

SCHEDA DI DOCUMENTAZIONE REGIONALE a.e. 2004/2005

1.DATI DI CONTESTO

TITOLO	A MANGIAR BENE SI IMPARA DA PICCOLI
--------	-------------------------------------

<input type="checkbox"/> PROGETTO NUOVO	<input checked="" type="checkbox"/> PROGETTO GIA' ATTIVO DALL'ANNO 2003/'04	LEGATO A PROGETTO TERRITORIALE * è stato finanziato in parte con fondi messi a disposizione dalla Commissione Scuola di Circoscrizione.
---	--	--

SERVIZI EDUCATIVI COINVOLTI	NIDO D'INFANZIA COMUNALE VILLAGGIO GIARDINO MODENA
-----------------------------------	---

GRUPPO DI LAVORO	Il progetto riguarda gli educatori di tutte le sezioni (10) , le due cuoche, due collaboratrici scolastiche
REFERENTE	BENATI MILA, educatrice.

COLLABORAZIONI ESTERNE	SIG FRANCO CAPITANI Docente di "Intaglio artistico di frutta e verdura"
---------------------------	--

DESTINATARI

BAMBINI	GENITORI	EDUCATORI	INSEGNANTI	AUSILIARI	ALTRI
n. 64	n. 20				

DI CUI N° IN SITUAZIONE DI HANDICAP/DISABILITA':

DI CUI N° IN SITUAZIONE DI DISAGIO SOCIALE:

7 BAMB. 2 GEN.

DI CUI N° STRANIERI:

1.2 CARATTERISTICHE GENERALI DEL PROGETTO

MOTIVAZIONI	<p>Il progetto è nato dalla consapevolezza che una corretta educazione alimentare riveste, fin da piccolissimi, un'importanza fondamentale e che è opportuno abituare i bambini a nutrirsi in modo appropriato e vario, favorendo e incentivando anche il consumo di frutta e verdura (alimenti verso i quali la maggioranza dei bambini dimostra, una certa diffidenza).</p>
FINALITA'	<ul style="list-style-type: none"> • Per quanto riguarda i bambini, il progetto si propone di far conoscere alimenti, quali frutta e verdura, attraverso attività di manipolazione e altri momenti di gioco; di favorire abitudini alimentari corrette avvicinandoli ad alimenti non sempre graditi. • Per quanto riguarda i genitori, l'obiettivo principale è quello di renderli più consapevoli dell'importanza di offrire ai bambini un'alimentazione sana ed equilibrata, fornendo loro interessanti suggerimenti e indicazioni per rendere più "appetibili" alcuni piatti.
TAPPE ORGANIZZATIVE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Incontro di programmazione/progettazione in collettivo; 2. incontri di programmazione delle attività delle singole sezioni; 3. incontro delle cuoche con il collaboratore esterno; 4. momenti di attività rivolte ai bambini; 5. corso di "intaglio artistico di frutta e verdura" rivolto ai genitori; 6. verifica finale e produzione di documentazione del percorso (realizzazione di videocassetta e ricettario)
OBIETTIVI SPECIFICI DELLE SINGOLE TAPPE	<ol style="list-style-type: none"> 1. Definire i tempi e le risorse necessarie alla realizzazione del progetto: quanti mesi occorreranno, quanti incontri con il docente esterno, quanti operatori saranno coinvolti, quante e quali risorse economiche mettere a disposizione del percorso, quali mezzi utilizzare per realizzare la documentazione fotografica e la videocassetta. 2. Programmazione delle attività, differenziate in relazione alle diverse età dei bambini; individuazione di obiettivi specifici, di tempi e strategie metodologiche. 3. Definire tempi e modalità del corso rivolto ai genitori: quante serate dedicare al corso, i costi a carico del nido, (sia per il docente che per il materiale di consumo) eventuali costi a carico dei genitori, la strumentazione necessaria ad ogni partecipante, cosa fornisce il nido, cosa invece portarsi da casa come dotazione personale.

