



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE SICILIANA



MASCALUCIA (CT)

Cod. Fisc. 93151730871 - Cod. Mecc. CTIS02600N otis02600n@istruzione.it otis02600n@pec.istruzione.it  
SITO ISTITUZIONALE: [www.iismarchesimascalucia.gov.it](http://www.iismarchesimascalucia.gov.it)

**ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

## **LABORATORIO DI ALIMENTAZIONE**

### ***I sapori delle emozioni***

#### **Premessa**

Il laboratorio di alimentazione è un'attività progettuale inserita all'interno della voce AP 15 Scuola inclusiva del PTOF. Nata con l'intento di aumentare autonomie personali e sociali, autostima e fiducia nel sé degli alunni con disabilità, quest'anno si concentrerà sulle emozioni legate al cibo, così come si evince dal nome dato al progetto. Ci soffermeremo in particolare sul riconoscimento di alcune emozioni primarie, come la gioia, il disgusto e la sorpresa, ma non trascureremo la nostalgia che accompagna tanti piatti legati alla famiglia e più in generale alle tradizioni. Attraverso la manipolazione si sperimenteranno concetti come viscido, ruvido, liscio, freddo, caldo, appiccicoso ecc. che insieme alla trasformazione ed alle sequenze logiche, condurranno all'acquisizione di competenze specifiche utili nella quotidianità. Particolare attenzione verrà data anche alla raccolta differenziata dei rifiuti prodotti durante le attività laboratoriali.

#### **Destinatari**

Il progetto è rivolto a tutti gli alunni con disabilità, accompagnati dai propri docenti di sostegno ed assistenti all'autonomia e comunicazione, con la partecipazione, per piccoli gruppi, di compagni di classe che possano fungere da tutor ed al tempo stesso possano a loro volta trarne benefici in termini di crescita personale e sociale.

## **Obiettivi**

Il suddetto laboratorio è rivolto a favorire l'integrazione e l'autonomia degli alunni con disabilità, attraverso il perseguimento di obiettivi educativi e didattici riconducibili a discipline curriculari, quali, scienze, storia, matematica, inglese ed italiano.

### **Obiettivi didattici**

- Conoscenza dei prodotti primari e derivati
- Sviluppo sensoriale
- Sviluppo dell'intelligenza numerica
- Ricostruzione di una sequenza
- Riconoscimento delle emozioni primarie
- Sviluppo della rappresentazione cognitiva del tempo
- Sviluppo della motricità fine
- Conoscenza delle feste popolari e delle tradizioni locali e straniere
- Acquisizione dei principali elementi dell'educazione ambientale
- Acquisizione di nuovi termini

### **Obiettivi educativi**

- Imparare ad apparecchiare e sparecchiare la tavola
- Migliorare l'autostima e la fiducia in sé attraverso un'attività gratificante e ricca di risultati dal punto di vista concreto
- Gestire la relazione con il gruppo dei pari
- Apprendere le tecniche di cooperazione
- Imparare a condividere strumenti e materiali
- Migliorare la capacità di occuparsi della propria igiene personale
- Sapersi orientare nei diversi ambienti scolastici
- Imparare a discriminare la natura dei rifiuti

## **Attività**

Il Laboratorio di Alimentazione sarà attivato attraverso una serie di tappe logiche che partiranno da alcune lezioni di Educazione Alimentare, per riconoscere gli alimenti da privilegiare, rispetto ad altri, per una dieta equilibrata e sana. Alcune ore saranno dedicate all'educazione allo smaltimento dei rifiuti ed alla gestione del tavolo di lavoro (reperire gli strumenti e posizionarli correttamente).

A seguire saranno presentate ricette di cucina, si procederà quindi all'individuazione degli ingredienti e dei materiali necessari e si realizzeranno attività pratiche di dosaggio, manipolazione e miscelatura degli ingredienti che svilupperanno competenze di tipo logico, scientifiche e tecnologiche.

Si passerà dunque alla preparazione di alimenti, dai più semplici, come la spremuta di agrumi, la panna cotta, il topping, a quelli più complessi come la torta, la crema, la cheesecake, la pasta, la pizza, i biscotti, i cornetti, ecc. La preparazione di ogni alimento sarà strettamente connessa ad una delle emozioni primarie. Per la preparazione delle pietanze si lavorerà in una logica di squadra con compiti specifici per ciascuno ai fini dell'applicazione delle capacità cognitive alle attività pratiche. Il Laboratorio sarà strutturato e calibrato sulle capacità effettive dei partecipanti.

### **Tempi**

L'attività di Laboratorio sarà realizzata e sviluppata, durante tutto l'anno scolastico, con incontri settimanali di circa due ore, alternandosi con le altre attività laboratoriali previste dall'Istituto.

### **Spazi**

Il Laboratorio di Alimentazione si svolgerà nell'aula destinata alle attività laboratoriali, oltre che nello spazio dedicato al laboratorio di inclusione.

### **Materiali**

Tutte le attività svolte si serviranno dell'ausilio di immagini per venire incontro ai bisogni dei ragazzi non verbali.

Si prevede l'uso di attrezzature come forno elettrico, piccolo frigorifero, formine per biscotti, teglie per pizze, stampi per dolci da forno, sbattitore, bilancia per alimenti, mattarelli, timer per acquisire la percezione del tempo. Inoltre si ritiene necessario l'utilizzo di beni di largo consumo come piatti e bicchieri di plastica, carta forno, tovaglioli, pellicola trasparente e di alluminio, ciotole e teglie usa e getta, contenitori di plastica ed alluminio monouso per realizzare monoporzioni. I fondi necessari per l'acquisto degli ingredienti deperibili, come farina, uova, zucchero, salsa, cioccolata, agrumi, marmellate, ecc. potranno, almeno in parte, essere reperiti attraverso il contributo volontario dei docenti in salvadanai appositi per il finanziamento.

### **Riflessioni conclusive**

Le attività laboratoriali permettono di "imparare facendo", la mission del laboratorio di alimentazione sarà dunque di fornire nuove routine, che possano riflettersi positivamente nella vita quotidiana, grazie all'acquisizione di nuove autonomie. L'accento verrà posto anche sulla

condivisione, sul rispetto dei materiali della scuola e sulla socializzazione. L'intervento di compagni di classe degli alunni con disabilità permetterà ai primi di sperimentare direttamente cosa significhi lavorare in ambienti inclusivi e quali difficoltà si devono superare.

Alla fine del percorso si auspica che tutti i partecipanti abbiano acquisito nuove competenze trasversali, quali: empatia, comunicazione efficace, problem solving, flessibilità e, soprattutto, capacità di fare squadra.

### **Responsabili del laboratorio di alimentazione**

Prof.ssa Carmen Cucè

Prof.ssa Irene Greco