



*Se la goccia d'acqua dicesse: non è una goccia
d'acqua che può fare un fiume...
non ci sarebbe l'oceano.
Se il chicco di grano dicesse: non è un chicco
di grano che può seminare un campo...
non ci sarebbe la messe.
(Michel Quoist)*



SAPERE I SAPORI

Progetto di Comunicazione ed Educazione Alimentare



REGIONE LAZIO
Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

SOMMARIO

PREMESSA	Pagina 2
La storia continua	
Un progetto antesignano	
Perché una nuova edizione	
Un progetto di Educazione Alimentare per.....	
Consumare responsabilmente.....	
Proteggere l'ambiente....	
Promuovere campagne preventive...	
Tutelare il patrimonio eno – gastronomico.	
PRESENTAZIONE	Pagina 6
L'educazione alimentare e la scuola:	
Sperimentazione di reti di scuole	
Attuazione dell'esperienza scuola – lavoro	
Attivazione della rete informatica attraverso la realizzazione del sito web	
Percorsi formativi	
Fattorie didattiche	
documentazione	
FINALITA' DEL PROGETTO	Pagina 11
OBIETTIVI FORMATIVI e OBIETTIVI SPECIFICI	Pagina 12
DESTINATARI DEL PROGETTO	Pagina 13
SCUOLE COINVOLTE – Criteri di scelta	Pagina 16
ASSISTENZA AL PROGETTO E VALORIZZAZIONE DEI RISULTATI	Pagina 17
FORMAZIONE DEGLI ADULTI	Pagina 21
AZIONI DI SOSTEGNO	Pagina 25
LA MAPPA DEI PERCORSI	Pagina 26
METODOLOGIA	Pagina 27
PERCORSI FORMATIVI	Pagina 29
Cibo ed emozioni	
Percorso storico	
Laboratorio scientifico in classe	
Dieta mediterranea	
Prodotti tipici	
Noi e gli altri	
Etichetta, pubblicità, consumi	
Sicuri a tavola	
Dal convenzionale al biologico	
Il vino e i giovani	
Cibarte	
Acqua: l'oro blu	
Alimentazione e attività fisica	
La biodiversità: un regno da difendere	
InMENSAMENTE sana : la mensa, un ambiente da vivere e da amare	
PROPOSTA DI PERCORSI SPERIMENTALI	Pagina 81
ESEMPIO DI PERCORSO INTEGRATO FRA PIÙ PERCORSI	Pagina 87
BIBLIOGRAFIA	Pagina 88

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

PREMESSA

L'Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali intende riproporre alle scuole dell'obbligo e alle scuole superiori, per il triennio 2010/2013, il progetto di Comunicazione ed Educazione Alimentare **“Sapere i sapori”**.

Finalità ultima del Progetto è quella di avviare i ragazzi ad una corretta ed equilibrata alimentazione e, dunque, a una sempre maggiore conoscenza dell'ambiente, con particolare riferimento a quello agricolo, produttore delle risorse alimentari.

1998, il progetto inizia il suo percorso nell'ambito della Campagna triennale “Comunicazione ed Educazione Alimentare” del Ministero delle Politiche Agricole.

Dal **1998**, il Progetto ha fatto molta strada. Iniziato con 70 scuole è arrivato a coinvolgerne circa 600 tra scuole primarie e secondarie di I e II grado dell'intera Regione.

Nel **2002** viene pubblicata una nuova edizione con l'aggiunta di due nuovi obiettivi:

- 1) riorganizzare le numerose proposte di educazione alimentare già realizzate negli anni, per rispondere alle nuove esigenze emerse;
- 2) presentare agli insegnanti e alle scuole un **progetto organico e “globale”** di attività nell'ambito del consumo consapevole.

**La STORIA
continua.**

Nel **2005** il progetto viene completamente rielaborato, viene modificata la Premessa, aggiunti altri percorsi e proposta l'idea della <rete tra scuole> , finalizzate ad un lavoro cooperativo ed in continuità orizzontale e verticale tra scuole , con lo scopo di produrre del materiale di divulgazione originale e assolutamente inerente agli obiettivi del Progetto “Sapere i Sapori”.

Nel **2007** viene pubblicata una nuova edizione del progetto sollecitata dalle problematiche che si rincorrono nei media, di bocca in bocca e che vanno affrontate, analizzate, approfondite per trasmettere agli studenti la consapevolezza di risposte corrette alle loro domande.

L'allarme siccità e i sempre più frequenti fenomeni di inondazioni ed esondazioni, l'attività fisica legata ad una corretta alimentazione, la salvaguardia delle biodiversità specifiche del singolo territorio, sono risuonati come nuovi stimoli per introdurre tre nuovi percorsi:

- Acqua: l'oro blu
- Alimentazione e attività fisica
- La biodiversità: un regno da difendere

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

Un **PROGETTO**
antesignano

Il progetto “Sapere i Sapori” anticipa di ben 9 anni il fermento che è poi iniziato e si è diffuso nella Scuola italiana e non solo, intorno alle sane abitudini alimentari.

Il Ministero della Pubblica Istruzione, sottolinea l’importanza della Scuola nel guidare gli studenti a corrette relazioni con gli alimenti, sia da un punto di vista salutista (l’allarme obesità percorre tutte le strade dei media) che di sereno rapporto psicologico.

Il progetto quindi assume maggior valenza in quanto fornisce alle scuole le risorse **economiche, formative e metodologiche** utili a realizzare le finalità suggerite a tutto tondo: si ribadisce l’importanza della cultura alimentare a partire addirittura dalla scuola dell’infanzia e, per la prima volta, si assiste ad una separazione dell’*educazione alla salute dall’educazione alimentare*.

Questa ultima quindi, non più relegata ad un aspetto settoriale dei contenuti della didattica ma, con un preciso ruolo formativo. Già l’**autonomia** aveva attribuito alle scuole il ruolo centrale della progettualità rispetto al **territorio**, con il nostro progetto questo ruolo viene valorizzato e promosso come valore portante della Scuola di ricerca - azione.

PERCHÉ UNA
NUOVA
EDIZIONE
2010-2013

Il motivo di una revisione del progetto è connessa alla necessità di restare al passo con i tempi, adeguandolo alle richieste che la società, in continua evoluzione, pone alle Istituzioni in generale e alla Scuola in particolare.

Ampliare un progetto così riccamente articolato non è cosa facile, ma ancora ci sentiamo di puntualizzare alcuni aspetti che riteniamo importanti.

Confermiamo finalità, obiettivi e metodologia introdotti nelle precedenti edizioni e ne introduciamo di nuovi:

- Percorso/riflessione sulla mensa scolastica.
- gruppo “Sapere i Sapori” sul social network
- revisione della formazione docenti
- pubblicazione di un diario scolastico per gli studenti
- suddivisione del testo cartaceo del progetto in 3 formati, per il Referente scolastico; per il Dirigente e la Segreteria ; per i docenti che collaborano al progetto

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

<p>UN PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE</p> <p>PER.....</p>	<p>Per dare comunque un quadro completo di quelle che sono le motivazioni di un progetto di educazione alimentare si deve tener conto di alcuni aspetti socio-economici e politici del momento.</p> <p>Lo scenario socio-economico attualmente vede una società sempre più propensa a sacrificare per soli fini di profitti quanto andrebbe al contrario salvaguardato. Anche il mondo dell'agricoltura, da non molto si è dovuto confrontare con una serie di problemi legati alla crescente necessità produttiva.</p> <p>L'attuale periodo di confusione che il consumatore ha vissuto in relazione ad eventi che non garantiscono più la sicurezza alimentare (mucca pazza ecc....) vede nella tracciabilità dell'alimento l'elemento che permette al consumatore di prendere coscienza delle scelte effettuate, in relazione ai passaggi che il prodotto compie per giungere dal campo alla tavola (controllo della filiera). Anche le novità nel mondo della ricerca scientifica e tecnologica rappresentano argomento di conversazione e di scambio di opinione. Basti pensare all'evoluzione delle biotecnologie, in particolare agli OGM (organismi geneticamente modificati) e a ciò che essi possono rappresentare sul piano didattico come fonte di analisi e discussione critica di problemi.</p>
<p>...CONSUMARE RESPONSABILMENTE</p>	<p>La globalizzazione e l'agricoltura intensiva tendono anche a far scomparire molte specie animali e vegetali, impoverendo la ricchezza dell'agricoltura e della gastronomia e omologando i gusti.</p> <p>La biodiversità è, invece, una ricchezza e va protetta. Promuovere il consumo di un prodotto stagionale, guidare alla ricerca di prodotti autoctoni del territorio in cui lo studente vive, dei quali forse, non conosce neanche l'esistenza, i cosiddetti prodotti di nicchia che non si trovano nella grande distribuzione e che, oltre a garantire una migliore qualità in termini di gusto e valore nutrizionale, servono a salvaguardare il mantenimento sul mercato di prodotti altrimenti destinati a scomparire e rappresentano un investimento sulle nuove generazioni quali futuri consumatori.</p>
<p>..PROTEGGERE L'AMBIENTE</p>	<p>Oltre all'attenzione dedicata dall'opinione pubblica a mucca pazza, all'afra epizootica, all'influenza dei polli, alla lingua blu, l'OMS richiama le popolazioni al rispetto e all'osservazione di norme igieniche durante le preparazioni domestiche, la loro conservazione e manipolazione, nodi problematici della sicurezza alimentare, in quanto fuori da un controllo istituzionale e, quindi, difficili da gestire sul piano della prevenzione. In tal senso, una campagna di informazione che passi attraverso la rete scolastica diventa opportuna ed efficace, permettendo alle nuove generazioni di fare da portavoce di esperienze spendibili tra le mura domestiche assumendo, tra l'altro, il compito, importante nella società, di diffusione della cultura della prevenzione.</p> <p>Come ricordato dall'OMS, le nazioni devono impegnarsi nel settore dell'educazione e della prevenzione nutrizionale ed è chiaro per tutti che, oltre a</p>
<p>...PROMUOVERE CAMPAGNE PREVENTIVE</p>	

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

cause genetiche, economiche ed ambientali, molte malattie dipendono dalle abitudini e dallo **stile di vita**. È, dunque, a scuola che si possono offrire ad alunni e famiglie quelle informazioni essenziali per effettuare **scelte alimentari consapevoli**, nel rispetto delle **tradizioni culturali** e **gastronomiche** e del piacere che l'atto alimentare deve sempre avere.

...TUTELARE IL
PATRIMONIO ENO-
GASTRONOMICO

Al momento, la tutela della tipicità e dell'origine rende capaci i produttori di realizzare prodotti sani, integri, gradevoli nel gusto, capaci di rispettare i canoni della più rigorosa tradizione locale. (*denominazioni di origine e marchio di qualità*). Si è di fronte ad un fenomeno di diffusione della cultura enogastronomica locale che merita di essere trattato con gli studenti e approfondito. Si assiste ad un grosso impegno anche nel Lazio da parte delle istituzioni, in particolare della Regione, a promuovere il diffondere di questa cultura del turismo enogastronomico e dell'agriturismo. In tal senso, iniziative come le **strade del vino**, le **strade dell'olio** e le **fattorie didattiche** risultano essere un'importante risorsa per le scuole. Si punta infatti sulla qualificazione in senso ecologico del turismo, che va nella direzione di un'attenzione alla qualità della vita e al benessere psicologico e fisico.

PRESENTAZIONE

La **scuola** è l'agenzia privilegiata per un'azione informativa e formativa **completa** e **precoce** sull'educazione alimentare: **completa**, poiché nelle scelte alimentari sono presenti e agiscono bisogni biologici, psicologici, valori e significati culturali, motivazioni simboliche; **precoce**, perché le ricerche psico-pedagogiche confermano che le abitudini e i gusti in fatto di cibi si strutturano e si fissano nell'infanzia e nella preadolescenza.

L'educazione alimentare, come ogni contenuto didattico che si intende trasferire ai ragazzi e che miri alla modifica di atteggiamenti e comportamenti, deve essere "problematizzante": deve cioè aiutare i giovani a prendere coscienza dei loro bisogni e consumi, degli impulsi che li condizionano, dei modelli e dei codici culturali implicati, delle ragioni economiche e socio-politiche che li determinano.

Deve essere una **ricerca-azione**, motivante e coinvolgente, che valorizzi la scoperta di sé e del proprio mondo, la scoperta dell'altro e degli altri, la gioia nello sperimentare la diversità e il mondo equo e solidale. Una ricerca – azione che valorizzi la scoperta di sapori, di saperi, di culture.

Il progetto "Sapere i Sapori", fondato sull'informazione ma, soprattutto, sulla formazione dei giovani consumatori, tiene conto dei nessi che collegano l'**agricoltura**, l'**ambiente**, l'**alimentazione** e la **salute**.

Tra i punti di forza più importanti del Progetto "Sapere i Sapori" si evidenziano:

- 1) **l'interistituzionalità**
- 2) **la metodologia**
- 3) **la comunicazione**
- 4) **la valenza orientativa.**

L'interistituzionalità.

Oltre ad avere un carattere regionale, interregionale e nazionale, in ciascun territorio il Progetto crea relazioni, scambi proficui tra la scuola, gli Enti locali, le Comunità montane, le associazioni professionali o ambientali, le Aziende Sanitarie Locali, le Università e gli Istituti di ricerca.

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

La metodologia.

Il progetto “Sapere i Sapori” è in grado di mobilitare nei giovani l’aspetto della ricerca-azione. Questa si basa, infatti, sull’esperienza diretta dei ragazzi, sulla raccolta di informazioni effettuata attraverso strumenti di controllo come questionari, interviste e su una accurata ricerca su documenti, reperti e archivi.

Anche **l’educazione al gusto** rappresenta uno dei più importanti passaggi metodologici (il primo probabilmente in ordine di tempo) per motivare e promuovere l’approfondimento dei singoli percorsi.

La comunicazione

Il Progetto ha fra gli obiettivi più importanti la comunicazione e la divulgazione delle attività, delle conoscenze acquisite e dei materiali prodotti nel territorio.

Due sono le motivazioni importanti di questa esigenza comunicativa:

- a. verifica e valutazione interna grazie alla visibilità dei prodotti
- b. possibilità di diffusione del Progetto a nuovi soggetti.

La valenza orientativa

Uno degli obiettivi del Progetto “Sapere i sapori” è offrire ai ragazzi la possibilità di visitare i luoghi e le strutture di produzione agro-alimentare e il settore della distribuzione: fattorie, frantoi, cantine, mulini, forni, pastifici, caseifici, CAR... Oltre a fornire occasioni di studio, si creeranno le condizioni per una conoscenza diretta e proficua del mondo del lavoro e delle professioni che ruotano attorno al comparto agro-alimentare, realizzando un efficace **orientamento scolastico e professionale**, utile alla scelta del futuro corso di studi. Questa valenza orientativa si concretizza nella **promozione di esperienze** destinate alla scuola superiore per avvicinare gli studenti al mondo del lavoro.

Alla luce di quanto descritto, il progetto sviluppa e potenzia quegli aspetti che lo caratterizzano valorizzandone i contenuti attraverso percorsi sperimentali:

- Reti collaborative di scuole
- Attuazione dell’esperienza scuola-lavoro
- Utilizzo delle nuove tecnologie

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

Reti collaborative di scuole

Comunicare e diffondere la cultura territoriale rappresenta uno dei più importanti obiettivi di questo progetto e gli studenti e le loro famiglie possono rappresentare quella **memoria storica** che altrimenti verrebbe persa.

Una ricerca sul campo da parte degli studenti effettuata attraverso interviste, ricerche su documenti, reperti e archivi, diffusa attraverso i canali comunicativi del progetto è una delle grandi sfide, al momento, di questo progetto.

L'idea è quella di realizzare una ricerca su base collaborativa tra più scuole, anche in un numero ristretto, per uno studio approfondito della storia, delle tradizioni di un prodotto locale e delle motivazioni alla base del suo insediamento in un determinato territorio, ecc....

Tale ricerca dovrebbe portare alla realizzazione di un prodotto originale di divulgazione, in formato cartaceo e/o multimediale (realizzazione di un CD) e/o nella possibilità di organizzare un evento in comune tra più scuole che mettano in mostra il proprio operato.

Si è ritenuto importante inserire tra le reti di scuola quella relativa alla **mensa scolastica** (v. percorso).

Creare una **rete territoriale** al fine di migliorarne la qualità e l'offerta al territorio, ha l'indiscutibile vantaggio di avere come interlocutori gli stessi soggetti (responsabile mensa e operatori) che quindi, recepita la "mission", possono offrire disponibilità a partecipare ad incontri comuni di informazione e formazione al territorio.

Questa rete, potrebbe coinvolgere anche scuole medie che, proprio a causa della mancanza di uno spazio mensa, potrebbero beneficiare di momenti comuni di lavoro che rappresentino significative attività anche per progetti di continuità.

Si creeranno così occasioni per affrontare temi importanti quali l'educazione al gusto e la valorizzazione della sensorialità ad esso legata, ma anche la promozione dei prodotti del territorio, la costruzione di sani menù, la conoscenza di semplici tecniche gastronomiche e metodi di cottura che limitino la perdita di sostanze nutritive, ecc....

Attuazione dell'esperienza scuola-lavoro

Grazie all'introduzione di questo percorso, il progetto "Sapere i Sapori", si cala nella realtà lavorativa del territorio e apre nuovi orizzonti nell'ambito dell'orientamento degli studenti, rispondendo a pieno alle linee guida e alle finalità del progetto stesso. Tra gli obiettivi importanti quello di fornire un percorso di istruzione integrato rispondendo alle aspettative culturali, sociali e lavorative che la società, in continua evoluzione, richiede in termini di *sapere, saper fare e saper essere*.

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

Utilizzo delle nuove tecnologie

Una rete di scuole deve anche poter comunicare attraverso canali veloci ed efficaci e che consentano scambi di opinione incrociati tra i vari componenti quali gli operatori delle scuole, gli studenti, le famiglie, i produttori, gli esperti nel settore

Forum, newsletter e pubblicazioni in rete dei lavori favoriscono questi scambi e rendono condivisibile i lavori a distanza.

Negli anni precedenti tutto questo è stato realizzato attraverso il sito web della Regione Lazio.

Per stare al passo con i tempi, il progetto “Sapere i Sapori” è entrato nella comunità del social network.

Nel gruppo “Sapere i Sapori” di Facebook, i docenti, gli studenti, gli utenti che si interessano alle tematiche del progetto si sono iscritti e potranno iscriversi liberamente per portare il proprio contributo.

Percorsi formativi

Per una presentazione mirata e funzionale del progetto “Comunicazione ed educazione alimentare” alle scuole, si propone un elenco di percorsi formativi che hanno l’intento di articolare l’educazione alimentare nei suoi molteplici aspetti. I percorsi sono degli spunti che possono essere implementati, intersecati, integrati secondo le esigenze formative delle singole scuole.

- Cibo ed emozioni
- Percorso storico
- Il laboratorio scientifico in classe
- Dieta mediterranea
- Prodotti tipici
- Noi e gli altri
- Etichetta, pubblicità, consumi
- Sicuri a tavola
- Dal convenzionale al biologico
- Il vino e i giovani
- Cibarte
- Acqua: l’oro blu
- Alimentazione e attività fisica
- La biodiversità : un regno da difendere
- Equo e solidale
- InMENSAMENTE sana : la mensa, un ambiente da vivere e da amare

Per ciascun percorso è presentata una mappa che ne illustra i concetti principali e le relazioni significative, gli obiettivi formativi e le attività. La funzione delle mappe consiste nel proporre, agli insegnanti, collegamenti tra obiettivi, contenuti e attività in ciascun percorso formativo.

Per ogni percorso formativo è anche suggerita una bibliografia minima, un supporto immediato per approfondire temi e problematiche connessi agli argomenti trattati.

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

Fattorie didattiche

Uno degli obiettivi del Progetto “Sapere i Sapori” è offrire ai ragazzi la possibilità di visitare i luoghi e le strutture di produzione agro-alimentare: fattorie, frantoi, cantine, mulini, forni, pastifici, caseifici... Oltre a fornire occasioni di studio, si creeranno le condizioni per una conoscenza diretta e proficua del mondo del lavoro e delle professioni che ruotano attorno al comparto agro-alimentare, realizzando un efficace **orientamento scolastico e professionale**, utile alla scelta del futuro corso di studi.

La Coldiretti e la Confagricoltura associazioni di categoria degli agricoltori, aderiscono al progetto “**Fattorie didattiche**”, per mettere in contatto le scuole con le fattorie, offrire servizi e consulenze e creare una rete organizzativa e informatica tra scuole e fattorie. Il progetto si propone di diventare un importante strumento a supporto delle scuole, per aprire ai ragazzi, agli insegnanti e ai genitori un’ampia gamma di aziende agricole e di trasformazione accoglienti, dotate di servizi e con personale esperto e qualificato. Si sta, infatti, predisponendo un’apposita formazione per gli operatori e i tecnici delle aziende aderenti al progetto “Fattorie didattiche”.

Documentazione

La documentazione rappresenta un momento molto importante per l’autovalutazione delle attività svolte. Si richiede pertanto alle scuole di documentare le fasi più salienti e significative delle attività per diffondere quanto realizzato e creare un importante archivio di quanto prodotto utile come ulteriore base di ricerca per coloro che parteciperanno successivamente al progetto. I lavori potranno anche essere pubblicati sul sito delle singole scuole, dandone comunicazione ai referenti provinciali e al gruppo “Sapere i Sapori” di Facebook per presentare uno stimolo alla creatività e spunto per commenti e riflessioni da effettuare on –line attraverso i forum di discussione.

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

FINALITÀ

Il progetto “SAPERE I SAPORI” si propone di:

- Promuovere stili di vita adeguati a produrre e/o mantenere sane abitudini alimentari.
- Integrare e rafforzare le azioni della Istituzione Scolastica in merito ad una educazione alimentare troppo spesso limitata al solo aspetto nutrizionale.
- Promuovere scelte alimentari consapevoli che tengano conto dei gusti e disgusti dello studente e sollecitino “il riappropriarsi” dei prodotti agro – alimentari della propria Regione e del proprio territorio.
- Promuovere la conoscenza dei prodotti tipici regionali come alternativa alla omologazione dei sapori e come salvaguardia del territorio e della biodiversità.
- Promuovere nello studente un processo di “auto – formazione assistita” coniugata attraverso la conoscenza e la comprensione delle interazioni tra Cibo – Salute – Agricoltura – Territorio – Consumi, per consentirgli di divenire soggetto di condivisione dei risultati raggiunti.
- Creare una relazione tra mondo della scuola e mondo della produzione, finalizzata anche all’orientamento scolastico e/o lavorativo.
- Promuovere la conoscenza delle abitudini e degli stili alimentari di altri paesi.
- Costruire un archivio della cultura e delle tradizioni locali, le cui radici storiche possano essere recuperate attraverso un’azione di ricerca diretta sul territorio.
- Attuare iniziative di informazione e formazione destinate ai docenti e alle famiglie, finalizzate alla divulgazione delle finalità del progetto.
- Raccordare le iniziative promosse da enti e istituzioni, presenti sul territorio.

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

OBIETTIVI FORMATIVI

Lo studente potrà:

- Analizzare le proprie abitudini alimentari e, in base alle conoscenze apprese, consolidarle o attivare i correttivi necessari.
- Affinare le percezioni sensoriali
- Acquisire una cultura della genuinità degli alimenti
- Coniugare la relazione esistente tra cibo ed affettività individuando le connessioni tra alimentazione- percezioni sensoriali- emozioni
- Conoscere i prodotti tradizionali del proprio territorio, le radici storiche , ambientali e sociali che li caratterizzano e ne hanno perpetrato la continuità nel tempo
- Conoscere e operare, intrattenendo relazioni tra il mondo della scuola, le istituzioni del territorio e il mondo della produzione per divenire protagonista nell'azione di divulgazione delle finalità del progetto

Vista l'ampiezza di tali obiettivi , si ritiene che il raggiungimento di questi possa avvenire solo dopo un percorso organico e mirato, che non può esaurirsi nel breve arco di un anno, sarà ,quindi, auspicabile che ogni docente progetti un itinerario articolato, che possa prevedere uno sviluppo anche in tempi successivi.

