

**L'orto ritrovato in Moscati**  
**e**  
**Un angolo di verde in Mantegna**

**PROGETTO DIDATTICO**  
**INTERDISCIPLINARE PER LO SVILUPPO**  
**EDUCATIVO DEGLI ALUNNI DELLA**  
**SCUOLA PRIMARIA**

*A cura del Comitato Scientifico*

*Mantegna - Moscati*

A.S. 2010-2011

## **MOTIVAZIONI DEL PROGETTO**

Molti bambini sono fortemente interessati al “fare” e ad approfondire argomenti a loro congeniali, anche se non legati al loro vissuto.

Il progetto “Un orto nel giardino” intende partire dall’interesse e dai bisogni dei bambini per soddisfarli, dalle loro capacità per valorizzarle, dalle difficoltà per cercare di superarle. Un percorso di lavoro pratico-manuale volto a stimolare e coinvolgere bambini in difficoltà e non.

L’orto/giardino dà modo all’alunno di sviluppare la sua autonomia poiché viene messo nella condizione di “osare”, di “provare”, di attivarsi, di sperimentare con possibilità di superare paure e frustrazioni a vantaggio di un migliore concetto di sé, della conoscenza delle proprie possibilità, poiché ad un lavoro “faticoso” corrisponde quasi sempre un risultato visibile e gratificante (piante che crescono) che porta allo sviluppo dell’autostima e al voler riprovare ed approfondire.

Si ha inoltre la possibilità di strutturare un’attività comune all’interno del gruppo classe per favorire l’integrazione e la relazione, ma anche momenti individuali e/o di piccolo gruppo per lo sviluppo di obiettivi specifici. Progettare attività rivolte ai particolari bisogni di un alunno, tenendo conto della realtà della classe, del programma come pure degli interessi, delle curiosità, dell’età cronologica del soggetto in difficoltà è, di riflesso, un modo per pensare e far pensare l’intero gruppo classe.

Il progetto coinvolgerà prima di tutto le abilità pratiche, manuali, motorie, relazionali e, gradualmente, quasi tutti gli ambiti disciplinari secondo unità didattiche specifiche e adeguate alle capacità dei bambini, in modo da formare una vera e propria “rete” di conoscenze, abilità e competenze trasversali.

In una seconda fase si penserà ad organizzare il materiale prodotto:

- verbalizzazione dei vari incontri;
- il racconto, attraverso foto, dell’esperienza relativa alla semina/interramento delle diverse piante, diviso in sequenze e didascalie;
- i primi schemi di osservazione;
- le prime tabelle di registrazione dati;

- disegni realizzati dagli alunni;
- foto che documentano tutte le fasi relative alla realizzazione dell'orto/giardino, alla crescita delle piante, al lavoro manuale dei bambini.

## **IL PROGETTO, PER CHI?**

Il percorso didattico è rivolto a tutti gli alunni della scuola primaria.

Esso risulta ben adattabile alle potenzialità del singolo in quanto è esplicativo di un iter metodologico diversificabile da un soggetto all'altro. Ognuna delle attività lascia la possibilità di prevedere percorsi differenziati, nel rispetto dei tempi e delle capacità di ognuno.

## **FASI DI LAVORO**

### Ottobre/gennaio

- osservazione e rilevazione di alcuni aspetti "naturali" del cortile
- analisi di diversi tipi di terra per comprendere quale tipo di terreno sia più adatto alla coltivazione di alcune piante
- scelta dello spazio più adeguato per l'orto/giardino
- sperimentazione di semina e coltivazione in classe con particolare attenzione all'individuazione dei fattori determinanti per lo sviluppo e la crescita delle piante
- documentazione fotografica dell'esperienza
- registrazione dei dati relativi alle diverse caratteristiche delle piante seminate/interrate in semplici tabelle d'osservazione
- ricerca di immagini, di informazioni e notizie sulle piante

### Febbraio/ aprile

- giochi mirati a scoprire le caratteristiche e la ciclicità delle diverse stagioni
- documentazione fotografica delle diverse stagioni nell'orto/giardino
- realizzazione dell'orologio delle stagioni
- realizzazione di un recinto per l'orto/giardino, aratura e preparazione del terreno da parte dell'alunno e dei compagni guidati dall'insegnante di sostegno
- semina/interramento delle diverse piante e conseguente verbalizzazione dell'esperienza

- osservazione sistematica anche fotografica dei cambiamenti avvenuti nell'orto/giardino al sopraggiungere della primavera
- registrazione delle osservazioni in tabelle riassuntive
- documentazione fotografica dell'esperienza

### Maggio/giugno

- presentazione dell'orto/giardino e di tutto il lavoro svolto ai compagni della scuola e ai genitori con "visita guidata" sul luogo
- documentazione fotografica dell'orto/giardino e delle singole piante
- realizzazione di disegni che "fotografano" l'orto/giardino e le singole piante
- produzione di un librone finale che documenta con foto e disegni il percorso fatto
- raccolta di alcune piante e frutti delle stesse

## **OBIETTIVI SPECIFICI**

### PREPARAZIONE DEL TERRENO

- ripulire il terreno: togliere sassi, erbacce
- preparare il "quadrato" di terra, delimitandolo con vario materiale
- seminare/interrare i semi
- seminare seguendo una specifica procedura
- ricordare e attuare adeguatamente compiti come: innaffiare, togliere le erbacce, controllare a che punto è la crescita

### AUTONOMIA

- sviluppare maggiore autostima e fiducia nelle proprie capacità
- dare libero sfogo al bisogno di "fare" e di muoversi di ciascuno
- essere in grado di eseguire attività inerenti al progetto
- essere consapevoli di poter utilizzare la propria forza e le proprie energie in modo positivo e costruttivo
- individuare l'attrezzatura più idonea al tipo di attività da svolgere
- maneggiare materiali e attrezzature in modo abile e con le dovute precauzioni
- ripulire e collocare l'attrezzatura negli spazi previsti
- toccare in modo adeguato le piante a seconda della consistenza, della grandezza ...

