



**Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca**  
**UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL PIEMONTE**  
**ISTITUTO COMPRENSIVO - SANDIGLIANO**

Via Casale 9 – 13876 SANDIGLIANO BI  
Tel. e Fax: 015 2493202 – cod. fisc. 90043530022  
e-mail: [icsandigliano@libero.it](mailto:icsandigliano@libero.it)  
sito web: [www.icsandigliano.it](http://www.icsandigliano.it)

**Progetto: I CARE**

***Educazione alimentare "La classe ai fornelli"***

Il nostro Istituto Comprensivo svilupperà, nell'ambito del Progetto Regionale I CARE, in collaborazione con Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "E.Zegna" Cavaglia', un corso di Educazione Alimentare, la cui impostazione soprattutto pratica, intende favorire l'integrazione di tutti gli alunni all'interno del gruppo classe, con particolare attenzione agli allievi con disabilità.

L'iniziativa prevede che gli alunni destinatari, lavorando in gruppo, spostandosi dalle aule alla cucina, imparino a conoscere le regole generali di una corretta alimentazione e a preparare alcuni semplici piatti.

Se è vero che la scuola dovrebbe accompagnare l'alunno diversamente abile nel difficile percorso da soggetto che non ha ancora un ruolo attivo nelle relazioni di gruppo a persona che ha trovato una giusta collocazione che gli consenta di sentirsi socialmente utile ed apprezzato, ecco che trasferire il "contesto classe" dall'aula al laboratorio (in questo caso una cucina attrezzata) rappresenta una valida opportunità di sviluppo di attitudini alternative, di nuovi percorsi per favorire l'integrazione e l'accettazione del diverso, di canalizzazione di potenzialità talvolta inimmaginabili.

Va inoltre messo in evidenza che la scuola, principale agenzia educativa dopo la famiglia, non si può esimere dal compito di insegnare l'educazione alla salute e la conoscenza di corretti stili alimentari, basati appunto su abbondante consumo di frutta e verdura.

Questi apprendimenti sono parte del programma di scienze alimentari che rientra nell'educazione alla salute. Cucinare di persona le verdure, e presentarle come piatti che gratificano anche l'occhio, è un cammino alternativo per aumentare l'indice di gradimento nei confronti di quei contorni solitamente poco appetitosi per i ragazzini.

In tutto questo percorso, gli alunni del nostro Istituto Comprensivo saranno affiancati e guidati, oltre che dai loro insegnanti, da docenti e ragazzi dell'Istituto Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "E.Zegna" Cavaglia'.

Lavorare con ragazzi giovani come gli alunni di una scuola superiore è occasione per attuare un percorso di *peer educations*, educazione fra pari, metodologia utilizzata ad hoc per suscitare maggiore interesse e attenzione nei confronti di particolari attività nelle quali l'alunno potrà sentirsi il primo protagonista del suo percorso di apprendimento.

**OBIETTIVI DEL GRUPPO CLASSE**

Il progetto è finalizzato al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- riflessione sulle proprie abitudini alimentari
- conoscenza dei comportamenti adeguati per il mantenimento della buona salute
- promozione di abitudini alimentari sane ed equilibrate
- Valorizzazione dell'importanza della frutta e della verdura per la nostra salute
- Presentazione dei principi nutritivi maggiormente presenti nella frutta e nella verdura
- Presentazione di una dieta equilibrata
- Degustazione di frutta e verdura
- conoscenza e l'elaborazione di piatti a base di frutta e verdura.
-

## **OBIETTIVI SPECIFICI PER GLI ALUNNI DISABILI**

Sviluppare il senso di interdipendenza e lo spirito di collaborazione del gruppo per il raggiungimento di uno scopo comune

- Favorire la sperimentazione delle proprie potenzialità in attività pratiche in un contesto diverso da quello prettamente scolastico (cucina)
- Acquisire un metodo ordinato nell'esecuzione di una sequenza di atti per raggiungere un risultato subito e facilmente apprezzabile quale quello di un buon piatto della nostra cucina
  - Sviluppare una maggiore autonomia in un'attività utile alla propria vita quotidiana

## **DESTINATARI**

N° 4 gruppi di alunni rappresentati rispettivamente da:

- Classi 1<sup>^</sup> A, 2<sup>^</sup> B e 3<sup>°</sup> A della Scuola Secondaria di Primo Grado
- Classe 5<sup>^</sup> della Scuola Primaria di Benna e classe 5<sup>^</sup> della Scuola Primaria di Verrone, insieme a formare un unico gruppo.