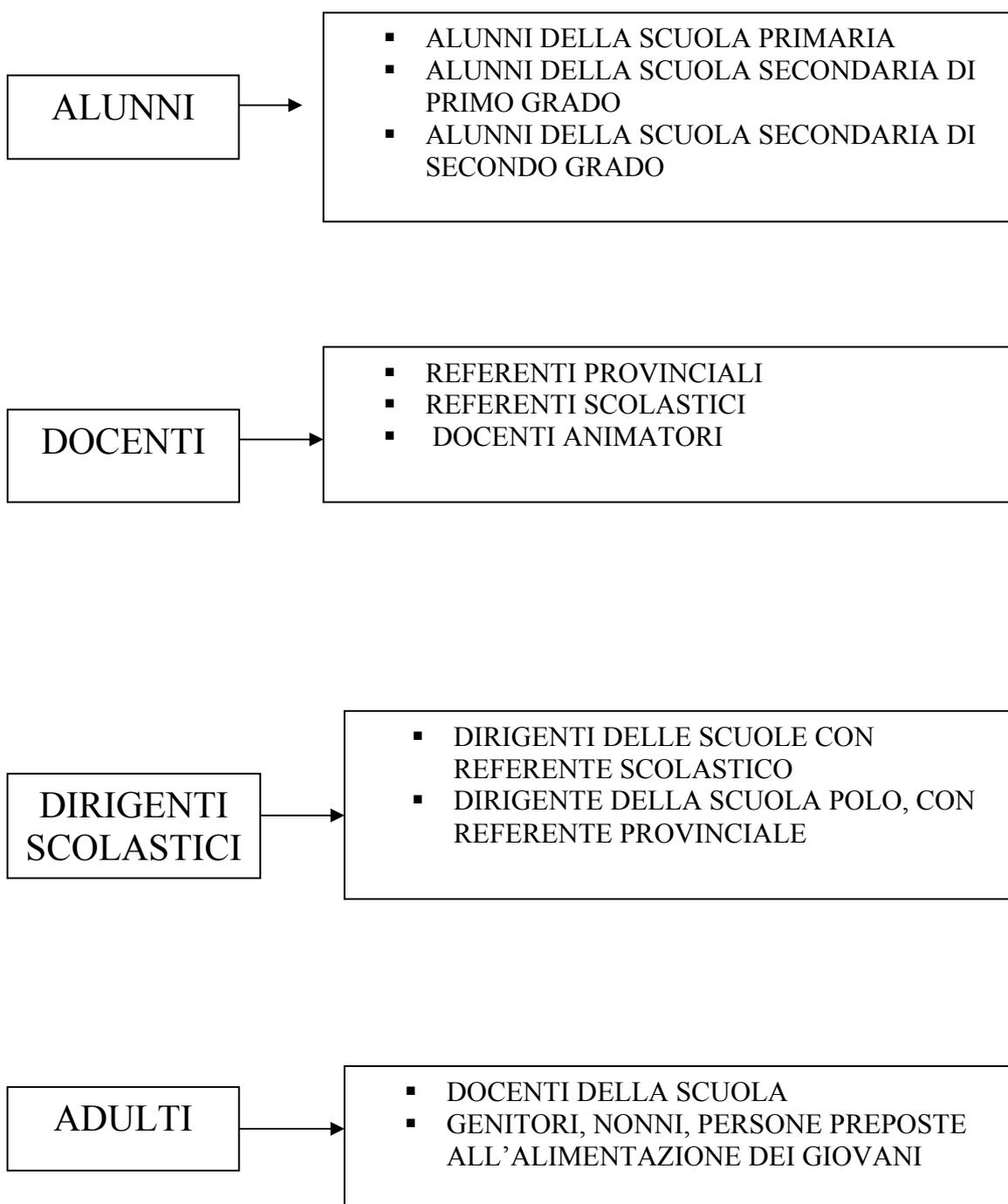
OBIETTIVI SPECIFICI

Per gli obiettivi specifici si rinvia ai singoli percorsi operativi .

Per ogni percorso sono stati individuati 3 livelli di obiettivi:

- Obiettivi Generali, propri del percorso
- Obiettivi specifici, relativi alle conoscenze di base inerenti al percorso
- Obiettivi di approfondimento, adatti ad alunni che vogliono affrontare una trattazione più ampia e specifica degli argomenti inerenti al percorso.

DESTINATARI DEL PROGETTO



REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

DESTINATARI DEL PROGETTO

ALUNNI DELLA SCUOLA ELEMENTARE E DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO E SECONDO GRADO

In un'epoca in cui la tendenza generale è quella dell'omologazione dei sapori, l'educazione alimentare deve rivalutare, in tutti i livelli di scuola, l'educazione del gusto, e sollecitare la ricerca di quali alimenti possano integrare la dieta per renderla varia ed equilibrata, anche attraverso la conoscenza dei prodotti tipici e dei prodotti garantiti.

Sin dal primo approccio con la scuola il **bambino**, sarà esortato a mantenere il proprio benessere attraverso il cibo; man mano che le conoscenze, le capacità e le esperienze aumentano, *l'alunno* potrà essere messo in condizione di acquisire una vera e propria cultura dell'alimentazione, affiancando alle conoscenze scientifiche quelle storico - sociali che hanno comportato l'evoluzione delle abitudini alimentari fino ai giorni nostri, senza tralasciare la riscoperta e la valorizzazione del gusto e di un rapporto piacevole e conviviale con il cibo. Lo *studente* sarà in grado di analizzare le proprie abitudini alimentari e, in base alle conoscenze apprese, consolidarle o attivare i correttivi necessari; rifletterà sulle interazioni tra cibo e affettività, cibo e salute, mondo della scuola e mondo della produzione, anche ai fini di un orientamento lavorativo nel campo agro-alimentare.

DOCENTI

Il progetto "Sapere i Sapori" è cresciuto grazie all'impegno dei docenti che lo hanno realizzato con entusiasmo nelle loro classi. L'aumentare del numero di scuole aderenti e, di conseguenza, del numero di classi, alunni e docenti coinvolti nel lavoro ha comportato la costituzione di una rete di scuole che consente un più agevole passaggio di informazioni e uno scambio costruttivo di esperienze. Per tale motivo si sono individuate, fra i docenti, alcune figure, funzionali alla realizzazione del progetto.

Referente d'istituto Ogni scuola aderente al progetto individua il docente referente d'istituto incaricato del coordinamento delle attività previste dal progetto, all'interno dell'istituto

Docente animatore Le Scuole elementari, le Scuole Medie, gli Istituti Comprensivi e le Scuole Medie di II grado che superino il quorum delle 10 classi individuano un docente animatore che coadiuverà il referente d'istituto nella realizzazione del progetto. Si auspica che: a) negli Istituti Comprensivi, il referente d'istituto e il docente animatore non appartengano allo stesso ordine di scuola; b) nelle scuole con più plessi, il referente d'istituto e il docente animatore non appartengano allo stesso plesso.

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

Referente provinciale I docenti referenti provinciali debbono coordinare l'andamento del progetto in ambito provinciale e sono ripartiti proporzionalmente tra le province del Lazio.

DIRIGENTI DELLE SCUOLE

Per una buona riuscita del progetto occorre il consenso e l'impegno dei docenti che il Dirigente saprà sensibilizzare nelle sedi opportune.

Dirigenti delle scuole con referente scolastico I dirigenti delle scuole agevolano i compiti del referente scolastico nella comunicazione all'interno e all'esterno dell'Istituto. È auspicabile che il progetto:

- sia inserito nel POF,
- coinvolga il maggior numero di classi, ma non meno di tre;
- privilegi la interdisciplinarietà
-

Dirigenti delle scuole con referente provinciale Le scuole con referente provinciale hanno funzioni di **scuola – polo**, retribuita con una quota dedicata a questo ruolo.

ADULTI

Un progetto sull'educazione alimentare rivolto al conseguimento di consapevolezza tali da modificare lo stile di vita dei bambini e dei ragazzi, per perseguire il benessere nel tempo, deve coinvolgere anche gli adulti che vivono con loro e che ne seguono o ne influenzano le scelte. Si vogliono inserire in questa sfera: genitori, nonni, docenti .

Si è consapevoli della difficoltà a far intervenire i genitori nella Scuola al di fuori di un interesse strettamente connesso al profitto del proprio figlio ma, se questo figlio diventa protagonista dell'azione divulgativa se non addirittura formativa/informativa, soprattutto tra gli studenti più grandi, se vengono svolte inchieste e ne vengono riproposti i risultati, se le sollecitazioni di collaborazione partono dalle generazioni più giovani, non potranno che esserci risposte positive da parte degli adulti.

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

SCUOLE COINVOLTE

Il progetto tende a coinvolgere il 100% delle scuole dell'obbligo del Lazio, e ad ampliare il numero di Istituti Superiori che verranno selezionati secondo i criteri di seguito riportati

Criteri di scelta per le scuole superiori

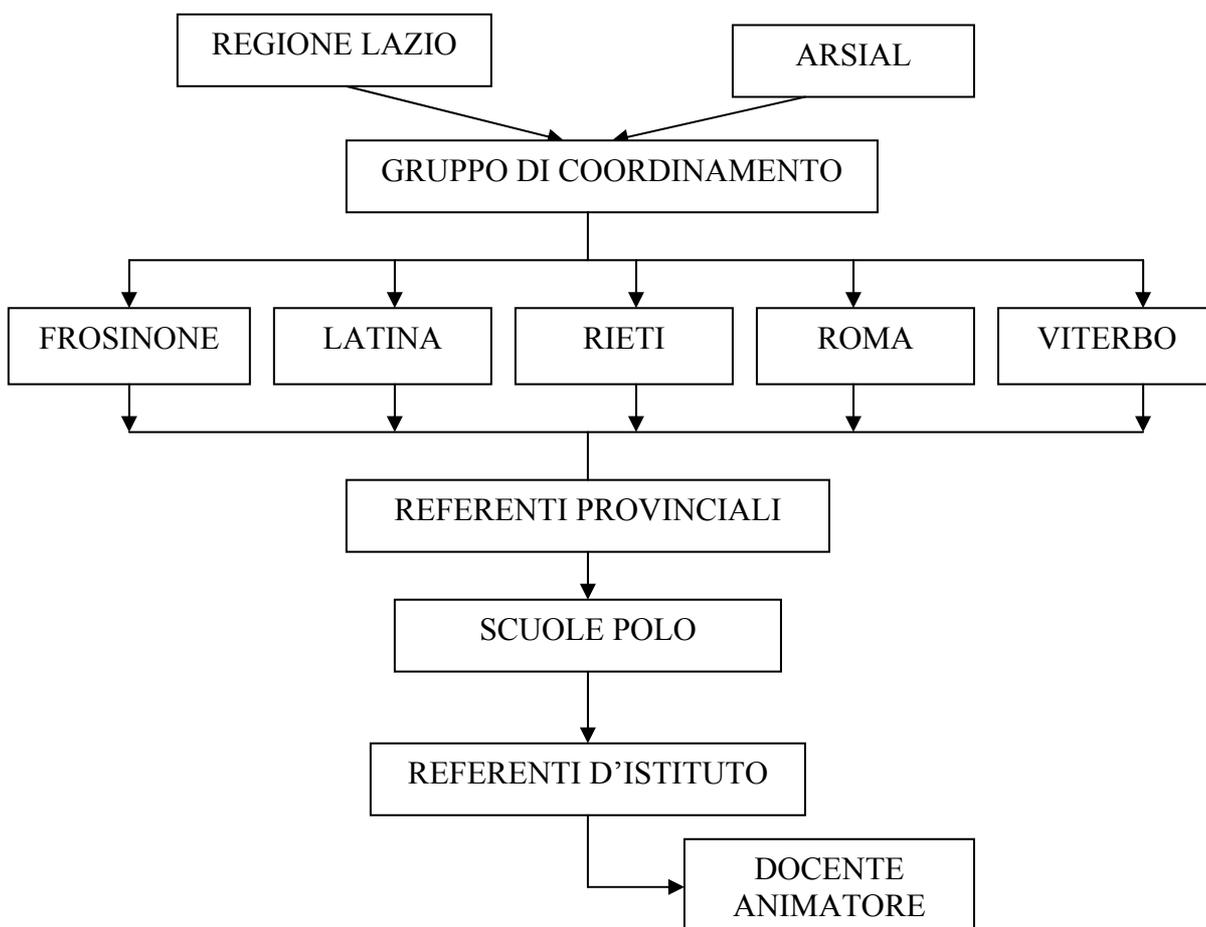
Il campione sarà scelto fra le scuole che avranno aderito alla proposta, sulla base dei seguenti criteri:

1. distribuzione territoriale (almeno una scuola per ogni distretto scolastico);
2. inserimento nel POF di percorsi di educazione alimentare
3. coinvolgimento di almeno tre classi interessate a realizzare il progetto;
4. valutazione della qualità del progetto e dell'interdisciplinarietà.

ASSISTENZA AL PROGETTO E VALORIZZAZIONE DEI RISULTATI

La complessità del progetto “Sapere i sapori” presuppone un insieme di azioni di sostegno da svolgere nei confronti delle scuole partecipanti durante tutto l’arco di sviluppo del progetto, dalle fasi di avvio a quella conclusiva e la costituzione di una struttura organizzativa.

1. Struttura organizzativa



REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

**REFERENTE
D'ISTITUTO**

Il docente referente d'istituto deve:

- pubblicizzare il progetto all'interno della scuola;
- supportare la realizzazione del progetto fornendo ai colleghi informazioni sul percorso formativo prescelto;
- seguire ed eventualmente supportare le fasi di attuazione, i tempi, le verifiche, i lavori possibili, la realizzazione dei prodotti e le ricadute positive auspicabili sulle abitudini alimentari dei giovani e sul loro stile di vita;
- decidere, unitamente agli altri colleghi partecipanti al progetto, le modalità di utilizzazione del finanziamento ricevuto;
- invitare i genitori e tutti gli altri docenti e/o operatori scolastici a partecipare agli incontri e dibattiti organizzati nella scuola;
- coordinare, in ambito scolastico, l'andamento del progetto e la comunicazione sia interna (collegamento fra le varie classi di progetto), sia esterna (collegamento scuola – referente provinciale – gruppo di progetto);
- conoscere, selezionare e valorizzare il materiale prodotto dalle classi;
- utilizzare e compilare gli strumenti di supporto per il progetto forniti dal gruppo di progetto (schede informative, griglie di rilevazione, documentazione).

Inoltre è obbligatorio e fondamentale per una corretta realizzazione del progetto:

- partecipare agli incontri organizzati dal referente provinciale
- seguire i corsi di aggiornamento;
- riferire periodicamente al referente provinciale sul percorso svolto, sul materiale prodotto e sui tempi di attuazione;
- elaborare una relazione finale da consegnare al referente provinciale

**DOCENTE
ANIMATORE**

Il docente animatore deve coadiuvare il referente d'istituto a:

- pubblicizzare il progetto all'interno della scuola;
- seguire le fasi di attuazione, i tempi, le verifiche, i lavori possibili, la realizzazione dei prodotti e le ricadute positive auspicabili sulle abitudini alimentari dei giovani e sul loro stile di vita;
- invitare i genitori e tutti gli altri docenti e/o operatori scolastici a partecipare agli incontri e ai dibattiti organizzati nella scuola; coordinare, in ambito scolastico, l'andamento del progetto e la comunicazione.

Inoltre è obbligatorio e fondamentale per una corretta realizzazione del progetto:

- seguire i corsi di aggiornamento

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

**REFERENTE
PROVINCIALE**

Il docente referente provinciale deve:

- coordinare in ambito provinciale l'andamento del progetto, i tempi di sviluppo, le conclusioni;
- seguire i docenti referenti delle singole scuole nella predisposizione dei percorsi didattici prescelti;
- coordinare le scelte degli strumenti didattici idonei, anche in relazione ad uscite nei territori e all'incontro con aziende ed istituzioni varie
- favorire consulenza nelle fasi di formazione dei genitori, nonni ed altri docenti interessati;
- avviare attività di monitoraggio sui percorsi attivati e sulla ricaduta del progetto;
- fornire ulteriori informazioni e chiarimenti sul progetto complessivo;
- dare notizie sulle modalità per accedere ai fondi;
- conoscere ed eventualmente selezionare il materiale prodotto dalle scuole di sua competenza;
- seguire i corsi di aggiornamento;
- partecipare agli incontri organizzati dal gruppo di progetto
- curare la distribuzione, l'elaborazione e la tabulazione degli strumenti di supporto per il progetto forniti dal gruppo di progetto.

Inoltre, il docente referente provinciale deve curare i collegamenti fra il gruppo di progetto (G. P.) e i referenti delle scuole in merito a:

- scelta e realizzazione dei percorsi didattici prescelti
- compilazione, da parte delle scuole di modelli predisposti dal Gruppo Progetto per raccogliere, in modo organizzato e sintetico dati qualitativi e quantitativi utili alla lettura del grado di realizzazione del progetto nelle singole scuole
- elaborazione di una relazione finale da consegnare al G P.

Si ravvisa l'opportunità di garantire il collegamento con le scuole attraverso tre incontri "referente provinciale – referenti d'istituto", in fase iniziale, intermedia e finale.

Ogni incontro deve essere verbalizzato, secondo uno schema comune, il tutto deve essere consegnato al gruppo di progetto.

**SCUOLE
POLO**

All'interno dell'ampia rete di scuole aderenti al progetto sono state individuate le scuole polo, una per ogni docente referente provinciale. La scuola polo deve garantire un supporto organizzativo al docente referente provinciale incaricato di coordinare e curare la trasmissione di informazioni e materiali riguardanti il progetto: fra le scuole coordinate dal referente provinciale e dalla struttura organizzativa regionale alle scuole facenti riferimento alla scuola polo e viceversa.

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

A livello regionale è costituito un gruppo di coordinamento che si occupa della gestione, del monitoraggio e della ricerca – progetto secondo la seguente articolazione:

GRUPPO DI PROGETTO

- costruzione delle schede di adesione al progetto
- individuazione dei criteri di scelta per l'accoglimento delle domande di adesione
- coordinamento del progetto sul territorio, predisponendo al riguardo il piano programmatico annuale contenente la struttura organizzativa, obiettivi e piano attuativo con calendarizzazione dei tempi di attuazione e delle riunioni
- elaborazione e fornitura di strumento di supporto per l'intero progetto (schede informative, griglie di rilevazione, documentazione)
- stesura di un report sulla realizzazione del progetto e sulla ricaduta in termini formativi
- predisposizione di un piano di formazione che tenga conto dei fabbisogni interni al progetto e direzione dei corsi di formazione
- monitoraggio dei corsi di formazione e creazione degli strumenti necessari
- organizzazione del monitoraggio relativo al progetto
- progettazione e redazione del sito web
- rielaborazione del progetto.

FORMAZIONE ADULTI

La formazione costituisce il momento fondamentale per la realizzazione del progetto. Essa deve tenere in debito conto la possibilità di formare insegnanti che nel prosieguo delle attività scolastiche possano impegnarsi a stimolare e motivare altri insegnanti.

Per sostenere il livello qualitativo del progetto e anche per offrire, ai docenti e ai genitori, punti di riferimento comuni in ordine agli obiettivi fondamentali del progetto stesso, si istituiranno corsi di formazione di tre diverse tipologie:

1. **formazione di base** per creare le condizioni per una prima fluida e funzionale realizzazione del progetto sul piano operativo;
2. **formazione specifica**, moduli formativi di approfondimento per consolidare i contenuti relativi all'educazione alimentare, destinati prioritariamente ai docenti e agli adulti che fanno capo alle scuole aderenti al progetto e/o che si prendono cura dell'alimentazione degli alunni.
3. **formazione su tematiche specifiche** con attività di tipo seminariale e mediante corsi di degustazione con argomenti da definire annualmente, destinati ai docenti referenti d'istituto..

Il progetto, con l'anno scolastico 2010/2011, inizia il suo tredicesimo anno di realizzazione.

Dopo un'ampia verifica delle attività di formazione fin qui svolte, si decide di confermarne l'organizzazione e le modalità di fruizione da parte dei docenti.

- Rimane invariato il **corso di 1° livello per le scuole dell'obbligo** per i docenti referenti d'istituto e/o i docenti animatori delle scuole che aderiscono al progetto per il primo anno.
- Rimane invariato l'obbligo di frequenza del **corso D** per i docenti referenti d'istituto e/o i docenti animatori delle **scuole medie di II grado** che aderiscono al progetto per il primo anno.
- Continuerà a non esserci più la suddivisione verticale dei corsi successivi al primo e i docenti non dovranno frequentare i corsi corrispondenti all'anno di adesione della scuola al progetto.
- Viene introdotto il corso residenziale. Tale corso viene svolto in struttura in grado di favorire un "full immersion" di più giorni sui temi alla base delle finalità del progetto stesso

REGIONE LAZIO
Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

CORSO	CONTENUTI E STRUTTURA ORGANIZZATIVA
<p>CORSO DI BASE Per la scuola dell'obbligo</p>	<p>DOCENTI: esperti – Psicologo</p> <p>CONTENUTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Dieta mediterranea ▪ Laboratorio sensoriale ▪ Prodotti tipici ▪ Cibo ed affettività <p>STRUTTURA: 16 ore distribuite in due giorni con orario antimeridiano e pomeridiano; terzo giorno, 4 ore pomeridiane</p> <p>SEDE: Roma e/o corso residenziale</p>
<p>CORSO A</p>	<p>DOCENTI: esperti (enologi, giornalisti, agronomi, storici....)</p> <p>CONTENUTI: dalla degustazione alla storia del prodotto (olio, vino, formaggio)</p> <p>STRUTTURA: tre incontri monotematici di 4 ore pomeridiane ciascuno a cadenza periodica</p> <p>SEDE: Roma – Frosinone – Latina (i docenti di Rieti e Viterbo sceglieranno la sede più comoda)</p>
<p>CORSO B</p>	<p>DOCENTI: esperti di storia dell'alimentazione e comunicazione</p> <p>CONTENUTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Storia dell'alimentazione 1 ▪ Storia dell'alimentazione 2 ▪ Alimentazione e pubblicità: l'immagine sociale del cibo: il consumismo, la pubblicità e lo status – simbol <p>STRUTTURA: tre incontri di 4 ore ciascuno (conferenze seminariali)</p> <p>SEDE: Roma – Direzione Scolastica Regionale (in sede e in videoconferenza)</p>

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

CORSO	CONTENUTI E STRUTTURA ORGANIZZATIVA
CORSO C	<p>DOCENTI: sociologo, psicologo, antropologo</p> <p>CONTENUTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Cibo ed affettività: alimentazione e strategie operative per un miglior rapporto col cibo ▪ Aspetto antropologico dell'alimentazione ▪ Aspetto sociologico dell'alimentazione <p>STRUTTURA: tre incontri di 4 ore ciascuno (conferenze seminari):</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ un incontro per cibo ed affettività ▪ un incontro per l'aspetto antropologico ▪ un incontro per l'aspetto sociologico <p>SEDE: Roma – Direzione Scolastica Regionale (in sede e in videoconferenza)</p>
CORSO D	<p>DOCENTI: Università “Campus Bio – Medico” di Roma</p> <p>CONTENUTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Nozioni di dietetica: la dieta corretta per lo studente dalla scuola primaria alla secondaria. ▪ Alimentazione come funzione psicosomatica: significato del cibo oltre l'alimentazione, dieta e immagine di sé ▪ I disturbi del comportamento alimentare: età evolutiva e disturbi alimentari ▪ Merceologia: prodotti tipici, prodotti light e gli alimenti della nuova generazione ▪ Etichettatura delle merci ▪ Biotecnologia e agricoltura biologica: ottenimento delle varietà di interesse agroalimentare attualmente utilizzate dalle specie selvatiche: dagli Atzechi ai giorni nostri <p>STRUTTURA:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ due incontri di 6 ore (3 antimeridiane e 3 pomeridiane) ▪ un incontro di 3 ore pomeridiane <p>SEDE: Roma</p>

REGIONE LAZIO
Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

CORSO	CONTENUTI E STRUTTURA ORGANIZZATIVA
CORSO E	<p>DOCENTI: esperti (erboristi, medici, biologi, naturalisti) in collaborazione con l'Associazione Cum Grano Salis e il Corpo forestale dello Stato del MiPAAF</p> <p>CONTENUTI: La Cultura Erboristica nelle Scuole Cenni di Botanica generale e sistematica; Ambiente, ecosistema, metodi di coltivazione Farmacognosia: Uso delle Piante Officinali per il Benessere Organico I Principi Attivi delle Piante Medicinali - Metodi di trasformazione</p> <p>STRUTTURA: 16 ore distribuite in due giorni con orario antimeridiano e pomeridiano; terzo giorno</p> <p>SEDE: Roma e/o corso residenziale</p>
CORSO F	<p>Corso residenziale di due giorni.</p> <p>CONTENUTI: gli stessi del Corso Base e Corso E con possibilità di ampliamento delle tematiche che saranno decise dal Gruppo di progetto,</p> <p>STRUTTURA: Il corso residenziale prevede attività laboratoriale manipolative/pratiche come per il Corso Base e il Corso E.</p> <p>SEDE: la sede sarà scelta di volta in volta dal Gruppo di Progetto in relazione alla specificità del corso.</p>

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

AZIONI DI SOSTEGNO

1. Kit informativi, previsti nel programma nazionale e destinato specificamente alle scuole elementari e medie.
2. Sito Web www.culturachenutre.it.
3. Realizzazione del Sito Web www.sapereisapori.it.
4. CD ROM “SAPERE I SAPORI” distribuito a tutte le scuole partecipanti al progetto per rendere facilmente fruibili e condivisibili materiali di documentazione e didattici. Il CD ROM permetterà agli insegnanti una "navigazione" personale e soggettiva secondo gli interessi, i contesti territoriali, le necessità delle singole classi.
5. Presentazione del progetto ai dirigenti e ai docenti delle scuole aderenti tramite seminari, convegni, manifestazioni organizzate sia a livello locale che regionale.
6. Affidamento di consulenze e di incarichi ad esperti ed insegnanti, da conferire durante le varie fasi del progetto in relazione alle necessità rilevate per una gestione integrata del progetto, che tenga nel debito conto i saperi e le problematiche che uniscono alimentazione e agricoltura, ambiente biologico e salute.
7. Le scuole potranno iscriversi al gruppo presente sul social network “facebook” che ha per titolo “Sapere i Sapori” ad una "lista di discussione" e comunicare con le altre scuole della Regione; ricevere in "diretta" le informazioni dalle istituzioni promotrici del progetto; accedere ad uno "sportello telematico" nel quale si potranno depositare o dal quale sarà possibile attingere materiali didattici opportunamente inseriti.
8. Saranno censiti materiali informativi e didattici già esistenti sia per recuperare le attività pregresse qualitativamente significative effettuate nelle scuole, sia per verificare la possibilità della loro utilizzazione nell’ambito del Progetto.
9. Realizzazione di un diario scolastico di “Sapere i Sapori” con argomenti guida/informativi/ludici.....
10. Realizzazione di pubblicazioni su tematiche riguardanti l’educazione alimentare ed il mondo agricolo.
11. Fattorie didattiche in collaborazione con Coldiretti, in esecuzione al Protocollo d’Intesa siglato con Coldiretti Lazio: un apposito spazio attrezzato dedicato ad attività di fattoria didattica. Una ricostruzione a fini didattici di una fattoria con all’interno una sala attrezzata con giochi e con laboratori su Panificazione, Olio d’oliva, Ortaggi, ecc...
12. Coinvolgimento dell’Enoteca Regionale Palatium, strumento di promozione dei prodotti tipici enogastronomici tipici e tradizionali della Regione Lazio
13. Progetto Agricoltura Qualità di Arsial

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

METODOLOGIA**Alimentarsi è un atto quotidiano e pur tuttavia complesso**

Alimentarsi è un atto quotidiano, consueto, semplice e pur tuttavia complesso che implica aspetti diversi e complementari fra loro, quali quelli psicologici, sociali, ambientali ed economici.