- seguire le istruzioni fornite dall'adulto
- portare l'occorrente per lavorare
- portare a termine un lavoro
- valorizzare competenze sommerse/"isole di abilità"
- superare la frustrazione dovuta ad un insuccesso

### ABILITA' MOTORIE

- sviluppare l'uso delle mani, dei piedi, delle braccia, delle gambe
- riuscire a controllare i propri movimenti e "regolare" le proprie forze
- imparare ad usare il proprio corpo in modo misurato ed indipendente
- dosare la forza necessaria in base alle attività da svolgere
- sviluppare un senso di sicurezza generale e attenuare i disturbi emozionali che molte volte sono di ostacolo
- abituarsi alle attività motorie necessarie per lavorare nell'orto/giardino

### ABILITA' SENSO-PERCETTIVE

- osservare
- manipolare
- ricercare somiglianze e differenze
- confrontare i diversi odori
- classificare foglie/fiori
- registrare la crescita delle piante ed effettuare confronti
- discriminare le piante/fiori dalle erbacce

### ABILITA' SOCIO-RELAZIONALI

- saper ascoltare
- sviluppare la capacità di mettersi in relazione con gli altri, rispettando le comuni regole di convivenza
- essere consapevoli di ricoprire un ruolo attivo all'interno del gruppo
- chiedere aiuto di fronte alla difficoltà
- offrire il proprio aiuto

### CONVIVENZA CIVILE

- accettare responsabilità ed incarichi

- rispettare le piante e prendersene cura
- collaborare in gruppo
- trasmettere ad altri la propria esperienza e le proprie emozioni

#### AREA LINGUISTICA

- scrivere parole
- scrivere frasi
- scrivere semplici testi
- leggere e comprendere una frase
- leggere e comprendere un semplice brano
- individuare all'interno di un testo scientifico informazioni e notizie
- avviarsi ad esprimere, attraverso un semplice testo, sensazioni e stati d'animo

#### AREA LOGICO-MATEMATICA / GEOMETRIA

- classificare secondo uno o più attributi
- individuare criteri e modi di osservazione
- ricostruire e rappresentare:
  - situazioni problematiche e formulare ipotesi
  - sequenze logiche
  - operazioni matematiche
  - grafici a colonna
  - tabelle
  - diagrammi di flusso
- orientarsi graficamente sul foglio in funzione di diversi scopi espressivi:
  - relazione
  - didascalie
  - fumetto

#### AREA ANTROPOLOGICA

- conoscere il concetto di successione
- riconoscere il legame di causa-effetto
- conoscere il concetto di contemporaneità
- ricostruire sequenze temporali
- orientarsi nel tempo ( giornata, settimana, stagione....)

- conoscere la ciclicità di alcuni eventi
- riconoscere i cambiamenti

## SCIENZE

- osservare materiali e formulare ipotesi
- realizzare semplici tabelle di osservazione
- individuare criteri e metodi d'osservazione
- verificare attraverso la sperimentazione diretta alcune delle ipotesi formulate
- distinguere essere viventi da esseri non viventi
- reperire informazioni da illustrazioni, foto e semplici frasi e brani a carattere scientifico
- conoscere le caratteristiche di alcune piante, il loro modo di nutrirsi
- avviarsi ad utilizzare qualche termine specifico
- conoscere le principali caratteristiche delle stagioni

## EDUCAZIONE ALL'IMMAGINE

- osservare oggetti, vegetali, insetti, immagini, foto e riconoscere le loro principali caratteristiche
- fotografare oggetti, vegetali utilizzati nel percorso
- riprodurre graficamente ciò che è stato osservato utilizzando: matite colorate, pennarelli, pennelli

## **SPAZI**

Le attività saranno svolte nell'orto/giardino, in classe, nel laboratorio di scienze.

## **STRUMENTI**

Gli strumenti necessari alla realizzazione del progetto sono:

- attrezzi da giardino
- semi vari di fiori e ortaggi
- vasi e sottovasi di misure diverse
- terra universale
- guanti
- annaffiatoi
- materiale vario da cancelleria

## **VERIFICA**

Mediante la verifica di ogni abilità intermedia si valuterà il processo e il percorso formativo ed eventualmente, la possibilità di modificare le strategie di intervento. L'insieme delle verifiche intermedie fornirà tutti gli elementi che permetteranno la valutazione dell'autonomia acquisita e delle competenze raggiunte.

## **SUGGERIMENTI PER UNA BUONA RIUSCITA DEL PROGETTO**

La partecipazione del gruppo classe e/o di interclasse al progetto avverrà con diverse modalità.