	<ul style="list-style-type: none"> • Per i bambini delle sezioni medi: • offrire occasioni di conoscenza, esplorazione e scoperta degli alimenti e delle loro caratteristiche tattili e organolettiche attraverso attività di manipolazione che coinvolgano i bambini in esplorazioni sensoriali complesse e articolate lasciando ad ognuno la possibilità di rapportarsi e di utilizzare il materiale messo a disposizione in modo personale e mettendo in atto modalità proprie di apprendimento e di conoscenza. • • Per le due sezioni di bambini grandi: • favorire un contesto di gioco simbolico, sia utilizzando la frutta e la verdura fresche, durante i giochi di imitazione che i bambini fanno abitualmente con gli accessori presenti nell'angolo della casa o della cucina, che proponendo loro frutta e verdura, opportunamente intagliata, a forma di animale (un delfino fatto con la banana, topolini di rapanelli, una pecora realizzata con broccoli e melanzana, un pinguino di melanzana, un ranocchio fatto con il cetriolo e ancora uccellini, ochette, cigni ...); • offrire loro diverse opportunità per imitare i gesti dell'adulto, per fare "da soli" piccole preparazioni culinarie, per affinare alcune competenze e impararne altre, per conoscere e utilizzare attrezzi e materiali legati alla preparazione dei cibi • Abituare i bambini al consumo di cibi non sempre apprezzati, soprattutto le verdure, facendo leva sulla gradevolezza estetica dei piatti proposti • Individuare quali strategie adottare per mettere i bambini in condizioni di "scegliere", durante il pranzo, qualità e quantità di cibo rendendoli così più autonomi e consapevoli. <p>4. Proporre ai genitori idee, suggerimenti ed indicazioni per rendere più gradevoli i cibi.esaltandone l'aspetto</p> <p>5. Verifica del percorso e produzione di documentazione.</p> <p>6.</p>
<p>METODO LOGIE PREVISTE</p>	<p>Si specificano in relazione alle singole tappe:</p> <p>1/2. Lavoro di gruppo in collettivo, di nido e di sezione.</p> <p>3. Pianificazione intervento del collaboratore esterno</p> <p>4. Costruzione di un'ipotesi di percorso che preveda attività specifiche, differenziate a seconda dell'età dei bambini, privilegiando, per la maggior parte una modalità che preveda attività svolte a piccolo gruppo (6/8 bambini) con alcune esperienze a grande gruppo. Organizzazione del momento del pasto e del lavoro di cucina pensati per favorire l'autonomia dei bambini.</p> <p>5. Serate a tema per gli adulti.</p> <p>6. Momenti di discussione e di confronto in collettivo per una verifica del progetto; produzione di materiale cartaceo e audiovisivi.</p>

TEMPI

INIZIO	GENNAIO 2005
DURATA PREVISTA	GENNAIO / MAGGIO 2005

1.3 IPOTESI ORGANIZZATIVA

ATTIVITA' DELLE SINGOLE TAPPE	TEMPI
1) Incontro di collettivo del nido, con la presenza di tutti gli operatori per mettere a punto il progetto, definire le varie tappe organizzative, gli obiettivi e le risorse necessarie alla sua realizzazione.	GENNAIO
2) Un collettivo di sezione, per ogni sezione, per programmare le attività, definire i tempi, gli obiettivi e la metodologia.	GENNAIO
3) Un incontro tra le due cuoche e il docente esterno per definire i tempi, le modalità e i contenuti del corso rivolto ai genitori.	FEBBRAIO
<p>4) Attività didattiche</p> <p>Per i bambini medi: Attività a piccolo gruppo due volte la settimana per due mesi finalizzata all'esplorazione, scoperta e manipolazione delle verdure crude, cotte e/o ridotte in purea.</p> <p>Per i bambini grandi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Attività a piccolo gruppo, almeno 1 volta la settimana, nell'angolo cucina introducendo nei giochi abitualmente fatti dai bambini, con l'attrezzatura presente ogni giorno, frutta e verdura da utilizzare a piacere. La stessa attività viene proposta anche a grande gruppo almeno due o tre volte, nell'arco di un mese • Attività specifiche, proposte e guidate dall'adulto che consentono di utilizzare frutta e verdura per "preparare" alcuni piatti compiendo semplici azioni come: schiacciare, impastare, tagliuzzare, usare un passaverdura e altri attrezzi. Attività a piccolo gruppo (almeno tre o quattro volte nell'arco dei due mesi) • Presentazione e costruzione di frutta e verdura sagomata a forma di animale, con la quale i bambini possono giocare liberamente. • Attività proposta ed elaborata almeno una volta direttamente dalle cuoche del nido. Nei giorni successivi al corso di intaglio i bambini avranno invece a disposizione parte dei prodotti elaborati dai genitori, per giocare <p>Per medi e grandi</p>	<p>APRILE / MAGGIO</p> <p>FEBBRAIO/ MAGGIO</p> <p>APRILE/ MAGGIO</p> <p>MARZO/ APRILE</p>

