PROGETTO

EDUCAZIONE ALIMENTARE

Regione Emilia Romagna AUSL Bologna

Progetto avviato nell'anno 2016 - Ultimo anno di attività : 2016

Abstract

Obiettivo generale

L'alimentazione costituisce uno dei principali determinanti della salute. Interventi di prevenzione primaria in età scolare, inseriti in una strategia di comunità, possono contribuire a prevenire patologie croniche (obesità, diabete, malattie cardiovascolari, tumori ..) per le quali, oltre a fattori genetici, entrano in causa fattori comportamentali.L'obiettivo del progetto è scoprire e riconoscere l'importanza di un'alimentazione sana ed equilibrata.

Analisi di contesto

Dai dati epidemiologici (Okkio alle Salute 2014) risulta che i bambini di 3° scuola primaria hanno comportamenti alimentari poco sani (saltano la prima colazione o non la consumano adeguatamente,assumono una merenda abbondante e squilibrata, non consumano frutta e verdura e bevono quotidianamente bevande zuccherate e/o gassate) nonostante sia ampiamente riconosciuta in letteratura scientifica l'importanza di una alimentazione equilibrata di tipo "mediterraneo" per il mantenimento di un corretto stato di salute.E' necessario quindi per instaurare corrette abitudini alimentare, proporre attività didattiche e ludico-esperienziali legate all'alimentazione a partire dalla scuola dell'infanzia .

Metodi e strumenti

ll progetto propone un percorso didattico completo distinto in 3 Unità Didattiche, a loro volta articolate in obiettivi specifici. Per ciascuno di essi sono stati predisposti strumenti di valutazione per verificare il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

Prima unità didattica: "Acquisire le principali norma igieniche che precedono e seguono il momento del pasto":far conoscere l'importanza del momento igienico prima del pasto; sviluppare il concetto di igiene personale legata al pasto.

Seconda unità didattica: "Acquisire un corretto comportamento durante il pasto": comprendere il valore del proprio posto/spazio a tavola nel rispetto di quello dei compagni vicini; comprendere la necessità di restare a tavola per tutta la durata del pasto sapendo riconoscere, utilizzare e riordinare gli utensili e il proprio posto a tavola.

Terza unità didattica: "Conoscere il cibo e la sua funzione": riconoscere i cibi che normalmente si mangiano, a quale categoria appartengono, tipo di preparazione e momento di consumo;utilizzo di una terminologia corretta in riferimento agli alimenti e alle preparazioni.

La metodologia segue a volte un iter pratico-operativo, altre volte un iter logico-deduttivo.

Ci si avvale di conversazioni in classe con i bambini, giochi di simulazione, giochi didattici, creazioni di cartelloni raffiguranti gli alimenti oppure attività di laboratorio in cucina. Particolarmente importanti sono le "uscite sul campo" per conoscere meglio alcuni alimenti.

Ogni uscita è recuperata a livello di memoria con l'ausilio di una storia fantastica:

- Uva, storia di Moscatello e del suo vino.
- Funghi, storia del funghetto champignon.
- Miele, storia dell'ape Margherita e del signor Pietro.

Non è obbligatorio svolgere tutte le U. D. in un solo anno scolastico, anzi è consigliabile suddividerle e/o proporle nei 3 anni di scuola dell'infanzia.

La dietista dell'Azienda AUSL collabora con gli insegnanti nella fase di programmazione rendendo il percorso più rispondente possibile alle esigenze della classe;li affianca nella fase di progettazione e di sviluppo. Durante un incontro preliminare si condividono con le insegnanti gli obiettivi generali e quelli specifici, si illustrano i contenuti della guida didattica e del quaderno operativo e si condividono i metodi, gli strumenti e le verifiche.
I genitori condivideranno con i loro bambini ciò che è stato appreso a scuola durante il percorso consolidando le buone pratiche (ad esempio: igiene personale prima della prima colazione, attenzione alla varietà di alimenti da proporre facendo conoscere nuovi sapori).
A conclusione del percorso vengono coinvolti i genitori in un laboratorio ludico esperienziale insieme ai propri bambini per condividere i temi sviluppati durante l'anno scolastico.

Strumenti
- Scoprire Giocare Mangiare - Guida didattica per insegnanti.
- Scoprire Giocare Mangiare - Quaderno operativo per il bambino (un percorso affascinante nel mondo degli alimenti e dell'alimentazione).

Valutazione prevista/effettuata

Per ogni U. D. sono previste schede di verifica.
Valutazione di gradimento degli insegnanti a fine percorso.

Note

Il progetto si svolge sui tre anni della scuola dell'infanzia.
Le tre unità didattiche sono distribuite nei tre anni scolastici in base alle necessità degli alunni e dell'insegnante.

