



Un mondo di sapori

Progettazione Educativa Annuale

Micro nido e Sezione Primavera

A.S. 2019-2020

“Quando nutriamo i nostri figli passiamo loro molto più del cibo, li nutriamo anche delle emozioni che noi abbiamo mentre stiamo cucinando per loro e gli stiamo dando da mangiare. Li nutriamo anche di quello che è il nostro rapporto con il nostro corpo e con il cibo, di quello che è il nostro modo di dare, di ricevere, di rifiutare, di accogliere e di reagire al rifiuto.”

Chiara Giudici

Quest'anno si è deciso di sviluppare una Progettazione educativa dal tema “Un mondo di sapori” attraverso la quale le attività svolte dai bimbi saranno mirate alla scoperta alimentare, soprattutto dei prodotti di frutta e verdura, che costituiscono la nostra dieta alimentare.

La scelta di condividere una stessa Progettazione educativa offre a noi Educatrici l'opportunità di maggiore confronto reciproco sui bambini e questo percorso riguarderà tutti i bambini dalla **fascia 12-36 mesi** e rappresenterà uno “sfondo narrativo” per favorire il senso di familiarità e di aggregazione per i nostri piccoli utenti e le loro famiglie.

FINALITA'

Il momento del **pranzo** costituisce uno degli aspetti più significativi della vita al Nido; da un punto di vista educativo è parte fondamentale del Progetto pedagogico che muove il nostro lavoro come educatrici. Infatti, l'educazione alimentare è particolarmente importante a partire dall'asilo nido 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 occorre 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.

I cibi, grazie alle loro proprietà stimolano tutti i sensi ... sono colorati, saporiti e profumati hanno svariate consistenze a seconda che siano crudi o cotti.

Il materiale espressivo delle nostre proposte didattiche sarà costituito, quindi, da: spinaci, carote, arance, passata di pomodoro, rape rosse, zucche, diversi tipi di farina, the, cioccolato, patate, legumi cotti e crudi e da tutto ciò che la natura ed il mondo degli alimenti offrirà secondo la stagionalità.

OBIETTIVI

Gli obiettivi che ci poniamo di raggiungere mediante la proposta di questo tema specifico, oltre che un globale sviluppo psico-fisico dei bambini, sono:

- Far conoscere e sperimentare una vasta gamma di sapori, colori e odori ai bimbi.
- Utilizzare i sensi per ampliare le conoscenze e competenze dei bambini anche nel campo dell'alimentazione (caldo-freddo, dolce e amaro, profumato- non profumato).
- Compiere diverse azioni sul cibo (toccare, portare alla bocca, schiacciare) per stimolare anche la conquista dell'autonomia.
- Avvicinare i bambini ad alimenti come frutta e verdura per avviarli ad una adeguata alimentazione.
- In accordo con il programma della Scuola dell'Infanzia organizzeremo dei Laboratori comuni o delle semplici attività insieme al gruppo dei 3 anni.

METODOLOGIA E LABORATORI

Abbiamo privilegiato l'asse del **gioco e i laboratori** costituiti come attività esperienziali, perché giocare insieme, mangiare insieme è una grande occasione per sentirsi rassicurati e accolti, per pensarsi come soggetti ricchi di idee, emozioni ed esperienze, per interiorizzare semplici regole legate al pasto (lavarsi le mani, mettersi il bavaglino, stare seduti, l'uso delle posate); sviluppare, infine, una relazione positiva con l'adulto ed i coetanei al momento del pasto, anche per migliorare lo sviluppo del linguaggio.

Utilizzeremo come filo conduttore per questo percorso il topolino cuoco Remy, dal cartone animato **Ratatouille**, che presenterà ai bambini le varie verdure e frutta che andremo a conoscere. Inoltre Remy accompagnerà i bambini durante i laboratori.

Il tema che scandiranno le varie attività legate alla Progettazione saranno le Stagioni.

AUTUNNO (ottobre e novembre)

Alimenti disponibili e utilizzati per la nostra proposta didattica:

Frutta: uva, castagne, noci, kiwi, pera, melograno

Verdura pannocchia, zucca, fagioli, pomodoro, verdure a foglia verde

I laboratori:

- Piccoli scoiattoli: manipolazione e travasi di noci, castagne e pigne. (Micro Nido -Sez. Primavera)
- La sgranatura delle pannocchie, una opportunità per i bimbi che avranno modo di osservarle e toccarle per scoprirne le caratteristiche. (Sez. Primavera)
- Laboratorio sensoriale con le foglie: durante le uscite in giardino, i bambini della sezione Primavera raccoglieranno le foglie cadute dagli alberi che diverranno in seguito materiale espressivo per tante “creazioni”; mentre i bambini del Micro Nido utilizzeranno lo stesso materiale per esperienze multisensoriali.