<p>Durante il pranzo: utilizzo di semplici accorgimenti che rendono i piatti più gradevoli anche dal punto di vista estetico.</p> <p>Per le sole sezioni dei grandi: i contorni vengono proposti in monoporzioni o su piatti da portata infrangibili che restano a disposizione dei bambini sul tavolo perché questi possano servirsi “da soli”</p>	<p>DA GENNAIO FINO A GIUGNO</p>
<p>Per i genitori 3 serate con un esperto in intagli artistici di frutta e verdura</p>	<p>FEBBRAIO/ MARZO</p>

STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE DEI RISULTATI

<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Diario di osservazione SI Videoregistrazioni SI Fotografie <input type="checkbox"/> Produzioni grafiche dei bambini SI Conversazioni con i bambini 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Griglie osservative <input type="checkbox"/> Relazioni scritte <input type="checkbox"/> Colloqui con i genitori <input type="checkbox"/> Questionari per i genitori <input type="checkbox"/> Altro:.....
--	---

STRUMENTI PER LA DIFFUSIONE DEL PROGETTO

<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Assemblea aperta al pubblico <input type="checkbox"/> Conferenza-Dibattito <input type="checkbox"/> Festa <input type="checkbox"/> Mostra 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Pubblicazioni editoriali <input type="checkbox"/> Articoli su stampa locale <input type="checkbox"/> Sito internet X Altro: PUBBLICAZIONE RICETTARIO VIDEOCASSETTA.....
---	--

2.0 ATTIVITA' REALIZZATE

DESCRIZIONE ATTIVITA'	RIFLESSIONI	ALLEGATI
<p>Incontro di collettivo del nido, con la presenza di tutti gli operatori del gruppo di lavoro per mettere a punto il progetto.</p>	<p>In sede di collettivo viene stabilito anche che un educatore sarà presente durante le serate del corso di intaglio per filmare e fotografare. Si decide inoltre che, la programmazione delle attività con i bambini, verrà gestita autonomamente dalle singole sezioni che decideranno tempi e modalità, (anche diversificati) tenendo conto degli altri percorsi già in fase di realizzazione, dell'età e delle competenze dei bambini.</p>	<p>verbali</p>
<p>Incontro di collettivo di sezione Le educatrici di ogni sezione hanno dedicato un collettivo di sezione, o parte di esso, al progetto.</p>		
<p>Incontro docente esterno e cuoche Un primo contatto telefonico con il docente seguito da un'incontro con le cuoche del nido a cui è stato affidato il compito di curare questa parte del progetto.</p>	<p>Appurato che tempi e richieste economiche del docente sono compatibili con le risorse del nido, rimane il dubbio se dare un titolo, quindi una tematica, specifica ad ogni serata (ad es. una sera si costruiranno solo decorazioni per i piatti, un'altra gli animali, la terza decorazioni con la frutta...) o se realizzare ogni sera diverse cose. Si stabilisce di iniziare con alcune semplici realizzazioni la prima sera e di ascoltare le richieste dei partecipanti al gruppo.</p>	