Tema di salute prevalente :	ALIMENTAZIONE
Temi secondari :	Sovrappeso e obesità Dieta / aspetti nutrizionali Sale EMPOWERMENT LIFESKILLS
Setting :	Ambiente scolastico
Destinatari finali :	Minori Scuola dell'infanzia
Mandati :	Piano Nazionale di Prevenzione (PNP) Piano Regionale di Prevenzione (PRP) Piani locali / Aziendali di prevenzione e promozione della salute
Finanziamenti :	

Responsabili e gruppo di lavoro

SARDO CARDALANO MARIKA (responsabile)
AUSL BO
e-mail : m.sardocardalano@ausl.bologna.it

COPPINI CRISTINA
AUSL BO
e-mail : c.coppini@ausl.bologna.it

Enti promotori e/o partner

OBIETTIVI

Acquisire le principali norme igieniche che precedono e seguono il momento del pasto.
Conoscere l'importanza delle norme igieniche rispetto al momento che precede e che segue il pasto apprendendo le consequenzialità degli atti richiesti; apprendere gli atti legati allo svestirsi e vestirsi prima e dopo l'uso dei servizi e saperli utilizzare; riconoscere e denominare gli oggetti atti al lavaggio delle mani e descriverne l'utilizzo. Imparare ad utilizzare il bagno in modo autonomo attraverso l'imitazione con ripetizione quotidiana dell'atto favorendo così l'interiorizzazione delle corrette sequenzialità

Acquisire un corretto comportamento durante il pasto.

Conoscere l'importanza delle norme igieniche rispetto al momento che precede e che segue il pasto apprendendo le consequenzialità degli atti richiesti; apprendere gli atti legati allo svestirsi e vestirsi prima e dopo l'uso dei servizi e saperli utilizzare; riconoscere e denominare gli oggetti atti al lavaggio delle mani e descriverne l'utilizzo. Imparare ad utilizzare il bagno in modo autonomo attraverso l'imitazione con ripetizione quotidiana dell'atto favorendo così l'interiorizzazione delle corrette sequenzialità
Saper riconoscere il valore del proprio posto/spazio a tavola nel rispetto di quello dei compagni vicini, sottolineare la necessità di restare seduti durante il pasto per evitare confusione, saper riconoscere, nominare, utilizzare e riordinare gli utensili utilizzati per il pasto.

Conoscere il cibo e la sua funzione
Conoscere l'importanza delle norme igieniche rispetto al momento che precede e che segue il pasto apprendendo le consequenzialità degli atti richiesti; apprendere gli atti legati allo svestirsi e vestirsi prima e dopo l'uso dei servizi e saperli utilizzare; riconoscere e denominare gli oggetti atti al lavaggio delle mani e descriverne l'utilizzo. Imparare ad utilizzare il bagno in modo autonomo attraverso l'imitazione con ripetizione quotidiana dell'atto favorendo così l'interiorizzazione delle corrette sequenzialità
Saper riconoscere il valore del proprio posto/spazio a tavola nel rispetto di quello dei compagni vicini, sottolineare la necessità di restare seduti durante il pasto per evitare confusione, saper riconoscere, nominare, utilizzare e riordinare gli utensili utilizzati per il pasto.Riconoscere i cibi che normalmente si mangiano, a quale categoria appartengono, tipo di preparazione e momento di consumo; utilizzo di una terminologia corretta in riferimento agli alimenti e alle preparazioni. Essere in grado di riconoscere gli alimenti attraverso l'assaggio utilizzando i sensi; capire ciò che è commestibile da ciò che non lo è; saper raggruppare gli alimenti all'interno di categorie classificando e raggruppando i diversi tipi di primi piatti, secondi piatti, frutta, verdure, dolci. Saper riconoscere e classificare i cibi usuali mettendoli in sequenza per il pasto. Incrementare l'uso di terminologia corretta in riferimento agli alimenti.

INTERVENTO AZIONE #1 - 01/10/2016 - 09/06/2017

Le principali norma igieniche che precedono e seguono il momento del pasto.

Numero edizioni : 1
Ore singola edizione : 4
Totale persone raggiunte : 285
Setting : Ambiente scolastico

Comuni coinvolti nell'intervento :

Metodi non specificati

Carichi di lavoro :
- Num. 1 Altra figura o professione - ore 4
- Num. 1 Dietista - ore 1

Descrizione dell'intervento :
raggiunte 11 classi per 285 alunni

INTERVENTO AZIONE #2 - 01/01/2016

Il corretto comportamento durante il pasto.

Totale persone raggiunte : 285
Setting : Ambiente scolastico

Comuni coinvolti nell'intervento :

Metodi non specificati

Carichi di lavoro :
- Num. 1 Dietista - ore 1
- Num. 1 Altra figura o professione - ore 4

Descrizione dell'intervento :
Raggiunte 11 classi per 285 alunni

INTERVENTO AZIONE #3 - 01/10/2016 - 09/06/2017

Il cibo e la sua funzione.

Numero edizioni : 1
Ore singola edizione : 4
Totale persone raggiunte : 285
Setting : Ambiente scolastico

Comuni coinvolti nell'intervento :

Metodi non specificati

Carichi di lavoro :
- Num. 1 Dietista - ore 1
- Num. 1 Altra figura o professione - ore 4

Descrizione dell'intervento :
Raggiunte 11 classi per 285 alunni