



Candidatura N. 986622 3340 del 23/03/2017 - FSE - Competenze di cittadinanza globale

Sezione: Anagrafica scuola

Dati anagrafici

Denominazione	IST. COMP. SU PLANU SELARGIUS
Codice meccanografico	CAIC86200X
Tipo istituto	ISTITUTO COMPRENSIVO
Indirizzo	VIA ARIOSTO SN
Provincia	CA
Comune	Selargius
CAP	09047
Telefono	0705489165
E-mail	CAIC86200X@istruzione.it
Sito web	http://istitutocomprensivosuplanu.gov.it/
Numero alunni	958
Plessi	CAAA86201R - SU PLANU (SELARGIUS) CAEE862012 - SU PLANU (SELARGIUS) CAMM862011 - SU PLANU (SELARGIUS)



Sezione: Autodiagnosi

Sottoazioni per le quali si richiede il finanziamento e aree di processo RAV che contribuiscono a migliorare

Azione	SottoAzione	Aree di Processo	Risultati attesi
10.2.5 Competenze trasversali	10.2.5A Competenze trasversali	Area 1. CURRICOLO, PROGETTAZIONE, VALUTAZIONE	<p>Acquisizione del concetto di cittadinanza globale, aumento della conoscenza delle interconnessioni globali e della consapevolezza del rapporto tra scelte locali e sfide globali</p> <p>Aumento dei livelli di competenza nelle tematiche trattate nei moduli scelti</p> <p>Potenziamento della dimensione esperenziale delle conoscenze e delle competenze attraverso attività pratiche, lavoro su casi reali e realizzazione di prodotti</p> <p>Valorizzazione del ruolo attivo degli studenti, della problematizzazione e della capacità di individuare soluzioni attraverso la riflessione collettiva</p>



Articolazione della candidatura

Per la candidatura N. 986622 sono stati inseriti i seguenti moduli:

Riepilogo moduli - 10.2.5A Competenze trasversali

Tipologia modulo	Titolo	Costo
Educazione alimentare, cibo e territorio	Educazione alimentare	€ 13.564,00
Educazione alimentare, cibo e territorio	Mi prendo cura partendo da me	€ 13.564,00
	TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 27.128,00



Articolazione della candidatura

10.2.5 - Competenze trasversali

10.2.5A - Competenze trasversali

Sezione: Progetto

Progetto: Competenze di cittadinanza globale

<p>Descrizione progetto</p>	<p>Il progetto ha lo scopo di attivare azioni a lungo termine partendo dal principio del prendersi cura, prima di sé e poi di ciò che ci circonda, attraverso lo sviluppo di conoscenze e competenze di cittadinanza globale sull'educazione alimentare, sulla cittadinanza attiva, utilizzando il metodo esperienziale dell'educazione ambientale.</p> <p>Gli alunni partecipanti al progetto, inoltre, acquisiranno la comprensione della interrelazione sistemica che unisce i vari campi racchiusi nella definizione di "educazione alimentare" (ai sensi delle "linee guida per l'educazione alimentare del MIUR" presentate in occasione di EXPO Milano 2015) e la consapevolezza delle possibili ricadute generate dalle proprie scelte di consumo e alimentari, in termini di salute personale e sostenibilità generale e sociale.</p>

Sezione: Caratteristiche del Progetto

Contesto di riferimento

Descrivere le caratteristiche specifiche del territorio di riferimento dell'istituzione scolastica

Il territorio è caratterizzato da un tessuto socio-economico variegato e in continuo aumento demografico. Fanno capo i quartieri Su Planu, Is Corrias e Su Pezzu Mannu situati più vicino a Cagliari che a Selargius. Su Planu è il quartiere più popoloso, offre la totalità dei servizi mentre Is Corrias e Su Pezzu Mannu, a causa della strada statale 554 che li separa da Su Planu e li divide tra di loro, sono decentrati e soffrono per la carenza di strutture e per la lontananza dai servizi scolastici per gli alunni residenti. A Su Planu le attività lavorative prevalenti sono legate al terziario e contribuiscono ad accentuare il fenomeno del pendolarismo. Si avvalgono dell'IC numerose famiglie che risiedono in altri quartieri limitrofi e disagiati appartenenti al Comune di Cagliari: Barracca Manna, Monreale-Pirri, San Michele, Mulinu Becciu. Altre famiglie risiedono a Capoterra, Elmas, Assemini, Sestu, Quartu S. Elena, Uta. Questo ha favorito l'insorgere di situazioni di disagio anche all'interno dei nuclei familiari, nei rapporti con l'istituzione scolastica e nella condivisione dei valori culturali. Tale disagio si manifesta come carenza di valori e di modelli per l'acquisizione passiva dei messaggi pubblicitari propri della società dei consumi.



Obiettivi del progetto

Indicare quali sono gli obiettivi perseguiti dal progetto con riferimenti al PON "Per la scuola" 2014-2020 e, in particolare, come si intende promuovere la complementarietà e l'integrazione tra le diverse aree tematiche al fine di sviluppare un'idea complessiva di cittadinanza globale.