<p>Attività con i bambini Nelle sezioni dei medi attività di manipolazione a piccolo gruppo per favorire la scoperta delle verdure e degli alimenti e la conoscenza delle qualità tattili e organolettiche.</p> <p>Nelle sezione dei grandi, dove è presente l'angolo cucina, vengono proposte due occasioni di gioco con l'utilizzo di verdura e frutta fresche: si preparano la spremuta di arance e il minestrone.</p>		Foto a disposizione
<p>Attività con i bambini delle sezioni dei grandi con le verdure intagliate Una mattinata dedicata alla costruzione di animali realizzati con verdure direttamente dalle cuoche del nido con i quali i bambini hanno potuto giocare liberamente.</p> <p>Durante un'altra mattinata, le educatrici hanno invece mostrato le realizzazioni fatte precedentemente dai genitori e le hanno lasciate a disposizione dei bambini che hanno potuto osservarle e giocare a piacere.</p>	<p>La novità di avere le cuoche in sezione ha elettrizzato i bambini che hanno mostrato attenzione, interesse e divertimento. Esperienza sicuramente da ripetere.</p> <p>Quasi tutti i 12 bambini presenti, hanno avuto comportamenti simbolici, hanno coccolato il pinguino, accarezzato la pecora, giocato tra le onde con i delfini che avevano la palla in bocca, messo i topolini nella loro casa fatta con la zucca.</p>	Foto e filmato a disposizione.
<p>Attività con i genitori Tre serate di corso di intaglio di tre ore ciascuna</p>	<p>La presenza del docente e di un suo assistente ad ogni serata, e delle cuoche che, avendo già fatto il corso precedentemente, potevano insegnare le tecniche fondamentali ha permesso la creazione di piccoli gruppi composti da tre quattro genitori che hanno potuto essere seguiti passo passo.</p> <p>La prima serata si è deciso di comune</p>	

	accordo che sarebbe stato sviluppato un tema ogni sera, con la possibilità però di "ripassare" le tecniche insegnate la volta precedente.	
Produzione di documentazione Realizzazione di materiale fotografico e video per realizzare la documentazione del progetto	Attualmente la documentazione è in fase di elaborazione: oltre alla compilazione della scheda in oggetto si sta raccogliendo il materiale. Si prevede una verifica del corso e del progetto nel suo insieme di sede di collettivo nel mese di aprile.	

PUNTI DI CRITICITA'

Il menù del nido e le presentazioni di piatti curati e stuzzicanti, anche dal punto di vista estetico richiede tempo ed energie notevoli, inoltre si vorrebbe riuscire ad individuare alcune mattinate affinché le cuoche possano proporre direttamente alcune esperienze ai bambini, per non rendere unica l'esperienza già proposta con successo e per offrire loro l'opportunità di preparare insieme dei piatti un po' più complessi, come ad esempio gli gnocchi di patate.

PUNTI QUALIFICANTI

La cura nella presentazione dei piatti ha suscitato nei bambini interesse, curiosità e anche meraviglia, e si è notato che i bambini assaggiano con più facilità questi cibi e mostrano meno resistenza nei confronti della verdura. Anche il consumo di frutta è aumentato.

L'utilizzo di alimenti veri, durante i giochi di finzione, nati autonomamente o su proposta dell'educatore, ha incrementato e favorito il gioco stesso e ha portato ad un ampliamento delle competenze manuali e cognitive.

La presenza delle cuoche in sezione è stata accolta con curiosità, i bambini si sono dimostrati molto attenti e interessati a quanto proposto.

Particolarmente soddisfatti i genitori che hanno preso parte al corso di intaglio. Alcuni hanno acquistato libri e strumentazione per proseguire da soli l'apprendimento e l'utilizzo, al meglio, delle tecniche insegnate; 7 persone, inoltre, si sono iscritte ad un corso successivo, promosso dal quartiere, con lo stesso docente per approfondire e ampliare quanto appreso durante il corso.

3. VALUTAZIONI CONCLUSIVE

SINTESI DEL PERCORSO REALIZZATO

Percorso conclusivo che fa parte di un progetto più ampio, suddiviso in varie tappe rivolte in parte ai bambini e in parte ai genitori, che ha avuto come tematica il cibo e l'alimentazione.

Per quanto riguarda i bambini, il percorso si proponeva di coltivare la sensibilità del palato, di fare loro dono del piacere di sperimentare sensazioni e sapori nuovi, e di offrire loro l'occasione per scoprire-riscoprire le caratteristiche degli alimenti attraverso alcuni momenti di gioco specifici.

