie ed intolleranze.

## PROGETTAZIONE

NUCLEI TEMATICI	COMPETENZE GENERALI	CONOSCENZE SPECIFICHE
<b>1.NOI E GLI ALTRI</b>	❖ OSSERVA E CONFRONTA MODELLI CULTURALI DIVERSI	<ul style="list-style-type: none"><li>• CONOSCERE LE ABITUDINI ALIMENTARI DEL PROPRIO TERRITORIO.</li><li>• CONOSCERE GLI ALIMENTI PROPRI DELLA DIETA MEDITERRANEA.</li><li>• CONOSCERE LA STORIA E LA PROVENIENZA DEI CIBI PIU' COMUNI.</li><li>• CONOSCERE LE CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DEGLI ALIMENTI.</li><li>• SAPERE QUALE DEI CIBI CONSUMATI FREQUENTEMENTE HA UN'ORIGINE LOCALE, NAZIONALE O ESTERA.</li><li>• CONOSCERE COME EVITARE LO SPRECO ALIMENTARE</li></ul>

<p><b>2.CIBO ED EMOZIONI</b></p>	<p>❖ UTILIZZA I PROPRI SENSI COME CONSUMATORE ATTIVO E RESPONSABILE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CONOSCERE GLI ORGANI DI SENSO.</li> <li>• SAPER RICONOSCERE I QUATTRO SAPORI FONDAMENTALI.</li> <li>• USARE LA MEMORIA OLFATTIVA PER RICONOSCERE AROMI E ODORI GIA' NOTI.</li> <li>• ASSOCIARE RICORDI E SENSAZIONI AI QUATTRO SAPORI.</li> <li>• ANALIZZARE VARIE FORME D' ARTE CONNESSE AL CIBO.</li> </ul>
<p><b>3.SICURI A TAVOLA</b></p>	<p>❖ CONOSCE IL LEGAME TRA AMBIENTE, ALIMENTAZIONE E SALUTE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CONOSCERE IL SIGNIFICATO DI FILIERA PRODUTTIVA DI UN ALIMENTO.</li> <li>• RICONOSCERE E DISTINGUERE IL PRODOTTO NATURALE DA QUELLO TRASFORMATO.</li> <li>• CONOSCERE LE TECNICHE DI CONSERVAZIONE PIU' DIFFUSE NELL'INDUSTRIA E NELL'USO DOMESTICO.</li> <li>• CONOSCERE LA NORAMTIVA EUROPEA RELATVA ALLA PRESENZA DI <b>OGM</b> NEGLI ALIMENTI.</li> <li>• CONOSCERE I DISTURBI ALIMENTARI</li> </ul>
<p><b>4.ETICHETTE E PUBBLICITA'</b></p>	<p>❖ LEGGE, INTERPRETA E VALUTA LA QUALITA' DI UN ALIMENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CONOSCERE E RICOSTRUIRE IL CICLO DI VITA DEGLI ALIMENTI: PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, DISTRIBUZIONE E CONSUMO.</li> <li>• SAPER COLLEGARE LE PROPRIE NECESSITA' ALIMENTARI AI CONTENUTI DI NUTRIENTI ESPRESSI NELL'ETICHETTA.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>SAPER INDIVIDUARE I MARCHI DI ORIGINE E DI CERTIFICAZIONE.</b></li><li>• <b>PUBBLICITA' APERTA E PUBBLICITA' SUBLIMINALE.</b></li></ul>
--	--	--

Per la verifica e la valutazione degli obiettivi si utilizzerà la griglia per la valutazione delle competenze sociali e civiche, già approvata dal Collegio dei docenti. E' prevista, inoltre, la realizzazione di prodotti unici e globali (calendario, e-book) quale atto di rendicontazione sociale del percorso realizzato.