Nelle classi del primo ciclo si potrebbe iniziare con:

- l'osservazione e la rilevazione di alcuni aspetti "naturali" del cortile
- la conoscenza delle diverse tipologie di piante esistenti nella scuola
- la documentazione fotografica dell'esperienza, la ricerca di immagini, d'informazioni e notizie sulle piante
- la documentazione fotografica delle piante osservate nelle diverse stagioni
- l'osservazione dei cambiamenti avvenuti
- la sperimentazione di semina e coltivazione in classe con particolare attenzione all'individuazione dei fattori determinanti per lo sviluppo e la crescita delle piante.

All'esperienza di semina collettiva seguirà una semina individuale.

Ogni bambino seminerà nel proprio vasetto i semi scelti. Il successo della semina in questo caso dipenderà anche dalla cura individuale. Successivamente alcune piantine potranno essere trapiantate nell'orto, in piena terra.

Ogni bambino, alla fine dell'anno, porterà a casa il risultato finale del suo impegno: il vasetto con la piantina.

Per le classi del secondo ciclo il coinvolgimento interesserà molti aspetti didattico-disciplinari:

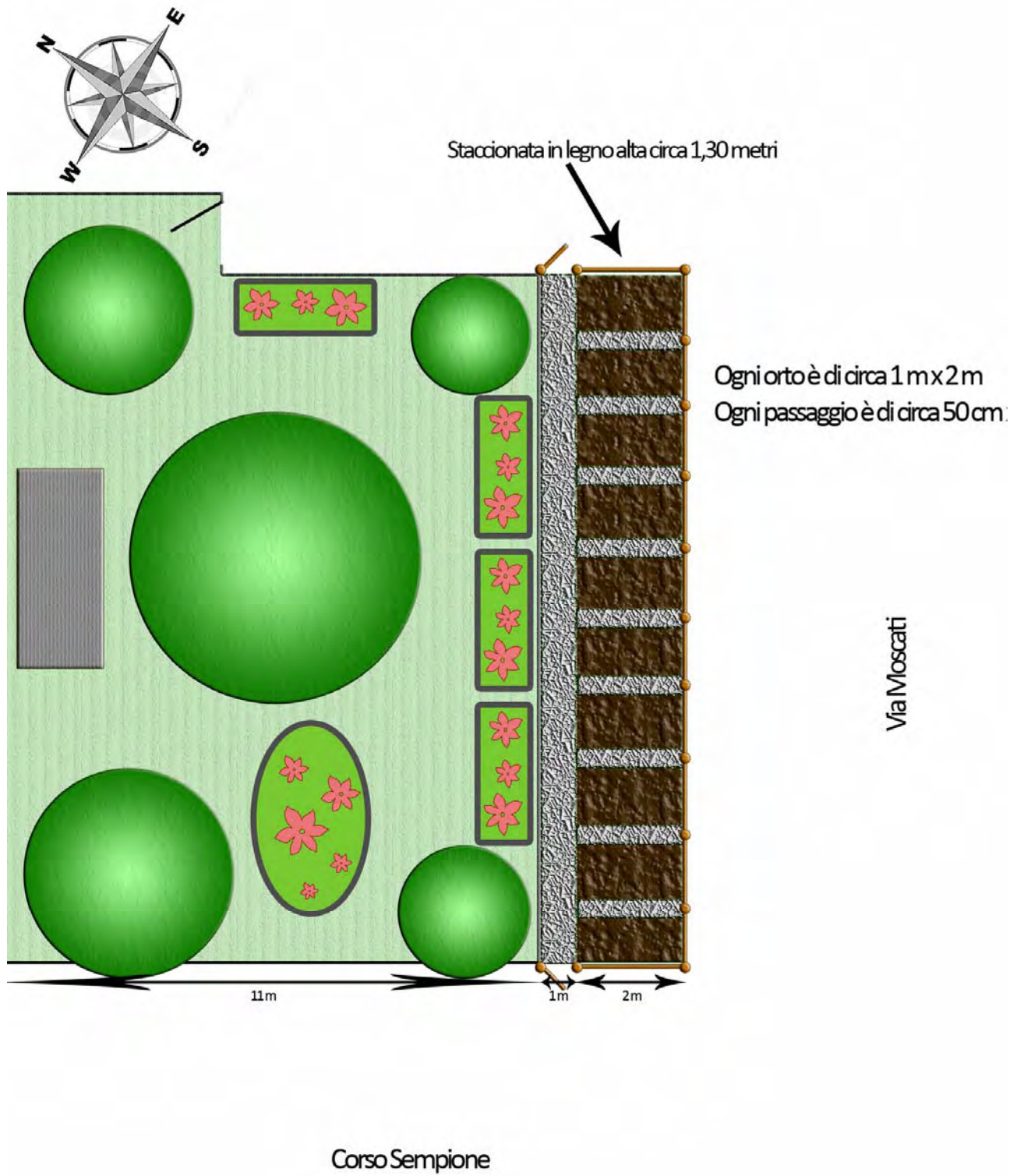
- scelta dello spazio più adeguato per l'orto/giardino
- misurazione perimetrale dell'orto/giardino
- riduzione in scala



- progettazione dell'orto tenendo conto delle caratteristiche essenziali di un orto (spazio per depositare gli attrezzi, spazio per il compostaggio ecc.) e delle necessità della scuola (suddivisione del terreno in almeno cinque parti, uno per interclasse).