Gli obiettivi che si intendono perseguire sono i seguenti:

- maturare il senso di responsabilità nei propri confronti e nei confronti di ciò che ci circonda;
- costruire il senso di bene comune;
- sviluppare la consapevolezza del legame fra alimentazione sana e prevenzione delle malattie;
- prendere consapevolezza del fatto che si possono cambiare abitudini;
- attuare buone pratiche riguardanti l'alimentazione e il consumo di prodotti alimentari;
- imparare a fare scelte sostenibili e consapevoli;
- essere promotori di buone pratiche;
- implementare capacità progettuali e di lavoro di gruppo;
- imparare a leggere le etichette dei prodotti alimentari e fare un'analisi critica delle pubblicità;
- conoscere le filiere alimentari sostenibili;
- sviluppare il senso critico sul consumo energetico di una filiera non sostenibile;
- conoscere e consumare i prodotti di stagione;
- progettare e realizzare uno spazio nel giardino della scuola dedicato alla coltivazione di ortive, piante aromatiche e della macchia mediterranea

Caratteristiche dei destinatari

Indicare, ad esempio, in che modo è stata sviluppata una analisi dei bisogni e un'individuazione dei potenziali destinatari a cui si rivolge il progetto

I destinatari del progetto sono:

- studenti che presentano lacune di conoscenze nelle aree disciplinari oggetto del progetto;
- studenti che presentano lacune diffuse di conoscenze nelle diverse discipline di base;
- studenti con difficoltà di inserimento ed integrazione con gli altri allievi;
- studenti provenienti da famiglie con problematiche socio - economiche;
- studenti con disabilità o con disturbi specifici di apprendimento;
- studenti di origine migrante, appartenenti a minoranze linguistiche o/a comunità nomadi.

Sentite le insegnanti delle classi, sarà stata data priorità agli alunni con svantaggio socio - culturale, a quelli che presentano ritmi di apprendimento molto lenti, scarsa motivazione allo studio, situazioni familiari difficili, difficoltà di relazione, di memoria, di attenzione, carenze conoscitive, lacune concettuali e difficoltà di ragionamento logico, agli alunni che non hanno ancora interiorizzato le regole del vivere civile, che devono essere spesso richiamati e hanno bisogno continuamente della funzione mediatrice dell'insegnante. Si cercherà, comunque, di prevedere anche la partecipazione di alunni che non presentano nessun tipo di difficoltà, ma che possono essere un valido supporto all'integrazione anche in un'ottica di potenziamento degli apprendimenti.



Apertura della scuola oltre l'orario

Indicare ad esempio come si intende garantire l'apertura della scuola oltre l'orario specificando anche se è prevista di pomeriggio, sera, di sabato, nel periodo estivo.

Il progetto si presta ad incoraggiare il nostro Istituto ad ampliare gli orari in cui verrà tenuto aperto per attività di tipo formativo. In questo modo si intende trasformare progressivamente la sede scolastica in un luogo di attività formativa permanente in cui gli studenti e le famiglie possano trovare occasioni attraenti per rimanere o tornare a scuola in tempi diversi da quelli strettamente prescritti.

Al fine di garantire l'apertura della scuola oltre l'orario scolastico (di pomeriggio, di sabato ed eventualmente nel periodo estivo) per lo svolgimento delle attività previste dei laboratori nonché del tempo pre e post mensa è prevista la presenza di un collaboratore scolastico eventualmente selezionato dalle graduatorie. Nei mesi invernali si provvederà, inoltre, a chiedere di prolungare l'orario di accensione del riscaldamento anche nel pomeriggio. Si utilizzeranno tutti gli spazi a disposizione dell'Istituto. In particolare si prevede l'utilizzo delle aule di pertinenza dell'Istituto ciascuna dotata di lavagna interattiva multimediale, il laboratorio d'informatica con le sue attrezzature didattiche disponibili, l'androne per le attività che richiedono uno spazio maggiore a disposizione e il giardino che potrà essere usato come spazio complementare in tutti i laboratori.

Coinvolgimento del territorio in termini di partenariati e collaborazioni

Indicare, ad esempio, il tipo di soggetti - Scuole, Università e/o Enti pubblici o privati - con cui si intende avviare o si è già avviata una collaborazione o un partenariato, e con quali finalità (messa a disposizione di spazi e/o strumentazioni, condivisione di competenze, volontari per la formazione, etc). Indicare, inoltre, se e come si intende enfatizzare il rapporto con gli attori del territorio e lavorare su casi reali per promuovere la dimensione esperienziale.

L'Istituto ha stipulato una dichiarazione d'intenti con la cooperativa Gea Ambiente e Turismo facente parte dei CEAS. L'obiettivo che ci si prefigge è quello di far conoscere alle nuove generazioni il territorio sardo nelle sue componenti e risorse naturalistiche attraverso i CEAS (centri di educazione ambientale e alla sostenibilità) e lo studio e l'esplorazione del paesaggio.

I **CEAS** sono Centri di Educazione Ambientale e alla Sostenibilità, ovvero quelle strutture portanti del sistema di educazione ambientale e alla sostenibilità di un territorio. Essi realizzano attività educative per far crescere nella popolazione conoscenze, comportamenti e capacità di azione su aspetti globali e locali della sostenibilità. Gli ambiti in cui lavorano spaziano dalla **cittadinanza attiva**, diritti umani, **sviluppo equo e solidale**, alla tutela della salute, pari opportunità, protezione dell'ambiente e gestione sostenibile delle risorse naturali.