## **SOLUZIONI ORGANIZZATIVE**

- Fase progettuale: contatti, incontri e accordi tra i vari soggetti educativi ed esperti esterni per la stesura del progetto
- Fasi operative in ogni classe:
  1. una lezione teorica di 2 ore per ogni gruppo classe (classe 5° Scuola Primaria di Benna e classe 5° Scuola Primaria Verrone insieme)
  2. tre lezioni (nell'ordine di 3, di 2 e di 3 ore) di attività pratica in cucina per ogni gruppo classe (classe 5° Scuola Primaria di Benna e classe 5° Scuola Primaria Verrone insieme) con lo chef e gli alunni dell'Istituto Alberghiero: i nostri allievi saranno coinvolti attivamente nell'attività della "brigata di cucina" di cui faranno parte, e verranno loro affidate mansioni specifiche necessarie alla realizzazione del menu
- Osservazioni sul campo e monitoraggio in itinere ( secondo il metodo di ricerca-azione)

## **VERIFICA E RELAZIONE FINALE**

- confronto tra i questionari iniziali e finali, fra insegnanti ed esperti esterni ( secondo il metodo di ricerca-azione)

## **LUOGHI DI INTERVENTO**

- Lezione teorica alle classi della Scuola Secondaria di Primo Grado: aule all'interno dell'Istituto
- Lezione teorica alle classi delle Scuole Primarie di Benna e Verrone: aula all'interno della scuola di Verrone
- Lezioni pratiche alle classi della Scuola Secondaria di Primo Grado: oratorio Sandigliano
- Lezioni teoriche alle classi delle Scuole Primarie di Benna e Verrone: oratorio Verrone

## **RISORSE UMANE**

- Gli insegnanti di classe dell'Istituto
- Insegnanti coordinatori del progetto Cimma L./ Mazzone M.
- Dr.ssa Dellamula F.
- Prof.ssa Mariangela Mazzone dell'Istituto Alberghiero per le lezioni teoriche
- Prof. Andrea Botalla dell'Istituto Alberghiero per le lezioni pratiche
- Alcuni studenti delle classi quinte di sala e cucina dell'Istituto Alberghiero per le lezioni teoriche e pratiche

## **PARTE TEORICA:**

- ❖ Somministrazione di un questionario sulle abitudini alimentari degli alunni

- ❖ Presentazione con power point delle proprietà nutrizionali di frutta e verdure mettendo in evidenza i problemi causati dalla carenze nutrizionali derivate da cattive abitudini alimentari, i vantaggi della vitamina F e l'utilizzo di olio e burro per i condimenti.
- ❖ Dialogo sull'argomento esposto
- ❖ Attività ricreative: giochi a quiz e preparazione di ricette,
- ❖ Piccola degustazione di frutta e verdura

**PARTE PRATICA:**

laboratorio si cucina con realizzazione di piatti a base di verdure e frutto con degustazione finale.

Il progetto prevede le seguenti scansioni temporali e operative:					
n.	AZIONE Che cosa?	MODALITA' Come?	OPERATORE Chi?	TEMPI Quando? Per quanto?	
				Scadenza	Durata
1	Organizzazione del progetto	- Contatti tra i docenti dell'Istituto C. di Sandigliano e l'I.P.S.S.A.R. di Cavaglià per la progettazione degli interventi. - preparazione teorica degli alunni	Mazzone Botalla	20-11-08	2 ore 2 ore 2 ore
2	Educazione alimentare presso la scuola media e elementare dell'istituto comprensivo di Sandigliano.	Esposizione di informazioni teoriche e attività didattiche nelle classi della scuola primaria e secondaria	Prof. Mazzone e alunni partecipanti al progetto delle classi V I.P.S.S.A.R. di Cavaglià	9-12-08 16-12-08 13-01-09 14-01-09	8 ore
3	Preparazione e degustazione di piatti a base di frutta e verdura.	Laboratorio di cucina presso le sedi indicate nel calendario e laboratorio cucina IPSSAR	Prof. Botalla e alunni partecipanti al progetto delle classi V di Cavaglià	16-12-08 18-12-08 13-01-09 15-01-09 20-01-09 22-01-09 27-01-09 03-02-09 04-02-09 10-02-09 17-02-09 24-02-09 28-02-09	40 ore
	POMERIGGIO FINALE (FESTA DI FINE CORSO) Visita e buffet vegetariano all'Istituto I.P.S.S.A.R. di Cavaglià			07-03-09	8 ore