Un progetto di educazione alimentare non può che essere tutto ciò, soprattutto quando si vuole trattare l'argomento senza privilegiare in maniera prioritaria gli obiettivi nutrizionali e si vuole considerare l'educazione alimentare nel suo ruolo imprescindibile di promozione di stili di vita sani.

Percorsi formativi

Con la strutturazione del progetto in percorsi formativi non si è voluto dividere il progetto in tante piccole parti separate. Si è tentato di schematizzare, attraverso percorsi che rappresentano i diversi aspetti di uno stesso argomento, le molteplici implicazioni individuabili in un itinerario didattico, il più possibile esaustivo, tenendo sempre presente che essi formano un unicum e che per ogni percorso è possibile trovare collegamenti che lo uniscono agli altri.

Tempi

Saranno gli insegnanti stessi ad individuare l'itinerario da seguire, coordinando liberamente i vari aspetti proposti in una progettazione organica e opportunamente adeguata alle realtà delle singole classi. Essi sapranno scegliere i tempi di attuazione adatti al perseguimento delle finalità del progetto, senza forzature, passando attraverso il raggiungimento degli obiettivi immediati e intermedi, prevedendo la realizzazione anche per più di un'annualità. Non dimenticando che il progetto viene attuato da ben quattro anni e proseguirà ancora per un triennio.

Non è pensabile infatti di ottenere risultati immediati e in breve tempo in una sfera così complessa che interferisce con la vita degli alunni al di fuori dell'ambito scolastico. Solo un lavoro programmatico e organico, sviluppato nel tempo sugli stessi alunni potrà portare ai risultati sperati.

L'attività didattica inerente all'educazione alimentare non è dunque, un capitolo che si esaurisce nell'arco di un anno scolastico, ma esso si sviluppa nel tempo per tappe successive.

**Metodo:
motivare per educare**

Ognuno dei percorsi proposti offre l'opportunità di svolgere diverse attività e di utilizzare diverse modalità di lavoro.

Il metodo suggerito, per la realizzazione delle attività dei singoli percorsi, è quello di un coinvolgimento attivo degli alunni sollecitando in loro curiosità, voglia di capire, di modificarsi per migliorare, mantenendo costante il riferimento alla realtà.

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

Facendo perno sulla sfera emotiva, permettendo all'alunno di "raccontarsi" svolgendo indagini sul proprio vissuto, sulle proprie sensazioni, anche l'aspetto culturale e l'apprendimento scolastico diventano una spontanea necessità di soddisfare la loro curiosità.

Interdisciplinarietà

È attraverso l'interdisciplinarietà che gli alunni possono accrescere le proprie conoscenze affrontando il rapporto cibo – alimentazione nei suoi aspetti culturali, storici, nutrizionali, ambientali, simbolici. Si auspica che l'intero consiglio di classe affronti le tematiche proposte dal progetto per dare una visione organica e completa delle varie componenti che concorrono ad una corretta educazione alimentare. Si può tuttavia raggiungere un risultato adeguato qualora nella scuola si coordinasse il lavoro di classi diverse su aspetti diversi, per passare successivamente ad una fase di comunicazione tra le classi.

Le visite in azienda

Altro punto fondante del progetto è la conoscenza diretta del mondo agricolo attraverso visite guidate ad aziende ortofrutticole e zootecniche. Ripercorrere le tappe degli alimenti dal campo alla tavola; conoscere le tecniche di coltivazione visitando le aziende agricole e realizzando orti biologici nei giardini delle scuole; conoscere la filiera produttiva di un alimento e le tecniche di trasformazione visitando aziende di trasformazione; comprendere che vi è un legame tra cibo e ambiente; conoscere i prodotti tipici del territorio; sensibilizzarsi alle problematiche relative alla informazione e alla tutela dei consumatori incontrando esperti del settore; sono azioni che contribuiranno alla formazione consapevole del consumatore soggetto e non oggetto.

La comunicazione e la visibilità del progetto

Il progetto consente un coinvolgimento attivo e partecipato di docenti, alunni e famiglie, è un percorso didattico intrecciato tra corsi di formazione per docenti, lavoro didattico e coinvolgimento – informazione alle famiglie.

La sfera comunicativa di questo progetto si propone di far diventare la Scuola un veicolo privilegiato per inviare messaggi positivi al tessuto sociale in cui essa è inserita. La Scuola si apre al territorio.

A tale proposito le manifestazioni finali, gli interventi propositivi per migliorare la mensa scolastica o qualsivoglia azione finalizzata al concretizzare delle finalità del progetto anche sul territorio, dovranno essere adeguatamente pubblicizzate per suscitare interesse e muovere energie anche al di fuori dell'istituto scolastico.

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

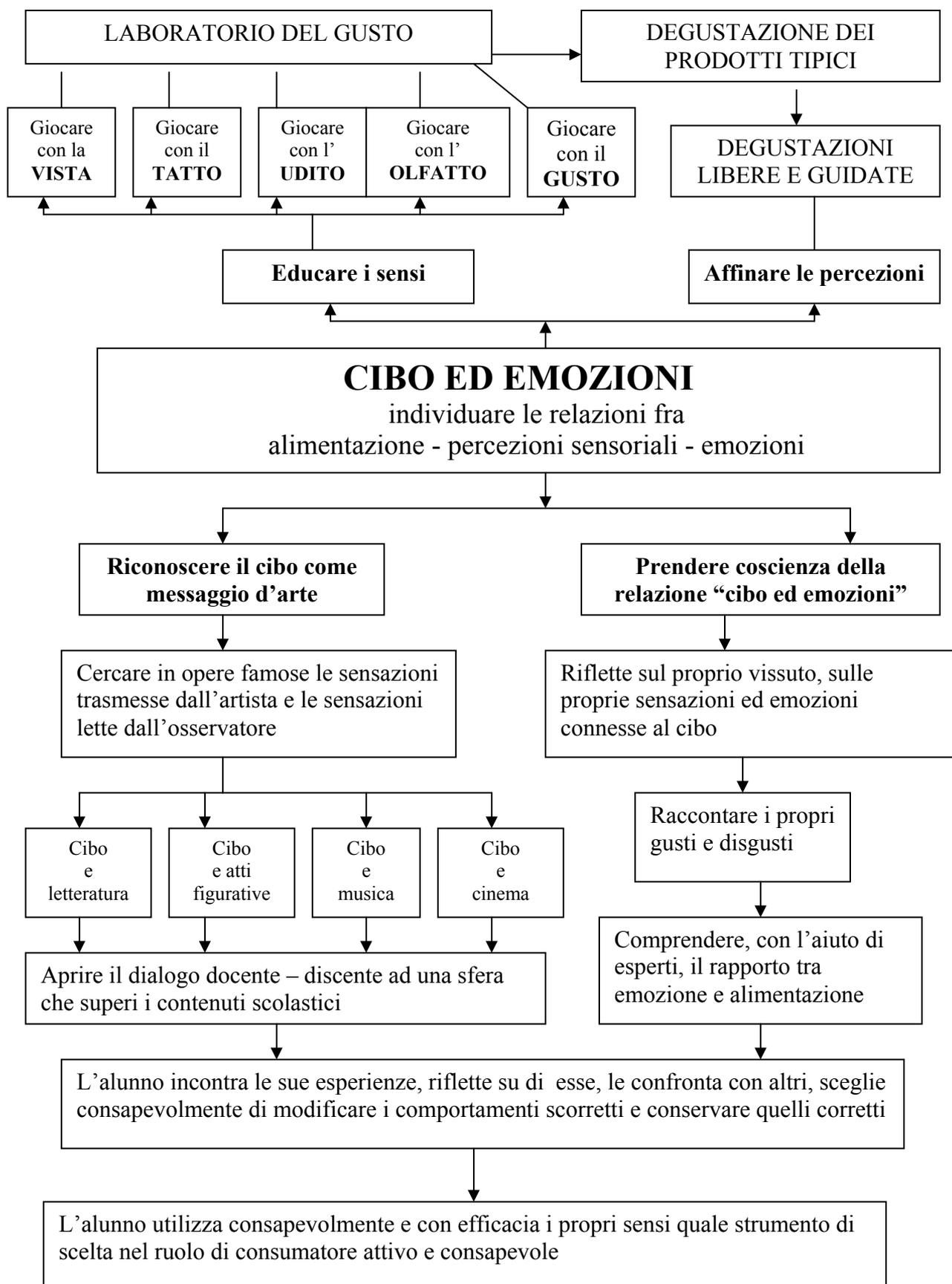
PERCORSI FORMATIVI

- Cibo ed emozioni
- Percorso storico
- Il laboratorio scientifico in classe
- Dieta mediterranea
- Prodotti tipici
- Noi e gli altri
- Etichetta, pubblicità, consumi
- Sicuri a tavola
- Dal convenzionale al biologico
- Il vino e i giovani
- Cibarte
- Acqua: l'oro blu
- Alimentazione e attività fisica
- La biodiversità : un regno da difendere
- Equo e Solidale
- InMENSAMENTE sana : la mensa, un ambiente da vivere e da amare
- Percorsi sperimentali

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare



REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

CIBO ED EMOZIONI

OBIETTIVI GENERALI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ prendere coscienza delle sensazioni, emozioni, e condizionamenti legati al gusto ▪ individuare le interferenze fra le percezioni sensoriali e le emozioni ▪ educare i sensi, affinare le percezioni, ascoltare le proprie emozioni ▪ utilizzare il proprio vissuto sensoriale nella lettura di codici diversi ▪ prendere coscienza della relazione cibo ed emozioni ▪ utilizzare consapevolmente e con efficacia i propri sensi quale strumento di scelta nel ruolo di consumatore attivo e consapevole.
OBIETTIVI SPECIFICI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ conoscere gli organi di senso e loro fisiologia ▪ saper individuare preconcetti connessi alla vista ▪ saper individuare la gradualità di una stessa percezione ▪ saper individuare i condizionamenti di un inquinamento acustico ▪ usare la memoria olfattiva per riconoscere aromi e odori già noti ▪ saper riconoscere i 4 sapori fondamentali ▪ associare ricordi, sensazioni ai 4 sapori ▪ analizzare varie forme di arte connesse al cibo
OBIETTIVI SPECIFICI PER L'APPROFONDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Riflettere sul proprio vissuto, sulle proprie sensazioni ed emozioni connesse al cibo ▪ Comprendere, con l'aiuto di esperti, il rapporto tra emozione e alimentazione e correggere eventuali alterazioni dello stesso ▪ Riconoscere il cibo come messaggio d'arte: cercare, in opere famose, le sensazioni trasmesse dall'artista e le sensazioni lette dall'osservatore ▪ approfondire il significato del cibo nelle varie forme d'arte: <ul style="list-style-type: none"> - cibo e letteratura - cibo e arti figurative - cibo e musica - cibo e cinema
ATTIVITÀ	<p>Il seguente elenco propone degli spunti che ogni insegnante saprà sviluppare o ampliare secondo la specificità del proprio gruppo classe. Schede informative e schede di laboratorio potranno essere consultate e prelevate dal CD-Rom "Sapere i sapori" fornito gratuitamente a tutte le scuole.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Questionari sui propri gusti e disgusti ▪ Realizzazione di giochi sensoriali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

- Degustazioni libere e guidate
- Incontri con Psicologi
- Il cibo nelle arti figurative: natura morta nella storia dell'arte;” l'ultima cena”da Leonardo da Vinci a Andy Warhol
- Musica e cibo : Rossini musicista e gourmet; a cena con Tosca
- Cibo e cinema: da “La grande abbuffata” del 1973,al “Pranzo di Babette”del 1987 a “Chocolat” del 2001
- Il Cibo nei romanzi, nei racconti, nelle poesie

METODO E MEZZI

Questo percorso assume, all'interno del progetto, una valenza educativa e formativa molto importante .

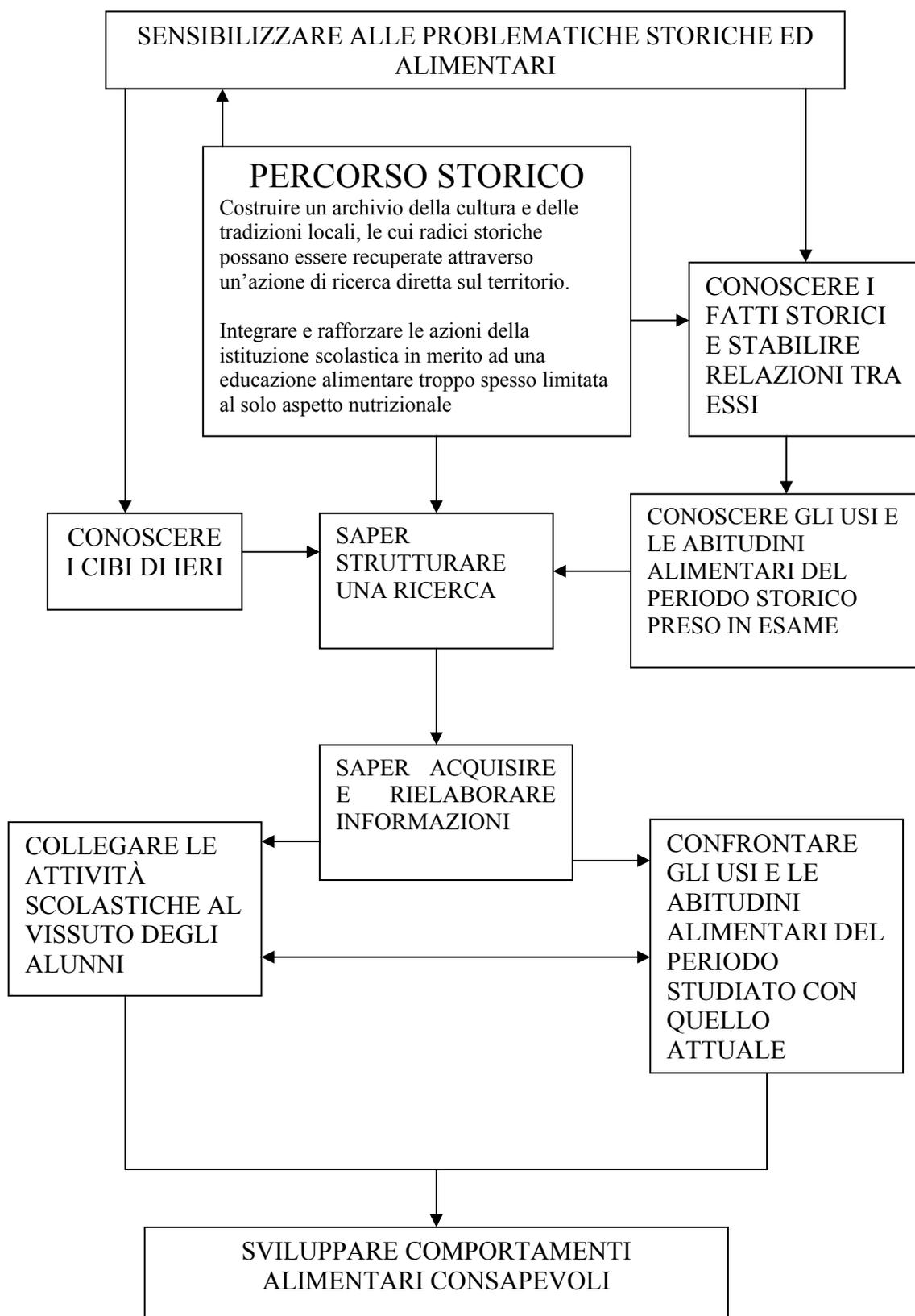
Quando si entra nella sfera educativa , quando si attua un'azione formativa, non si può prescindere dall'interagire con la sfera emotiva, individuando veicoli di trasmissione dei messaggi che stimolino la motivazione, l'entusiasmo e rendano fertile il terreno su cui seminare il messaggio formativo che si vuole trasmettere.

L'alunno non è un recettore passivo, ma è dotato di una sua personalità, di una sua storia individuale su cui far perno per sollecitare curiosità, entusiasmo, voglia di capire, di modificarsi per migliorare.

Ricreare un ambiente dentro il quale l'alunno incontra le sue esperienze , riflette su di esse, le confronta con altri, accoglie le informazioni ricevute lo condurrà più facilmente a scegliere consapevolmente di modificare i comportamenti scorretti e conservare quelli corretti.

Ad esempio ,un “laboratorio del gusto” solleciterà gli alunni di ogni età ad affinare le proprie percezioni, mentre l'accostamento tra cibo e arte diventerà veicolo di condivisione e confronto di sensazioni personali ed emozioni per aprire il dialogo docente-discente ad una sfera che superi i contenuti scolastici, infine si lascerà agli esperti la trattazione di problematiche che affrontino alterazioni del rapporto tra cibo e affettività.

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare



REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

PERCORSO STORICO

OBIETTIVI GENERALI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sensibilizzare alle problematiche storiche ed alimentari ▪ Conoscere i fatti storici e stabilire relazioni fra essi ▪ Confrontarsi con le abitudini e gli stili alimentari di ieri e di oggi
OBIETTIVI SPECIFICI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscere i cibi di ieri ▪ Collegare le attività scolastiche al vissuto degli alunni ▪ Confrontare gli usi e le abitudini alimentari del periodo studiato con quelle attuali ▪ Conoscere e confrontare i cibi di ieri e di oggi
OBIETTIVI SPECIFICI PER L'APPROFONDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Percepire e strutturare lo spazio e il tempo ▪ Saper strutturare una ricerca ▪ Saper acquisire e rielaborare informazioni

ATTIVITÀ	<p>Fra le attività proposte, data la particolarità del percorso storico, predominano quelle di ricerca che ogni insegnante potrà sviluppare ed integrare attraverso una programmazione interdisciplinare ampiamente consentita dal suddetto percorso.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lettura dei documenti ▪ Classificazione dei materiali raccolti ▪ Scelta del periodo storico ▪ Ricerca sull'alimentazione del periodo preso in esame ▪ Lettura testi, documenti e rielaborazione informazioni ▪ Ricerca miti, culti, danze e musiche legate agli alimenti, alla loro produzione, al loro consumo ▪ Ricerca sui luoghi d'origine degli alimenti ▪ Ideazione e costruzione di questionari ▪ Cosa e come mangiavamo, cosa e come mangiamo: legami storici ed affettivi ▪ Ricerca sul legame tra stile di vita e alimentazione
-----------------	--

METODI E MEZZI	<p>Una delle finalità del progetto è <i>“Integrare e rafforzare le azioni della Istituzione scolastica in merito ad una educazione alimentare troppo spesso limitata al solo aspetto nutrizionale”</i> e, proprio tenendo conto di ciò, questo percorso può essere considerato come lo sfondo culturale di tutto il progetto: il cibo inteso come racconto e documentazione</p>
-----------------------	---

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

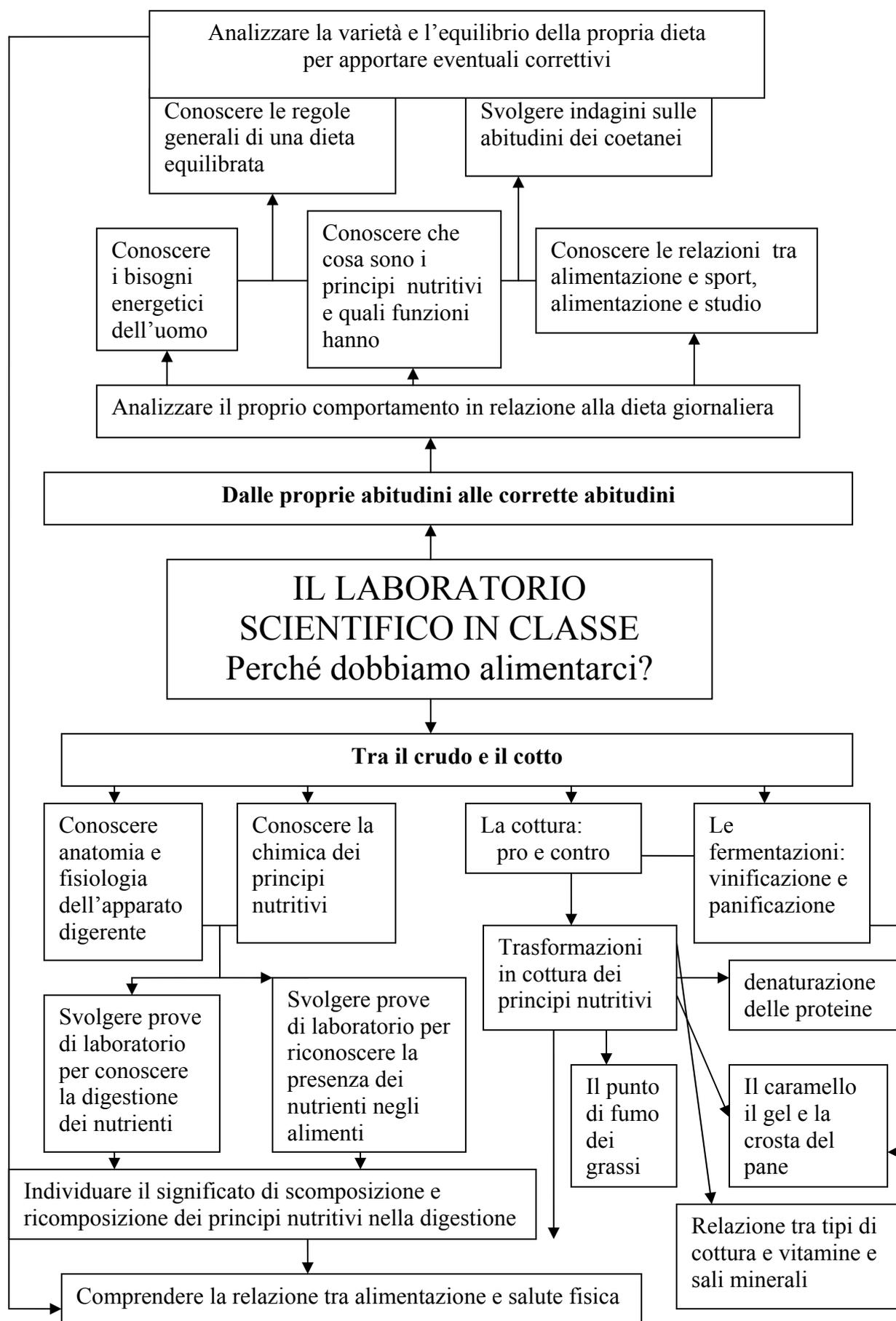
SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

dello svolgersi e dell'evolversi dei comportamenti sociali e della cultura di un popolo.

Le vicende sociali, politiche ed economiche viste in rapporto diretto con i problemi dell'alimentazione.

Il primo atto è quello della scelta del periodo storico da esaminare, successivamente, sono molteplici gli aspetti che ogni insegnante può scegliere e ampliare per un lavoro motivante e formativo.

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare



REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

LABORATORIO SCIENTIFICO IN CLASSE

OBIETTIVI GENERALI

- Individuare il problema: perché dobbiamo alimentarci?
- Analizzare e identificare i propri comportamenti alimentari
- Conoscere i principi nutritivi degli alimenti
- Saper usare la strumentazione di laboratorio
- Conoscere la fisiologia della nutrizione
- Saper scegliere consapevolmente la propria dieta giornaliera alla luce delle conoscenze acquisite

OBIETTIVI SPECIFICI

- Analizzare il proprio comportamento in relazione alla dieta giornaliera
- Conoscere i bisogni energetici dell'uomo
- Conoscere le relazioni tra alimentazione e sport, alimentazione e studio
- Conoscere che cosa sono i principi nutritivi e quali funzioni hanno
- Individuare il significato di scomposizione e ricomposizione dei principi nutritivi nella digestione
- Comprendere le motivazioni della suddivisione degli alimenti in 7 gruppi
- Conoscere le trasformazioni dei nutrienti dopo la cottura
- Conoscere le regole generali di una dieta equilibrata
- Analizzare la varietà e l'equilibrio della propria dieta
- Confrontare la propria dieta con il decalogo di una corretta alimentazione

OBIETTIVI SPECIFICI PER L'APPROFONDIMENTO

- Conoscere la chimica dei principi nutritivi
- Acquisire il metodo per riconoscere la presenza di proteine, lipidi, glucidi, sali minerali, acqua negli alimenti
- Conoscere anatomia e fisiologia dell'apparato digerente
- Conoscere la digestione dei nutrienti
- Individuare le caratteristiche chimico – fisiche dei principi nutritivi:
 - Per analizzare le trasformazioni durante la cottura dei cibi
 - Per analizzare i processi di fermentazione

ATTIVITÀ

Il seguente elenco propone degli spunti che ogni insegnante saprà sviluppare o ampliare secondo la specificità del proprio gruppo classe. Schede informative e schede di laboratorio potranno essere consultate e prelevate dal CD – Rom “Sapere i sapori” fornito gratuitamente dalla Regione Lazio a tutte le scuole.