Metodologie e Innovatività

Indicare, ad esempio: per quali aspetti il progetto può dirsi innovativo; quali metodologie/strategie didattiche saranno applicate nella promozione della didattica attiva (ad es. Tutoring, Peer-education, Flipped classroom, Debate, Cooperative learning, Learning by doing and by creating, Storytelling, Project-based learning, ecc.) e fornire esempi di attività che potranno essere realizzate; quali strumenti (in termini di ambienti, attrezzature e infrastrutture) favoriranno la realizzazione del progetto.

La metodologia utilizzata sarà quella dell'educazione ambientale come approccio trasversale, interdisciplinare e partecipativo che si esprime attraverso l'imparare facendo, l'esplorazione e l'esperienza diretta e attraverso un processo di costruzione delle conoscenze piuttosto che la semplice trasmissione di saperi. Le attività potranno prevedere esperimenti scientifici in cui verranno coinvolti gli alunni o giochi atti a focalizzare e apprendere i concetti espressi.

La metodologia didattica sarà caratterizzata da un approccio "non formale" e dal "learning by doing". Le attività avranno carattere laboratoriale; gli alunni lavoreranno in gruppi di numero variabile e eterogeneo, facilitando l'ampliamento del curricolo e la collaborazione fra pari. La formazione dei gruppi sarà talvolta guidata dal docente, in altri casi si lascerà che gli alunni formino i gruppi casualmente. Nell'ambito del progetto saranno realizzate specifiche attività che coinvolgano i partecipanti in situazioni concrete, realizzate in modi diversi dai normali contesti formativi frontali, dove possono essere vissuti, sperimentati, attuati, condivisi i contenuti formativi prescelti e rese operative le conoscenze, le abilità e le competenze teoriche.

Le attività saranno realizzate con l'approccio dell'Inclusive education: l'inclusione di studenti con disabilità o BES si realizza attraverso esperienze collaborative in cui gli studenti sono responsabilizzati a lavorare con e per i compagni svantaggiati.

Coerenza con l'offerta formativa

Indicare, ad esempio, se il progetto ha connessioni con progetti già realizzati o in essere presso la scuola e, in particolare, se il progetto si pone in continuità con altri progetti finanziati con altre azioni del PON-FSE, PON-FESR, PNSD, Piano Nazionale Formazione.

Il seguente progetto ha connessioni con i seguenti progetti riportati nel PTOF della scuola:

- PROGETTO PON 2014/2020 - FSE – "Inclusione sociale e lotta al disagio" con il quale si intende supportare gli alunni con disagio e difficoltà attraverso attività formative, laboratoriali e ludiche;
- "Progetto di supporto e potenziamento" che intende favorire la partecipazione in classe degli alunni più in difficoltà col fine di potenziare le capacità di attenzione, concentrazione e memorizzazione;
- Nutrirsi bene;
- Vivere la Costituzione;
- partecipazione a eTwinning una community online per le scuole europee che offre agli studenti l'opportunità di collaborare attivamente in progetti didattici interattivi;
- Cooking now and then (e-twinning);
- Nino e il coraggio della verità (Educazione alla cittadinanza);
- Siamo quello che mangiamo.

Inclusività

Indicare, ad esempio, quali strategie sono previste per il coinvolgimento di destinatari che sperimentano difficoltà di tipo sociale o culturale; quali misure saranno adottate per l'inclusione di destinatari con maggiore disagio negli apprendimenti.

Le strategie per l'inclusione che si pensa di adottare sono parte integrante del progetto stesso; il cooperative learning in primo luogo, così come possibili momenti di peer tutoring, ma anche l'attenzione alla valorizzazione delle intelligenze multiple: le varie fasi dei moduli propongono infatti diverse modalità di approccio ai saperi che vanno dal learning by doing, alla sperimentazione, alla creatività progettuale e digitale. Verranno potenziate le strategie logico – visive grazie all'uso di mappe mentali e mappe concettuali e verranno attivati processi cognitivi e funzioni esecutive come attenzione, memorizzazione, pianificazione e problem solving che consentono lo sviluppo di abilità psicologiche, comportamentali e operative necessarie all'elaborazione delle informazioni e alla costruzione dell'apprendimento.

Le attività saranno progettate e realizzate in linea con l'approccio dell'Inclusive education: l'inclusione di studenti con disabilità, BES o variamente svantaggiati. Si realizza attraverso esperienze collaborative in cui gli studenti, mentre apprendono e sviluppano abilità, sono responsabilizzati a lavorare con e per i compagni svantaggiati.

Impatto e sostenibilità

Indicare, ad esempio, in che modo saranno valutati gli impatti previsti sui destinatari, sulla comunità scolastica e sul territorio; quali strumenti saranno adottati per rilevare il punto di vista di tutti i partecipanti sullo svolgimento e sugli esiti del progetto; come si prevede di osservare il contributo del progetto alla maturazione delle competenze, quali collegamenti ha il progetto con la ricerca educativa.

