



SCUOLA DELL'INFANZIA
DIVINA PROVVIDENZA



**Asilo Infantile “Divina Provvidenza” – Sezione Primavera
CASBENO – VARESE**



La magia dei sapori



ASILO INFANTILE DIVINA PROVVIDENZA – Via della Conciliazione, 3 – 21100 Varese – Tel: 0332 312147

Mail: sm.casbeno@libero.it - Web: www.lasilodicasbeno.it - Facebook: Asilo Divina Provvidenza Casbeno



**green
school**



SCUOLA
ASSOCIATA
Federazione Italiana Scuole Materno

PROGETTO EDUCATIVO DIDATTICO

Anno Scolastico 2019/2020

PREMESSA

Il progetto educativo di quest'anno mirerà a far conoscere ai bambini il mondo alimentare, in particolar modo quello della frutta e della verdura, due cibi che spesso si rifiutano di assaggiare. Mangiare insieme, come giocare insieme, è una grande occasione per conoscerci e per conoscere, per sentirsi rassicurati ed accolti, per pensarsi e viverli come soggetto ricco di idee ed emozioni. Lo sviluppo di contenuti relativi all'educazione alimentare ha influenze in tutti i campi di esperienza in quanto coinvolge abilità senso/percettive, linguistiche, logiche, ed espressive. Al cibo sono legati anche abitudini, usi e costumi, convinzioni personali e etico-culturali che i bambini cominceranno a percepire in modo molto spontaneo e naturale.

MOTIVAZIONE

Il momento del pranzo costituisce uno degli aspetti più significativi della vita della Sezione Primavera, ed è parte fondamentale del progetto pedagogico.

L'educazione alimentare è particolarmente importante nella Sezione Primavera in quanto il bambino lascia la cerchia protetta dell'ambiente familiare, con le sue abitudini alimentari e le sue relazioni affettive, ed entra nel più vasto ambiente scolastico nel quale sperimenta per la prima volta l'approccio al cibo insieme a coetanei e senza genitori.

Per questo motivo cercheremo di creare un ambiente rassicurante a livello emotivo, ma al tempo stesso stimolante.

Mangiare non è quindi solo la soddisfazione di un bisogno primario ma è un atto che assume una forte valenza psicologica e relazionale.

Attraverso i cibi, grazie alle loro proprietà cercheremo di stimolare tutti i sensi... Sono colorati, saporiti, profumati e hanno svariate consistenze a seconda che siano crudi o cotti.

FINALITÀ

Il progetto ha la finalità di promuovere nei bambini la capacità di esprimersi, di manifestare le proprie opinioni, le proprie esperienze e i propri gusti, e nel contempo, di acquisire le prime nozioni di educazione alimentare mediante la scoperta e la conoscenza del cibo, utilizzando esperienze ludiche, sensoriali e cognitive.

SPECIFICITÀ DEL PROGETTO

1) UN VIAGGIO TRA COLORI E SAPORI

Il progetto nasce dalla consapevolezza che l'ambiente naturale può diventare una fonte inesauribile di esperienze educative, in grado di promuovere la spontanea tendenza esplorativa tipica dei bambini, creando un intreccio costante e ricco di sollecitazioni.

Lo scopo è quello di ampliare progressivamente il loro campo di ricerca e di azione e di stimolare l'interesse e la curiosità verso ciò che la natura offre.

Conosceremo così le diverse tipologie di frutta e verdura, classificandole per colore e sapore.

Il nostro orto ci aiuterà a vivere concretamente le esperienze della semina, del veder crescere le piantine, del raccogliere ciò che è maturato ed infine consumare insieme i nostri prodotti della terra.

2) L'ACQUA

L'acqua è un elemento vitale che possiamo osservare partendo da approcci differenti: sensoriale, percettivo, scientifico, espressivo... Per i bambini i giochi con l'acqua sono i preferiti, il contatto dà piacere e benessere, fa scoprire rumori, colori e sensazioni.

Scopriremo che l'acqua è indispensabile per la nostra vita e quella dell'ambiente in cui viviamo.

3) GLI ANIMALI DELLA FATTORIA

Alcuni animali saranno i protagonisti di questo progetto e accompagneranno i bambini alla scoperta delle loro caratteristiche: come sono fatti, dove vivono, cosa mangiano, che verso fanno, che cosa producono.

Conoscere gli animali significa anche imparare ad amarli e creare un rapporto positivo con essi e con la natura.