- Diario alimentare settimanale

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

- Indagine sulla colazione – Analisi e discussione dei dati raccolti
- Analisi sensoriale e qualitativa di alimenti di uso frequente (es. panino al prosciutto)
- Simulazioni di un banco della spesa per organizzare una dieta giornaliera
- Individuazione di un decalogo della dieta corretta
- Prove di laboratorio: per riconoscere i principi nutritivi degli alimenti; sulla digestione di proteine, lipidi, glucidi; sulle trasformazioni fisico – chimiche dei principi nutritivi dopo la cottura; sulle fermentazioni
- Realizzazione di trasformazione e conservazione di alimenti come applicazione delle nozioni apprese.

METODI E MEZZI

Il metodo che suggeriamo è quello di partire da uno stimolo che conduca alla riflessione sulle motivazioni di una corretta dieta, per giungere a spiegare le necessità energetiche di ogni individuo.

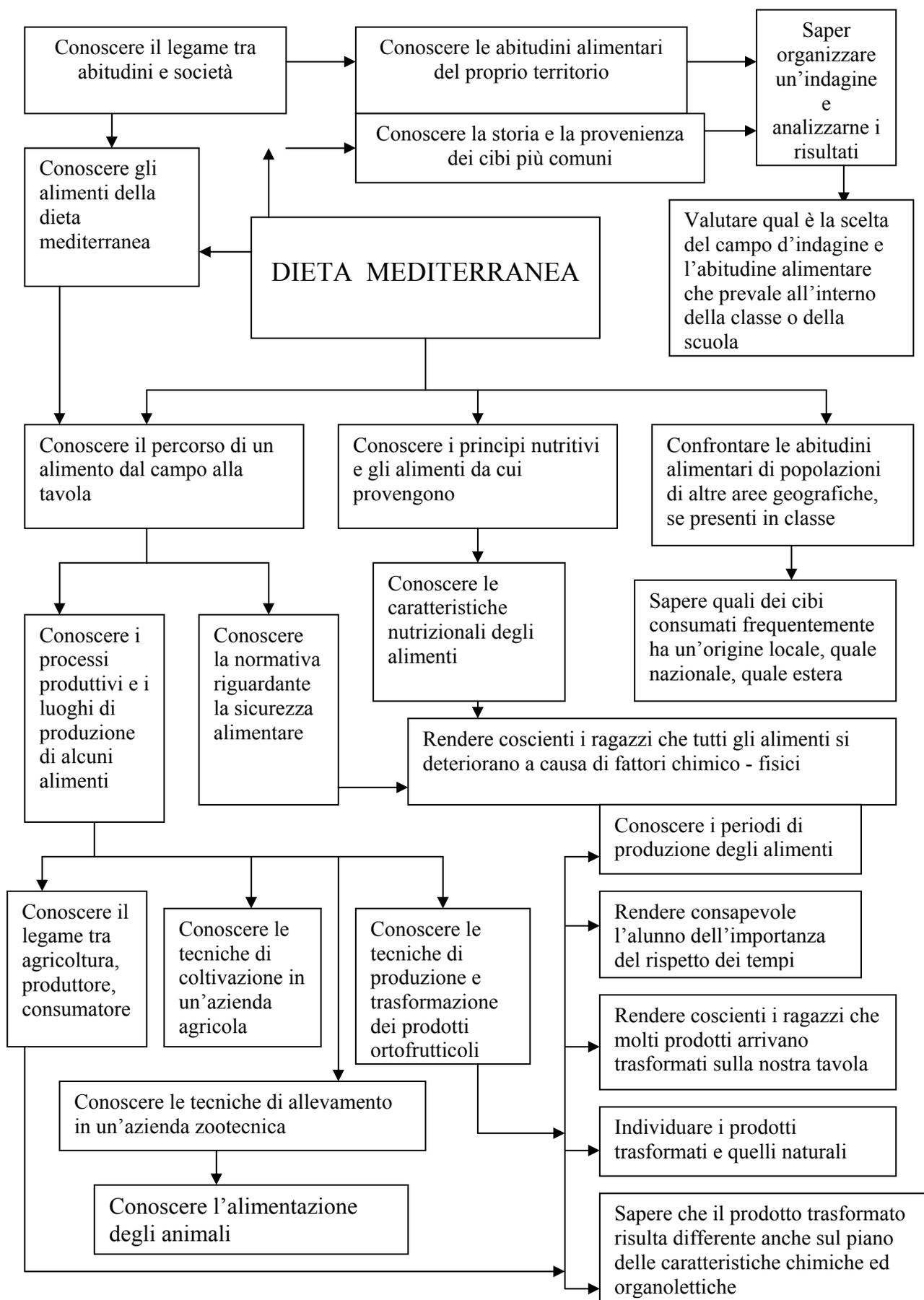
Si tenderà, quindi, a creare le condizioni affinché l'alunno si senta protagonista nel processo di apprendimento, attraverso esperimenti svolti in laboratorio, interviste da proporre ai compagni, nonni e genitori. Il diario alimentare settimanale consentirà al ragazzo di valutare l'equilibrio della propria dieta in modo autonomo e, quindi, critico, consentendo l'apertura ad una conferma o modifica delle proprie abitudini alimentari.

Audiovisivi, testi, schede guidate, laboratorio di scienze o aula, laboratorio di informatica risulteranno essere mezzi idonei alla realizzazione del percorso.

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare



REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

DIETA MEDITERRANEA

OBIETTIVI GENERALI

- Conoscere il legame tra abitudini e società
- Conoscere il percorso di un alimento dal campo alla tavola
- Conoscere i principi nutritivi e gli alimenti da cui provengono
- Confrontare le abitudini alimentari di popolazioni di altre aree geografiche, se presenti in classe

OBIETTIVI SPECIFICI

- Conoscere le abitudini alimentari del proprio territorio
- Conoscere gli alimenti della dieta mediterranea
- Conoscere la storia e la provenienza dei cibi più comuni
- Conoscere i processi produttivi e i luoghi di produzione di alcuni alimenti
- Conoscere le caratteristiche nutrizionali degli alimenti
- Conoscere la normativa riguardante la sicurezza alimentare
- Sapere quale dei cibi consumati frequentemente ha un'origine locale, quale nazionale, quale estera.

OBIETTIVI SPECIFICI PER L'APPROFONDIMENTO

- Saper organizzare un'indagine e analizzarne i risultati
- Valutare qual è la scelta che prevale all'interno della classe e della scuola
- Conoscere il legame tra agricoltura, produttore, consumatore
- Conoscere le tecniche di coltivazione in un'azienda agricola
- Conoscere le tecniche di allevamento in un'azienda zootecnica
- Conoscere le modalità di alimentazione degli animali sia di allevamento che di affezione
- Imparare a nutrire il proprio animale assumendo conoscenze utili anche per la propria corretta alimentazione
- Conoscere le tecniche di produzione e trasformazione dei prodotti ortofrutticoli
- Conoscere i periodi di produzione degli alimenti
- Rendere consapevole l'alunno dell'importanza del rispetto dei tempi
- Rendere coscienti i ragazzi che molti prodotti arrivano trasformati sulle nostre tavole
- Individuare i prodotti trasformati e quelli naturali
- Sapere che il prodotto trasformato risulta differente anche sul piano delle caratteristiche chimiche ed organolettiche
- Rendere coscienti i ragazzi che tutti gli alimenti si deteriorano a causa di fattori fisici e chimico – fisici
- Conoscere le tecniche di conservazione più utilizzate

Le attività proposte sono un piccolo esempio delle possibilità di lavoro che

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

ATTIVITÀ

offre questo percorso formativo, ogni insegnante saprà scegliere ed ampliare le attività più rispondenti alle esigenze degli alunni.

- Ripartizione del campo d'indagine e preparazione e/o scelta dei questionari più adatti
- Questionario provenienza cibi
- Questionario consumi individuali
- Ricerca sui cereali
- Attività riguardanti il pane, la pasta, la polenta: come si preparano e le ricette tipiche. Visita ad un mulino, ad un panificio e/o ad un pastificio
- I legumi, verdura e frutta
- L'olivo e l'olio, visita ad un frantoio
- Visita ad un'azienda ortofrutticola
- Visita ad un'azienda zootecnica
- Questionario azienda trasformazione
- Schedario degli additivi chimici
- Tabella di conservazione degli alimenti
- Temperatura e conservazione
- Ricerca sui cibi surgelati
- Indagine su come veniva alimentato l'animale domestico nel passato avvalendosi dell'incontro in classe con alcuni genitori e nonni
- Ricerca sul sito www.ciaopet.it il portale sul Mondo degli Animali d'Affezione

Il percorso formativo “La dieta mediterranea” si intreccia e si completa con tutti gli altri percorsi del progetto e un esempio è lo schema del percorso integrato.

Caratterizzanti questo percorso formativo sono le sezioni riguardanti la conoscenza degli alimenti propri della dieta mediterranea e la conoscenza del percorso di un alimento dal campo alla tavola.

“La dieta mediterranea” offre la possibilità di un'ampia scelta di argomenti con una possibilità di programmazione di attività da svolgere in classe e sul campo, utilizzando sia gli spazi verdi della scuola, sia i laboratori (scientifico, informatico) oppure, in alternativa, lo spazio classe attrezzato con i materiali necessari.

METODI E MEZZI

Le visite guidate ad aziende agricole e zootecniche, ai mercati ortofrutticoli, ai supermercati, ai panifici e ai frantoi sono un valido supporto all'azione didattica, senz'altro la rendono più efficace, piacevole e propositiva.

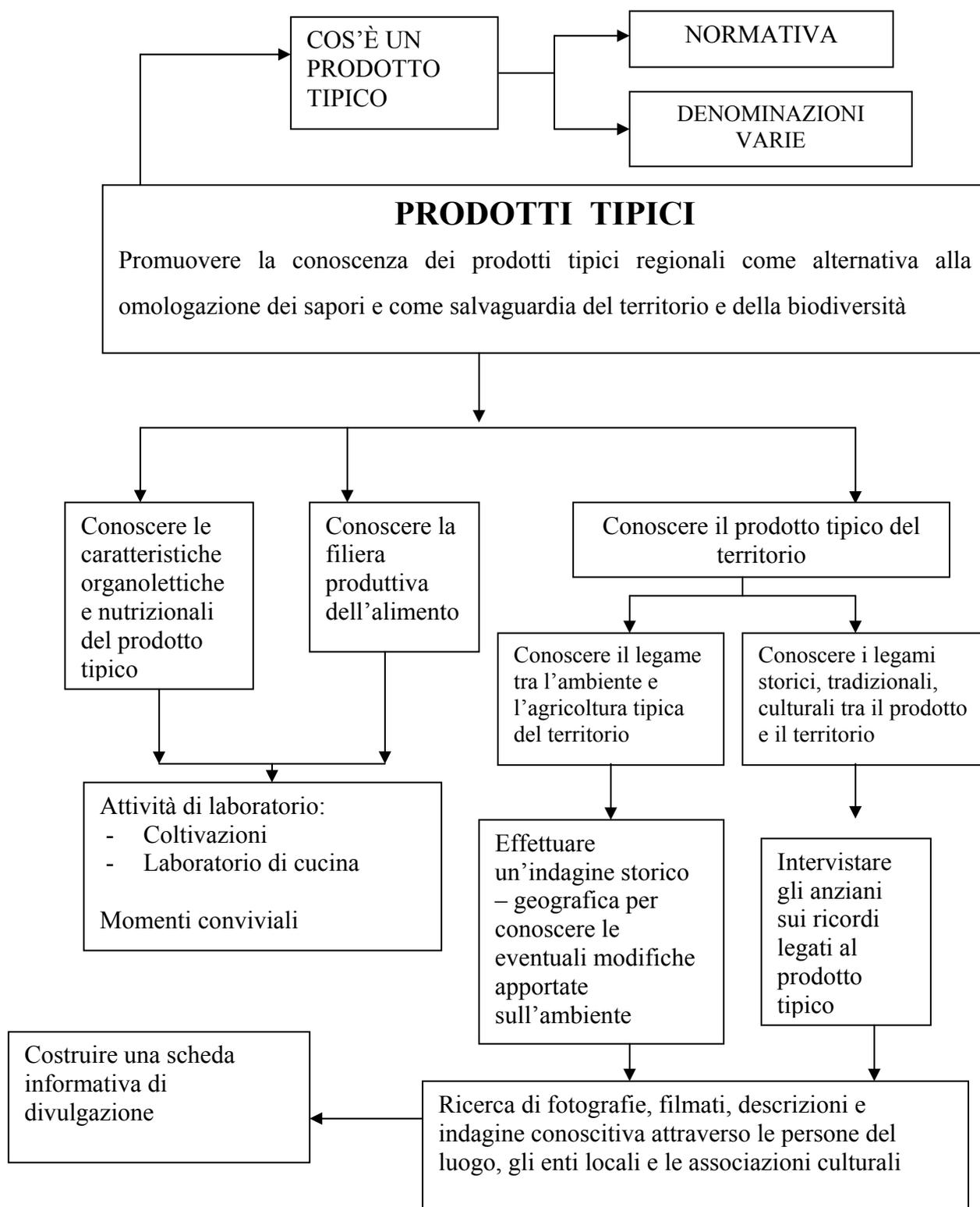
Educare ad una alimentazione corretta e bilanciata è garanzia di uno stato di benessere psico – fisico e può risultare utili la mediazione di una riflessione sul corretto modo di nutrire il proprio “animale compagno”. È attraverso il cibo che passano molte delle informazioni e dei sentimenti che uniscono l'uomo all'animale e viceversa.

Per un approfondimento delle attività si rimanda al CD ROM “Sapere i sapori”

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare



REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

PRODOTTI TIPICI

OBIETTIVI GENERALI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscere cos'è un prodotto tipico ▪ Conoscere le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto tipico ▪ Conoscere la filiera produttiva dell'alimento
OBIETTIVI SPECIFICI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscere il legame fra l'ambiente e l'agricoltura tipica del territorio ▪ Conoscere i legami storici, tradizionali, culturali tra il prodotto e il territorio
OBIETTIVI SPECIFICI PER L'APPROFONDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscere il prodotto tipico del territorio ▪ Conoscere i prodotti tipici del Lazio ▪ Riflettere sul proprio vissuto, sulle tradizioni del proprio territorio ▪ Utilizzare consapevolmente e con efficacia i sensi ▪ Prendere coscienza degli usi e delle tradizioni legate al cibo
ATTIVITÀ	<p>Le attività proposte possono servire per iniziare un lavoro che ogni insegnante saprà ampliare e/o direzionare secondo le esigenze e la specificità del gruppo-classe.</p> <p>Gli strumenti e le schede informative relative al percorso possono essere consultate e prelevate dal CD ROM "Sapere i sapori" fornito gratuitamente dalla Regione Lazio a tutte le scuole</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Svolgere attività di laboratorio: coltivazioni, laboratorio di cucina ▪ Individuare il prodotto tipico ed effettuare un'indagine storico – geografica ▪ Ricerca di fotografie, filmati, descrizioni ▪ Indagine conoscitiva attraverso le persone del luogo, gli enti locali e le associazioni culturali ▪ Intervistare gli anziani sui ricordi legati al prodotto tipico ▪ Degustazioni libere e guidate ▪ Costruire una scheda informativa di divulgazione

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

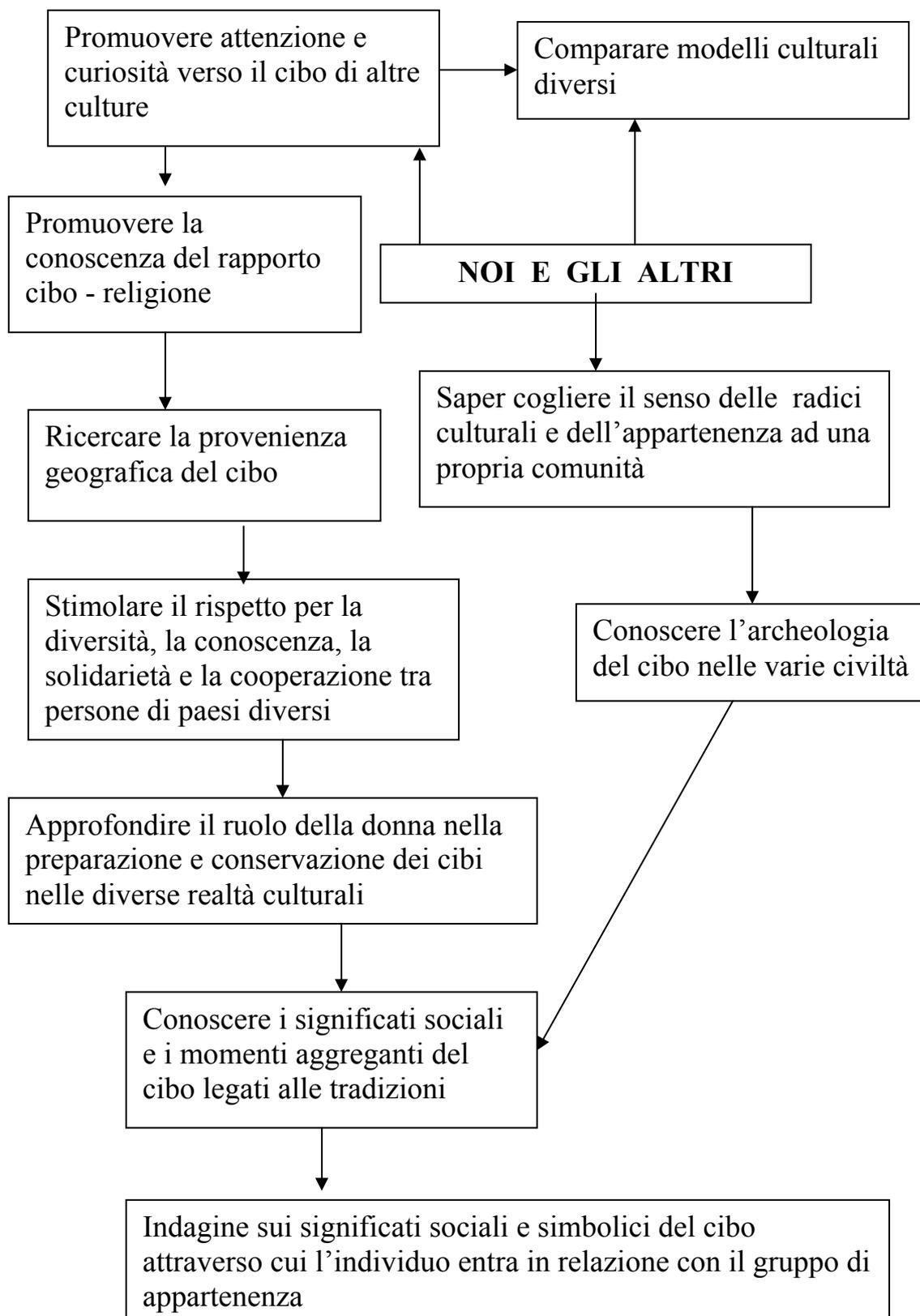
METODI E MEZZI

Tenendo conto della finalità propria di questo percorso formativo, *”promuovere la conoscenza dei prodotti tipici regionali come alternativa alla omologazione dei sapori e come salvaguardia del territorio e della biodiversità”*, il metodo si fonda su una ricerca – azione che ha come suo preciso obiettivo quello di valorizzare la scoperta del proprio territorio anche attraverso la memoria storica del proprio vissuto alimentare rielaborato attraverso le tradizioni e i ricordi degli anziani.

Per lo sviluppo di questo percorso è fondamentale l’uso del metodo della ricerca che da una parte consente all’insegnante di organizzare interdisciplinariamente il lavoro e dall’altra facilita un coinvolgimento altamente motivante per l’alunno.

I mezzi non potranno che essere testi, documenti, vecchie fotografie da cui attingere informazioni; macchine fotografiche, telecamere per carpire immagini che illustrino le ricerche, registratori per le interviste e schede guida per sviluppare le varie fasi del percorso.

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare



REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

NOI E GLI ALTRI

OBIETTIVI GENERALI

- Promuovere attenzione e curiosità verso il cibo di altre culture
- Comparare modelli culturali diversi
- Saper cogliere il senso delle radici culturali e dell'appartenenza ad una comunità
- Promuovere la conoscenza del rapporto cibo-religione
- Stimolare il rispetto per la diversità, la conoscenza, la solidarietà e la cooperazione tra persone di paesi diversi

OBIETTIVI SPECIFICI

- Conoscere i significati sociali e i momenti aggreganti del cibo legati alle tradizioni
- Conoscere le procedure di preparazione di alimenti tipici delle varie culture
- Conoscere attraverso i flussi storici gli apporti alimentari
- Riflettere sulla distribuzione delle acque, sugli usi dell'acqua e sull'importanza di quest'ultima quale risorsa vitale anche in seno al problema delle distribuzioni agroalimentari nel mondo (trasversale al percorso Oro

OBIETTIVI SPECIFICI PER L'APPROFONDIMENTO

- Differenziare i vari modi di alimentarsi dei popoli delle varie civiltà
- Conoscere il mangiare e il bere nelle religioni
- Conoscere il cibo nelle feste religiose
- Conoscere il cibo nell'Ebraismo
- Conoscere il cibo nell'Islamismo
- Conoscere il cibo nel Cristianesimo
- Conoscere l'archeologia del cibo nelle varie civiltà

ATTIVITÀ

- Indagine sui significati sociali e simbolici del cibo attraverso cui l'individuo entra in relazione con il gruppo di appartenenza
- Ricreare le principali festività, i riti religiosi, le occasioni sociali a cui vengono associati particolari cibi
- Elaborazione di cibi e ricette particolari di alcune culture
- Analisi dei propri consumi, rilevazione dei prodotti maggiormente consumati,
- Analisi dei consumi di altri paesi, rilevazione dei prodotti maggiormente consumati, collocazione geografica dei paesi consumatori

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

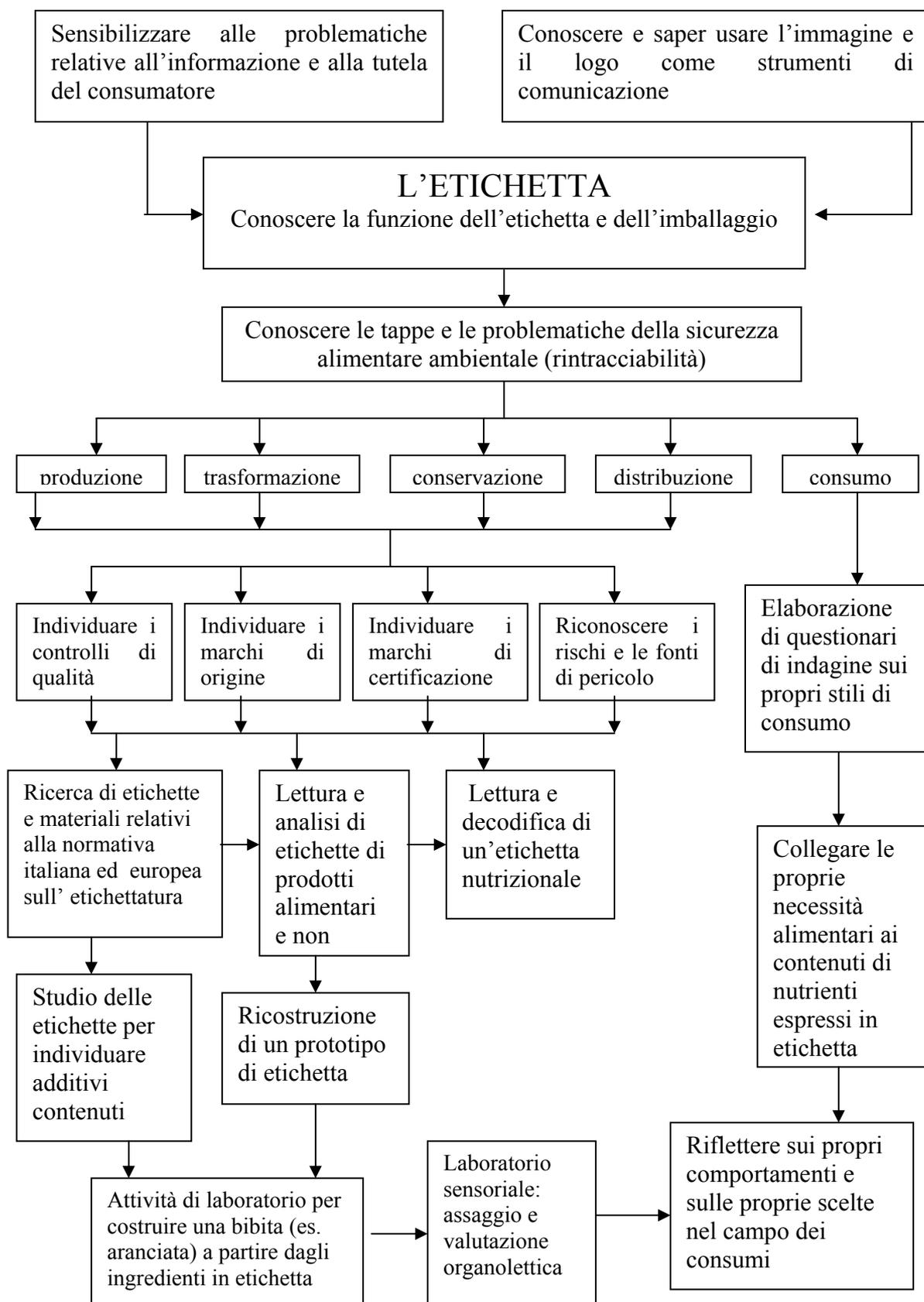
SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

- Raccolta e analisi di dati sul problema della fame nel mondo e collocazione geografica dei paesi in cui esiste il problema
- Raccolta e analisi di informazioni sugli organismi internazionali che si occupano di alimentazione e sui loro interventi.