Per tutti i moduli una prima valutazione dei partecipanti sarà effettuata sulla base degli elementi raccolti prima dell'inizio del progetto allo scopo di avere un quadro delle conoscenze in entrata. Nel corso del progetto, per ciascun modulo, sarà attuata anche una valutazione in itinere per riflettere sulla validità delle metodologie scelte e dare l'opportunità al docente di operare eventuali modifiche ai suoi interventi educativi e didattici.

La verifica del processo di apprendimento e delle capacità acquisite sarà, inoltre, effettuata al termine di ciascuno dei percorsi che si intendono proporre, mediante prove oggettive inerenti gli argomenti trattati. La valutazione dell'azione promossa sarà affidata a osservazioni sistematiche di comportamenti, partecipazione e impegno dei ragazzi, colloqui con le famiglie e ad una scheda predisposta a questo scopo.

Al termine delle attività sarà misurato negli studenti il gradimento verso le attività svolte con strumenti quantitativi creati ad hoc. Il monitoraggio scientifico delle attività consisterà nella valutazione delle implicazioni educative delle attività e delle tecnologie scelte e dei loro effetti sui livelli di apprendimento con l'utilizzo di strumenti validati.

Prospettive di scalabilità e replicabilità della stessa nel tempo e sul territorio

Indicare, ad esempio, come sarà comunicato il progetto alla comunità scolastica e al territorio; se il progetto prevede l'apertura a sviluppi che proseguano oltre la sua conclusione; se saranno prodotti materiali/modelli riutilizzabili e come verranno messi a disposizione; quale documentazione sarà realizzata per favorire la replicabilità del progetto in altri contesti (Best Practice).

Il progetto, le sue fasi, le metodologie utilizzate e i prodotti realizzati saranno disponibili sul sito della scuola. Essi saranno inoltre pubblicati in altre piattaforme dedicate allo sviluppo e alla condivisione educativa, previa autorizzazione.

La scuola rimarrà a disposizione per offrire eventuali altri dettagli e supporto a chi dovesse essere interessato a replicare il progetto. Il progetto sarà presentato alle famiglie e alla cittadinanza in un evento aperto organizzato e gestito dai partecipanti. Attraverso dimostrazioni, foto, video e racconti, i partecipanti all'evento potranno scoprire il progetto realizzato e diffondere così le buone pratiche della scuola.

Ci si aspetta che il gruppo degli insegnanti coinvolti nel progetto, da un confronto con altri docenti dell'istituto, migliori il proprio approccio didattico mediante una crescita che entrerà a far parte del loro bagaglio professionale. In questo modo non si tratterà solo di un'esperienza annuale, in quanto porterà a sperimentare un nuovo approccio didattico.



Sezione: Progetti collegati della Scuola

Presenza di progetti formativi della stessa tipologia previsti nel PTOF

Titolo del Progetto	Riferimenti	Link al progetto nel Sito della scuola
Nutrirsi bene	pag. 5 - aggiorn Ptof prog-vis	http://istitutocomprensivosuplanu.gov.it/index.php/cerca?searchword=ptof&searchphrase=all
PROGETTO PON 2014/2020 - FSE - Inclusione sociale e lotta al disagio	pag. 15	http://istitutocomprensivosuplanu.gov.it/index.php/offerta-formativa
Progetto di supporto e potenziamento	Pag. 20	http://istitutocomprensivosuplanu.gov.it/index.php/offerta-formativa
Vivere la Costituzione	pag. 11 - aggiorn Ptof prog-vi	http://istitutocomprensivosuplanu.gov.it/index.php/cerca?searchword=ptof&searchphrase=all
partecipazione a eTwinning una community online per le scuole europee che offre agli studenti l'opportunità di collaborare attivamente in progetti didattici interattivi.	pag. 10 - aggiorn Ptof prog-vi	http://istitutocomprensivosuplanu.gov.it/index.php/cerca?searchword=ptof&searchphrase=all
"Cooking now and then" (e-twinning)	pag. 12 - aggiorn Ptof prog-vi	http://istitutocomprensivosuplanu.gov.it/index.php/cerca?searchword=ptof&searchphrase=all
"Nino e il coraggio della verità" (Educazione alla cittadinanza)	pag. 5 - aggiorn Ptof prog-vis	http://istitutocomprensivosuplanu.gov.it/index.php/cerca?searchword=ptof&searchphrase=all
"Siamo quello che mangiamo": educazione alla salute	pag. 11 - aggiorn Ptof prog-vi	http://istitutocomprensivosuplanu.gov.it/index.php/cerca?searchword=ptof&searchphrase=all

Sezione: Coinvolgimento altri soggetti

Elenco collaborazioni con attori del territorio

Oggetto della collaborazione	N. soggetti	Soggetti coinvolti	Tipo accordo	Num. Protocollo	Data Protocollo	All. ego to
Collaborazione gratuita alle attività organizzative legate al laboratorio di educazione alimentare, cibo e territorio.	1	GEA Ambiente e Turismo	Dichiarazione di intenti	5069.04.05	10/06/2017	Si

Collaborazioni con altre scuole

Nessuna collaborazione inserita.

