

**Istituto Comprensivo “Rinaldini” Sud 3 di Brescia**  
**Progetto realizzato in tutti i plessi dell’istituto: Rinaldini, Ugolini, Prandini, materna di Folzano e scuola second. di primo grado Pascoli.**  
**Anni scolastici 2013/14 – 2014/2015.**

**PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE: IL CIBO, UN VIAGGIO NELLA**  
**DISPENSA DELLA STORIA**

**IMPARO A NUTRIRMI PER CRESCERE MEGLIO**

**“TOCCARE LE MENTI, CAMBIARE IL FUTURO CON LE NOSTRE MANI”**  
**(CITAZIONE DA Scienza interattiva, Calitri 2003)**

Sono state coinvolte tutte le classi e gli alunni dell’istituto. Ogni classe ha realizzato una parte del progetto inserendola nella programmazione e realizzando con gli alunni un prodotto finale in base alla tematica scelta.

Il progetto ha avuto inizio con il bando di concorso emanato dalla regione Lombardia per le scuole alla fine del mese di gennaio 2014.

Il bando prevedeva la realizzazione di un video per la candidatura da inviare entro il mese di marzo 2014, in cui venisse evidenziato il tema scelto tra i cinque facenti parte del bando.

Una commissione ha lavorato scegliendo la tematica dal titolo: “STORIA DELL’UOMO, STORIA DI CIBO”; in quanto è stato ritenuto un tema che poteva far lavorare gli alunni delle varie fasce di età.

Nella prima fase è stato anche coinvolto l’istituto di istruzione superiore “Sraffa” che ha materialmente montato il video di candidatura.

Il 17 marzo 2014 è stato inviato il video dimostrativo di presentazione dell’idea progettuale della durata di 2 minuti in formato MP4.

L’ammissione del progetto è stata comunicata nel mese di aprile 2014. Successivamente nel mese di marzo 2015 è stata pubblicata la graduatoria dei vincitori, tra cui risultava essere al 57° posto l’istituto comprensivo “Rinaldini” sud 3.

**PREMESSA**

Il progetto si è inserito all’interno di una più ampia progettazione formativa ed educativa delle scuole coinvolte. E’ stato finalizzato a far nascere e crescere negli alunni un pensiero critico che li ha guidati verso scelte corrette e sostenibili nel campo della cultura alimentare.

L’osservazione sul mondo della nutrizione attraverso lo strumento della storia, e viceversa, è diventata occasione per costruire competenze e conoscenze interdisciplinari più attuali attraverso modelli di apprendimento innovativi.

## OBIETTIVI

- Conoscere il proprio corpo
- Conoscere i cibi e i loro principi nutritivi
- Consapevolizzarsi su un buon tipo di alimentazione sia giornaliera che settimanale.
- Capire l'equilibrio tra "entrate" e "uscite" in termini di alimentazione
- Conoscere l'importanza dei carboidrati, delle proteine, delle vitamine, dei sali minerali, dell'acqua, delle fibre.
- Conoscere le principali problematiche inerenti alle carenze di certi principi.
- Riuscire a formulare un menù equilibrato almeno a livello giornaliero.
- Conoscere gli snack e saper scegliere
- Saper leggere le etichette sui prodotti
- Conoscere il cibo come espressione culturale fra tradizione e arte
- Comprendere il rapporto tra cibo e territorio italiano (tradizione mediterranea, cibi dal "nuovo mondo", cibi dai "nuovi mondi")
- Comprendere il rapporto tra cibo – salute – ambiente
- Riuscire ad instaurare un consumo alimentare responsabile identificando soluzioni possibili per migliorare la qualità della vita.

## CONTENUTI ED ATTIVITA'

Sono stati realizzati percorsi tematici nelle diverse classi dei diversi ordini di scuola e calibrati per età: ogni percorso ha sviluppato una delle seguenti attività:

1. Esperienze ludiche di vario genere
2. Attività di ricerca sul territorio: escursioni, osservazioni, esperienze, visite guidate, ecc..
3. Ricerca bibliografica, raccolta ed elaborazione di materiali
4. Proiezioni di filmati, lezioni con supporti multimediali, incontri con esperti, ecc...
5. Produzione di documenti: fotografie, slide, materiali iconografici, testi, filmati...
6. Attività espressive: rappresentazioni grafiche, scritture creative, canti, danze, giochi, sport...
7. Realizzazione di manufatti – opere iconografiche e multimediali – strumenti statistici
8. Analisi delle filiere alimentari, dei prodotti e delle materie prime
9. Ricerca storico – artistica e rielaborazione estetica.
10. Autovalutazione degli apprendimenti.

## AREE DISCIPLINARI COINVOLTE

Lingua italiana, lingue straniere, scienze, tecnologia, matematica, arte e immagine, storia, geografia, musica, informatica.

## METODOLOGIA

- Organizzazione di gruppi di alunni e/o classi con l'utilizzo di tecniche scelte a seconda delle fasi della realizzazione del progetto.
- Adozione di una pratica di insegnamento di tipo ipotetico
- Metodologia "hands-on", toccare con le mani
- Modalità metodologiche che rendono l'alunno protagonista del percorso di acquisizione delle conoscenze
- Valorizzazione delle modalità cooperative (lavoro di gruppo, nella classe; lavoro di team per i docenti)
- E-learning

- Classe diffusa
- Flipped-class
- Classi 2.0

Durante tutto il percorso per la realizzazione del progetto ci si è avvalsi in alcune classi della presenza di ricercatori di AIRC, che in momenti diversi hanno fatto il loro intervento sulle classi calibrandolo in base all'età degli alunni.

