

LA DIMENSIONE PROGETTUALE CURRICOLARE e/o EXTRACURRICOLARE	
Arricchimento del Piano Triennale dell'Offerta Formativa	
Interventi per la scuola primaria	
Competenze socio relazionali - Percorso formativo	
<p>“ <i>Cucina e tradizione</i> ”</p>	
Definizione della struttura dell'intervento	
Luogo dell'intervento	Plessi (Via 80, Capitano Verri, Marconi, Vitocolonna, Antonino Via) aule e/o laboratorio cucina.
Data Inizio Progetto	Gennaio 2020
Data Fine Progetto	Maggio 2021
Numero Ore di Attività	30
Numero Docenti impegnati	2
Tipologia Destinatari	Gli alunni disabili e non in orario curricolare Gli alunni delle classi terze e quarte in orario extracurricolare
Livello	
Obiettivi Formativi	➤ Riconoscere il cibo come tradizione alimentare della cultura siciliana ed integrazione
SCUOLA INFANZIA E PRIMARIA	
Area	Titolo della competenza
Competenze socio – relazionali	• Essere in grado di partecipare all' attività di gruppo confrontandosi con gli altri, valutando le varie soluzioni proposte, assumendo e portando a termine ruoli e compiti
	• Saper prestare aiuto a compagni e persone in difficoltà
Competenze cognitive	• Essere in grado di ricavare informazioni dalla lettura di una ricetta
Competenze linguistiche - comunicazionali	• Riformulare le informazioni e essere in grado di riorganizzarle in modo personale



PREMESSA

La cucina Siciliana si è sviluppata fin dall' antichità ed è strettamente collegata alle vicende storiche, culturali e religiose dell'isola.

Si tratta di una cultura gastronomica regionale che mostra tracce e contributi di tutte le culture che si sono stabilite in Sicilia negli ultimi due millenni, tramandata di generazione in generazione, motivo che spiega perché alcune ricette, di origine antichissima, sono tutt' oggi preparate e servite a tavola con frequenza.

IL PROGETTO

Il progetto, realizzato anche con il supporto di specialisti nel settore, mette insieme alimentazione, tradizioni, salute, ambiente, agricoltura e tiene conto della necessità di inserire le esperienze di cucina all'interno del percorso formativo, nel rispetto delle età, dei sensi e della capacità motorie e manuali dei partecipanti.

La cucina 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 pratico-operativo portato a termine, sempre corrisponde un risultato visibile e gratificante.

ATTIVITA'

- Ricette finalizzate allo sviluppo della manualità (impasti)
- Ricette finalizzate allo sviluppo della capacità olfattiva
- Ricette finalizzate allo sviluppo della capacità tattile
- Ricette finalizzate allo sviluppo delle capacità gustative (distinguere i sapori) oltre che al riconoscimento e all'associazione degli stessi ai vari tipi di alimenti
- Ricette finalizzate allo sviluppo delle capacità uditive (ascolto di vari suoni emessi durante la preparazione delle pietanze: frullare, friggere, sbattere, suono del timer)
- Verbalizzazione orale, scritta e per immagini dell'esperienza vissuta
- Schede strutturate da completare
- Feste a tema

METODOLOGIA

- Attraverso lavori di gruppo, di classe si farà uso di molteplici linguaggi(verbale, iconico, fotografico, sensoriale, manipolativo) e di tecniche linguistiche diversificate come la relazione, l'inchiesta, la scheda, il questionario, il grafico...
- Si terrà sempre presente la gradualità : dalle prime semplici esperienze di esplorazione ambientale si passerà ad un approfondimento del livello di consapevolezza attraverso esperienze più complesse
- Proposta di compiti autentici semplici e significativi (es. preparazione piccoli buffet in alcune occasioni, ecc.)
- Verranno dedicati tempi alla discussione, al dialogo, al confronto, alla riflessione finale (metacognizione)
- Verranno favorite l'interazione e la cooperazione fra studenti (peer to peer e peer tutoring), lasciando spazio temporale sufficiente al problem-solving

OBIETTIVI

- ✓ Stimolare il riconoscimento e la valorizzazione del saper fare di ciascuno, per migliorare le dinamiche e il clima emotivo del gruppo
- ✓ Far nascere l'interesse per una corretta alimentazione che preveda anche frutta e verdura



- incoraggiando i bambini ad assaggiare
- ✓ Prendere coscienza della necessità del rispetto delle regole nel lavoro di gruppo
 - ✓ Ampliare il vocabolario e la capacità espressiva
 - ✓ Potenziare e sviluppare le capacità manipolative e affinare la motricità fine
 - ✓ Trasferire le conoscenze acquisite in ambito familiare
 - ✓ Ordinare - riordinare l'ambiente cucina
 - ✓ Accendere la creatività, decorando i piatti in modo gradevole
 - ✓ Svolgere le attività in successione secondo la ricetta.
 - ✓ Sviluppare l'abilità di discriminare ingredienti secondo capacità olfattiva – gustativa – uditiva - tattile
 - ✓ Acquisire autonomia operativa

TABELLA DEGLI INCONTRI

Mese	Giorno	Ore
DAL MESE DI GENNAIO 2020 AL MESE DI MAGGIO 2021	GLI INCONTRI SARANNO PROGRAMMATI CON CADENZA SETTIMANALE Sarà strutturato un calendario degli incontri	30
TOTALI mesi N. 7	Settimane N. 27	Ore N. 30

TABELLA OPERATORI

Nome	Ruolo	Ore effettuate
	ESPERTO	15
	TUTOR	15

LOCALI / STRUMENTI / MATERIALI

Il progetto sarà attuato con la disponibilità di:

■ **LOCALI**

- Laboratorio di educazione alimentare nel plesso "A.Via"

■ **STRUMENTI E MATERIALE DI FACILE CONSUMO**

Verranno utilizzati utensili da cucina

- Forno elettrico
- Macchina per impastare
- Macchina per la pasta
- Frullatori
- Spremiagrumi
- Pentole
- Tagliere
- Stampini per torte e biscotti
- Bottiglie e contenitori di varie misure
- Vasetti di vetro



➤ etc...	
■ MATERIALI	
➤ Farine	
➤ Marmellate	
➤ Sale	
➤ Zucchero	
➤ Bustine di lievito	
➤ Cioccolato	
➤ Miele	
➤ Biscotti	
➤ Frutta	
➤ etc....	
VERIFICA DELL'APPRENDIMENTO	
<p>La verifica si baserà sull'osservazione degli alunni durante le attività proposte, rilevando i tempi di attenzione e di partecipazione secondo il proprio ritmo di apprendimento, con particolare attenzione al raggiungimento dell'autonomia relazionale e comportamentale degli allievi, al fine di renderli capaci di realizzare un maggior numero di cose senza l'aiuto dell'adulto.</p>	
<i>Trapani, 20/ 10/2020</i>	<i>Referente di Progetto</i>
Nome LEO AGATA	Firma