Tipologie Strutture Ospitanti Estere

Settore	Elemento
---------	----------

Sezione: Riepilogo Moduli



Riepilogo moduli

Modulo	Costo totale
Educazione alimentare	€ 13.564,00
Mi prendo cura partendo da me	€ 13.564,00
TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 27.128,00

Sezione: Moduli

Elenco dei moduli

Modulo: Educazione alimentare, cibo e territorio

Titolo: Educazione alimentare

Dettagli modulo

Titolo modulo	Educazione alimentare
Descrizione modulo	<p>AMBITO DI ATTIVITÀ Il presente modulo si rivolge a bambini del secondo ciclo delle scuole primarie ed è ottimizzato per incontri da 3 ore ciascuno per una durata complessiva di 60 ore.</p> <p>OBIETTIVI GENERALI Educazione alimentare</p> <p>I bambini partecipanti al progetto acquisiranno la comprensione della interrelazione sistemica che unisce i vari campi racchiusi nella definizione di "educazione alimentare" (ai sensi delle "linee guida per l'educazione alimentare del MIUR" presentate in occasione di EXPO Milano 2015) e la consapevolezza delle possibili ricadute generate dalle proprie scelte di consumo e alimentari, in termini di salute personale e sostenibilità generale e sociale. Gli obiettivi specifici associati sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> a. I bambini conoscono le principali regole di igiene e sicurezza alimentare; b. I bambini acquisiscono la consapevolezza che l'acqua è un alimento essenziale per la vita; c. I bambini sanno identificare i principali gruppi alimentari (macro e micronutrienti); d. I bambini imparano a leggere le etichette alimentari e a utilizzare questa competenza per migliorare le loro scelte nutrizionali; e. I bambini imparano a decodificare i messaggi pubblicitari riguardanti il cibo e ad avere un approccio critico nei confronti dei media e della pubblicità; f. I bambini acquisiscono la consapevolezza dell'importanza che il movimento e l'attività fisica hanno per il mantenimento di un buono stato di salute; g. I bambini imparano l'importanza di un equilibrato rapporto energetico; h. I bambini imparano a raffrontare i propri comportamenti alimentari con quelli di altre culture e parti del mondo; i. I bambini sono sensibilizzati a riconoscere l'impatto ambientale conseguente alle loro scelte alimentari (imballaggi, sprechi idrici, consumi energetici); j. I bambini vengono a conoscenza di alcune delle principali strategie di riduzione dell'impatto ambientale e sociale (chilometro zero, risparmio idrico, stagionalità dei consumi, commercio equo e solidale...); <p>Principali obiettivi operativi</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. Costruzione di una definizione condivisa di cibo da parte della classe; 2. Imparare a lavarsi correttamente le mani; 3. Imparare le principali regole di igiene riguardanti gli alimenti per responsabilizzare direttamente i ragazzi nell'interazione con il cibo in tutte le sue fasi; 4. Riconoscere le 3 categorie di macronutrienti;



5. Imparare a leggere le etichette alimentari con la compilazione di "carte di identità" degli alimenti confezionati;
6. Decodificazione di elementi della pubblicità;
7. Conoscenza delle abitudini alimentari delle popolazioni di altre culture;
8. Sviluppare la consapevolezza della ricaduta ambientale globale degli imballaggi utilizzati per il confezionamento alimentare;
9. Acquisire familiarità con linguaggi, strumenti e comportamenti tipici dell'ambiente cucina;

RISULTATI ATTESI

- 1) Miglioramento osservabile delle abitudini alimentari dei bambini, della consapevolezza dell'importanza del cibo, dell'attenzione a ciò che si mangia, alla sua provenienza, produzione, lavorazione e confezionamento
- 2) Capacità osservabile nei bambini, secondo quanto riferito/accertato dall'insegnante di riferimento, nella capacità di trasferire quanto elaborato nel laboratorio ad altri contesti didattici
- 3) Acquisizione osservabile nei bambini di capacità maggiori in termini di autocontrollo, sicurezza di sé, capacità di parlare in pubblico, prendere posizione, rispetto delle regole e della capacità di lavorare in gruppo.

BENEFICI E RICADUTE PER GLI STUDENTI.

I benefici individuabili ricadono in tre categorie:

1. Arricchimento culturale: il cibo è una chiave d'ingresso straordinaria in un gran numero di campi del sapere; familiarizzando con i principali temi dell'educazione alimentare il bambino acquisisce naturalmente alcuni strumenti culturali in grado di fornirgli il unto di partenza per percorsi di ricerca autonomi o di comprendere meglio i contenuti didattici scolastici curriculari.
2. Investimento positivo sulla salute: l'acquisizione di buone abitudini nutritive o quanto meno l'acquisizione di un minimo di consapevolezza in termini di scelte alimentari corrette rappresenta un investimento positivo a lungo termine nella salute dei bambini partecipanti al progetto.
3. Sicurezza di sé, empowerment e autonomia: l'attività proposta ha il potenziale di creare ricadute positive sul benessere psicologico del ragazzo, la sua stima di sé e la sua capacità di relazionarsi con gli altri.

METODOLOGIE UTILIZZATE

Il laboratorio ha scelto di svolgere le attività attraverso:

- a. attività ludiche statiche e di movimento;
- b. utilizzo di materiale audiovisivo;
- c. esperienza diretta in cucina.