Tutte le classi potranno aderire al progetto “UN ORTO NEL GIARDINO” e partecipare alla realizzazione di molti materiali: foto, disegni con varie tecniche, collage anche di semi, poesie, racconti, grafici, tabelle di registrazione, piantine cresciute dai diversi semi.

Pianta progetto della zona interessata in Moscati



## PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

### Premessa

L'alimentazione è un bisogno fondamentale dell'uomo.

Il cibo fin dagli albori della civiltà, ha esercitato sempre una forte influenza sui comportamenti sociali. La sua condivisione in famiglia e in società rappresenta una modalità di comunicazione, di contatto con il mondo esterno e di scambio con gli altri.

Compito della scuola è quello di accompagnare i bambini nella conquista di un atteggiamento consapevole e positivo verso il cibo e gli alimenti, che consenta loro di capire, di scegliere, di trovare la propria strada e il proprio benessere a tavola. Il progetto costituisce una significativa occasione di crescita e di coinvolgimento di tutto il contesto socio educativo (scuola, famiglia, comunità locale) impegnato a promuovere il benessere del bambino mediante esperienze ed iniziative condivise.

Il progetto, all'interno della nostra scuola, prevede il coinvolgimento di tutte le classi, ognuna delle quali, seguirà un laboratorio specifico:

**Classi Prime:** Merende: Sì - Merendine: No! (Individuare i cibi adatti per merende adeguate).

**Classi Seconde:** La colazione (abituarsi all'uso di miele, marmellata, pane, latticini... per la prima colazione).

**Classi Terze:** L'ABC della colazione (conoscere i frutti e la loro stagionalità).

**Classi Quarte:** Nell'orto: dolce frutta e fresca verdura (apprezzare le verdure).

**Classi Quinte:** Occhio all'etichetta (saper scegliere i cibi attraverso la conoscenza delle etichette).

### FINALITA'

- Promuovere corretti stili di vita
- Creare un percorso educativo comune e condiviso
- Promuovere un atteggiamento positivo nei confronti del cibo (assaggio)
- Attivare forme di prevenzione riguardo alla salute
- Stimolare nei bambini un approccio critico verso i cibi ed i relativi messaggi mediatici
- Promuovere l'acquisizione di sane abitudini alimentari, incrementando il consumo di frutta e verdura
- Educare i bambini alla diversità del gusto
- Favorire una azione educativa per una modifica comportamentale volta a rimuovere gli atteggiamenti sbagliati più radicati. Imparare ad apprezzare merende alternative
- Conoscere gli alimenti e i loro valori nutritivi
- Conoscere la composizione di una varia, sana e corretta alimentazione che valorizzi la stagionalità, la produzione locale, i piatti tipici e il biologico.

### OBIETTIVI

- Individuare i cibi adatti per merende adeguate.
- Abituarsi all'uso di miele, marmellata, pane, latticini... per la prima colazione.
- Conoscere i frutti e la loro stagionalità
- Essere disponibili ad apprezzare nuovi gusti.
- Apprezzare le verdure.
- Promuovere un atteggiamento consapevole rispetto le proprie abitudini alimentari individuandone i principali errori
- Saper scegliere i cibi attraverso la conoscenza delle etichette.
- Assumere un atteggiamento critico nei confronti dei messaggi pubblicitari

## **CONTENUTI**

- La storia degli alimenti
- La filiera del prodotto
- Le proprietà e i valori nutrizionali degli alimenti
- Cibi graditi e non
- Controllo della qualità del prodotto
- Cibo biologico

## **METODOLOGIA**

- Attività di osservazione, esplorazione e scoperta di ricerca e studio
- Pratica di esperienza diretta con "le mani in pasta"
- Rielaborazione di quanto appreso con cartelloni di sintesi

Gli aspetti tenuti presenti nell'articolazione del progetto sono di interesse:

- ❖ **biologico**: si forniscono contenuti a carattere nutrizionale collegati al vissuto concreto del bambino (i fabbisogni, la nutrizione, importanza delle vitamine, proteine, zuccheri presenti nei cibi e loro funzioni);
- ❖ **relazionale**: si valorizza il rapporto personale del bambino con il cibo (accettazione, rifiuto, selettività, abitudini e gusti personali ecc.) attraverso esperienze ludico sensoriali e l'assaggio diretto;
- ❖ **cognitivo**: si favorisce un approccio positivo con il cibo attraverso esperienze ludiche, manipolative e di approfondimento utili a fornire conoscenze e corrette abitudini alimentari;
- ❖ **sociale e culturale**: si sottolineano regole alimentari condivise tra i bambini rispettose dell'identità e della cultura di ciascuno, attraverso esperienze dirette e conoscenze legate alla tradizione locale e di altre realtà socio culturali (Festa di Halloween, Natale, Carnevale, Pasqua.....)

## **ATTIVITA'**

- Indagine sulle abitudini alimentari
- Indagine sugli alimenti presenti nel menù scolastico
- La trasformazione: dal seme al prodotto (**Orto a scuola**: Coltivazione d'erbe aromatiche per scoprire i segreti della natura).
- Esperienze laboratoriali di cucina (**Laboratori di cucina**: scoperta d'altri gusti. Gli stessi ortaggi e frutta presi in considerazione per il menù scolastico verranno riproposti, in altre forme, in un laboratorio di cucina, con preparazione e assaggio di semplicissime ricette.