Inoltre nel mese di gennaio 2015 tutto l'istituto comprensivo ha partecipato alla vendita delle "arance della salute".

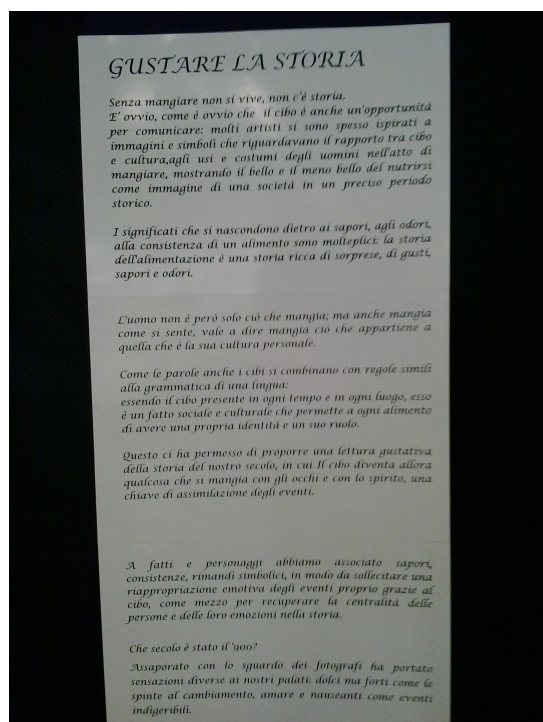
## PRODOTTO REALIZZATO

Il primo prodotto realizzato è stato il video della candidatura.

Il secondo prodotto è stata la realizzazione di un sito di edutainment che si può visionare sul sito della scuola: <http://www.icrinaldinisud3.gov.it/>.

Il 13 ottobre 2015 un gruppo di alunni dell'istituto con 2 docenti accompagnatori saranno per l'intera giornata presso il padiglione Italia di expo Milano 2015 per illustrare ai diversi visitatori il progetto elaborato presso l'istituto.

L'ultima settimana di giugno presso la scuola media "Pascoli" è stata allestita una mostra aperta a tutti con i lavori fatti dalle singole classi partecipanti al progetto.





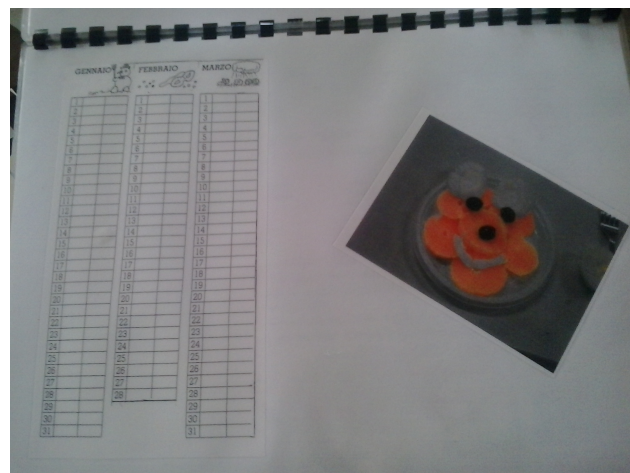
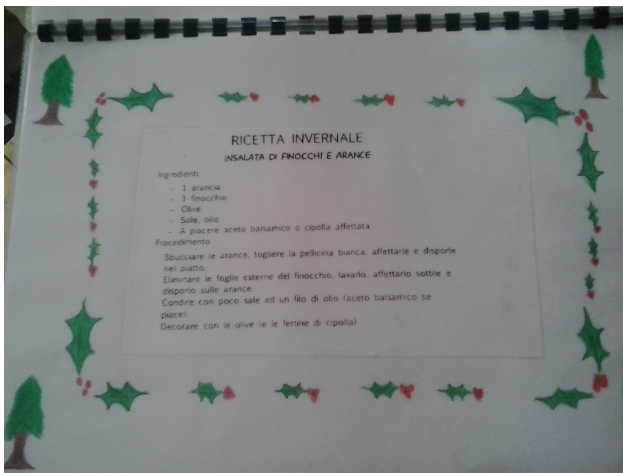
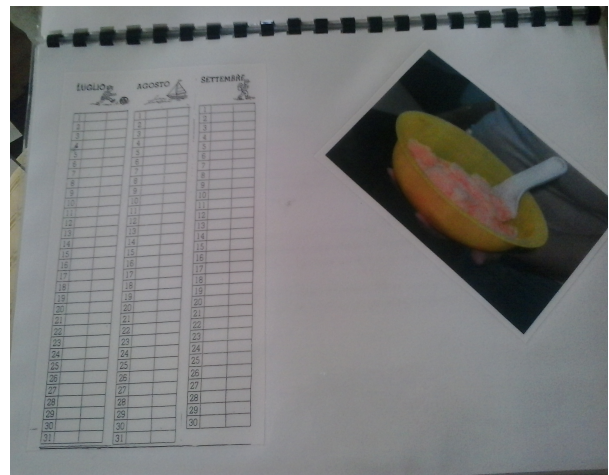
Piramide alimentare costruita con materiali poveri



Pannello realizzato con tecniche pittoriche diverse



Copertina del calendario realizzato nelle classi seconde della scuola "Ugolini"



Alcune pagine del calendario con la ricetta riferita alla stagione, la foto e i mesi della stagione di riferimento.