L'acquisizione di competenze trasversali, la dimensione esperienziale dell'insegnamento, la capacità di parlare un linguaggio che si avvicini alla vita quotidiana del bambino, l'uso del gioco sono tutte strumentazioni operative ben note in termini di lotta alla dispersione scolastica: muovendoci su questo solco non possiamo reclamare alcuna dimensione innovativa. Questo nulla toglie alla rilevanza potenziale dell'intervento proposto, al contrario, proprio per il suo muoversi su piste già ben sperimentate e in grado di produrre risultati fruttuosi.

Attrezzature e strumentazioni

PC, LIM, cartoleria varia e materiali di consumo anche per le attività laboratoriali di cucina.

USCITE DIDATTICHE

Durante lo svolgimento del laboratorio sono previste due eventuali uscite:

1. Visita a un'azienda enogastronomica locale per conoscere un processo di produzione artigianale.
2. Visita presso una fattoria didattica per far vivere ai bambini un'esperienza diretta con la natura e le pratiche agricole con un'attenzione particolare ai ritmi stagionali.

PIANO DELLE ATTIVITA'

Questo laboratorio è strutturato in 7 Work Package (WP) di seguito elencati.

WP1

Obiettivi Operativi:

- Conoscenza tra i bambini e i tutor
- Conoscere lo schema generale del laboratorio
- Punto di partenza: conoscere le abitudini alimentari dei bambini



WP2

Obiettivi Operativi:

- L'acqua come componente fondamentale degli organismi viventi. La differente percentuale di acqua nel mondo animale e vegetale
- Igiene delle mani e degli alimenti
- Acqua come alimento: il suo fabbisogno e perché preferirla alle altre bevande
- Acqua e corpo umano: effetti fisiologici sull'organismo e sul cervello a breve e a lungo termine
- Proprietà fisiche dell'acqua e sue applicazioni nel mondo animale e vegetale.

WP3

Obiettivi Operativi:

- Nomi, forme, classificazione dei macronutrienti: carboidrati, lipidi e proteine
- Dove si trovano negli alimenti e che funzioni hanno nell'organismo
- Capire il meccanismo della digestione e perché il nostro corpo ha bisogno di nutrirsi
- Gruppi alimentari e principi nutritivi, in quali quantità e/o percentuali e perché sono importanti per creare una dieta sana ed equilibrata. Concetto di indice glicemico.
- Impariamo ad alternare prodotti vegetali ed animali nella composizione dei menù
- Applicazione delle nozioni apprese in cucina: conoscenza, scelta e manipolazione degli ingredienti sino al prodotto finale.

WP4

Obiettivi Operativi:

- Analisi e decodificazione delle pubblicità alimentari per stimolare una maggiore consapevolezza critica dei messaggi proposti dai media e dalle pubblicità.
- Far emergere il bisogno di distinguere tra "momento informativo" e "momento educativo" con un approccio più aderente alla realtà, agli interessi e all'esperienza quotidiana dei bambini, promuovendo inoltre un concetto di socialità complessiva del cibo, perché esso deve essere gioia, deve unire e non dividere.

WP5

Obiettivi Operativi:

- Etichettatura: saper leggere le etichette dei cibi confezionati. Panoramica su tabella nutrizionale, additivi, data di scadenza, provenienza, codice a barre.
- Stagionalità: nei moderni supermercati non esistono le stagioni e tutti i cibi sono ugualmente acquistabili in ogni giorno dell'anno. Il concetto di km 0.
- Conservazione: conoscere le principali tecniche di conservazione degli alimenti ai giorni nostri e in tempi passati. Conseguenze e ricadute sul consumo dei cibi.
- Mondialità: negli scaffali dei supermercati troviamo rappresentata ogni parte del mondo.

WP6

Obiettivi Operativi:

- Sostenibilità: quasi tutti i cibi presentano una confezione. Sviluppiamo la consapevolezza della ricaduta ambientale globale degli imballaggi. Importanza del riciclo e del riuso.
- Modifica delle abitudini di acquisto: scelta in base al minor impatto ambientale
- Commercio equo solidale: rendere consapevoli i bambini che il proprio rapporto con il cibo ha una ricaduta in ambito globale e influenza le relazioni con chi vive in realtà lontane da loro

WP7

Obiettivi Operativi:

- Scopiamo l'energia che alimenta il corpo intesa come carburante e necessaria per la crescita, lo sviluppo e il suo funzionamento. Concetto di caloria.
- Valutare le proprie abitudini alimentari e conoscere le eventuali modifiche necessarie per il raggiungimento di una dieta più equilibrata, scoprendo il decalogo delle regole della buona alimentazione.
- Dispendio energetico e movimento fisico.

Data inizio prevista	02/10/2017
Data fine prevista	31/05/2018
Tipo Modulo	Educazione alimentare, cibo e territorio



Sedi dove è previsto il modulo	CAEE862012
Numero destinatari	25 Allievi (Primaria primo ciclo)
Numero ore	60

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Educazione alimentare

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. soggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			4.200,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			1.800,00 €
Opzionali	Figura aggiuntiva	Costo partecipante	30,00 €/alunno		20	600,00 €
Opzionali	Mensa	Costo giorno persona	7,00 €/giorno	20 giorni	20	2.800,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	4.164,00 €
	TOTALE					13.564,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Educazione alimentare, cibo e territorio
Titolo: Mi prendo cura partendo da me

Dettagli modulo

Titolo modulo	Mi prendo cura partendo da me
----------------------	-------------------------------



**Descrizione
modulo**

Il laboratorio ha lo scopo di attivare azioni a lungo termine partendo dal principio del prendersi cura, prima di sé e poi di ciò che ci circonda, attraverso lo sviluppo di conoscenze e competenze di cittadinanza globale sull'educazione alimentare, sulla cittadinanza attiva, utilizzando il metodo esperienziale dell'educazione ambientale. L'attuazione del laboratorio si svilupperà attraverso due moduli da trenta ore e venti incontri.