Potranno essere anche elaborati veri piatti ed assaggi.

1. Preparazione del budino alla crema ed al cioccolato.
2. Preparazione del castagnaccio.
3. Preparazione di pane e focacce e pizzette.
4. Preparazione di torte di frutta , biscotti e ciambella.
5. Preparazione di bruschette dolci e salate.
6. Preparazione di yogurt alla frutta di stagione.

Preparazione, alla fine del percorso, di un gran buffet per i genitori.

- Visita a fattorie locali
- Visita ad un panificio
- Visita al mercato ortofrutticolo
- Visita al supermercato che diviene luogo educativo in cui leggere le etichette dei cibi e degli alimenti più consumati dalle nuove generazioni, per cogliere i messaggi più nascosti e trasformando il punto vendita in un laboratorio di indagine e ricerca.

- ***Ricettario***

Redazione di un ricettario contenente semplici ricette inventate dai bambini e scritte al computer, ricettario con ricette sul riutilizzo dei cibi avanzati, educando così alla riduzione degli sprechi.

- Produzione in gruppi di brevi storie e filastrocche sul tema
- Esperienze di merende e colazioni preparate in classe dai bambini
- Creazione di ricette
- Invenzione di ricette
- Elaborazione di piatti creativi, fantasiosi e invitanti con frutta, verdura ed altri ingredienti
- Creazione di pagine web da inserire nel sito della scuola

Nel percorso saranno inserite storie scelte che stimoleranno la riflessione per modificare comportamenti scorretti.

I bambini impareranno così a mangiare con gli occhi (vista) con le orecchie (udito), con il naso (olfatto).con le mani e la bocca (tatto).

L'attività potrà essere svolta collettivamente in classe o in gruppi cooperativi con l'ausilio di materiale informatico.

### **COLLABORAZIONI**

- Interventi di esperti sull'alimentazione
- Interventi di genitori o nonni

### **AMBITI DISCIPLINARI COINVOLTI**

- ***Lingua italiana***: rielaborazione orale e scritta delle esperienze svolte letture di testi, fiabe (anche di culture diverse), giochi linguistici.
- ***Matematica***: indagini, classificazioni, uso di diagrammi e tabelle, problemi...
- ***Scienze***: sperimentazioni pratiche (semine...), osservazioni ambientali... (***Ricerche scientifiche***: esperienze di semina e germinazione, visione al microscopio delle parti del seme germinato, calcolo della percentuale di germinazione in vari ambienti, realizzazione di foto digitali e di cartelloni riassuntivi. Valutazione delle componenti nutrizionali degli alimenti.)
- ***Storia***: ricostruzioni temporali, raccolta di testimonianze, confronti tra generazioni (***Ricerche storiche***: i cereali nella storia dei popoli antichi: Egizi – Romani – Greci - Ebrei – Cinesi – Maya (visione di filmati, analisi di documenti anche in pagine web).
- ***Geografia***: conoscenza del territorio e della sua specificità
- ***Immagine***: disegni, illustrazioni, stampe, collage... (***Laboratorio di arte ed immagine***: i cereali nell'arte: analisi di alcune opere d'arte di interesse alimentare e brevi cenni sugli artisti.)
- ***Informatica***: produzione di ipertesti e presentazioni in power point.
- ***Inglese***: confronti con la cultura alimentare anglosassone e americana.
- ***Intercultura***: confronti con le culture diverse presenti nella nostra realtà scolastica

**Il momento della refezione scolastica rappresenterà per gli alunni un'occasione formativa e di socializzazione particolarmente significativa.**

### **Durata e tempi**

Data l'estensione e la trasversalità del progetto la durata è annuale o quadrimestrale a cadenza settimanale.

### **Verifica dei risultati ottenuti**

La verifica del progetto sarà effettuata in itinere con l'osservazione diretta per valutare le abitudini alimentari acquisite, l'atteggiamento nei confronti del cibo e la correzione dei comportamenti.

Verranno effettuate indagini a confronto sul prima e dopo.

Somministrazione di due questionari rivolti rispettivamente ai bambini e ai genitori per valutare sia il gradimento del progetto sia i cambiamenti riscontrati nelle abitudini alimentari degli alunni, mediante il confronto con il questionario d'ingresso.

Siti internet utili:

[www.buonalombardia.it](http://www.buonalombardia.it)

[www.istruzioneelombardia.it](http://www.istruzioneelombardia.it)

Fattoria didattica

#### **Il Torrettone**

Indirizzo: strada Rivoltana, km 17,5 Truccazzano 20060 (MI), Lombardia - Italia

Telefono: 029583586

Particolarmente adatta per: bambini scuole elementari, ragazzi scuole medie.

[acazzaniga.iltorrettone@tin.it](mailto:acazzaniga.iltorrettone@tin.it)

Daniela Cabella

Milano, ottobre 2010

**DIREZIONE DIDATTICA STATALE**  
**Via Mantegna,10 Milano**

## **PROGETTO FUNZIONI STRUMENTALI**

### **Progetto educazione alla salute**

Nel processo di crescita dei bambini, l'educazione alla salute occupa un ruolo di grande rilevanza per un positivo sviluppo dell'individuo. Per realizzare ciò è necessario dare corrette informazioni e raggiungere competenze tali che permettano di difendere e promuovere meglio la salute propria e degli altri. La finalità di questo progetto è quello di contribuire allo sviluppo di un processo sociale, culturale ed educativo attraverso cui ognuno sarà in grado di riconoscere i propri bisogni e soddisfarli.