PROPOSTE E ATTIVITÀ CORRELATE

Il progetto nel suo insieme verterà anche sulla valorizzazione del gioco simbolico: nel salone sono presenti una cucina e un mercatino alimentare per favorire giochi di imitazione e di ruolo.

Successivamente, i bambini diventeranno loro stessi dei piccoli "cuochi" utilizzando materie prime "vere" per realizzare piatti gustosi che mangeremo insieme.

Per poter mangiare, bisogna apparecchiare la tavola. Anche questa è un'importante attività di vita pratica che favorisce l'autonomia e la stima personale: esercita la manualità fine, il coordinamento e dirige il bambino verso la cura del gesto. Tutto però è a misura di bambino: tavolo, sedie, stoviglie. Verrà quindi valorizzata la figura del cameriere il quale, munito di apposito grembiule, avrà il compito di apparecchiare la tavola posizionando nel modo corretto i bicchieri, le stoviglie, e le posate (forchetta e cucchiaio).

Insieme impareremo quindi le prime regole dello stare a tavola.

Anche se molto piccoli, i bambini faranno attenzione a fare la raccolta differenziata e ci sarà un'attenzione particolare sugli scarti dell'umido. Con il passare del tempo vorremmo che i bambini imparassero a dosare la quantità di cibo che desiderano cercando di evitare sprechi.

Ai bambini verranno proposti dei laboratori creativi prendendo spunto dagli artisti:

- Bruno Munari: le verdure e le frutta si trasformeranno in timbri magici.
- Arcimboldo: con frutta e verdura creeremo ritratti e quadri fantasiosi.

Inoltre useremo acquarelli alimentari utilizzando colori naturali (a partire da quelli estratti dai ravanelli, spinaci, zafferano, barbabietola).

METODOLOGIA

Tutte le nostre proposte utilizzeranno il canale ludico, infatti il GIOCO è la principale attività del bambino e riveste un ruolo formativo determinante per lo sviluppo della personalità.

Esso è il modo più naturale di costruire i propri modelli di conoscenza e di comportamento.

Verrà anche privilegiata l'ESPERIENZA diretta e senso-motoria in quanto canale principe per la trasmissione e l'elaborazione di qualsiasi tipo di contenuto.

Attraverso il "fare" e le esperienze dirette di contatto con la natura, il cibo, le cose, i materiali, le persone, il bambino imparerà a conoscere il mondo.

I bambini devono vivere delle esperienze che li coinvolgono interamente in tutte le loro dimensioni: cognitiva, emotiva, affettiva, relazionale, corporea e spirituale.

Un personaggio guida (una goccia d'acqua), che ci accompagneranno durante l'anno nei vari percorsi, avrà lo scopo di entusiasmare e sorprendere i bambini; darà ritmo e ordine alle fasi di lavoro, favorendo la scoperta e la conoscenza.

La progettazione annuale verrà definita e modulata in base alle esigenze dei bambini durante tutto il corso dell'anno.

OBIETTIVI

- . Avvicinare i bambini agli alimenti, in particolare frutta e verdura
- . Sviluppare la conoscenza del cibo partendo dai cinque sensi
- . Osservare, conoscere e denominare correttamente diversi tipi di alimenti
- . Sviluppare il piacere di assaggiare
- . Promuovere atteggiamenti di curiosità nei confronti degli alimenti
- . Avviare i bambini al riconoscimento della sensazione di sazietà e di fame (anche imparando a dosare meglio le quantità desiderate)
- . Interiorizzare semplici regole legate al pasto (lavarsi le mani, mettersi la bavaglia, stare seduti)
- . Utilizzare semplici utensili per preparare porzioni di frutta e/o di verdura
- . Riconoscere alcuni animali e i loro prodotti
- . Osservare e saper riconoscere i colori della natura
- . Sperimentare materiali grafici e tecniche diverse

TEMPI

Il progetto si svolgerà da novembre 2019 a giugno 2020.

VERIFICA E VALUTAZIONE

La verifica verrà condotta attraverso l'osservazione occasionale e sistematica dei bambini e dei loro

elaborati, la compilazione di apposite griglie di osservazione e la rilevazione del raggiungimento dei traguardi di sviluppo delle competenze.

Il monitoraggio delle esperienze e le modalità di attuazione della proposta ci consentiranno una valutazione conclusiva dell'esperienza che verrà documentata e condivisa con i genitori.

Le educatrici della Sezione Primavera