I bambini hanno potuto sperimentare in prima persona:

- * le differenze tattili e organolettiche di alcuni alimenti proposti sia crudi che cotti;
- * alcune modifiche strutturali degli stessi dovute ad azioni messe in atto dai bambini utilizzando alcuni strumenti utili a tagliare, sminuzzare, schiacciare, ecc;
- * Partecipare attivamente alla "preparazione" di alcuni piatti previsti nel menù

Inoltre, durante il pranzo, si è cercato di offrire piatti confezionati con diverse modalità (al fine di rendere più allettanti i piatti che risultavano meno graditi, come quelli a base di verdure) senza comunque apportare variazioni qualitative, quantitative o di apporto calorico.

Infine, per incentivare l'autonomia dei bambini, per renderli più consapevoli e protagonisti sono stati adottati diversi accorgimenti (porzioni monodose, piatti e vassoi da portata infrangibili dai quali i bambini potessero servirsi anche da soli...).

Per quanto riguarda i genitori, dopo aver proposto loro (negli anni precedenti) incontri tematici con medici e dietisti e un "corso di cucina" tenuto dalle cuoche del nido, si è pensato di concludere il ciclo di iniziative a loro dedicate, con un corso di "intaglio artistico di verdure" che prevedeva la partecipazione dei genitori interessati a tre serate (per un totale di 9 ore) durante le quali, hanno potuto apprendere i rudimenti di questa affascinante tecnica artistica e sperimentarsi sotto la guida di un esperto e del suo assistente.

TECNICHE E METODOLOGIE ADOTTATE

Le varie tappe del percorso sono state discusse, concordate, organizzate e verificate collegialmente, in collettivo e successivamente in gruppi più ristretti (collettivi di sezione, incontri tra il personale di cucina e l'esperto).

Per quanto riguarda le attività rivolte ai bambini, è stata privilegiata una metodologia che prevede proposte di esperienze fatte a piccolo gruppo e ripetute più volte per favorire un maggior rispetto dei tempi di ognuno e un approccio personale ed individualizzato.

Il ruolo dell'adulto, durante le attività, pur diversificandosi in parte in relazione alle proposte, è stato comunque un ruolo di regia educativa (L'educatore organizza e predispone spazio e materiali, coinvolge i bambini nell'attività, supporta le scoperte dei bambini, li sollecita a verbalizzare le sensazioni provate. Se necessario offre ai bambini stimoli diretti e indicazioni pratiche e verbali sulle modalità di utilizzo di strumenti e materiali.) Per quanto riguarda le iniziative rivolte ai genitori, il ruolo degli operatori del nido è stato soprattutto di supporto all'esperto.

ORGANIZZAZIONE DEL GRUPPO DI LAVORO

Il percorso è stato organizzato durante un incontro di programmazione/progettazione in collettivo; a cui hanno fatto seguito alcuni incontri di programmazione delle attività da proporre ai bambini delle singole sezioni.

Le proposte fatte ai bambini, diversificate a seconda dell'età, sono state organizzate e strutturate dalle educatrici delle singole sezioni chiedendo per alcune mattinate anche la collaborazione delle cuoche.

Alle cuoche è stato affidato anche il compito di prendere contatto con il collaboratore esterno e di organizzare il corso di "intaglio artistico di frutta e verdura rivolto ai genitori;

Alla verifica finale è stato dedicato un altro momento di confronto in collettivo e anche all'interno di un Consiglio di gestione durante il quale un genitore si è reso disponibile per la realizzazione del Ricettario.

La documentazione del percorso, attraverso documentazione cartacea fotografica e in videocassetta è stata affidata ad una educatrice per sezione (per quanto riguarda le attività con i bambini) mentre la documentazione del corso di intaglio è stata affidata all'educatrice che lo ha seguito, ripreso e fotografato.

STRUMENTI TEORICI E SUPPORTI FORMATIVI

Per il corso di intaglio è stato utilizzato il manuale illustrato: "A,B,C ...dell'intaglio di frutta e verdura di Xiang-Wane (autore ed editore)

Per quanto riguarda la progettazione delle proposte rivolte ai bambini sono stati utilizzati gli articoli contenuti nella rivista Bambini:

febbraio 1997 "numero speciale alimentazione"

gennaio 2000 "Pianeta cibo"

novembre 2001 "Il menù biologico e Insieme a tavola per aprirsi al mondo".