Modulo 1 "Mangia e Gioca" (30 ore, 10 incontri): per mezzo dell'educazione alimentare e il gioco gli studenti verranno portati ad avere un atteggiamento consapevole nei confronti di una delle azioni più importanti della propria vita: il mangiare.

Modulo 2 "Una filiera cortissima" (30 ore, 10 incontri): per mezzo dei principi di cittadinanza attiva e con il metodo esperienziale dell'educazione ambientale i ragazzi verranno condotti alla conoscenza dei prodotti alimentari e dei percorsi di produzione in filiera sostenibile e non, identificheranno i prodotti di qualità e di stagione e in base a queste conoscenze acquisite realizzeranno un orto nel giardino della propria scuola. Inoltre in una parte del giardino della scuola saranno piantate piante aromatiche e in un'altra zona le piante tipiche della macchia mediterranea.

I moduli procederanno parallelamente in modo che per la costruzione dell'orto si abbia il tempo lungo le stagioni autunno- inverno- primavera di osservare i risultati.

Nel dettaglio la struttura del Modulo 1 seguirà le seguenti fasi

Fase 1.1 Presentazione. Questionario sulle abitudini alimentari.

Fase 1.2 I bisogni alimentari dell'individuo. Il cibo e i nostri sensi.

Attraverso esercitazioni pratiche gli alunni potranno scoprire come vengono percepiti i diversi gusti, e come il senso del gusto sia collegato al senso dell'olfatto, della vista, del tatto e dell'udito.

Fase 1.3 Come riconoscere gli alimenti: principi nutritivi e le loro funzioni.

Attraverso un gioco gli alunni saranno chiamati a riconoscere quali principi nutritivi sono "nascosti" nei cibi.

Fase 1.4 Concetto di valore calorico e fabbisogno energetico di ogni individuo.

Gli alunni saranno chiamati a costruire la piramide alimentare.

Fase 1.5 Analisi del pranzo mangiato in mensa e costruzione di un menù bilanciato.

Fase 1.6 Imparare a leggere le etichette. Attraverso esercitazioni pratiche i ragazzi impareranno a leggere le etichette e a fare un'analisi critica delle pubblicità.

Fase 1.7 L'importanza dell'acquisto a km 0. Come conoscere e riconoscere i prodotti della nostra terra. L'importanza della stagionalità dei prodotti freschi. Visita guidata in un mercato della città.

Fase 1.8 Facciamo la spesa. Uscita al supermercato più vicino per imparare a leggere le etichette e a valutare il rapporto qualità-prezzo dei prodotti in commercio; confronto tra prodotto a km 0 e la filiera commerciale.

Fase 1.9 Correlazione tra cibo e malattie. Gli studenti saranno chiamati a riflettere su come certe malattie diffuse nel mondo occidentale siano causate da cattive abitudini alimentari

Fase 1.10 Riflessioni sul nostro rapporto con il cibo. Gli studenti saranno chiamati ad individuare nella loro dieta una cattiva abitudine alimentare e prendere l'impegno di monitorarla.

Nel dettaglio la struttura del Modulo 2 seguirà le seguenti fasi

Fase 1.1 Presentazione. Costruire orti

Fase 1.2-3 Preparazione terreno.

Fase 1.4 I prodotti e le loro stagioni.

Fase 1.5 Semina di stagione.

Fase 1.6 Macchia mediterranea. Cura dell'orto.

Fase 1.7 Le piante aromatiche. Cura dell'orto.

Fase 1.8 Semina di stagione. Cura dell'orto

Fase 1.9 Piantumazione macchia mediterranea e piante aromatiche

Fase 1.10 Riflessioni sul percorso svolto e possibili sviluppi. Cura dell'orto

Obiettivi del progetto:

Obiettivi generali:



- maturare il senso di responsabilità nei propri confronti e nei confronti di ciò che ci circonda;
- costruire il senso di bene comune;
- sviluppare la consapevolezza del legame fra alimentazione sana e prevenzione delle malattie;
- prendere consapevolezza del fatto che si possono cambiare abitudini;
- attuare buone pratiche riguardanti l'alimentazione e il consumo di prodotti alimentari;
- imparare a fare scelte sostenibili e consapevoli;
- essere promotori di buone pratiche;
- implementare capacità progettuali e di lavoro di gruppo.