METODO E MEZZI

Il metodo si fonderà su una ricerca – azione che, attraverso discussioni in classe, interviste, indagini, riprese fotografiche e audiovisive, rappresentazioni grafico – pittoriche, permetta gradualmente a ciascun ragazzo, di riflettere sulla propria realtà psico – sociale e ambientale e di accogliere e conoscere le altre individualità e le altre culture.

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare



ETICHETTA, PUBBLICITÀ, CONSUMI

OBIETTIVI GENERALI

- Sensibilizzare alle problematiche relative all'informazione e alla tutela dei consumatori.
- Conoscere la funzione dell'etichetta e dell'imballaggio di un prodotto alimentare.
- Conoscere le tappe e le problematiche della sicurezza alimentare e ambientale

OBIETTIVI SPECIFICI

- Conoscere e ricostruire il ciclo di vita degli alimenti: produzione, trasformazione, distribuzione, consumo.
- Saper collegare le proprie necessità alimentari ai contenuti di nutrienti espressi nell'etichetta.
- Saper individuare i controlli di qualità, i marchi di origine e di certificazione.
- Conoscere e saper usare l'immagine e il logo come strumenti di comunicazione

OBIETTIVI SPECIFICI PER L'APPROFONDIMENTO

- Saper leggere un'etichetta: storia, indicazioni obbligatorie e facoltative, simboli, grafica.
- Saper riflettere sui propri comportamenti e sulle proprie scelte nel campo dei consumi.
- Saper analizzare i contenuti di un messaggio pubblicitario: linguaggio, parole, colori, caratteri, situazioni.

ATTIVITÀ

Occuparsi dell'articolato mondo dei **consumi**, a scuola, non solo è un'occasione per numerose attività di ricerca, ma offre la possibilità di raggiungere obiettivi formativi di ampio respiro.

L'**etichetta** rappresenta un tema privilegiato per un approccio globale all'educazione alimentare, dal momento che racconta il **ciclo di vita** del prodotto (produzione, trasformazione, distribuzione) e i **controlli** di qualità e i **marchi**, oltre a evidenziare i **nutrienti** contenuti ma anche gli **additivi** eventualmente presenti. Infine, l'etichetta fa parte dell'**imballaggio**, vale a dire di quel sistema integrato di comunicazione – emozionale e verbale - che studia la presentazione efficace, seducente, affascinante di un prodotto.

- Indagine in classe sui consumi personali e collettivi.

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

- Classificazione delle tipologie e degli stili di consumo.
- Smontare e ricostruire l'etichetta di un prodotto alimentare e non.
- Costruzione di tabelle statistiche sulla lettura dell'etichetta
- Realizzazione di grafici con diversi modelli (istogrammi, matrici, assi cartesiani)
- Elaborare un prototipo di etichetta
- Confronto di etichette di prodotti merceologicamente simili o differenti.

METODO E MEZZI

Per educare le giovani generazioni a effettuare scelte consapevoli e meditate nel campo dei consumi, dell'alimentazione personale e familiare, della salvaguardia delle risorse naturali (aria, acqua, suolo), è opportuno partire dall'esperienza diretta e quotidiana dei ragazzi.

L'educazione ai consumi alimentari si inserisce, infatti, nella formazione della persona e del cittadino, perché si prefigge di analizzare i delicati e complessi temi dell'alimentazione e degli stili di vita, della salute e della qualità della vita, preparando i giovani ad assumere atteggiamenti consapevoli e critici di fronte alle numerose e differenziate offerte del mercato.

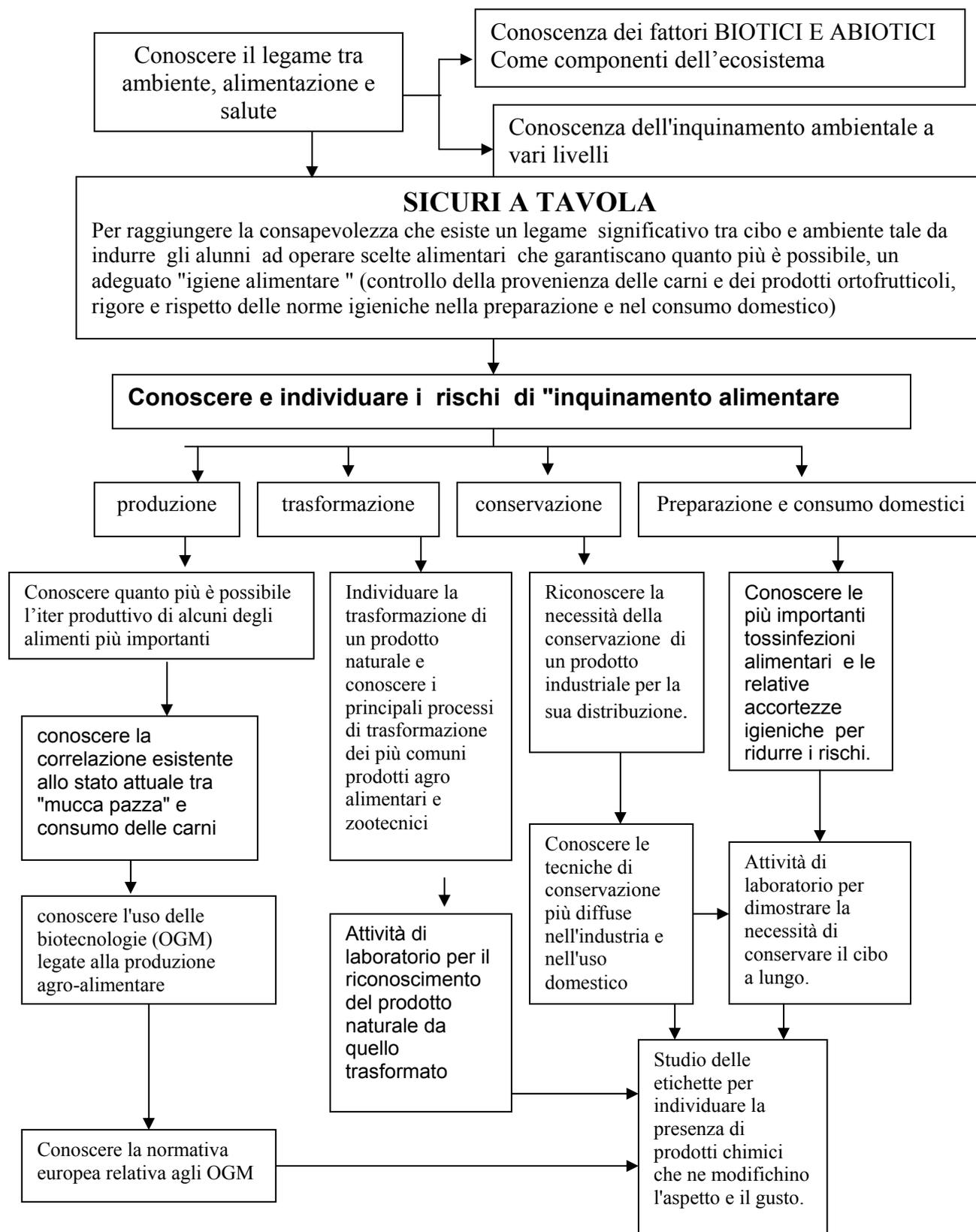
La **pubblicità** rappresenta il modello di comunicazione tipico della società dei consumi e, dunque, costituisce un argomento di interesse cruciale per comprendere i consumi individuali e sociali. I consumi, inoltre, consentono una presa diretta con la realtà quotidiana di bambine e bambini, ragazze e ragazzi che, oggi, rappresentano una fascia di consumatori sensibile, vivace, mobile, sempre alla ricerca di stimoli e novità.

Le attività suggerite, dunque, debbono partire dall'esperienza diretta e quotidiana che i ragazzi hanno con gli oggetti e con i sogni, i desideri e i modelli evocati dalla pubblicità, dalla moda, dal bisogno di riconoscimento nel gruppo dei compagni.

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare



REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

SICURI A TAVOLA

OBIETTIVI GENERALI

- Conoscere il legame fra ambiente, alimentazione, salute.
- Conoscere e individuare i rischi di "inquinamento alimentare"

OBIETTIVI SPECIFICI

- Conoscere il significato di **filiera produttiva** di un alimento
- Riconoscere il prodotto naturale da quello trasformato.
- Conoscere le tecniche di conservazione più diffuse nell'industria e nell'uso domestico
- Conoscere le più importanti innovazioni in campo tecnologico e biotecnologico
- nei settori della produzione, della trasformazione e della conservazione
- Conoscere la normativa europea relativa alla presenza di OGM negli alimenti

OBIETTIVI SPECIFICI PER L'APPROFONDIMENTO

- Conoscere il significato e il meccanismo per ottenere organismi geneticamente modificati.
- Conoscere l'uso delle biotecnologie (OGM) legate alla produzione agro-alimentare
- Conoscere la normativa europea relativa all'etichettatura che segnali la presenza di OGM negli alimenti.
- Conoscere il principio della tracciabilità e le sue applicazioni
- Conoscere la relazione esistente tra BSE e sistemi adottati per proteggere i consumatori.
- Conoscere le più importanti tossinfezioni alimentari, le loro cause e le relative accortezze igieniche per ridurre i rischi di malattia..
- Acquisire capacità di effettuare indagini statistiche ed elaborare grafici circa il consumo delle carni bovine nelle famiglie e di confrontare con i consumi di qualche anno fa.
- Acquisire capacità di effettuare indagini statistiche e di elaborare grafici circa il consumo di prodotti geneticamente modificati e il grado di conoscenze tra i consumatori

Le attività proposte possono servire per iniziare un lavoro che ogni insegnante saprà ampliare e/o direzionare secondo le esigenze e la specificità del gruppo-classe.

Prima dell'attuazione del percorso formativo è importante che i ragazzi possiedano dei requisiti relativi a :

Gli strumenti e le schede informative relative a questo percorso possono essere consultate e prelevate dal CD ROM "Sapere i sapori" fornito gratuitamente a tutte le scuole nelle nei percorsi OGM e "dal campo alla tavola".

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

ATTIVITÀ

- Visita ad aziende agricole e zootecniche convenzionali e biologiche
- Attività di laboratorio per il riconoscimento del prodotto naturale da quello trasformato
- Studio delle etichette per individuare la presenza di prodotti chimici che ne modificano l'aspetto e il gusto.
- Attività di laboratorio per dimostrare la necessità di conservare il cibo a lungo
- Ricerca di articoli e pubblicazioni in quotidiani e riviste specializzate. Anche con l'utilizzo di INTERNET.
- Ricerca di schede e materiali relativi alla normativa vigente in fatto di OGM
- Elaborazione di questionari che rilevino le attuali abitudini alimentari

Per sviluppare questo percorso è necessario fare riferimento a delle pre-conoscenze che riguardino il legame esistente tra ambiente cibo e salute.

Per raggiungere la consapevolezza di ciò l'alunno sarà guidato all'osservazione attenta di quello che lo circonda e di come tutto finisca per essere inquinato e modificato dalla presenza di fattori che spesso non sono controllati dall'uomo.

I ragazzi, in qualità di consumatori, saranno indotti, inoltre, a riflettere sui possibili rischi causati da disattenzione e superficialità nelle scelte fin qui adottate, grazie alla somministrazione e all'analisi di questionari iniziali. A fine percorso si procederà alla somministrazione degli stessi questionari che verificheranno la valenza didattica del percorso qualora si osservino mutamenti positivi nelle risposte rispetto a quelle iniziali.

METODO E MEZZI

Per sviluppare questo percorso è necessario fare riferimento a delle pre-conoscenze che riguardino il legame esistente tra ambiente cibo e salute.

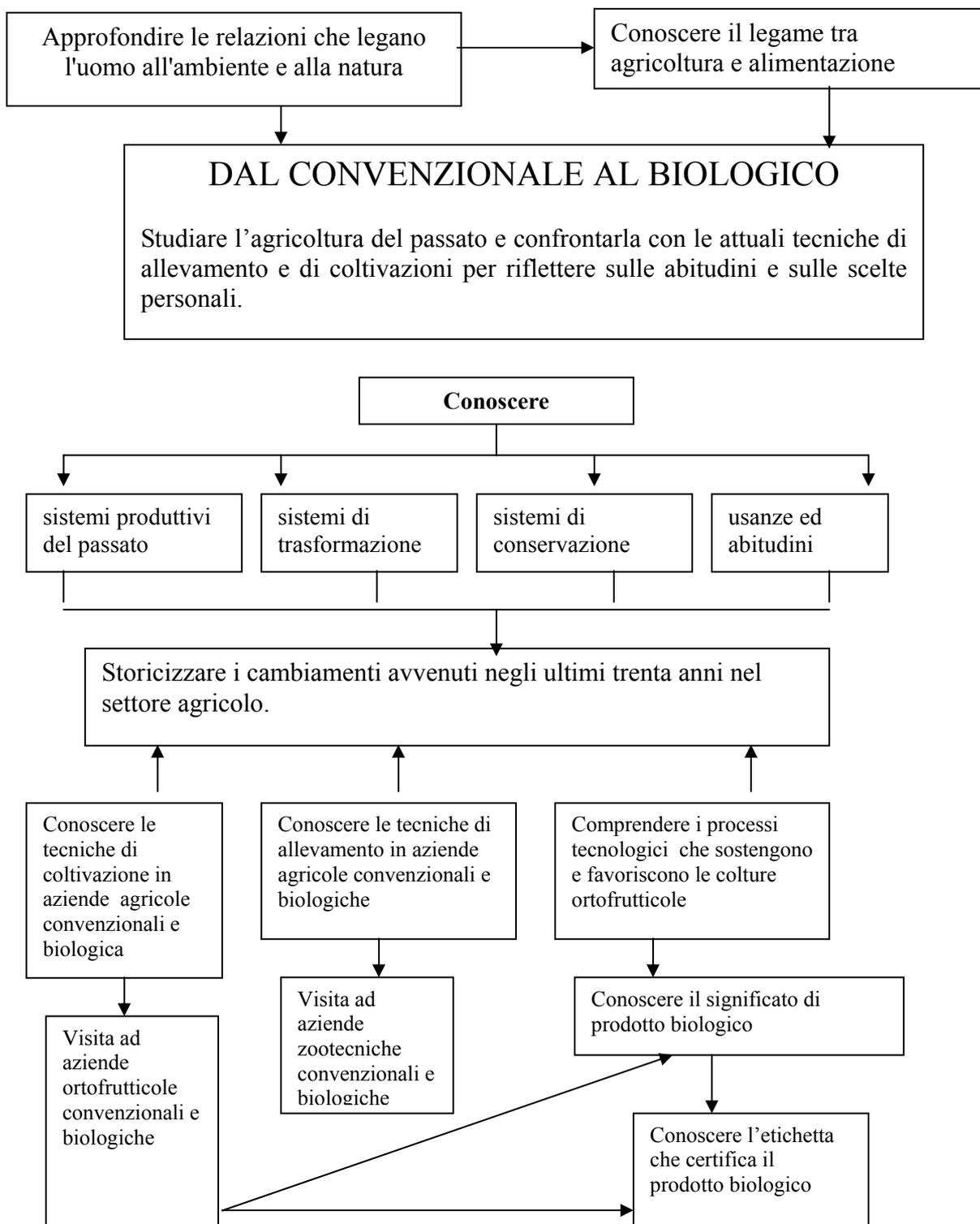
Per raggiungere la consapevolezza di ciò l'alunno sarà guidato all'osservazione attenta di quello che lo circonda e di come tutto finisca per essere inquinato e modificato dalla presenza di fattori che spesso non sono controllati dall'uomo.

I ragazzi, in qualità di consumatori, saranno indotti, inoltre, a riflettere sui possibili rischi causati da disattenzione e superficialità nelle scelte fin qui adottate, grazie alla somministrazione e all'analisi di questionari iniziali. A fine percorso si procederà alla somministrazione degli stessi questionari che verificheranno la valenza didattica del percorso qualora si osservino mutamenti positivi nelle risposte rispetto a quelle iniziali.

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare



REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

DAL CONVENZIONALE AL BIOLOGICO

OBIETTIVI GENERALI

- Approfondire le relazioni che legano l'uomo all'ambiente e alla natura
- Conoscere il ciclo vitale delle piante
- Individuare i prodotti di origine animale
- Conoscere il legame tra agricoltura e alimentazione
- Storicizzare i cambiamenti avvenuti negli ultimi trenta anni nel settore agricolo
- Acquisire capacità di lavorare in gruppo
- Acquisire capacità di decodificare linguaggi specifici

OBIETTIVI SPECIFICI

- Conoscere il significato di prodotto biologico e di prodotto convenzionale
- Conoscere: sistemi produttivi del passato, sistemi di trasformazione, sistemi di conservazione, usanze ed abitudini
- Conoscere le tecniche di allevamento in aziende convenzionali e biologiche
- Conoscere le tecniche di coltivazione in aziende convenzionali e biologiche
- Comprendere i processi tecnologici che sostengono e favoriscono le colture ortofrutticole
- Conoscere ed individuare i percorsi di trasformazione e commercializzazione che seguono la fase di produzione
- Individuare i prodotti di origine animale
- Conoscere le tecniche di coltivazione e gli strumenti utilizzati nel passato

OBIETTIVI SPECIFICI PER L'APPROFONDIMENTO

- Conoscere le problematiche ambientali connesse all'alimentazione
- Conoscere la normativa europea che regola la denominazione di prodotto biologico
- Acquisire capacità di effettuare una ricerca bibliografica e di elaborare di notizie relative ai sistemi agricoli del passato e contemporanei .
- Acquisire capacità di effettuare indagini statistiche ed elaborare grafici sull'uso dei prodotti chimici nelle aziende agricole di tipo convenzionale
- Acquisire capacità di effettuare indagini statistiche ed elaborare grafici sulle scelte delle famiglie in relazione ai prodotti ortofrutticoli e zootecnici di provenienza biologica.

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

ATTIVITÀ

Le attività proposte possono servire per iniziare un lavoro che ogni insegnante saprà ampliare e/o direzionare secondo le esigenze e la specificità del gruppo-classe.

Gli strumenti e le schede informative relative a questo percorso possono essere consultate e prelevate dal CD ROM “Sapere i sapori” fornito gratuitamente a tutte le scuole.

- Ricerca storica su materiale cartaceo, mezzi audiovisivi e internet
- Visita ad aziende ortofrutticole convenzionali e biologiche
- Visita ad aziende zootecniche convenzionali e biologiche
- In classe Elaborazione del questionario da somministrare ai nonni per conoscere sistemi agricoli e zootecnici del passato.
- Invito dei nonni in classe o visita a casa di riposo per anziani
- Raccolta di foto, disegni, interviste, documenti del passato.
- L’etichetta che certifica il prodotto biologico
- Realizzazione di un orto biologico

METODI E MEZZI

Per sviluppare questo percorso è necessario far comprendere ai ragazzi come negli ultimi cinquanta anni le tecniche agricole e della commercializzazione abbiano modificato e siano state modificate da usi e abitudini alimentari dovuti a cambiamenti sostanziali della vita sociale e lavorativa.

In questo percorso l'alunno sarà guidato alla scoperta delle tecniche del passato da immagini, documenti cartacei, televisivi, raccolte di strumenti d'epoca, da testimonianze di anziani e interventi di tecnici del settore agricolo.

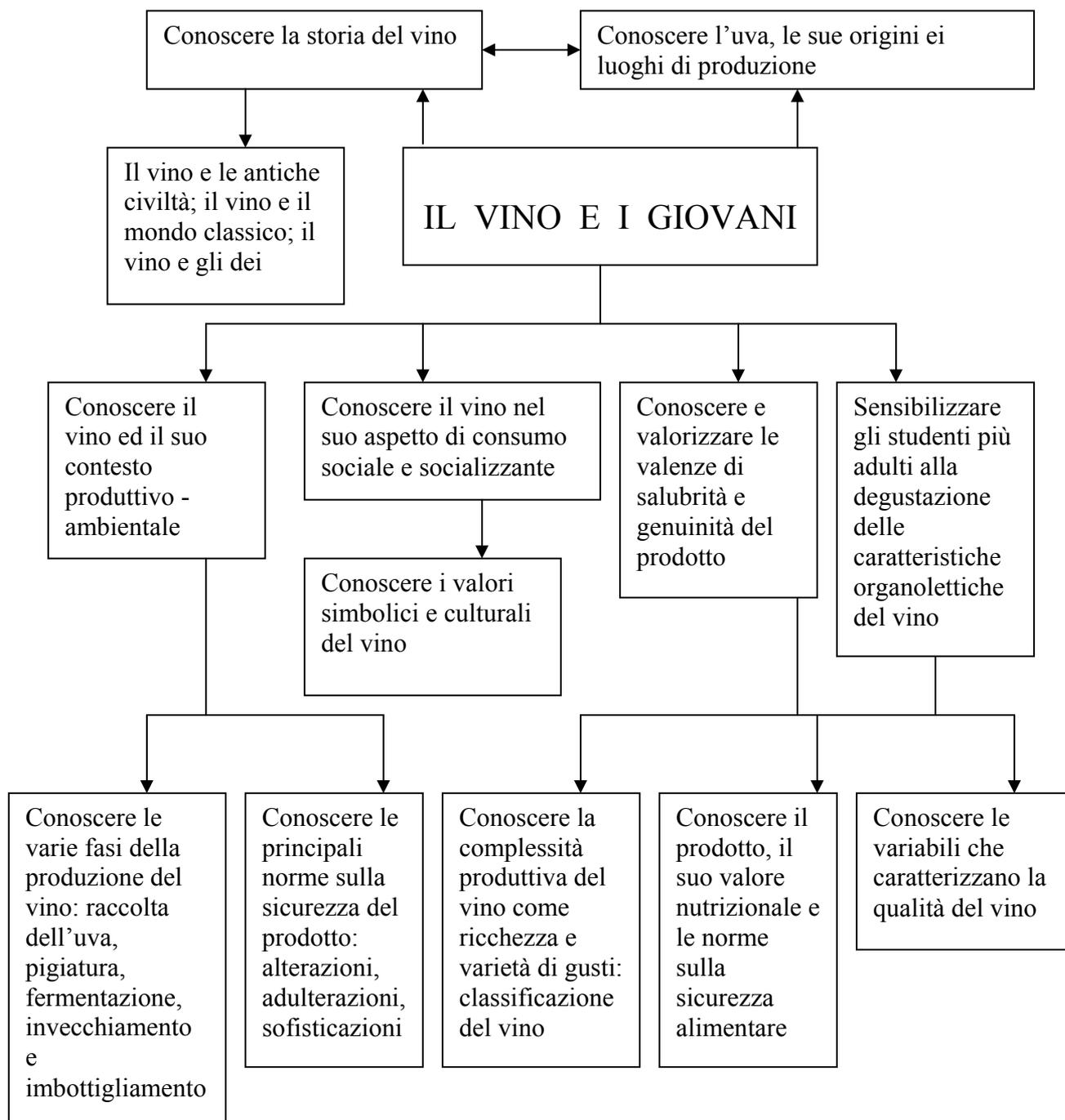
Per sviluppare questo percorso saranno gli stessi alunni a ricercare e ad elaborare dei questionari che verranno somministrati ai nonni e ai tecnici presenti nelle aziende agricole che verranno da loro visitate. Si consiglia di organizzare anche visite di istruzione ai musei dell'agricoltura ormai presenti in numerosi centri del territorio laziale.

I ragazzi, in qualità di consumatori, saranno indotti, inoltre, a riflettere sui possibili rischi causati da disattenzione e superficialità nelle scelte fin qui adottate, grazie alla somministrazione e l’analisi di questionari iniziali. A fine percorso si procederà alla somministrazione degli stessi questionari che verificheranno la valenza didattica del percorso qualora si osservino mutamenti positivi nelle risposte rispetto a quelle iniziali.

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare



REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

IL VINO E I GIOVANI

OBIETTIVI GENERALI

- Conoscere l'uva, le sue origini e i luoghi di produzione
- Conoscere il vino e il suo contesto produttivo – ambientale
- Conoscere e valorizzare le valenze di salubrità e genuinità del prodotto
- Conoscere la storia del vino
- Sensibilizzare gli studenti più adulti alla degustazione delle caratteristiche organolettiche del vino

OBIETTIVI SPECIFICI

- Conoscere le varie fasi della produzione del vino: raccolta dell'uva, pigiatura, fermentazione, invecchiamento e imbottigliamento
- Conoscere la complessità produttiva del vino come ricchezza e varietà di gusti: classificazione del vino
- Conoscere il vino nel suo aspetto di consumo sociale e socializzante
- Conoscere le principali norme sulla sicurezza del prodotto: alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni
- Conoscere i valori simbolici e culturali del vino
- Conoscere le variabili che caratterizzano la qualità del vino

OBIETTIVI SPECIFICI PER L'APPROFONDIMENTO

- Conoscere il prodotto, il suo valore nutrizionale e le norme sulla sicurezza alimentare
- Saper leggere le etichette, conoscere la normativa e gli indicatori di qualità
- Il confezionamento del vino
- La degustazione del vino
- Dinamiche di consumo: ricchezza di varietà, individualità della scelta, consumo equilibrato
- Il vino e le antiche civiltà: egizi, fenici, area siro – palestinese
- Il vino e il mondo classico: greci e romani
- Il vino e gli dei
- Il vino e il suo aspetto socializzante: osterie ieri, wine – bar oggi

ATTIVITÀ

- Visite in aziende e nei territori del vino per sviluppare ricerche in classe
- Animazioni e giochi sul vino da svolgere in classe (recite a tema, gioco della vendemmia...)
- Partecipazione ad alcuni momenti salienti dell'anno vitivinicolo (vendemmia)
- Estemporanea di arte e/o fotografia sul vino ed i suoi territori

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

- Gare sportive
- Lezioni all’aperto
- Laboratori sensoriali

**METODO E
MEZZI**

Il percorso formativo “Il vino e i giovani” vuole favorire una migliore conoscenza del prodotto, uno degli obiettivi che si prefigge è quello di far avvicinare gli alunni al contesto produttivo – ambientale per farne conoscere ed apprezzare la complessità produttiva e la ricchezza e varietà dei prodotti.