Per la realizzazione del ricettario sono state utilizzate ricette tratte dal ricettario di base del menù primavera/estate e autunno/inverno del Comune di Modena.

FINANZIAMENTI

Euro 1.200 finanziati dalla Commissione Scuola di Circoscrizione

Contributo di Euro10 per ogni partecipante al corso destinati all'acquisto di strumentazione personale (ad ogni partecipante è stato consegnato un set composto da coltellini e "scavini" indispensabili per intagliare frutta e verdura)

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Nei confronti dei bambini

I bambini delle sezioni medi hanno avuto la possibilità di conoscere, scoprire ed esplorare diversi alimenti e le loro caratteristiche tattili e organolettiche mettendo in atto modalità proprie di apprendimento e di conoscenza.

I bambini hanno manifestato interesse per le proposte e il materiale offerto, i loro tempi di attenzione e di attività sono aumentati e il loro coinvolgimento nel gioco di esplorazione/manipolazione è stato più immediato con sempre meno bisogno della mediazione dell'adulto.

Per quanto riguarda i bambini grandi, l'utilizzo della frutta e della verdura fresche durante i giochi di imitazione portati avanti autonomamente nell'angolo della casa o della cucina, ha incrementato e favorito il gioco stesso e ha portato ad un ampliamento delle competenze manuali e cognitive. Attraverso attività mirate, si sono sollecitati i bambini a fare "da soli" piccole preparazioni culinarie e questo ha consentito loro di affinare alcune competenze ed impararne altre, di conoscere e utilizzare attrezzi e materiali legati alla preparazione dei cibi.

La cura nella presentazione dei piatti ha suscitato nei bambini interesse, curiosità e anche meraviglia, e si è notato che i bambini assaggiano con più facilità questi cibi e mostrano meno resistenza nei confronti della verdura. Anche il consumo di frutta è aumentato.

Le strategie adottate durante il pranzo hanno messo i bambini in condizioni di "scegliere", qualità e quantità di cibo rendendoli così più autonomi.

Nei confronti dei genitori

Il corso ha contribuito a far crescere l'interesse sia sulle tecniche presentate, che in merito a preparazioni presenti nel menù dei bambini; con domande mirate e attraverso varie spiegazioni hanno potuto "carpire" alcuni segreti utilizzati dalle cuoche per rendere più appetibili i piatti.

SCOPERTE DEL GRUPPO DI LAVORO

La trasformazione di frutta e verdura in oggetti e personaggi da animare e con cui giocare ha affascinato e incuriosito i bambini e la presenza delle cuoche in sezione è stata accolta come una novità positiva. Il gruppo di lavoro si è riproposto di ricreare le condizioni utili al ripetersi periodico di queste esperienze. Notevole è stato anche l'interesse del personale di cucina, docente e non, verso le tecniche di intaglio illustrate durante il corso.

COINVOLGIMENTO DESTINATARI

Alcuni genitori partecipanti al corso si sono detti disponibili a continuare questa esperienza, hanno acquistato i manuali e gli strumenti necessari a mettere in pratica le tecniche apprese.

Inoltre, 2 genitori hanno dato la loro disponibilità a partecipare alla realizzazione del ricettario.

Tutti i partecipanti al corso si sono detti interessati all'acquisto della videocassetta e del ricettario

DIFFUSIONE E COMUNICAZIONE ESTERNA

Oltre alla vendita della videocassetta e del ricettario, una copia di questi e della documentazione cartacea e fotografica verrà messa in visione e diffusa attraverso il Memo.

MATERIALI DI DOCUMENTAZIONE DISPONIBILI

Videocassetta, documentazione cartacea e ricettario .

Il presente documento è tratto dal sito web “Documentaria” del Comune di Modena: <https://documentaria.comune.modena.it>

Titolo: A mangiar bene si impara da piccoli

Sottotitolo:

Collocazione: SC 71



Comune di Modena



Copyright 2022 © Comune di Modena.

Tutti i diritti sono riservati.

Per informazioni scrivere a: memo@comune.modena.it