

Scheda presentazione esperienze

A) Dati informativi

Titolo

A mangiar bene si impara da piccoli

Autori

Carboni Antonietta, Medici Luciana, cuoche del nido in collaborazione con le educatrici

Scuola/Istituto e Sede

Nido d'infanzia comunale Villaggio Giardino

Via Pasteur 28 Modena Tel 059 354150 e-mail nido.giardino@comune.modena.it

Classe/i

Tutte

Data di realizzazione

Progetto biennale 2003-2005

Area tematica

Scienze/ Alimentazione

B) Descrizione dell'esperienza

Contesto socio - culturale

Analisi dei bisogni e motivazioni

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).

La scelta di coinvolgere anche le famiglie, proponendo loro alcune iniziative di tipo assembleare e corsi di cucina, nasce anche da bisogni e richieste espresse dai genitori stessi, spesso alle prese con il primo figlio e con problemi legati all'alimentazione.

Finalità generali

Per quanto riguarda i bambini, il progetto aveva lo scopo 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.

Riferimenti teorici e metodologici

Per la progettazione delle proposte rivolte ai bambini sono stati utilizzati gli articoli contenuti nella rivista Bambini febbraio 1997 “numero speciale alimentazione” e i successivi articoli: Pianeta cibo, rivista Bambini, gennaio 2000; Il menù biologico e Insieme a tavola per aprirsi al mondo, rivista Bambini, novembre 2001

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

Il corso di intagli artistici di frutta e verdura ha avuto come docente il Sig. Franco Capitani ed è stato utilizzato il manuale illustrato: “A,B,C ...dell’intaglio di frutta e verdura di Xiang-Wane (autore ed editore)

Progettazione

- Incontro di programmazione/progettazione in collettivo;
- incontri di programmazione delle attività delle singole sezioni;
- incontro delle cuoche con il collaboratore esterno;

Descrizione del percorso

Obiettivi nei confronti dei bambini

A) * 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.

B) * 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 ranocchietto fatto con il cetriolo e ancora uccellini, ochettoni, cigni ...).

Offrire loro diverse opportunità per imitare i gesti dell’adulto, per fare “da soli” piccole preparazioni culinarie, per affinare alcune competenze ed 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.

Obiettivi nei confronti degli adulti

C) Proporre ai genitori momenti di scambio e di confronto con le cuoche e tra di loro per iniziare un percorso di educazione alimentare e fornire nello stesso tempo idee, suggerimenti ed indicazioni per rendere più gradevoli i cibi esaltandone l’aspetto.

Strategie di lavoro

Attività didattiche 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.

Per i bambini grandi:

- 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 liberamente.

Strategie adottate durante il pranzo

Per medi e grandi

Utilizzo di semplici accorgimenti che rendono i piatti più gradevoli anche dal punto di vista estetico.

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"

A turno i bambini hanno la possibilità di "aiutare" le educatrici nella distribuzione del cibo e possono scegliere il compagno con cui mangiare al "Ristorante" (un tavolo per due un po' appartato che consente di pranzare in intimità e in piena autonomia con il compagno prescelto)

Per quanto riguarda i genitori il percorso è stato biennale

A.S.2003/2004

Due corsi di cucina tenuti dalle cuoche della durata di 3 incontri ciascuno (gli incontri prevedevano la presenza di max 20 genitori la grande richiesta ha reso necessario la ripetizione.)

A.S. 2004/2005

Tre incontri per imparare le tecniche di base dell'arte di intagliare artisticamente la frutta e la verdura.*

Il progetto è stato finanziato in parte dalla Commissione Scuola di Circoscrizione € 1.200

Ogni partecipante ha dato un contributo di € 10 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).

Articolazione delle fasi

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.

Condizioni che hanno reso possibile l'esperienza

Personale coinvolto

Il progetto riguarda gli educatori di tutte le sezioni (10) , le due cuoche, due collaboratrici scolastiche

Risorse esterne (servizi del territorio, esperti, laboratori didattici)

Il corso di intaglio artistico di frutta e verdura è stato tenuto dal Sig. Franco Capitani in qualità di esperto in questa difficile arte

Finanziamenti interni/esterni

Il progetto è stato finanziato in parte dalla Commissione Scuola di Circoscrizione € 1.200

Ogni partecipante ha dato un contributo di € 10 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).

Valutazione

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 ed essi hanno avuto 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, i bambini di 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 li hanno resi più autonomi.

OBIETTIVI RAGGIUNTI 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 e il gruppo di lavoro si è riproposto di cercare 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.

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