Il mondo del vino può essere studiato nei suoi molteplici aspetti: il vino e la sua storia; miti e leggende; il vino nelle religioni; il vino e l’economia: produzione e commercializzazione.

Per formare consumatori consapevoli che sappiano esprimere individualità nella scelta e consumo equilibrato è fondamentale far conoscere il prodotto, la sua storia, le tecniche di produzione, le modalità di consumo, le sue caratteristiche economiche, i suoi valori simbolici e culturali.

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

CIBARTE

ovvero

**cibo e poesia – cibo e scultura – cibo e arte pittorica –
cibo e musica – cibo e cinema – cibo e teatro**

PREMESSA	<p>Questo percorso è dedicato alle scuole superiori in cui le discipline umanistiche o artistiche risultano avere un peso maggiore delle altre, senza escludere gli altri istituti che possono trovare negli altri percorsi formativi proposte maggiore attinenza tra le finalità del progetto e quelle delle proprie discipline di indirizzo.</p> <p>Il percorso “Cibarte” va distinto dal percorso “cibo ed emozioni” attraverso cui si propone l’analisi delle varie forme d’arte in cui il cibo è soggetto, come sollecitazioni emozionali. In questo percorso lo studente è autore delle proprie creazioni artistiche, utilizzando tecniche acquisite dalle materie di indirizzo del proprio istituto.</p>
OBIETTIVI GENERALI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Motivare gli studenti a percorrere la strada della creatività supportati dall’acquisizione e consapevolezza delle tecniche proprie delle discipline specifiche ▪ Sviluppare un senso artistico interiore attraverso una ricerca estetica che avvicini il cibo all’arte ▪ Individuare le inferenze tra percezioni sensoriali- emozioni – creatività , finalizzate alla produzione di un elaborato che valorizzi lo stile personale acquisito dallo studente
OBIETTIVI SPECIFICI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gli obiettivi propri delle discipline che consentono allo studente di acquisire competenze e tecniche e di sviluppare capacità e abilità finalizzate ad una produzione personale nello stile ed originale nei contenuti
ATTIVITA’	<p>Si propongono una serie di attività che vanno intese come suggerimenti /spunti che hanno lo scopo di esemplificare le premesse e gli obiettivi del percorso “Cibarte”.</p> <p>Ognuna di esse è indipendente dalle altre e può essere realizzata singolarmente.</p> <p>Questo percorso,sviluppato autonomamente, potrebbe integrarsi con altri percorsi svolti nell’istituto o risultare di approfondimento per studenti che abbiano già realizzato gli obiettivi in linea con le finalità del progetto “Sapere i Sapori” o, ancora, potrebbe divenire nodo di contenuto per una rete di più istituti che possano finalizzare il proprio lavoro ad un prodotto finale comune.</p>

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

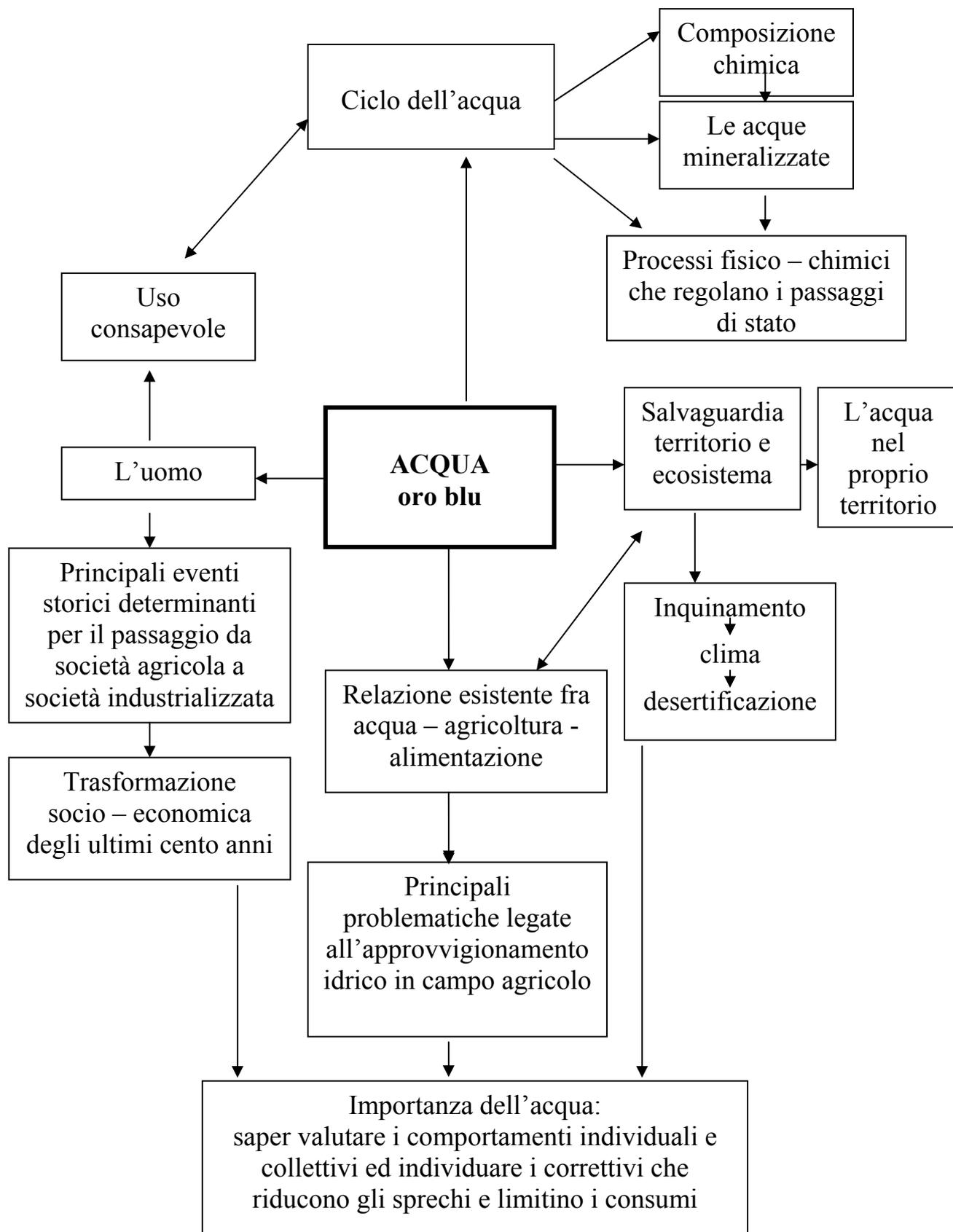
SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

<p>Arti figurative e non solo.... (disegno, pittura, scultura, architettura, design...)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Disegno dal vero dello studio di forme e composizioni legate al cibo (la pianta del prodotto agroalimentare, il frutto, la composizione...) ▪ Interpretazione artistica della realtà avente come soggetto il cibo, l'ambiente di produzione o di trasformazione,... ▪ Ricerca estetica che evidenzi il nesso tra colori e cibo , in un connubio tra arti figurative e arte culinaria . ▪ Progettazione di spazi urbani per rendere più invitante , igienico e accogliente “il mangiar per strada” o posti di ristorazione in cui si l'ambiente e la scelta degli accessori per il consumo del cibo prevedano adeguatamente il rispetto degli stimoli sensoriali che accompagnano il gusto, l'udito - la vista - il tatto- l'olfatto. ▪ Progettazione di un prodotto alimentare (pasta, prodotto da forno...) che coniughi i sani principi alimentari e quelli di un buon design per produrre un alimento che stuzzichi la voglia di mangiarlo, sapendo che è genuino ▪ Manifesto pubblicitario , o più ampiamente campagna pubblicitaria per promuovere prodotti o temi o finalità ben integrati con il progetto “Sapere i sapori”.
<p>Arti figurative e di comunicazione (cinema, teatro, poesia, musica, fotografia,....)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elaborazione di un testo teatrale e/o poesia e/o brani musicali che evidenzino il connubio tra banchetto e teatro, tra emozioni provocate dalle tecniche artistiche della poesia, o della musica con quelle della memoria sensoriale, gustativa ▪ Elaborazione di un cortometraggio o di un lungometraggio, di uno spot pubblicitario, che diventi mezzo di comunicazione ,vivace e creativo delle finalità del progetto ▪ Elaborazione di fotografie artistiche e/o manipolazioni artistiche con diverse tecniche anche informatiche ▪ Realizzazione di una rappresentazione teatrale che sintetizzi il testo, le musiche e le scenografie di cui sopra
<p>PRODOTTO FINALE</p>	<p>Il prodotto finale dovrebbe essere progettato per essere spendibile in altri ambiti e quindi concorrere a costruire quel materiale di divulgazione che arricchisce il nostro sapere e travalica gli orizzonti più tradizionali dell'educazione alimentare che spesso viene relegata a mera scienza esatta.</p> <p>Questo percorso attraverso lo studio degli studenti ,sotto la guida dei propri docenti “specialisti”nel campo dell'arte, dovrebbe trasmettere un messaggio positivo anche nei confronti di quegli adolescenti che spesso hanno un rapporto poco equilibrato con il cibo, sia come autori che come osservatori.</p>

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

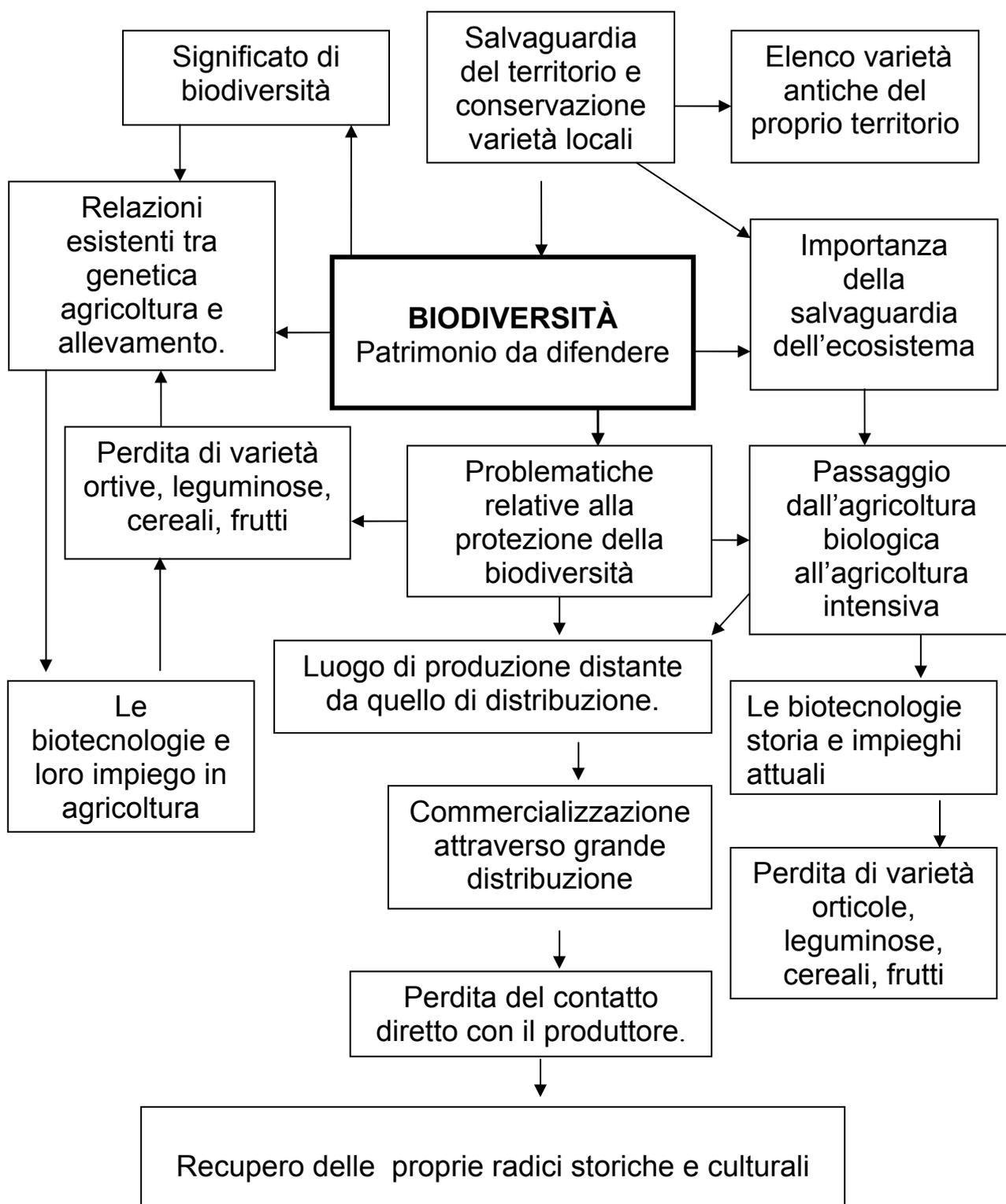


ACQUA: l'oro blu

<p>OBIETTIVI GENERALI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'importanza dell'acqua per la vita dell'uomo ▪ Comprendere il significato del ciclo dell'acqua. ▪ Comprendere l'importanza dell'acqua per il mondo vegetale e animale. ▪ Conoscere l'importanza della salute delle acque per la salvaguardia del territorio e dell'ecosistema. ▪ Saper individuare le problematiche relative alle risorse idriche ▪ Conoscere le cause principali della trasformazione socio-economica degli ultimi cento anni.
<p>OBIETTIVI SPECIFICI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscere la composizione chimica dell'acqua ▪ Saper individuare i processi fisico-chimici che regolano i passaggi di stato. ▪ Le acque mineralizzate ▪ Conoscere le relazioni esistenti tra la vita e l'acqua. ▪ Saper individuare la relazione esistente fra inquinamento, clima, desertificazione ▪ Comprendere le relazioni esistenti tra acqua, agricoltura e alimentazione. ▪ Riconoscere l'importanza dell'acqua ai fini di una corretta alimentazione ▪ Conoscere le principali problematiche dell'approvvigionamento idrico in campo agricolo. ▪ Conoscere i principali eventi storici che hanno segnato il passaggio da società agricola a società industrializzata ▪ Conoscere le principali fonti di adduzione di acqua potabile nella nostra Regione. ▪ Saper valutare i propri comportamenti ed apportare dei correttivi che riducano gli sprechi e limitino l'inquinamento.
<p>OBIETTIVI SPECIFICI PER L'APPROFONDIMENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Analizzare gli effetti dell'industrializzazione sulle modifiche del territorio e sul piano sociale ed economico. ▪ Analizzare le cause della siccità e la consapevolezza che il problema della siccità rappresenta una emergenza mondiale. ▪ Analizzare attraverso lo studio dei documenti storici l'evoluzione delle acque nel proprio territorio <p>Il seguente elenco propone degli spunti che ogni insegnante saprà sviluppare o ampliare secondo la specificità del proprio gruppo classe.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Esperimenti da eseguire in classe ad opera degli stessi alunni <ul style="list-style-type: none"> ▫ passaggi di stato da eseguire in classe. ▫ presenza di microrganismi da verificare al microscopio confrontando

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

<p>ATTIVITÀ</p>	<p>acqua biologicamente pura con acqua stagnante.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▫ importanza dell'acqua per la vita delle piante. ▫ Confronto tra piante di fagiolo alimentate con acqua di rubinetto, distillata e senza acqua. ▫ Presenza dell'acqua negli alimenti. Analisi del peso degli alimenti prima e dopo della cottura, dell'essiccazione ▫ Presenza dell'acqua nel terreno. Analisi del peso del terreno prima e dopo averlo messo sopra una fonte di calore. ▫ La respirazione umana la perdita maggiore di acqua. <ul style="list-style-type: none"> ▪ Studio del dossier di Bruxelles (“Contratto mondiale sull'acqua” e la lettera sull'acqua). ▪ Studio dell'etichettatura presente sulle acque minerali. ▪ Lettura del libro “Le guerre dell'acqua” ▪ Studio di un acquedotto. Fare una mappatura degli acquedotti nel Lazio e collocazione su carta geografica o plastico del Lazio. ▪ Ricerca sul territorio e negli archivi dei vecchi fontanili, degli abbeveratoi, delle fontane pubbliche, ecc. e del loro uso nel tempo. ▪ Analisi del progetto “Le Acque dei Cesari” ▪ Ricerche ambientali sulla “salute” degli specchi di acqua, torrenti, fiumi, che attraversano il proprio territorio, analisi delle acque anche con la collaborazione degli istituti tecnico-professionali o dei laboratori, presenti nel territorio, specializzati in tale campo. ▪ Cercare documentazioni nei siti di associazioni ambientaliste come Legambiente (Tempo di degradazione di rifiuti nel mare.) o WWF (dossier sull'acqua). ▪ Interviste ai compagni sul loro personale uso dell'acqua. ▪ Interviste agli adulti sui loro comportamenti rispetto alla risorsa acqua. ▪ Anali dei dati e confronto. ▪ Costruire con i ragazzi un decalogo del bravo consumatore/economizzatore di acqua.
<p>METODI E MEZZI</p>	<p>Il metodo che suggeriamo è quello di partire da uno studio dell'acqua come elemento naturale per poi arrivare all'approfondimento attraverso le letture e le ricerche su giornali e riviste di notizie dell'ultima ora, da commentare e rielaborare attraverso elaborati grafici o scritti.</p> <p>Si tenderà, quindi, a creare le condizioni affinché l'alunno si senta protagonista nel processo di apprendimento, attraverso esperimenti svolti in laboratorio, interviste da proporre ai compagni, nonni e genitori. Il decalogo prodotto servirà ad eventuale correttivi dei comportamenti .</p> <p>Audiovisivi, testi, schede guidate, laboratorio di scienze o aula, laboratorio di informatica risulteranno essere mezzi idonei alla realizzazione del percorso.</p>



REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

BIODIVERSITÀ: PATRIMONIO DA DIFENDERE

<p>OBIETTIVI GENERALI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Comprendere il significato di biodiversità . ▪ Comprendere l'importanza della salvaguardia del territorio ▪ Comprendere l'importanza della salvaguardia dell'ecosistema ai fini del mantenimento di razze e specie in via di estinzione. ▪ Saper individuare le problematiche relative alla protezione della biodiversità ▪ Rendere consapevoli le nuove generazioni che nutrirsi con gusto significa anche recuperare e conservare varietà colturali proprie di ciascun territorio soddisfacendo così il bisogno di riappropriarsi delle proprie radici storiche e culturali
<p>OBIETTIVI SPECIFICI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscere le relazioni esistenti tra genetica agricoltura e allevamento. ▪ Conoscere le cause principali della perdita di varietà ortive, leguminose, cereali, frutti. ▪ Conoscere il significato di biotecnologie e il loro impiego in agricoltura. ▪ Conoscere attraverso studi e approfondimenti le varietà antiche del proprio territorio ▪ Analizzare il proprio territorio per individuare produzioni vegetali e animali in via d'estinzione e/o da rivalutare per proporre ipotesi di salvaguardia ▪ Analizzare le problematiche relative alla commercializzazione dei prodotti
<p>OBIETTIVI SPECIFICI PER L'APPRENDIMENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscere i principali eventi storici che hanno segnato il passaggio dall'agricoltura biologica alla agricoltura intensiva. (Rivoluzione verde) ▪ Comprendere come l'agricoltura intensiva e le nuove tecnologie, non ben gestite, possano rappresentare una minaccia per la salute e pregiudichino il mantenimento di varietà antiche. ▪ Saper individuare le problematiche relative alla protezione della biodiversità. ▪ Comprendere l'importanza del ripristino di una commercializzazione del cibo che metta in contatto diretto

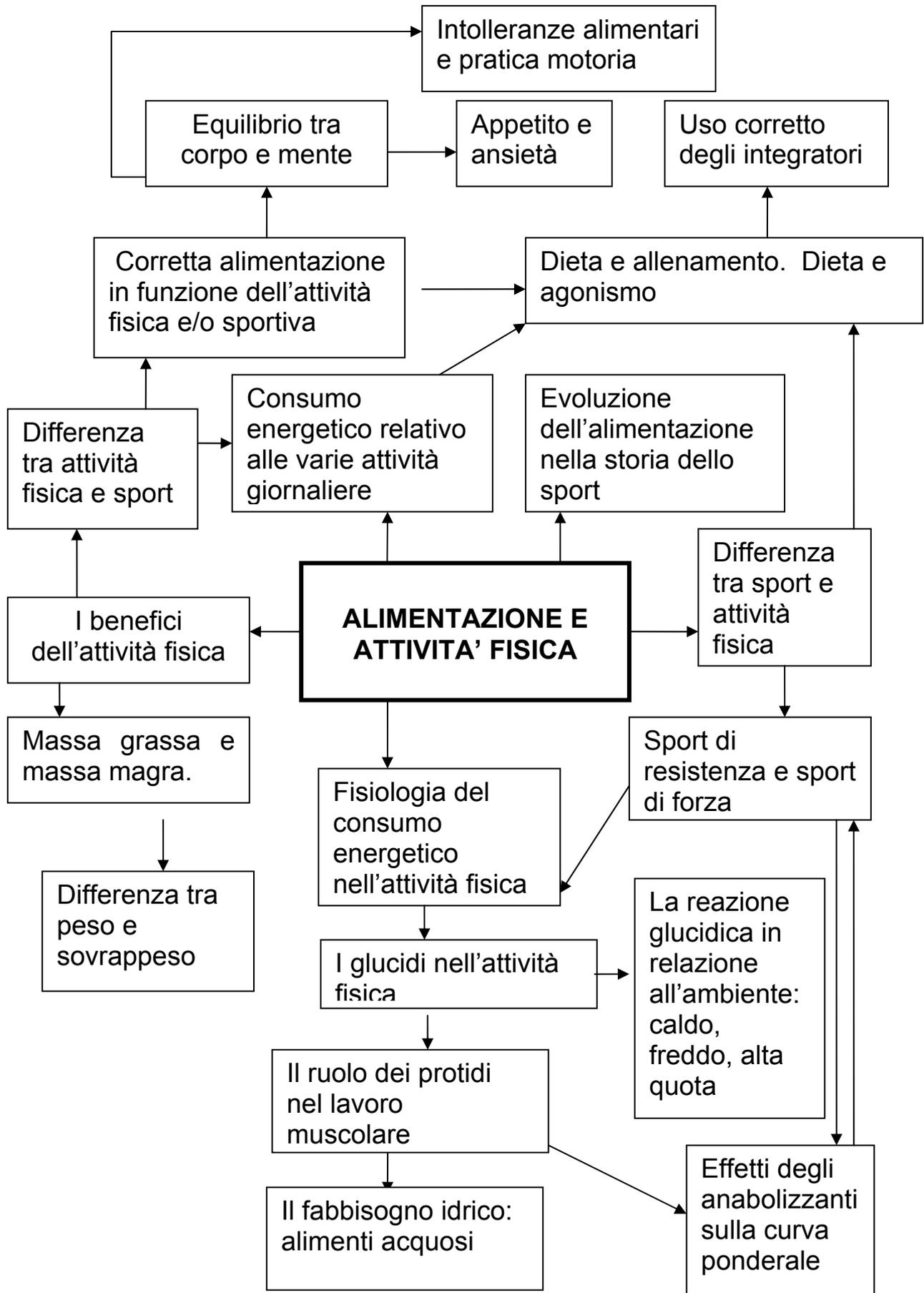
SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

<p>ATTIVITÀ</p>	<p>produttori e consumatori.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Riflettere sulle scelte familiari e eventualmente modificarle in funzione di quanto appreso sulla biodiversità. <p>Il seguente elenco propone degli spunti che ogni insegnante saprà sviluppare o ampliare secondo la specificità del proprio gruppo classe.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Lettura del documento Fao nel quale è spiegato il significato di biodiversità. http://www.mybestlife.com/ambiente/News/08032002_Fao.htm ▪ Intervista ai genitori su varietà di cibo che rappresentano ricordi di infanzia (es. melo cotogno, corbezzolo, melograno...) di difficile reperibilità sul mercato. ▪ Intervista ai nonni per conoscere varietà del passato a loro note. Costruzione di un elenco. Integrazione dell'elenco con e aggiunta di altre varietà rare. Costruzione di mappe geografiche dove collocare il cibo in via di estinzione. ▪ Visione della mappa del cibo locale http://www.biodiversita.info/modules/xdirectory/ <p>LA MEMORIA</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Intervista ai contadini nei mercati rionali per ottenere il maggior numero di informazioni su specie e varietà presenti, su quelle di antica provenienza e su quelle di difficile reperibilità. Ottenere informazioni e opinioni sulle cause della mancata produzione e conoscere i nomi di aziende che coltivano antiche varietà in via di estinzione. Costruzione un album delle "PIANTE DIMENTICATE" contenente schede con disegni e/o foto e informazioni su piante rare. Anche la consultazione di archivi può servire ad ampliare le conoscenze su varietà rare. ▪ Degustazione comparata tra medesime varietà di cibo del quale si conosce la provenienza (giardino proprio, contadino, piccola azienda) e quello acquistato attraverso la grande distribuzione. (Confronto del colore, odore, sapore). Stilare una classifica del gradimento. Elaborare grafici e tabelle. ▪ Visita in azienda agricola o in piccola fattoria .Fase preparatoria: costruzione in classe di questionario da sottoporre all'attenzione del produttore. Attribuzione di ruoli al gruppo classe: fotografi, grafici, giornalisti, raccoglitori di piante.
-----------------	---