Le Indicazioni Nazionali richiamano più volte l'attenzione dei docenti di tutte le discipline all'impegno per lo svolgimento di idonee esperienze educativo-didattiche pluridisciplinari centrate sull'Educazione alla Salute ed alla prevenzione.

*La scuola deve aiutare ogni alunno a divenire un soggetto riconosciuto competente in quanto mobilita tutte le sue capacità intellettuali, estetico-espressive, motorie, operative, sociali, morali, spirituali-religiose, utilizzando le conoscenze e le abilità che apprende e che possiede per arricchire creativamente in ogni situazione, il suo personale modo di essere nel mondo, di interagire e stare con gli altri, di affrontare le situazioni e risolvere i problemi, di incontrare la complessità dei sistemi simbolici, di gustare il bello e di conferire senso alla vita.*

## **Educazione alla salute**

*Costruire il concetto e il valore di salute, inteso non solo come benessere psicofisico, ma anche come modo di pensare, agire e interagire*

### **Classi prime**

Lo zaino leggero

Igiene personale quotidiana

### **Classi seconde**

Lo zaino ok

Igiene personale quotidiana

Prevenzione dentale

Corretta postura

### **Classi terze**

Igiene ambientale

Prevenzione dentale

Incidenti domestici

### **Classi quarte**

Igiene ambientale

Primi elementi di Pronto Soccorso.

Prevenzione all'abuso

Cenni sull'apparato riproduttivo

### **Classi quinte**

Primi elementi di Pronto Soccorso.

Realizzare esercitazioni e simulazioni di Pronto Soccorso

Fumo e salute: le malattie del sistema respiratorio e cardiocircolatorio e l'incidenza del fumo attivo e passivo.

Prevenzione all'abuso

L'apparato riproduttivo

Eventuali interventi di esperti (Istituto dei Tumori, ASL di competenza.....)

## **Educazione Alimentare**

### **Avvio all'educazione alimentare (classi prime e seconde)**

#### **Classi prime**

1. Laboratori del gusto (preferibilmente con supporto di esperti come la Coop "Officina dei sensi")
2. Laboratori manipolativi (prepariamo la spremuta in classe, il pane, lo yogurt...) e creativi (uso di bucce e rifiuti di ortaggi per comporre immagini o per costruire stampini, colori naturali, altro...)
3. Realizzazione di semplici istogrammi (sulle merende, sulle colazioni, sui gusti...)
4. Schede strutturate



## **Classi seconde**

1. Laboratori del gusto (preferibilmente con supporto di esperti come la Coop. "Officina dei sensi")
2. Laboratori manipolativi (prepariamo la spremuta in classe, il pane...) e creativi (uso di bucce e rifiuti di ortaggi per comporre immagini o per costruire stampini, colori naturali, altro...)
3. Realizzazione di semplici istogrammi (sulle merende, sulle colazioni, sui gusti...)
4. Schede strutturate
5. Rappresentazioni grafiche dei cibi (reali e fantastiche...)
6. Drammatizzazioni di racconti (Fulvia degl'Innocenti - La danza delle carote - Bruno Mondatori...- Gianni Rodari - La torta in cielo – Einaudi ragazzi...)
7. Produzione di testi...

## **La tipologia degli alimenti e le relative funzioni nutrizionali**

### **Vari tipi di dieta e la loro relazione con gli stili di vita**

#### ***La tradizione culinaria locale***

#### ***(Classi terze - quarte - quinte)***

### **Classi terze**

1. Questionari sulle abitudini alimentari con particolare riferimento alla prima colazione e alle merende fuori-pasto
2. Elaborazione di istogrammi, diagrammi, tabelle
3. Lettura di etichette riferite a merende confezionate
4. Elaborazione di cartelloni con i gruppi alimentari soprattutto in riferimento ai cibi presenti nella prima colazione (latte, yogurt, cereali,....)
5. Utilizzo di giochi didattici sull'alimentazione
6. Produzione di testi...
7. Studio e ricerca di alcuni alimenti collegati alla prima colazione
8. Studio e ricerca di alimenti utilizzati in altre culture per la prima colazione (percorsi di educazione all'alimentazione multi-etnica...)
9. Allestimento di laboratori del gusto (prima colazione in classe, merende alternative...)
10. Organizzazione di feste a base di alimenti sani e alternativi
11. Elaborazione di semplici ricettari con il coinvolgimento delle famiglie

### **Classi quarte**

1. Questionari sulle abitudini alimentari con particolare riferimento al consumo di frutta e verdura
2. Elaborazione di istogrammi, diagrammi, tabelle
3. Elaborazione di cartelloni con i gruppi alimentari
4. Lettura di etichette riferite a cibi confezionati (i conservanti)
5. Utilizzo di giochi didattici sull'alimentazione
6. Studio e ricerca sul corpo umano, sulla digestione, sui principi alimentari...
7. Produzione di testi...
8. Avvio al concetto di "caloria"
9. Studio e ricerca sulle proprietà di frutta e verdura
10. Studio e ricerca di alimenti utilizzati in altre culture (percorsi di educazione all'alimentazione multi-etnica...)
11. Allestimento di laboratori del gusto (prima colazione in classe, merende alternative...)

