



ISTITUTO COMPRENSIVO " TERESA MATTEI "

Via del Pratello 15 - 50012 BAGNO A RIPOLI (FI) - tel. 055-630084 - fax 055-632218

Cod. Fisc. 94173870489 – Cod. Mecc. FIIC84500A

e-mail: FIIC84500A@istruzione.it - FIIC84500A@pec.istruzione.it

Nel presente documento si fa riferimento a quanto contenuto nel Progetto di Sperimentazione ex art.11 DPR 275/1999 "Scuola-Comunità" approvato dal Consiglio di Istituto dell' I.C. "Bagnoaripolicapoluogo" ora I.C. "Teresa Mattei" in data 02/04/2012, delibera n.56, dalla Giunta Comunale di Bagno a Ripoli il 12/04/2012, dalla Regione Toscana il 26/04/2012 e per sua parte di competenza dal MIUR in data 25/07/2012. I contenuti del Progetto "Pranzo in classe" rappresentano parte integrante e caratterizzante del più ampio progetto "Scuola-Comunità".

A. Titolo del progetto

Pranzo in classe

B. Destinatari

Alunni e docenti a turno della scuola dell'Infanzia e della scuola Primaria dell'Istituto Comprensivo "Teresa Mattei" di Bagno a Ripoli (Fi).

Situazione di partenza/ Analisi del contesto/ origine dell'idea

Nelle scuole dell'Infanzia e Primaria dell' Istituto da oltre quarant'anni il pranzo a scuola (intesa come luogo di vita e di apprendimento) è sempre stato considerato un momento educativo significativo e un' attività sociale. La socialità si crea nel metodo, attraverso la responsabilizzazione e lo stimolo all'imparare nel procedere in maniera sempre più autonoma nel rispetto dell'altro e nel riconoscimento dei suoi diritti. Momenti di routine, di rito o di convivialità sono nella tradizione dell'Istituto e sono molto importanti perché gli alunni hanno l'occasione di imparare a stare insieme e ad essere cittadini. Questo comporta necessariamente "un pensiero pedagogico esplicito" e conviene chiedersi quale sia la rilevanza di questo momento dell'alimentazione nel pensiero delle famiglie e della scuola, la volontà di mantenerlo, la definizione dei ruoli e delle parti di ciascun attore, gli aspetti riguardanti tutti i soggetti, seppur in contesti diversi (casa, scuola, associazionismo...). In qualsiasi situazione ci si alimenti deve esistere un pensiero educativo e un'intenzionalità. Infatti, ogni scelta deve essere oggetto di pensiero, come di fatto avviene già quando si promuovono apprendimenti: leggere, scrivere, disegnare... Si corre il rischio che con la crescita dei bambini gli adulti di riferimento perdano il pensiero sui luoghi dove i bambini stanno; non è solo un problema di qualità estetica o funzionale, quanto piuttosto un'idea di cura che una famiglia e una scuola devono avere nei confronti dei propri figli, alunni, cittadini. Nutrirsi significa entrare in rapporto con la famiglia, gli amici e i gruppi sociali in cui ognuno si troverà a vivere ed è in questo contesto di vita quotidiana che il bambino sviluppa emozioni e relazioni affettive.

C. Descrizione del progetto

Il momento del pranzo rappresenta un prezioso momento educativo i cui aspetti organizzativi fondanti sono:

- Il pranzo all'interno della classe con gli insegnanti seduti ai tavoli con i bambini per poter mantenere il clima di convivialità che i grandi refettori non permettono. La possibilità di parlare insieme di raccontare, di ascoltare, di vivere l'adulto come persona disposta ad ascoltarti e a raccontare di sé'.
- L'addobbo della tavola che ricordi il più possibile il pranzo della famiglia con le tovaglie, i piatti di porcellana, le posate di acciaio, i bicchieri di vetro. Per dare valore al momento e si vada oltre la soddisfazione di un bisogno primario.
- La distribuzione del cibo da parte dell'insegnante come gesto affettivo e di servizio verso la comunità cui egli stesso appartiene e come gesto educativo teso a creare nel bambino il miglior rapporto possibile con il cibo (vedi l'incitamento al bambino ad assaggiare prima di rifiutare).
- Il servizio a turno che i bambini fanno: apparecchiare, sparecchiare, spazzare l'aula. Preziosa esperienza in cui l'individuo sacrifica un po' del suo tempo per mettersi al servizio della comunità di appartenenza, imparare a curare e a rispettare l'ambiente in cui si vive.
- Il lavaggio delle tovaglie da parte delle famiglie come gesto concreto di condivisione del progetto educativo e come messaggio al proprio figlio.

Nei plessi è presente la cucina gestita da SIAF che fornisce piatti a filiera corta, per lo più biologici e cucinati secondo le ricette tradizionali toscane. Particolare attenzione viene rivolta ad un consumo consapevole sia della quantità che della qualità del cibo, per maturare la consapevolezza di quanto e di cosa si ha realmente bisogno, anche per evitare inutili sprechi.

C2. Obiettivi

Obiettivo generale: Promuovere l'Educazione alla convivialità nell'ambito della più ampia "Cittadinanza e Costituzione" nel rispetto delle norme di sicurezza e di igiene.