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

<p>METODI E MEZZI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Studio del dossier di monitoraggio sulla biodiversità redatta da Università della Tuscia di Viterbo. ▪ Studio del documento FAO e dei documenti correlati (V. http://www.mybestlife.com/ambiente/News/08032002_Fao.html) <p>E' possibile trovare sul sito dell'ARSIAL il <i>Registro Volontario Regionale delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario a rischio di erosione</i>. http://www.arsial.regione.lazio.it/portalearsial/RegistroVolontarioRegionale/Default.htm</p> <p>Il metodo che suggeriamo è quello di partire da uno studio del significato di biodiversità e delle connessioni esistenti tra progresso scientifico e tecnologico, ambiente, alimentazione, per poi arrivare all'approfondimento attraverso le letture e le ricerche su giornali e riviste di notizie dell'ultima ora, da commentare e rielaborare attraverso elaborati grafici o scritti.</p> <p>Si tenderà, quindi, a creare le condizioni affinché l'alunno si senta protagonista nel processo di apprendimento, attraverso interviste a nonni genitori e operatori di settore. La visita in azienda o in piccola fattoria servirà a rendere maggiormente chiaro il rapporto esistente tra mondo della produzione e la sicurezza alimentare.</p> <p>L'album delle piante dimenticate (possibilmente con la raccolta e l'essiccazione di rametti) servirà a far comprendere che solo grazie al recupero di antichi patrimoni, le future generazioni avranno accesso a cibo nutriente, saporito e abbondante..</p> <p>Audiovisivi, testi, schede guidate, laboratorio di scienze o aula, laboratorio di informatica risulteranno essere mezzi idonei alla realizzazione del percorso.</p>
------------------------------	---

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare



REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

ALIMENTAZIONE E ATTIVITA' FISICA

OBIETTIVI GENERALI	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Essere consapevoli dei benefici dell'attività fisica ▪ Acquisire il significato di perfetto equilibrio tra corpo e mente ▪ Individuare le differenze tra peso e soprappeso ▪ Sollecitare la scelta di un'attività fisica ▪ Individuare l'attività fisica adeguata ad un corretto stile di vita ▪ L'alimentazione corretta durante l'attività fisica e per lo sportivo, in particolare
OBIETTIVI SPECIFICI	<p>Acquisire i seguenti concetti:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Fisiologia del consumo energetico nell'attività fisica ▪ Massa grassa e massa magra. ▪ Bisogno energetico e Bisogno plastico ▪ I glucidi nell'attività fisica ▪ Il ruolo dei protidi nel lavoro muscolare ▪ Il fabbisogno idrico: alimenti acquosi ▪ Differenza tra attività fisica e sport ▪ Differenza tra sport: sport di resistenza e sport di forza ▪ Consumo energetico relativo alle varie attività quotidiane ▪ Alimentazione corretta per ogni attività fisica e tipo di sport ▪ Dieta e allenamento; Dieta e agonismo ▪ Uso corretto degli integratori alimentari
OBIETTIVI PER L'APPROFONDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Evoluzione dell'alimentazione nella storia dello sport ▪ La reazione glucidica in relazione all'ambiente: freddo, caldo, alta quota ▪ Effetti degli anabolizzanti sulla curva ponderale ▪ Appetito e ansietà. Intolleranze alimentari e pratica motoria
ATTIVITÀ	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Questionari per individuare l'attività fisica dello studente in seno alle sue abitudini quotidiane ▪ Indagine sul rapporto attività sportiva e peso corporeo ▪ Incontro con esperti che possano motivare gli studenti a una regolare attività fisica ▪ Incontri con sportivi che possano trasmettere gli aspetti positivi dello "spirito di gara" e di un corretto stile di vita, anche alimentare.

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

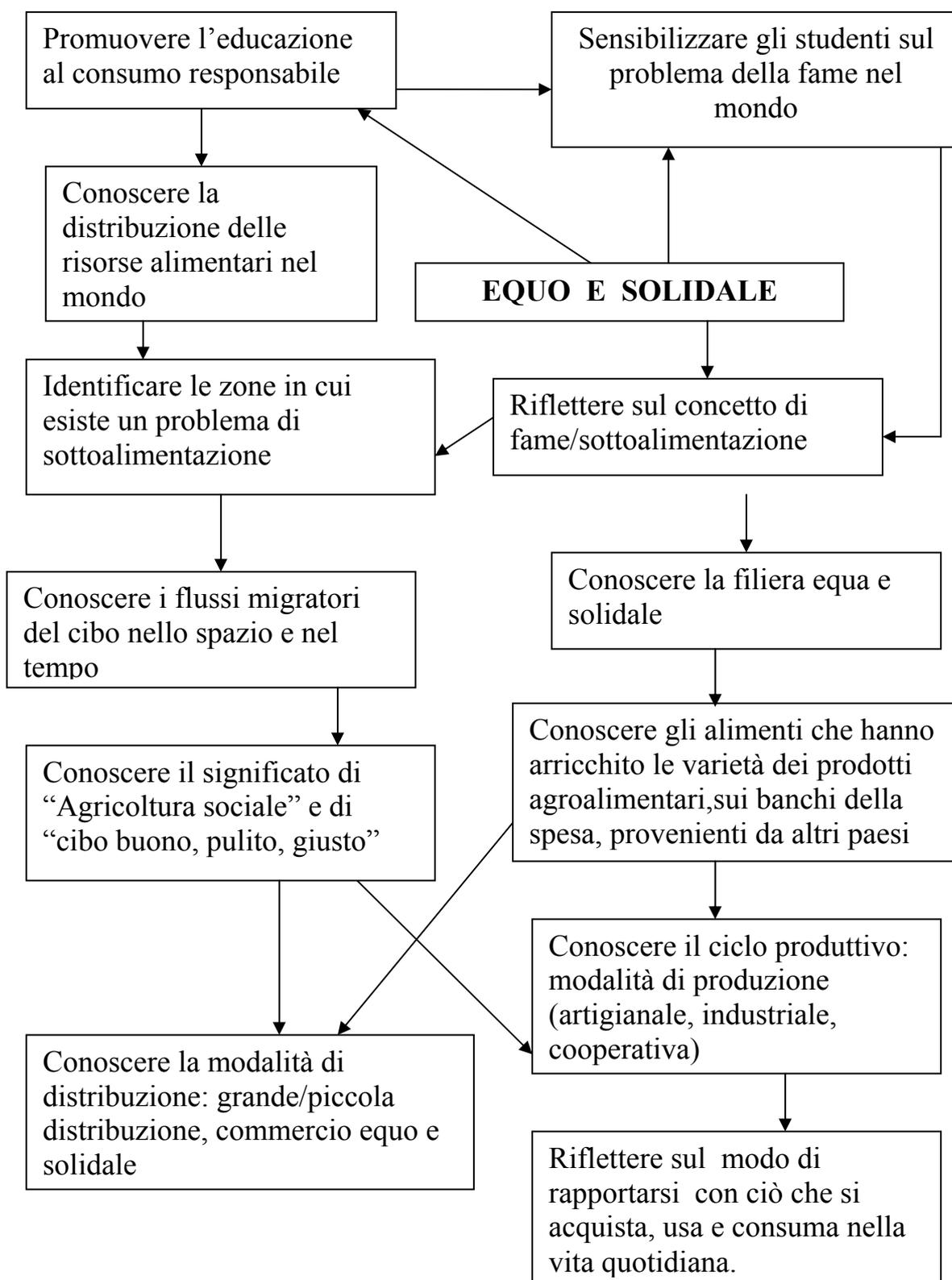
SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

METODI E MEZZI	<ul style="list-style-type: none">▪ Laboratorio di scienze, palestra e laboratorio di informatica ben si integrano per gli aspetti operativi e rielaborativi caratterizzanti questo percorso formativo.▪ Passeggiate ecologiche e gare studentesche diventano mezzi di studio per analizzare le relazioni che legano attività fisica ed alimentazione. <p>La scelta di riferirsi all'attività fisica e non esclusivamente allo sport viene dallo studio HBSG, sullo stato di salute e sugli stili di vita dei giovani in età scolare, da cui si evince che i ragazzi italiani risultano essere costantemente sotto la media generale in tutte le classi di età e comunque nel primo quartile tra i paesi che hanno i giovani meno in linea con lo standard previsto.</p>
-----------------------	---

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare



REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

EQUO E SOLIDALE

OBIETTIVI GENERALI

- Promuovere l'educazione al consumo responsabile
- Conoscere la distribuzione delle risorse alimentari nel mondo
- Identificare le zone in cui esiste un problema di sottoalimentazione
- Sensibilizzare gli studenti sul problema della fame nel mondo
- Riflettere sul concetto di fame/sottoalimentazione
- Conoscere il concetto di "sostenibilità" applicato all'agricoltura
- Conoscere gli effetti dei cambiamenti climatici sulla produzione agricola
- Conoscere le finalità e le modalità di realizzazione del Commercio Equo e Solidale (fair trade)
- Conoscere i flussi migratori del cibo nello spazio e nel tempo

OBIETTIVI SPECIFICI

- Conoscere gli alimenti che hanno arricchito le varietà dei prodotti agroalimentari, sui banchi della spesa, provenienti da altri paesi
- Conoscere la filiera equa e solidale
- Conoscere il ciclo produttivo degli alimenti provenienti dagli altri paesi: modalità di produzione (artigianale, industriale, cooperativa)
- Conoscere la modalità di distribuzione: grande/piccola distribuzione, commercio equo e solidale
- Riflettere sul modo di rapportarsi con ciò che si acquista, usa e consuma nella vita quotidiana.
- Conoscere la "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale"
- Conoscere il significato di "Agricoltura sociale" e di "cibo buono, pulito, giusto"
- Identificare le zone in cui esiste un problema di sottoalimentazione

OBIETTIVI SPECIFICI PER L'APPROFONDIMENTO

- Conoscere la provenienza geografica di quello che mangiamo
- Ricostruire il percorso di produzione e commercializzazione dei prodotti alimentari, che provengono da altri paesi
- Informarsi sulla produzione alimentare agricola e gli sforzi nazionali, e internazionali diretti alla lotta contro la fame nel mondo
- Conoscere i canali commerciali alternativi realizzati con lo scopo di offrire degli sbocchi commerciali a condizioni ritenute più sostenibili per coloro che producono.
- Conoscere la relazione di causa – effetto esistente fra l'agricoltura e i cambiamenti climatici

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

ATTIVITÀ

- Ricerca sui particolari alimenti propri di una specifica cultura
- Ricerca sul significato di “corretta alimentazione” in riferimento al diritto per ogni essere umano ad avere accesso regolare ad una quantità di cibo sufficiente, adeguata dal punto di vista nutrizionale e culturalmente accettabile, per condurre una vita attiva e salutare
- Ricerca sulla storia e sulle finalità della FAO (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura)
- Ricerca sulla storia e sulle finalità della “Giornata Mondiale dell'alimentazione”
- Lettura/Studio della “Dichiarazione universale dei diritti dell'uomo”
- Lettura/studio della “Dichiarazione dei diritti del bambino Approvata dall'ONU il 20 Novembre 1959
- Fotografare e comparare i diversi luoghi di ristoro, tipici di culture diverse
- Censimento delle botteghe artigianali e di quelle del commercio equo e solidale presenti sul territorio
- Indagine, sui consumi alimentari, estesa ai compagni di altre classi.
- Costruzione di un planisfero che evidenzi i luoghi di provenienza di quei generi alimentari che acquistiamo nelle botteghe del commercio equo e solidale
- Costruzione di un planisfero che evidenzi i luoghi in cui esiste il problema di sottalimentazione
- Scoprire il ciclo produttivo di un alimento che giunge sulle nostre tavole: scriviamo la storia di.....
- Leggere le etichette delle confezioni degli alimenti: ingredienti, luogo di provenienza, tipo di produzione, tipo di distribuzione, scadenza
- Raccolta e analisi di informazioni sugli organismi internazionali che si occupano di alimentazione e sui loro interventi.

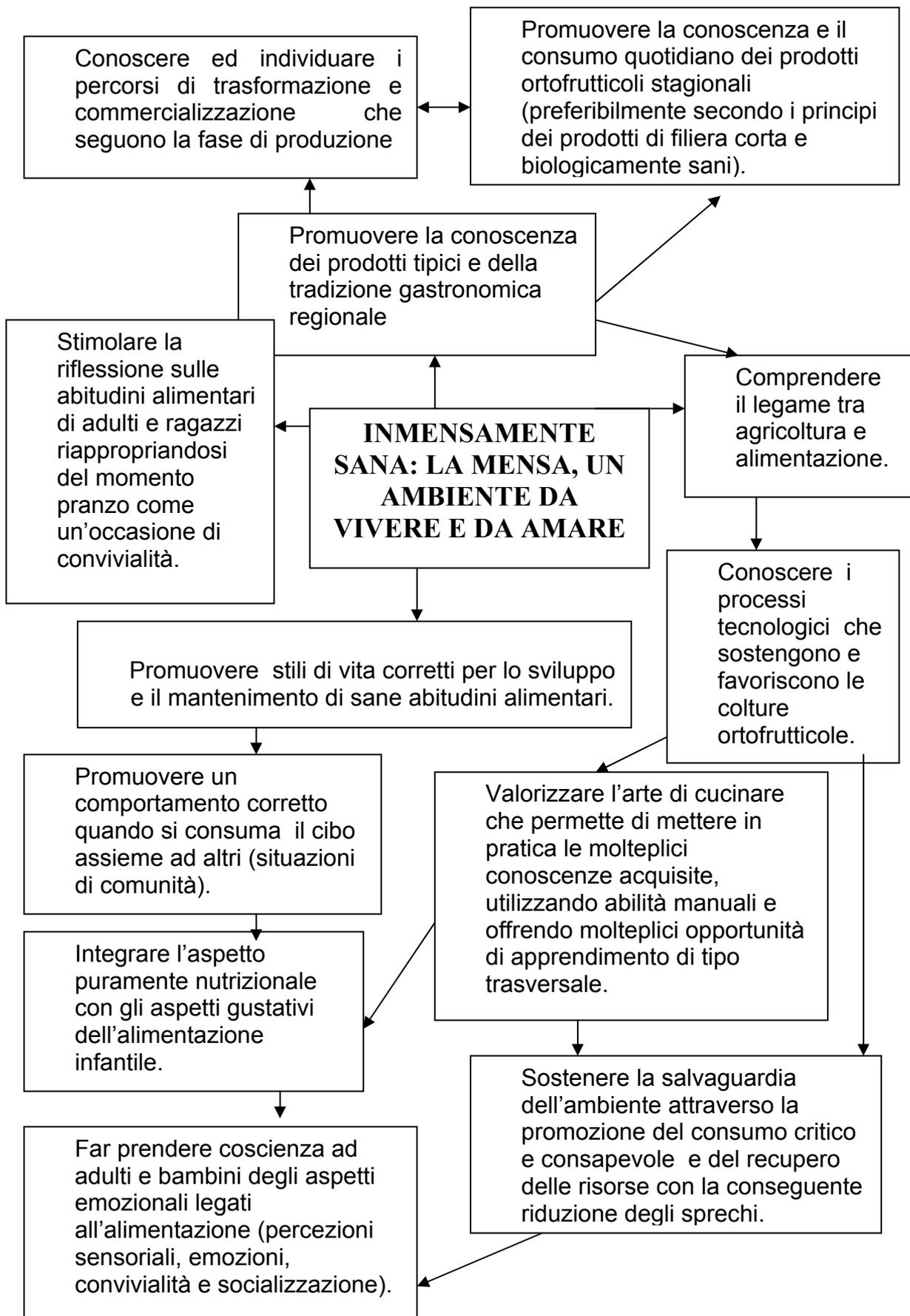
METODO E MEZZI

Il metodo si fonderà su una ricerca – azione che, attraverso discussioni in classe, interviste, indagini, riprese fotografiche e audiovisive, rappresentazioni grafico – pittoriche, permetta gradualmente a ciascun ragazzo, di riflettere sulla propria realtà psico – sociale e ambientale e di accogliere e conoscere le altre individualità e le altre culture.

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare



REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

InMENSAMENTE sana: la mensa, un ambiente da vivere e da amare

<p>OBIETTIVI GENERALI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Promuovere nei bambini di età 6-11 anni stili di vita corretti per lo sviluppo e il mantenimento di sane abitudini alimentari. • Promuovere la conoscenza dei prodotti tipici e della tradizione gastronomica regionale contro l'omologazione del gusto e la salvaguardia del territorio e della sua biodiversità. • Comprendere il legame tra agricoltura e alimentazione.
<p>OBIETTIVI SPECIFICI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere ed individuare i percorsi di trasformazione e commercializzazione che seguono la fase di produzione • Conoscere i processi tecnologici che sostengono e favoriscono le colture ortofrutticole. • Conoscere ed individuare i percorsi di trasformazione e commercializzazione che seguono la fase di produzione • Conoscere le problematiche ambientali connesse all'alimentazione • Acquisire capacità di effettuare una ricerca bibliografica e di elaborare di notizie relative ai sistemi agricoli del passato e contemporanei .
<p>OBIETTIVI PER L'APPROFONDIMENTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Stimolare la riflessione sulle abitudini alimentari di adulti e ragazzi riappropriandosi del momento pranzo come un'occasione di convivialità. • Promuovere un comportamento corretto quando si consuma il cibo assieme ad altri (situazioni di comunità). • Promuovere un rapporto equilibrato con il cibo (mi piace, mi fa bene, mi fa stare bene con gli altri). • Valorizzare l'arte di cucinare che permette di mettere in pratica le molteplici conoscenze acquisite, utilizzando abilità manuali e offrendo molteplici opportunità di apprendimento di tipo trasversale. • Sostenere la salvaguardia dell'ambiente attraverso la promozione del consumo critico e consapevole e del recupero delle risorse con la conseguente riduzione degli sprechi. • Integrare l'aspetto puramente nutrizionale con gli aspetti gustativi dell'alimentazione infantile. • Far prendere coscienza ad adulti e bambini degli aspetti emozionali legati all'alimentazione (percezioni sensoriali, emozioni, convivialità e socializzazione).

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

<p style="text-align: center;">ATTIVITÀ</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Promuovere la conoscenza e il consumo quotidiano dei prodotti ortofrutticoli stagionali (preferibilmente secondo i principi dei prodotti di filiera corta e biologicamente sani). • Conoscere: in modo completo gli alimenti periodicamente scelti come “tema” sistemi produttivi del passato, sistemi di trasformazione, sistemi di conservazione, usanze ed abitudini. <p>Le attività dovrebbero portare a riflettere sui comportamenti e sui "gusti" dei singoli, su quello che si vuole che sia la mensa scolastica e quello che questa può effettivamente essere.</p> <p>Varie comunque sono le attività che possono essere promosse. al fine di adottare strategie ed attuare interventi (anche di piccola entità) per migliorare l'estetica e la “vivibilità” dell'ambiente mensa.</p> <p>Gli ambiti di azione sono di tipo:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. AMBIENTALE <ul style="list-style-type: none"> • Cura e abbellimento dell'ambiente circostante ad opera degli studenti attraverso la produzione di immagini, foto, manufatti etc. rappresentanti cibi ed alimenti sui quali possono essere fatti opportuni approfondimenti. • Analisi e studio dell'ambiente-mensa dal punto di vista strutturale. Incontri con esperti e responsabili della ristorazione scolastica • Inquinamento acustico 2. COMPORTAMENTALE/RELAZIONALE <ul style="list-style-type: none"> • Momenti periodici di degustazione guidata di alimenti o cibi presenti nei menù delle mense sui quali orientare interesse e curiosità degli alunni. La presenza di schede di degustazione dove annotare i vari aspetti sensoriali, favorisce l'attenzione dei più grandi (2° ciclo) e li aiuta a riconoscere attraverso odori, sapori, aspetto esterno, i principali prodotti della terra. • Analizziamo i menu della mensa scolastica: cosa vorreste? come potremmo modificarlo per venire incontro ai vostri gusti? 3. DIDATTICO - FORMATIVO <ul style="list-style-type: none"> • Ricerca storica di alimenti su pubblicazioni specifiche, riviste specializzate, mezzi audiovisivi, internet.. • Interviste agli anziani per conoscere prodotti strumenti, sistemi agricoli e zootecnici e preparazioni del passato. • Invito dei nonni in classe o visita a centri anziani. • Visita ad aziende ortofrutticole convenzionali e biologiche • Visita ad aziende zootecniche convenzionali e biologiche • Raccolta di foto, disegni, interviste, documenti del passato.
--	---

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

<p>METODI E MEZZI</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Realizzazione di un orto biologico o coltivazioni in vaso di ortaggi o frutta. • Indagine sulla provenienza dei cibi (Km 0) sulla stagionalità e sull'utilizzo di prodotti biologici <p>4. ATTIVITA' PER LE FAMIGLIE Sono previsti incontri di formazione informazione con le famiglie. Tali incontri saranno mirati a</p> <ul style="list-style-type: none"> • sensibilizzare i familiari verso la percezione delle emozioni legate al cibo e l'influenza dell'aspetto affettivo sulle scelte alimentari o sulle preferenze dei propri figli comprendendone le possibili motivazioni alla base di errati comportamenti e abitudini alimentari. • Informare circa l'aspetto nutrizionale dei cibi, le norme sulla sicurezza alimentare e la lettura delle etichette, fornendo elementi per fare scelte in qualità di consumatori attenti e responsabili. • Informare sui temi relativi alla normativa europea in termini di marchi, prodotti tipici, DOP e IGP nonché su organizzazioni e iniziative che promuovano il principio della filiera corta e dei km. 0, dei mercati del contadino, etc • suggerire menù che rientrino nello schema della dieta mediterranea presentati da chef. • Si prevedono anche momenti di degustazione e di socializzazione e condivisione delle esperienze familiari. <p>SOGGETTI COINVOLTI NELLE ATTIVITA':</p> <ul style="list-style-type: none"> • alunni scuola elementare • docenti • genitori e/o soggetti che si prendono cura dell'alimentazione dei bambini • responsabili servizio mensa (municipio o comune). • Operatori della mensa scolastica. <p>Le attività proposte possono servire per iniziare un lavoro che ogni insegnante saprà ampliare e/o indirizzare secondo le esigenze e la specificità del gruppo-classe.</p> <p>Il percorso necessita del coinvolgimento delle famiglie e di tutti i soggetti che si prendono cura dell'alimentazione dei bambini (nonni, baby sitter etc,..) nonché della partecipazione attiva e consapevole di tutti i soggetti istituzionali che lavorano intorno allo "spazio – tempo mensa" (responsabili delle mense scolastiche, operatori del settore, gli organi collegiali, docenti e dirigenti scolastici).</p> <p>Le attività che vengono qui descritte non possono prescindere da</p>
------------------------------	---

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

	<p>questa idea di fondo : la mensa talvolta rappresenta, è vero, un nodo problematico ma anche l'occasione per ottenere successo nel campo dell'educazione alimentare e ambientale, sfruttando lo "stare insieme" e l'aspetto ludico e creativo che il cibo riesce a rappresentare, se ben proposto.</p> <p>Durante l'attuazione del percorso verrà chiesto alle famiglie di partecipare a piccoli eventi periodici "a tema" durante i quali i bambini, a casa, si dovranno cimentare in piccole preparazioni di frutta e verdura che "racconteranno" ai loro compagni attraverso immagini relazioni, ricette.</p> <p>Il "tema collettivo", (es. la settimana delle arance, lenticchie, carciofo...." indicato dai docenti, sarà l'occasione per avvicinarsi a cibi meno graditi, in alcuni casi mai assaggiati prima. Il lavoro preparatorio di conoscenza della storia, della tradizione, della tecnica di coltivazione agricola, della elaborazione gastronomica, sarà di fondamentale importanza per creare quel clima di fiducia che permetta un approccio sereno con l'alimento.</p> <p>I singoli consigli di classe avranno il compito, recepita l'importanza di tale esperienza didattica, di sollecitare le famiglie a partecipare ad incontri con esperti, organizzati presso la propria scuola o in una delle scuole della rete di Sapere i Sapori. In quella occasione si suggerisce l'invito anche a responsabili del servizio mensa e agli addetti mensa.</p> <p>Il percorso inizierà con la somministrazione di un questionario ad alunni e famiglie che miri a conoscere le eventuali problematiche emerse durante la ristorazione scolastica (inquinamento acustico, pasti freddi, mal serviti, disinteresse per il cibo, sprechi, scarso igiene e scarsa qualità degli alimenti, poca attenzione alla presentazione delle vivande...).</p> <p>Agli stessi soggetti verrà chiesto di ipotizzare fattibili cambiamenti che rendano attraente la permanenza e il consumo dei pasti in tale luogo.</p> <p>Si prevede un evento finale che possa documentare i cambiamenti operati dagli alunni sia sullo SPAZIO mensa sia sul TEMPO mensa che "racconti" cioè il loro vissuto PRIMA e il DOPO l'intervento.</p> <p>Tale documentazione potrà avvalersi di filmati, foto, immagini, disegni, racconti, cartelloni, schede, etc</p>
--	--

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

PROPOSTA DI PERCORSI SPERIMENTALI

Il progetto “Sapere i Sapori” ha due obiettivi cardine che ne supportano la realizzazione e il raggiungimento delle finalità e di tutti gli altri obiettivi sia formativi che specifici: la comunicazione e la valenza orientativa.