12. Organizzazione di feste a base di alimenti sani e alternativi
13. Elaborazione di semplici ricettari con il coinvolgimento delle famiglie

### **Classi quinte**

1. Questionari sulle abitudini alimentari con particolare riferimento al consumo di grassi animali e alla diminuzione di bevande potenzialmente nocive
2. Elaborazione di istogrammi, diagrammi, tabelle
3. Lettura di etichette riferite a cibi confezionati (i coloranti)
4. Elaborazione di cartelloni con i gruppi alimentari
5. Studio e ricerca sul corpo umano,
6. Produzione di testi...
7. Concetto di "caloria"
8. Avvio al calcolo dei calorie introdotte giornalmente attraverso semplici esempi ( es. per consumare le energie prodotte da 1 mela = 4 minuti tennis o 10 minuti di bicicletta o 9 minuti di calcio; 1 brioches=15 min di tennis, 32 di bicicletta, 30 di calcio...)
9. Studio e ricerca sui grassi animali e sulle bevande potenzialmente nocive
10. Studio e ricerca di alimenti utilizzati in altre culture e di problematiche collegate alla fame nel mondo (percorsi di educazione all'alimentazione multi-etnica...)
11. Allestimento di laboratori del gusto
12. Organizzazione di feste a base di alimenti sani e alternativi
13. Elaborazione di semplici ricettari con il coinvolgimento delle famiglie

## **PER TUTTI CREAZIONE DI PAGINE WEB DA INSERIRE NEL SITO DELLA SCUOLA**

### **Educazione Ambientale**

#### **I bisogni dell'uomo e le forme di utilizzo dell'ambiente (Classi prime - seconde)**

##### **Classi prime**

1. Esplorazione di ambienti naturali e non
2. Produzione di un regolamento di classe
3. Produzione di un regolamento o di un cartellone con suggerimenti per ritagliare in modo corretto o utilizzare altri materiali senza spreco
4. Produzione di cartelloni sui materiali e sulle modalità per una corretta raccolta differenziata (ricerche, altro...)
5. Raccolta differenziata di classe e di plesso
6. Laboratori manipolativi sul riciclaggio
7. Coltivazione di sementi e piante in classe o all'aperto
8. Programmazione di compiti e mansioni per la cura delle piante

##### **Classi seconde**

1. Esplorazione di ambienti naturali e non
2. Interventi con esperti
3. Rappresentazioni grafiche
4. Grafici
5. Realizzazione di cartelloni...
6. Produzione di un regolamento di classe
7. Drammatizzazione di comportamenti

8. Produzione di un regolamento o di un cartellone con suggerimenti per ritagliare in modo corretto o utilizzare altri materiali senza spreco
9. Produzione di cartelloni sui materiali e sulle modalità per una corretta raccolta differenziata (ricerche, altro...)
10. Raccolta differenziata di classe e di plesso
11. Laboratori manipolativi sul riciclaggio
12. Coltivazione di sementi e piante in classe o all'aperto
13. Programmazione di compiti e mansioni per la cura delle piante

**Flora, fauna, equilibri ecologici tipici del proprio ambiente di vita  
I bisogni dell'uomo e le forme di utilizzo dell'ambiente  
Gli interventi umani che modificano il paesaggio e l'interdipendenza  
uomo – natura  
(Classi terze - quarte - quinte)**

**Classi terze**

1. Osservare l'ambiente circostante
2. Individuare caratteristiche geografiche
3. Individuare elementi naturali ed antropici
4. Conoscere animali, piante, coltivazioni
5. Conoscere le prime tecniche di coltivazione della terra e le prime forme di allevamento
6. Stabilire e rispettare corrette regole di comportamento
7. Utilizzare materiali senza spreco
8. Riconoscere le differenze dei vari materiali (vetro, carta, plastica...)
9. Conoscere la storia dei materiali
10. Effettuare una corretta raccolta differenziata
11. Coltivazione di sementi e piante in classe o all'aperto
12. Realizzazione di erbari

**Classi quarte**

1. Esplorazione di ambienti naturali e non
2. Interventi con esperti
3. Studio e ricerche sulle tecniche di coltivazione e di allevamento delle diverse civiltà
4. Studio e ricerca di prodotti tipici locali
5. Rappresentazioni grafiche, testi, cartelloni, erbari....
6. Elaborazione di un regolamento di classe
7. Elaborazione cartellone con suggerimenti per non sprecare materiali (carta, cartone...) e risorse (acqua, energia elettrica)
8. Elaborazione cartelloni o altro sulle caratteristiche e la storia dei materiali; sulla raccolta differenziata
9. Effettuare una corretta raccolta differenziata
10. Laboratori manipolativi sul riciclaggio della carta e dei vari materiali di recupero (cartapesta, burattini, giocattoli, oggetti scientifici...)

**Classi quinte**

1. Esplorazione di ambienti naturali e non
2. Interventi con esperti
3. Studio e ricerche sulle tecniche di coltivazione e di allevamento delle diverse civiltà

4. Studio e ricerca di prodotti tipici locali
5. Rappresentazioni grafiche, testi, cartelloni, erbari...
6. Elaborazione di un regolamento di classe
7. Elaborazione cartellone con suggerimenti per non sprecare materiali (carta, cartone...) e risorse (acqua, energia elettrica)
8. Elaborazione cartelloni o altro sulle caratteristiche e la storia dei materiali; sulla raccolta differenziata
9. Effettuare una corretta raccolta differenziata
10. Laboratori manipolativi sul riciclaggio della carta e dei vari materiali di recupero (cartapesta, burattini, giocattoli, oggetti scientifici.....)