Obiettivo 1: maturazione dell'identità personale

- a) Avere il proprio corredo personale;
- b) Apparecchiare in un posto gradevole per sé;
- c) Scegliere quanto mangiare e poter assaggiare i cibi eventualmente non graditi;
- d) Aver a disposizione un adulto (docente) che si prende cura e che somministra la quantità desiderata di cibo;
- e) Essere rispettato nelle proprie scelte.

Obiettivo 2: conquista dell'autonomia

- a) Apparecchiare e sparecchiare in autonomia;
- b) Saper utilizzare correttamente tutte le posate;
- c) Sapersi versare le bevande;

d) Poter prendere il cibo in autonomia.

Obiettivo 3: sviluppo delle proprie potenzialità

- a) Sviluppare il proprio senso del gusto;
- b) Imparare ad assaggiare nell'ambito dell'Educazione sensoriale;
- c) Saper distinguere quello che piace da quello che non piace;
- d) Riconoscere che un alimento assume appetibilità diversa a seconda di come viene cucinato;
- e) Ampliare il proprio vocabolario linguistico ricercando i termini appropriati per definire i cibi.

Obiettivo 4: collegamento con le attività curricolari

- a) Utilizzare il tempo del pranzo per esercitare abilità linguistiche in Inglese (progetto CLIL);
- b) Riconoscere i principi alimentari contenuti nei piatti (progetto Educazione Alimentare);
- c) Riconoscere e applicare le regole del vivere insieme (progetto Educazione alla Legalità);
- d) Conoscere e applicare la lotta allo spreco alimentare (Cittadinanza e Costituzione).
- e) Conoscere e applicare i principi dell'Ecologia (progetto Educazione ambientale)

C.3. Attività, abilità e competenze

Attraverso questo momento della giornata scolastica, gli insegnanti entrano in profonda relazione affettiva con i bambini, veicolata dalla cura e dal gestire insieme a loro il momento del pranzo e nel mangiare insieme in un ambiente idoneo alla conversazione e allo scambio conviviale, nonché di costruzione di competenze civiche di cittadinanza e di gestione delle relazioni. Uno spazio di sperimentazione di autonomia, autogestione e di vita di comunità che va ben oltre il tempo della lezione e dell'apprendimento scolastico ed è valore aggiunto delle nostre scuole.

Molte le abilità e le competenze potenziate nei bambini in questo importante momento educativo, dalle più semplici alle più complesse:

- ✓ saper scegliere la propria porzione in base ai propri bisogni e alla propria misura;
- ✓ avere il coraggio di provare, anche con piccoli assaggi, sapori nuovi;
- ✓ considerare gli elementi del cibo, parlarne;
- ✓ riuscire a definire i propri gusti e provare curiosità verso cibi non noti;
- ✓ inventare piatti particolari (ad es. fette d'arancia e zucchero...) che valorizzino l'assaggio;
- ✓ imparare l'uso delle posate (tagliare, sbucciare, spremere) e la correttezza nello stare a tavola ;
- ✓ riflettere sulle corrette abitudini alimentari (la piramide alimentare);
- ✓ imparare i nomi dei cibi, la loro diversità, per ampliare il lessico e le conoscenze;
- ✓ saper dare nome alle proprie necessità e definire le eventuali soluzioni;
- ✓ imparare a leggere il menu come tabella a doppia entrata a scansione settimanale;
- ✓ sperimentare forme di cortesia nelle richieste;
- ✓ assaggiare i prodotti dell'Orto Scolastico seminati, curati e raccolti;
- ✓ responsabilizzarsi rispetto alla comunità dei compagni e al prendersi cura dell'ambiente (apparecchiare, andare a prendere l'acqua, il pane, sparecchiare, piegare insieme le tovaglie, spazzare e riordinare l'aula..);
- ✓ sperimentare momenti di conversazione liberi a piccolo gruppo o aperti a tutta la classe;
- ✓ poter disporre di un tempo per apprendere in maniera concreta e funzionale le necessarie regole delle convivenza e dell'etica;
- ✓ accogliere genitori e adulti in un ambiente organizzato in cui i bambini sono competenti;
- ✓ pranzo in lingua inglese, applicazione della metodologia CLIL;

- ✓ saper fare i conti e frazionare il cibo in base a criteri di equità e di matematica, quando un cibo piace a molti ma va diviso (la matematica delle polpette);
- ✓ fare statistiche e questionari sul cibo, su gusti e preferenze, sugli elementi che lo compongono;
- ✓ sperimentare la semina dei semi raccolti dalla frutta per l'osservazione scientifica;
- ✓ sperimentare la raccolta differenziata;
- ✓ inventare storie fantastiche e fantasmagoriche sul cibo più "difficile";
- ✓ giocare agli indovinelli, raccontare barzellette o esperienze o storie.

A questo momento sono fortemente collegate molte iniziative in atto da molto tempo nelle scuole, tra cui il già menzionato Orto Scolastico, ma anche la raccolta delle olive e la partecipazione attiva della scuola alla rassegna comunale di Prim'olio, la Baccellata di primavera, i laboratori di cucina in collaborazione con Siaf.

C.4. Risultati attesi

Gli alunni e i docenti a turno che saranno opportunamente formati con specifici corsi attivati da SIAF consumeranno il pranzo in classe secondo le regole sopradescritte.

Localizzazione

Tutti i plessi della scuola dell'Infanzia e Primaria dell'Istituto Comprensivo "Teresa Mattei" di Bagno a Ripoli (Fi).

