

SEZIONE 1-DESCRITTIVA

1.1-DENOMINAZIONE PROGETTO

Indicare codice e denominazione del progetto

PROGETTO: Mani in pasta... oggi cucino io!!!

1.2--RESPONSABILI DEL PROGETTO

Indicare il responsabile del progetto

Tutte le docenti

1.3- OBIETTIVI

Descrivere gli obiettivi misurabili che si intendono perseguire, i destinatari a cui si rivolge, le finalità e le metodologie utilizzate. Illustrare eventuali rapporti con altre istituzioni.

- Comprendere le relazioni fra habitat e vita vegetale e animale;
- Conoscere la varietà vegetale come dono della natura;
- Osservare le varie specie alimentari con i cinque sensi;
- Rispettare le fondamentali norme igieniche;
- Conoscere le parti del corpo coinvolte nell'alimentazione;
- Rappresentare in maniera iconica gli alimenti conosciuti;
- Descrivere graficamente le varie fasi della trasformazione di alcuni cibi;
- Manipolare materiali diversificati;
- Partecipare alle conversazioni di gruppo;
- Memorizzare canti, poesie e filastrocche;
- Denominare correttamente i nomi degli alimentari conosciuti;
- Osservare e descrivere i vari frutti e cibi e le loro caratteristiche nutrizionali (vitamine-proteine-grassi-carboidrati)
- Eseguire semplici classificazioni;
- Conoscere la piramide alimentare.

1.4-DURATA

Descrivere l'arco temporale nel quale il progetto si attua, illustrare le fasi operative individuando le attività da svolgere in un anno finanziario separatamente da quelle da svolgere in un altro.

Il progetto si svolgerà nei mesi: **Marzo, Aprile e Maggio**. In orario extra-curriculare.

Saranno coinvolti tutti i bambini di 5 anni, questo progetto nasce da una riflessione condotta dal nostro team docenti sullo stile alimentare dei nostri alunni. Molto spesso i bambini prediligono alimenti che non presentano nessuna caratteristica nutrizionale adeguata, rifiutando spesso quelli, come frutta e verdura che sono indispensabili per una corretta e sana crescita. Per questo abbiamo deciso un approfondimento della tematica sull'alimentazione, prevedendo un percorso curriculare che ci accompagnerà tutto l'arco dell'anno e sarà approfondito in orario extra-curriculare con attività manipolativa ed esplorativa degli alimenti. I bambini saranno sollecitati ad acquisire le buone abitudini alimentari e a riflettere sul fatto che una alimentazione sana e varia crea benessere psicofisico.

1.5-RISORSE UMANE

Indicare i profili di riferimento dei docenti, dei non docenti e dei collaboratori esterni che si prevede di utilizzare. Indicare i nominativi delle persone che ricopriranno ruoli rilevanti. Separare le utilizzazioni per anno finanziario.

DOCENTI COINVOLTI

Saranno coinvolte tutte le docenti.

1.6-BENI E SERVIZI

Indicare le risorse logistiche ed organizzative che si prevede di utilizzare per la realizzazione. Separare gli acquisti da effettuare per anno finanziario

Attrezzature da cucina: formine per biscotti, contenitori di varie misure, carta forno e alluminio, colini, mestoli e cucchiari di legno, farina, burro, barrette di cioccolato, biscotti, cacao, zucchero, lievito, colori alimentari, verdure, ecc...

Per un totale complessivo di € 300'00