Ogni plesso potrà organizzare per il riciclaggio, a seconda delle disponibilità e delle risorse:

- ⇒ Settimana della carta e cartone
- ⇒ Settimana della plastica
- ⇒ Settimana dei tappi di plastica
- ⇒ Settimana delle lattine
- ⇒ Settimana delle pile usate
- ⇒ Settimana degli occhiali usati (Lions Club: 10 aprile 2011)
- ⇒ Settimana raccolta cartucce toner ink-jet e cellulari dismessi "PROGETTO LEONARDO"

Eventuale adesione alla giornata ecologica: "Puliamo il giardino della nostra scuola" con il coinvolgimento di tutti gli alunni dei plessi organizzata ogni anno da Legambiente.

Concorso Bosch "missione ambiente": diventa sentinella ecologica

## **PER TUTTI CREAZIONE DI PAGINE WEB DA INSERIRE NEL SITO DELLA SCUOLA**

### **Educazione stradale**

Analisi del Codice della Strada: funzione delle norme e delle regole.  
Eseguire correttamente a piedi e in bicicletta un percorso stradale in situazione reale o simulata.

#### **CLASSE 1° e 2°**

Io e la strada

Io e i segnali

Io, pedone

- I segnali stradali ( segnali manuali del vigile, forme e colori dei segnali stradali, semaforo, segnali orizzontali);
- Dispositivi di sicurezza in auto;
- Regole e comportamenti adeguati del pedone.

#### **CLASSE 3° e 4°**

Io e il Vigile

Gli spazi stradali e le diverse funzioni

Percorso casa-scuola

- Gli spazi stradali e la loro funzione: la sede stradale; il marciapiede; viali pedonali e ciclabili; attraversamenti pedonali; gli incroci.
- Le persone: l'Agente di Polizia Municipale; il pedone.
- I segnali stradali: i segnali manuali del vigile;
- I segnali verticali ( forma e colore dei cartelli );il semaforo;
- I segnali orizzontali ( strisce, zebre, frecce...).

## **CLASSE 5°**

Io, passeggero (anche di mezzi di trasporto pubblico)

Io, ciclista

Io, dal comportamento corretto come utente della strada.

Gli spazi stradali e la loro funzione, l'orientamento:

- la pianta della città;
- le zone pedonali;
- i fattori che determinano la pericolosità di una strada;
- conoscenza della segnaletica orizzontale e verticale.

Le persone:

- L'Agente della Polizia Municipale;
- Il pedone;
- Il ciclista.

I mezzi di trasporto:

- mezzi pubblici e privati;
- la bicicletta ( manutenzione della bicicletta; nozioni elementari sull'aderenza delle superfici(strada bagnata e/o asciutta, asfaltata o ghiaiosa...); segnali stradali che riguardano specificatamente il ciclista.

Eventuale intervento dei Vigili della Polizia Locale

PROMUOVERE "L'ANDARE A PIEDI", quale stimolo a mantenersi in forma e in salute, come prevenzione all'obesità, come contributo a non inquinare.

## **METODOLOGIA**

La relazione educativa prevede la partecipazione attiva da parte dei soggetti coinvolti in una dimensione di collaborazione e secondo la modalità della didattica laboratoriale e della ricerca insieme.

Le metodologie da adottare dovranno prevedere aspetti ludici, utilizzando:

- ⇒ lavori di gruppo
- ⇒ letture e comprensione di testi
- ⇒ ascolto attivo
- ⇒ interdisciplinarietà dei linguaggi
- ⇒ conversazioni.

## **STRATEGIE**

- ☺ Collaborazione scuola-territorio-famiglia.
- ☺ Lavori individuali e di gruppo.
- ☺ Ricerche.
- ☺ Produzione di testi ed attività grafico-pittoriche.
- ☺ Incontri con specialisti appartenenti ai vari settori degli argomenti trattati.
- ☺ Partecipazione ad eventuali concorsi.
- ☺ Adesione e partecipazione alle iniziative promosse dall'Ufficio Scolastico Provinciale .

## **Eventuali Enti con cui si intende collaborare**

- IST. dei TUMORI
- REGIONE LOMBARDIA: EDUCAZIONE ALIMENTARE
- LEGAMBIENTE
- COOP SCUOLA
- MUSEO NAZIONALE DELLA SCIENZA E DELLA TECNICA (MILANO)
- MUSEO DI STORIA NATURALE (MILANO)
- PEGASO:PROGETTI DI ED. AMBIENTALE DELLA PROVINCIA DI MILANO
- PROGRAMMA PROVINCIALE DI ED. ALIMENTARE
- ARCA: Associazione Ricerca Conoscenza Ambiente
- CROCE ROSSA
- ASL DEL TERRITORIO
- SISTEMA PARCHI REGIONE LOMBARDIA
- ASSOCIAZIONE LA FABBRICA
- ENEL ENERGIA IN GIOCO
- AMSA 02-27298358 – 8022