INVERNO (dicembre, gennaio e febbraio)

Alimenti disponibili e utilizzati per la proposta didattica:

Frutta: arancia, mela, mandarino, limone e pompelmo

Verdura: spinaci, finocchi, cavolfiore, barbabietola

I laboratori:

- Al mulino ci s'infarina! Attività di manipolazione e travaso con diverse tipologie di farina, dalla classica bianca a quella di mais fino a quella di castagne (buona anche per l'assaggio!). (Micro Nido e Sez. Primavera)
- Timbri con le verdure è la più celebre invenzione di Bruno Munari. Che immagine viene fuori se sezioniamo una piantina di lattuga e ne usiamo il gambo come timbro? Basta incominciare a sezionare e timbrare sedano, cipolle, peperoni, finocchi, cavoletti, pomodori, mele etc. (Micro Nido e Sez. Primavera)

- La cassetta degli “attrezzi”: alla scoperta delle stoviglie e degli oggetti che apparecchiavano la tavola e che utilizziamo per mangiare. (Micro Nido e Sez. Primavera)
- La spremuta degli agrumi: un percorso sensoriale volto alla scoperta dell’arancia, pompelmo e limone, i loro profumi, i sapori e le loro consistenze. (Micro Nido e Sez. Primavera)
- Assaggio di varie tisane: finocchio, frutti rossi, the alla menta. (Micro Nido e Sez. Primavera)

PRIMAVERA (marzo, aprile, maggio)

Alimenti disponibili e utilizzati per la proposta didattica:

Frutta: fragola, ciliegia, mirtilli, banana

Verdura: asparagi, carote, insalata, piselli

I laboratori

- I piccoli Arcimboldo: attività grafico – pittorica ispirata al famoso artista che utilizzava frutta e verdura per “creare” i suoi ritratti. I bambini utilizzeranno tali alimenti come materiale espressivo. Sulla tavolozza diversi alimenti per colorare. (Sez. Primavera)
- Il sacchetto degli aromi: scoperta olfattiva di basilico, salvia, rosmarino, timo, maggiorana, lavanda ecc. Inoltre, metteremo a disposizione dei bimbi il cesto degli odori e delle spezie fornito di barattolini all’interno dei quali si potrà riconoscere il profumo di una spezia. (Micro Nido e Sez. Primavera)
- La prova del cuoco: manipolazione di pasta di pane, impasto molto malleabile e plasmabile che i bambini gradiscono molto, finalizzata alla preparazione di una soffice pizza. E non solo ... i bimbi si cimenteranno nella preparazione di biscotti e marmellata. (Micro Nido e Sez. Primavera)
- Acquarelli alimentari: con i colori naturali (a partire da quelli estratti dai ravanelli, spinaci, curry, barbabietola)
- Dolci colori: colori preparati con lo yogurt e i colori alimentari (Micro Nido)

ESTATE (giugno e luglio)

Alimenti disponibili e utilizzati per la proposta didattica:

Frutta: pesca, anguria, melone

Verdura: zucchine, melanzane, peperoni, patate

I laboratori

- Glu Glu Glu: magiche bolle e giochi d'acqua colorata in giardino.
- Ciccio pasticcio: manipolazione di panna montata, budino, le gelatine colorate.
- Prepariamo macedonie e spiedini di frutta.
- Seminiamo un **Orto al nido** con le piante aromatiche del periodo primaverile. I bambini giocheranno con la terra e planteremo piccole piantine.

“Una buona scuola è quella dove il bambino entra pulito e torna a casa sporco:

Vuol dire che ha giocato, si è divertito, si è dipinto addosso, ha usato i propri sensi,

è entrato in contatto fisico ed emotivo con gli altri”

(Crepet. P.)

VALORIZZAZIONE DEL GIOCO SIMBOLICO NELL'ANGOLO CASSETTA: allestito in un angolo del salone vi sono presenti la cucina a disposizione per il gioco libero dei bambini con vari suppellettili per favorire così giochi di imitazione e di ruolo. Questo spazio avrà una ulteriore valorizzazione con l'utilizzo di frutta e verdura “vere” nel corso dell'anno.

Le educatrici delle sezioni, il coordinatore didattico

FEDERICA, VALERIA, SR SILVIA