Obiettivi operativi:

- affrontare tematiche riguardanti le proprietà principali dei gruppi di alimenti;
- conoscere le possibili combinazioni alimentari per una sana e bilanciata alimentazione;
- riconoscere gli alimenti: principi nutritivi e loro funzioni;
- conoscere il valore calorico e fabbisogno energetico di ogni individuo;
- riuscire a costruire un menù bilanciato;
- imparare a leggere le etichette dei prodotti alimentari e fare un'analisi critica delle pubblicità;
- conoscere le filiere alimentari sostenibili;
- sviluppare il senso critico sul consumo energetico di una filiera non sostenibile;
- conoscere e consumare i prodotti del nostro territorio;
- conoscere e consumare i prodotti di stagione;
- progettare e realizzare uno spazio nel giardino della scuola dedicato alla coltivazione di ortive, piante aromatiche e della macchia mediterranea

Metodologia e innovatività

La metodologia utilizzata sarà quella dell'educazione ambientale come approccio trasversale, interdisciplinare e partecipativo che si esprime attraverso l'imparare facendo, l'esplorazione e l'esperienza diretta e attraverso un processo di costruzione delle conoscenze piuttosto che la semplice trasmissione di saperi. Le attività potranno prevedere esperimenti scientifici in cui verranno coinvolti gli alunni o giochi atti a focalizzare e apprendere i concetti espressi.

Piano di monitoraggio sull'efficacia e sulla ricaduta delle azioni progettate

Modalità di verifica e valutazione

Il piano di monitoraggio del progetto sarà fatto con la stesura di tre verbali alla cui stesura parteciperanno gli insegnanti e gli esperti chiamati a portare avanti il progetto.

- Primo verbale (ex ante). Verbale redatto prima di iniziare il progetto in cui verranno decisi i criteri qualitativi e quantitativi di valutazione del progetto e gli indicatori di performance; verranno ribaditi gli obiettivi del progetto e le azioni che si vogliono compiere per raggiungerli.
- Secondo verbale (in itinere). Verbale redatto a metà del percorso in cui verrà valutata l'efficacia didattico-educativa delle metodologie educative utilizzate e la soddisfazione di partecipanti. Saranno messi in evidenza eventuali discostamenti dagli obiettivi prefissati e prese le giuste contromisure per raggiungerli.
- Terzo verbale (post). Verbale redatto a fine progetto in cui verrà valutato il grado di raggiungimento degli obiettivi progettuali, il grado di soddisfazione dei partecipanti ed eventuali criticità presentatesi.

- Primo verbale (ex ante). Verbale redatto prima di iniziare il progetto in cui verranno decisi i criteri qualitativi e quantitativi di valutazione del progetto e gli indicatori di performance; verranno ribaditi gli obiettivi del progetto e le azioni che si vogliono compiere per raggiungerli.
- Secondo verbale (in itinere). Verbale redatto a metà del percorso in cui verrà valutata l'efficacia didattico-educativa delle metodologie educative utilizzate e la soddisfazione di partecipanti. Saranno messi in evidenza eventuali discostamenti dagli obiettivi prefissati e prese le giuste contromisure per raggiungerli.
- Terzo verbale (post). Verbale redatto a fine progetto in cui verrà valutato il grado di raggiungimento degli obiettivi progettuali, il grado di soddisfazione dei partecipanti ed eventuali criticità presentatesi.



Data inizio prevista	02/10/2017
Data fine prevista	31/05/2018
Tipo Modulo	Educazione alimentare, cibo e territorio
Sedi dove è previsto il modulo	CAMM862011
Numero destinatari	25 Allievi secondaria inferiore (primo ciclo)
Numero ore	60

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Mi prendo cura partendo da me

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. soggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			4.200,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			1.800,00 €
Opzionali	Figura aggiuntiva	Costo partecipante	30,00 €/alunno		20	600,00 €
Opzionali	Mensa	Costo giorno persona	7,00 €/giorno	20 giorni	20	2.800,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	4.164,00 €
	TOTALE					13.564,00 €



Azione 10.2.5 - Riepilogo candidatura

Sezione: Riepilogo

Avviso	3340 del 23/03/2017 - FSE - Competenze di cittadinanza globale(Piano 986622)
Importo totale richiesto	€ 27.128,00
Massimale avviso	€ 30.000,00
Num. Prot. Delibera collegio docenti	0005085
Data Delibera collegio docenti	19/05/2017
Num. Prot. Delibera consiglio d'istituto	0005087
Data Delibera consiglio d'istituto	07/10/2016
Data e ora inoltro	12/06/2017 10:12:38
Si dichiara di essere in possesso dell'approvazione del conto consuntivo relativo all'ultimo anno di esercizio a garanzia della capacità gestionale dei soggetti beneficiari richiesta dai Regolamenti dei Fondi Strutturali Europei	Sì
Si dichiara che le azioni presentate sono coerenti con la tipologia dell'istituzione scolastica proponente	Sì

Riepilogo moduli richiesti

Sottoazione	Modulo	Importo	Massimale
10.2.5A - Competenze trasversali	Educazione alimentare, cibo e territorio: <u>Educazione alimentare</u>	€ 13.564,00	
10.2.5A - Competenze trasversali	Educazione alimentare, cibo e territorio: <u>Mi prendo cura partendo da me</u>	€ 13.564,00	
	Totale Progetto "Competenze di cittadinanza globale"	€ 27.128,00	
	TOTALE CANDIDATURA	€ 27.128,00	€ 30.000,00