Comunicazione intesa quale divulgazione e condivisione delle conoscenze acquisite e dei materiali prodotti.

Valenza orientativa intesa quale possibilità di visitare luoghi e strutture di produzione agro-alimentare e conoscere attività lavorative che ruotano intorno al mondo dell'alimentazione, dalla produzione alla trasformazione, alla commercializzazione, alla legislazione e quant'altro vi sia collegato.

Dopo dodici anni di progettazione, realizzazione e verifica, oltre ai già consolidati percorsi formativi, vengono riproposti ai docenti quattro **percorsi sperimentali** che hanno come loro asse portante la comunicazione e l'orientamento scuola – lavoro.

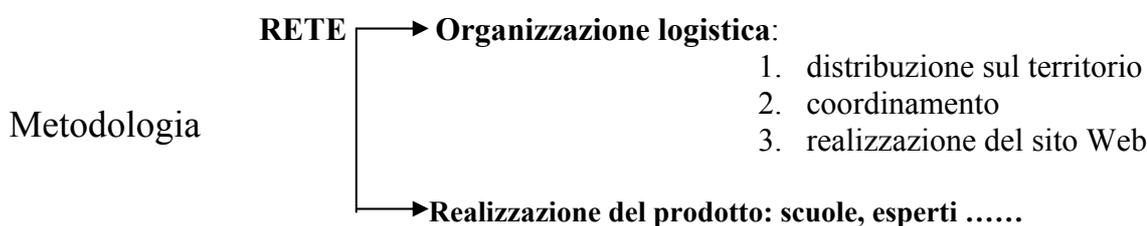
Percorsi Formativi Sperimentali:

- 1. Percorsi Formativi Sperimentali – Sperimentazione reti di scuole**
- 2. Alternanza Scuola – Lavoro**
- 3. Cibarte.**
- 4. InMENSAMENTE sana: la mensa, un ambiente da vivere e da amare (progetto in rete)**

Percorsi formativi sperimentali - Sperimentazione di reti di scuole

All'interno dell'ampia rete delle scuole della Regione Lazio aderenti al progetto, si costituisce una **rete sperimentale di scuole**, una per ogni provincia della regione con l'eccezione di Roma che ne avrà due: una per Roma città e una per Roma provincia.

La rete sperimentale ha come suo mezzo di comunicazione privilegiato la **rete informatica** costituita appositamente e che permette uno scambio di informazioni, di lavori e di esperienze veloce e funzionale alla realizzazione del progetto. Le scuole della rete sperimentale lavorano seguendo uno stesso percorso formativo e una stessa metodologia.



Organizzazione logistica:

1. **distribuzione sul territorio**: il referente provinciale individuerà 10/15 scuole secondo i seguenti criteri:
 - a territorialità;
 - b adesione al progetto dal 3° anno in poi;
 - c strutture informatiche presenti nella scuola;
 - d competenze informatiche per comunicare in rete (almeno 1 docente partecipante al progetto);
 - e disponibilità alla realizzazione del percorso sperimentale
2. **coordinamento**:
 - a coordinatore del percorso;
 - b moderatore della rete informatica.
3. **realizzazione del sito Web**
 - a a cura del Gruppo di Progetto/Coordinamento Regionale

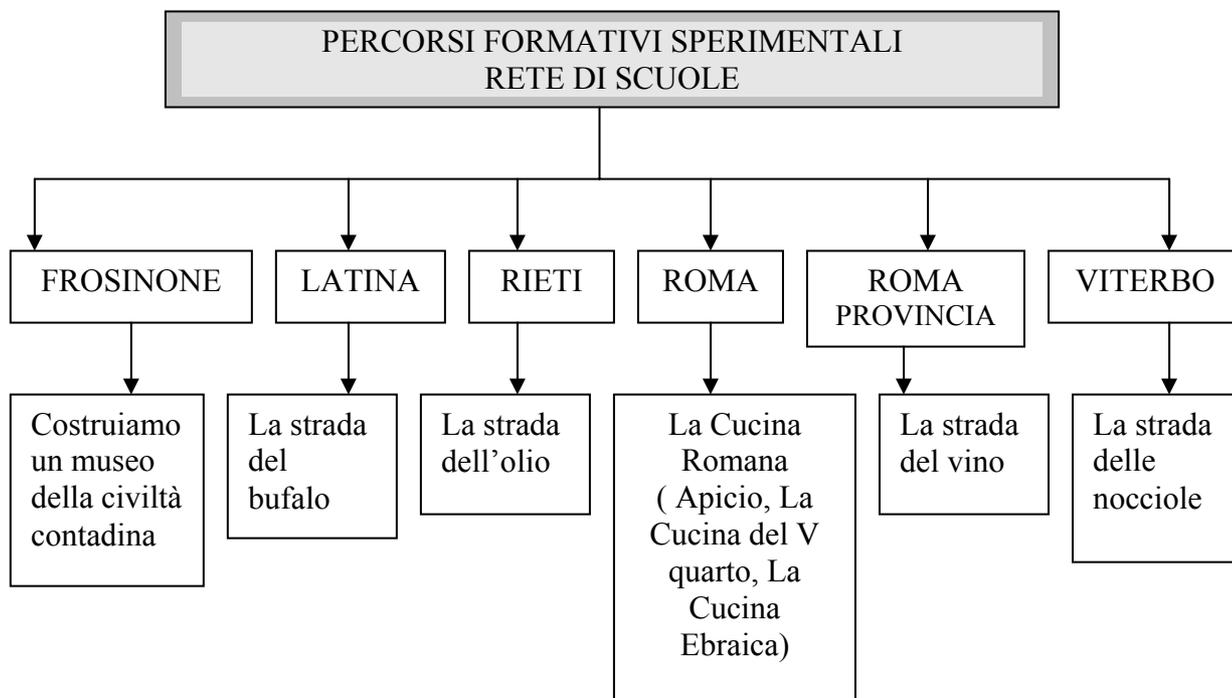
Realizzazione del prodotto:

- a. prima indagine sull'esistente per giungere a realizzare un prodotto originale;
- b. sistematizzazione del materiale raccolto e classificazione;
- c. individuazione delle integrazioni e degli approfondimenti necessari;
- d. intervento degli esperti....(archivista, agronomo, metodologo...);
- e. progettazione della ricerca;
- f. realizzazione della ricerca sul campo:
 - g. consultazione di archivi pubblici ed/o privati
 - h. interviste agli anziani, agli esperti dei settori interessati

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare



Il percorso “InMENSAMENTE sana: la mensa, un ambiente da vivere e da amare” realizzato come progetto di rete di scuole può essere attuato in tutte le province.

PERCORSO OPERATIVO

SENSIBILIZZAZIONE CONDIVISIONE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Incontro con i referenti scolastici per condividere tematiche, obiettivi, metodologia e prodotto finale (libro, CD, filmato) 2. Suddivisione dei compiti 3. Condivisione dei ruoli: coordinatore del percorso e moderatore della rete informatica 4. Regole di comunicazione in rete: loro condivisione e approvazione
RICERCA	<ol style="list-style-type: none"> 1. Indagine sui materiali esistenti relativi alla tematica scelta per realizzare un prodotto divulgativo, originale spendibile anche in ambiti extrascolastici 2. Progettazione della ricerca: individuazione delle integrazioni e degli approfondimenti necessari per la realizzazione del prodotto finale 3. Incontro con esperti di supporto alla ricerca
REALIZZAZIONE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Consultazione di archivi (di stato e non) (contratti di matrimonio, compravendite ecc.. per individuare tempi e luoghi di produzione) finalizzata allo studio dell'origine storica della coltivazione del prodotto in quel territorio 2. Interviste agli anziani e agli esperti dei settori interessati per scoprire ricette, tecniche di produzione/trasformazione antiche e moderne, ecc...

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

SPERIMENTAZIONE**“ Scuola – Lavoro”**

<p>PREMESSA</p>	<p>Questa sperimentazione propone di ampliare l’offerta formativa degli istituti superiori nell’ambito dell’alternanza Scuola /Lavoro proposta dall’art.4 della legge n.53 della Nuova Riforma Scolastica, nel rispetto delle finalità e delle linee guida del Progetto “Sapere i Sapori”, non solo per gli istituti Tecnici e Professionali, dove vengono abitualmente organizzati “Stage” in azienda, ma anche nel sistema dei Licei.</p> <p>L’ipotesi sperimentale prevede l’integrazioni di conoscenze e competenze proprie della formazione didattica con competenze, acquisite in “stage” all’esterno della istituzione scolastica, spendibili nel mercato del lavoro.</p> <p>L’idea di correlare l’offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio in seno al progetto “Sapere i Sapori” consente di calare lo stesso nella realtà lavorativa del territorio, ancora inesplorata dal progetto e di aprire nuovi orizzonti nell’ambito dell’orientamento degli studenti, rispondendo a pieno alle linee guida e alle finalità del progetto di cui questo percorso è parte integrante.</p>
<p>FINALITA’ E OBIETTIVI GENERALI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sviluppare un nuovo assetto organizzativo della didattica, finalizzato ad orientare lo studente verso figure professionali che realizzino operativamente aspetti e obiettivi auspicati dal progetto “Sapere i Sapori”, sia in un futuro prossimo che successivo ad ulteriori studi specializzanti. ▪ Sperimentare nuove modalità didattiche e formative in collaborazione tra istituzioni scolastiche e agenti di formazione professionale (aziende, enti....) ▪ Fornire un percorso di istruzione integrato rispondendo alle aspettative culturali, sociali e lavorative che la società, in continua evoluzione, richiede in termini di <i>sapere, saper fare e saper essere</i>.
<p>OBIETTIVI</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sviluppare competenze di base proprie del tipo di istruzione di riferimento e, parallelamente, del tipo di formazione lavorativa che si andrà ad integrare con la prima ▪ Sviluppare competenze per produrre un comportamento professionale che trasformi il sapere in prestazione lavorativa efficace ▪ Sviluppare competenze specifiche e procedurali relative alle funzioni proprie della figura professionale che si tende a formare. ▪ Finalizzare gli stage anche a risultati spendibili all’interno del progetto

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

<p>IL PROGETTO DI SPERIMENTAZIONE SCUOLA/LAVORO</p>	<p>Il progetto va realizzato in condivisione tra le parti concorrenti alla sua realizzazione.</p> <p>Esso dovrà essere esplicitato attraverso :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Obiettivi - Competenze da acquisire da parte dello studente - Organizzazione didattico/formativa (tempo di formazione in aula e tempo e luoghi di apprendimento mediante esperienze di lavoro, anche in tempi diversi da quelli fissati dal calendario delle lezioni. Eventuale collocazione dello stage o di altri momenti di alternanza all'interno dell'area di progetto e/o della flessibilità del 15% indicata dall'autonomia didattica) - Aree tematiche inserite nel curriculum sia scolastico che dello stage - Metodi e mezzi - Criteri di valutazione, certificazione e riconoscimento dei crediti: l'istituzione scolastica o formativa, tenuto conto delle indicazioni del tutor formativo esterno, valuta gli apprendimenti degli studenti in alternanza e certifica le competenze da essi acquisite, che costituiscono crediti, ai fini della prosecuzione del percorso scolastico o per il conseguimento del diploma. - Individuazione di un tutor interno all'istituto (da formare opportunamente) e di un tutor esterno che favoriscano l'inserimento degli studenti nel percorso di alternanza e ne verifichino l'efficacia - Prevedere aspetti relativi alla tutela della salute e della sicurezza dei partecipanti - Organizzazione Stage (vedi allegato 1)
--	--

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

RISORSE	Risorse Umane	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tutor interni (della scuola) 2. Tutor esterni (del posto di lavoro) 3. Dirigente e Docenti che partecipano alla sperimentazione 4. Studenti che partecipano (gruppo classe e/o gruppo ristretto) 5. Referente scolastico di “Sapere i Sapori” 6. Referente Provinciale di “Sapere i Sapori” 7. Gruppo di progetto di “Sapere i Sapori”
	Soggetti della Convenzione	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Regione Lazio - Arsial <input type="checkbox"/> Istituzione Scolastica <input type="checkbox"/> Azienda –Impresa – Ente
	Risorse Finanziarie	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Corso di formazione per i Tutor interni , a cura della Regione ▪ Compenso Tutor interni alla Scuola (N° ore x costo ora) ▪ Incentivo Tutor esterni alla Scuola ▪ Rimborso spese stagisti (mezzi di trasporto- eventuale buono pasto)
ORGANIZZAZIONE OPERATIVA E LOGISTICA NEL LAZIO	<p>Il progetto “Sapere i Sapori” potrà dunque essere realizzato in forma di alternanza scuola - lavoro, parte in aula e parte in azienda (Il modello prevedrebbe fino 180 ore ed è sostitutivo di parte del curriculum).</p> <p>Per l’ anno scolastico 2004-05 si prevede di sperimentare il percorso in alternanza in uno o due istituti “pilota” per provincia.</p>	
PROPOSTE DI PERCORSO SCUOLA-LAVORO	<ul style="list-style-type: none"> - <u>Istituto professionale per il turismo</u> <i>Stage</i> per analizzare e valutare i requisiti di un agriturismo - <u>Istituto professionale per l’agricoltura</u> <i>Stage</i> per analizzare e valutare i requisiti di una fattoria didattica - <u>Istituti tecnico o professionale ad indirizzo Biologico</u> <i>Stage</i> in un laboratorio per l’analisi biochimica di un prodotto specifico nella sua territorialità (vari tipi di olio , di varie zone geografiche, dislocate nel territorio) - <u>Istituto Tecnico Industriale</u> <i>Stage</i> in una industria alimentare - <u>Istituti tecnico o professionale per il commercio</u> <i>Stage</i> in aziende per lo studio della commerciabilità di un prodotto - <u>Istituto tecnico per geometri</u> <i>Stage</i> in uno studio di 	

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

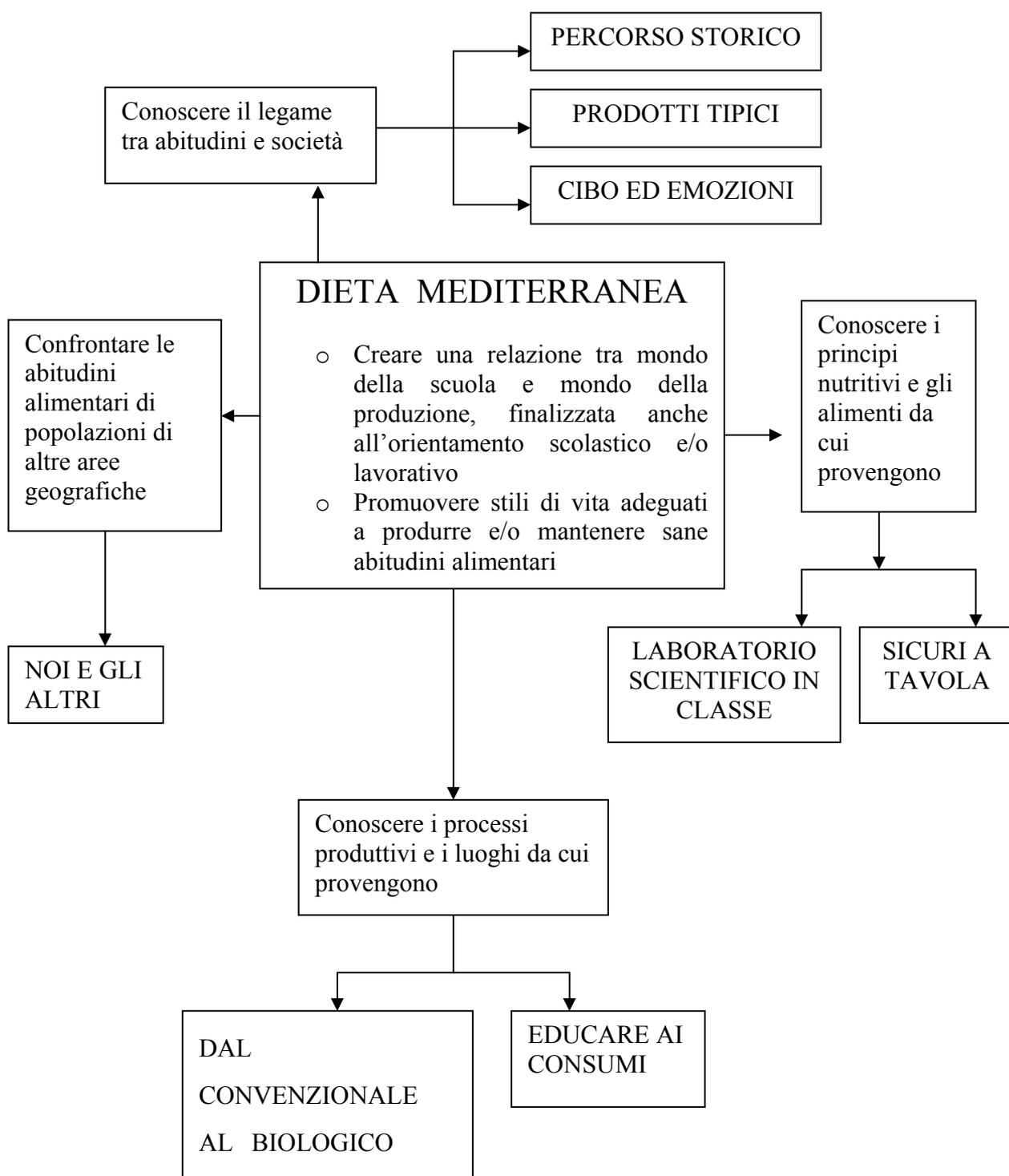
SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

	<p>progettazione per ambienti di ristorazione (mensa scolastica)</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Liceo Scientifico</u> <i>Stage</i> in un centro statistico per il Monitoraggio del progetto - <u>Liceo Psicopedagogico</u> <i>Stage</i> in un Centro di Igiene mentale o centro specializzato nelle patologie dell'alimentazione - <u>Liceo Classico</u> <i>Stage</i> in un centro specializzato nella Comunicazione finalizzato all'allestimento di eventi culturali , mostre , musei della civiltà.
RISULTATI ATTESI	<ul style="list-style-type: none"> - Messa appunto di modelli e percorsi in alternanza scuola – lavoro , che rispettino le finalità del progetto “Sapere i Sapori”, in merito all’orientamento degli studenti, alla divulgazione delle finalità stesse, da replicare e diffondere negli anni successivi.

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

ESEMPIO DI PERCORSO INTEGRATO TRA PIÙ PERCORSI

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

BIBLIOGRAFIA

BIBLIOGRAFIA GENERALE

Società Italiana di Nutrizione Umana, Livelli di assunzione giornalieri raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana (LARN), Revisione 1996, Roma, 1997 (http://www.sinu.it/larn/tab_rias.asp)

Tabelle di composizione degli alimenti, Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, Roma (<http://www.inran.it/>)

Cultura che nutre, Programma interregionale “Comunicazione ed educazione alimentare”, kit didattico per insegnanti, ISMEA, Roma, 1999 con Quaderni di aggiornamento per scuole

Sapere i sapori, Progetto di comunicazione ed educazione alimentare, Regione Lazio/Assessorato all’Agricoltura – IRRSAE Lazio Garamond, Roma, 2002 (volume e CD-Rom)

I CLASSICI

CAPATTI A.-MONTANARI M., *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Bari, Laterza

DEONNA W. - RENARD M., *A tavola con i Romani. Superstizioni e credenze conviviali*, Pratiche editrice, Parma, 1994

APICIO, *La cucina dell’antica Roma*, Tascabili economici Newton, Newton Compton, Roma, 1994

FLANDRIN J.L. - MONTANARI M. (a cura di), *Storia dell’alimentazione*, Laterza, 1997

NISTRI R., *Dire fare gustare. Percorsi di educazione del gusto nella scuola*, Slow Food Editore, Brà (CN), 1998

MANGIAROTTI F.G., *Affettività e alimentazione nella prima infanzia*, Franco Angeli, Milano, 1997

PETRINI C., *Slow Food. Le ragioni del gusto*, Bari, Laterza, 2001

PRANDI R. (a cura di), *Cibo, se lo conosci non lo eviti*, in “Gambero Rosso”, n.80, settembre 1998

MALIZIA G., *La cucina romana ebraico-romanesca*, Newton Compton, Roma, 2001

MERLINI S., *Enciclopedia degli alimenti*, Bologna, Calderini, 2001

EDIZIONI DELLA REGIONE LAZIO: *Lo sport in tavola; Amico Olivo; L’Agricoltura del Lazio*, ecc.

MONTANARI M., *Convivio oggi. Storia e cultura dei piaceri della tavola in età contemporanea*, 1992

MONTANARI M. *La fame e l’abbondanza : Storia dell’alimentazione in Europa*, Laterza - 2006

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

REBORA G., La civiltà della forchetta, Editori Laterza, 1998

**MONOTEMATICI
E
DI DIVULGAZIONE**

WOLKE R. , Einstein al suo cuoco la raccontava così , Apogeo 2005

SORCINELLI P., Gli italiani e il cibo. Dalla polenta ai cracker, Bruno Mondatori -1999

MAURA F. Il cibo flessibile. Nuovi comportamenti di consumo , Carocci – 2009

SCALABRINI –BIAGI : Erbaccia sarai tu , Albano 2008

MANUALI SLOW FOOD EDITORE : Extravergine, manuale per conoscere l'olio d'oliva; Le forme del latte - Manuale per conoscere il formaggio ; Ecc. <http://editore.slowfood.it/editore/welcome.lasso>

LUCERNA Il pane in festa, La cultura del pane nei diversi paesi, Sinnos 2006

ZUCCHETTI S. Dentro il cibo. 56 esperienze didattiche sul tema alimentare,

FOWLER G.-MOONEY P., Biodiversità e futuro dell'alimentazione, Red edizioni

GIUSTI F., La nascita dell'agricoltura, Donzelli, Roma

GRIGG D., Storia dell'agricoltura in occidente, Laterza

HALL M. T., Orto facile, Ed agricole, Bologna

JANNATTONI L., La cucina di Roma e del Lazio, Newton Compton, Roma

AUBERT C., Agricoltura biologica. Tecniche di base, La Casa Verde, Verona, 1988

BEVILACQUA P. Storia dell'agricoltura italiana in età contemporanea, III, Mercati e istituzioni, Marsilio

BARBERIS C. (A cura di), Atlante dei Prodotti Tipici: i Formaggi, coed. Agra e Rai Eri, Roma, 2001

BARBERIS C. (A cura di), Atlante dei Prodotti Tipici: il Pane, coed. Agra e Rai Eri, Roma, 2000

BARBERIS C. (A cura di), Atlante dei Prodotti Tipici: le Conserve, coed. Agra e Rai Eri, Roma, 2004

BARBERIS C. (A cura di), Atlante dei Prodotti Tipici: i Salumi, coed. Agra e Rai Eri, Roma, 2002

BENPORAT C., Storia della gastronomia italiana, Mursia, 1990

AA.VV., Ricette delle Osterie d'Italia. 630 piatti della cucina regionale, Slow Food Editore, 2001

CARICATO L.-GRIMELLI A.-SCOCCIA M.-VIGNOLINI F., Olio puro succo di oliva. Guida illustrata agli extra vergini d'Italia e del mondo, Ed. Tecniche Nuove, 2005

CENSIS-ACCADEMIA ITALIANA DI CUCINA, L'evoluzione delle abitudini alimentari degli italiani tra nuove tendenze e solide tradizioni, Roma 2007

REGIONE LAZIO

Assessorato alle Politiche agricole e valorizzazione dei prodotti locali

SAPERE I SAPORI – Comunicazione ed educazione alimentare

I ROMANZI

J. HENDRICKS , Solo Pane , Salani Editore
 CIBRARIO B., Rosso Vermiglio, Feltrinelli 2007
 STEFANIA BERTOLA, A neve ferma, Milano, Salani, 2006
 FANNY BUITRAGO, La signora del miele, Milano, Feltrinelli, 1999
 JOSÉ MANUEL FAJARDO, Il sapore perfetto, Guanda, 2006
 STEFANIA GIANNOTTI, Zucchero a velo, Milano, La Tartaruga, 1990
 KAREN STOLZ, La vita è una crostata di frutta, Sonzogno, 2001
 SARAH-KATE LYNCH, Latte e miele, Sperling & Kupfer, 2003
 RUTH REICHL, Confortatemi con le mele: nuove avventure a tavola,
 Ponte alle Grazie, 2003
 JOANNE HARRIS ,Chocolat, Patate e mele rosse Garzanti, 2000
 VITALI B. Un Libro Buono un Mondo,I bambini a tavola: viaggio tra
 storie, ricette e curiosità, Demetra ,1995
 VIOLA TITO V. Favolgustando, Sinnos, 2004

ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA DELLA REGIONE LAZIO:
<http://www.agricoltura.regione.lazio.it/agriweb/>

ISTITUTO NAZIONALE DI RICERCA PER GLI ALIMENTI E LA
 NUTRIZIONE : <http://www.inran.it/>

SITI NEL WEB

SOFTWARE DIDATTICO:
<http://www.softwaredidattico.it/EducazioneAlimentare/>

LA CUCINA ITALIANA: <http://www.lacucinaitaliana.it/>

SLOOW FOOD EDITORE :
<http://editore.slowfood.it/editore/welcome.lasso>

IL FATTO ALIMENTARE
<http://www.ilfattoalimentare.it/scuola-e-cibo-piani-di-educazione-alimentare.html>

SOCIETA' ITALIANA DI NUTRIZIONE UMANA
<http://www.sinu.it/index.asp>