



UNIONE EUROPEA



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE SICILIANA



LICEO CLASSICO
LICEO SCIENTIFICO
ISTITUTO TECNICO CHIMICO

MASCALUCIA (CT)

Cod. Fisco. 93151730871 - Cod. Mecc. CTIS02600N ctis02600n@istruzione.it ctis02600n@pec.istruzione.it
SITO ISTITUZIONALE: www.iismarchesimascalucia.gov.it

ANNO SCOL. 2018/19

Laboratorio di Alimentazione

Premessa

Per incrementare le autonomie personali e sociali, nonché l'autostima, la gratificazione e la fiducia personale degli alunni con disabilità si è pensato di organizzare un *Laboratorio di Alimentazione* che, attraverso la manipolazione, la trasformazione e la sequenza logica, porti allo sviluppo e all'acquisizione di competenze specifiche e pratiche che possano servire nella vita reale. Si è, anche, deciso di inserire, nell'ambito del suddetto Laboratorio, il *Progetto Euro e Spesa* per consentire una conoscenza del valore del denaro e degli alimenti con la previsione di esercitazioni di acquisto simulato degli ingredienti da utilizzare per la preparazione di cibi.

All'interno del Laboratorio saranno previsti dei momenti di *educazione alimentare* che consentano di avere una visione d'insieme degli alimenti e delle loro proprietà in un'ottica della riscoperta dei cibi sani.

Infine, gli studenti conosceranno le principali *norme del codice della strada*, distinguendo e classificando i segnali stradali più comuni, al fine di acquisire comportamenti coscienti e responsabili.

Destinatari

Il progetto ha come destinatari l'intero gruppo dell'inclusione con la partecipazione di alcuni alunni normodotati della classe di appartenenza dell'alunno con disabilità, che fungano da *tutor* e aiuto pratico alla realizzazione delle pietanze e alle eventuali esercitazioni.

OBIETTIVI

Il suddetto Laboratorio è rivolto a favorire l'integrazione e l'autonomia degli alunni con disabilità, attraverso il perseguimento di alcuni obiettivi educativi e didattici riconducibili ad alcune discipline curriculari come scienze, storia, lingua inglese, matematica e italiano.

Obiettivi didattici:

- Conoscenza dei prodotti primari e derivati.
- Concetto di miscuglio e di composto.
- Passaggi dallo stato liquido a quello solido e trasformazioni attraverso il calore.
- Concetto di quantità e di tempo (lettura dell'orologio).
- Concetto di frazione.
- Sviluppo della motricità fine.
- Sapere ricostruire una sequenza in maniera corretta .
- Acquisizione del valore del denaro, attraverso il riconoscimento delle monete e delle banconote.
- Conoscenza dei prodotti locali e delle origini delle materie prime.

Obiettivi educativi:

- Essere autonomi nella preparazione di semplici piatti
- 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
- Migliorare la capacità di occuparsi della propria igiene personale
- Momenti di incontro e di confronto con altri ragazzi nella presentazione del proprio lavoro
- Riuscire ad organizzare meglio il proprio tempo
- Sapersi orientare nei diversi ambienti scolastici
- Essere in grado di fare la spesa, riconoscendo gli alimenti necessari per preparare una ricetta
- Saper contare le monete e utilizzarle per l'acquisto di beni
- Potenziare la motivazione di comportamenti responsabili su brevi percorsi stradali

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, per poi passare ad esercitazioni (simulazioni) relative alla spesa necessaria per preparare una ricetta dietro il pagamento di una somma di denaro. A tal fine saranno, anche, realizzate delle lezioni e attività pratiche sul valore del denaro anche con l'ausilio di banconote plastificate per una migliore comprensione. Infine, si passerà alla preparazione di alimenti, dai più semplici, come il tè, la spremuta di agrumi, a quelli più complessi come la torta, la crema, la pasta, la pizza, i biscotti, i cornetti, ecc. 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.

Partendo dalla presentazione di ricette di cucina, dall'individuazione degli ingredienti e dei materiali necessari, si realizzeranno attività pratiche di dosaggio, manipolazione e miscelatura degli ingredienti che svilupperanno competenze di tipo logico, scientifiche e tecnologiche.

Inoltre, si promuoveranno attività di orientamento finalizzate all'apprendimento dei principali segnali stradali.

Naturalmente il Laboratorio sarà strutturato e calibrato sulle capacità effettive dei partecipanti.

Le attività laboratoriali consentiranno lo sviluppo graduale delle autonomie personali, anche grazie alle dinamiche di gruppo innescate.

Tempi

L'attività di Laboratorio sarà realizzata e sviluppata, durante tutto l'anno scolastico, con incontri mensili o articolati ogni quindici giorni con due ore continuative e oltre, se necessario.

Spazi

Il Laboratorio di Alimentazione si svolgerà in un'aula con facile accesso ai bagni, secondo le esigenze del momento.

Si organizzeranno momenti di brevi uscite didattiche, ad esempio al supermercato adiacente al plesso di via De Gasperi, in piccoli gruppi, per promuovere l'acquisizione di comportamenti adeguati al codice stradale.

Materiali

Si prevede necessariamente l'uso indispensabile di attrezzature come forno elettrico, piccolo frigorifero, formine per biscotti, teglie per pizze, stampi per dolci da forno, sbattitore, bilancia per alimenti, mattarelli. 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.

I fondi necessari per l'acquisto degli ingredienti deperibili, come farina, uova, zucchero, salsa, cioccolato, agrumi, marmellate, ecc. potranno, almeno in parte, essere reperiti attraverso il contributo volontario dei docenti in *salvadanai* appositi per il finanziamento.

Espansioni didattiche e riflessioni conclusive

La gestione del Laboratorio di Alimentazione consentirà l'osservazione di molte attività e processi collegati a varie discipline curriculari, come il passaggio degli ingredienti dallo stato liquido a quello solido, l'acquisizione dei concetti di frazioni, di composto e di miscuglio; consentirà una più attenta lettura dell'orologio e del concetto di tempo, il saper sviluppare una sequenza logica di azioni per ottenere un risultato finito, nonché un attento uso del denaro per acquistare beni da

utilizzare per la realizzazione delle ricette considerate. Attraverso “il fare” gli alunni acquisiranno maggiore autonomia, consapevolezza e gratificazione personale dalla realizzazione del prodotto finito in un’ottica di confronto e relazione continua con il gruppo dei pari.

Responsabili del Laboratorio di Alimentazione

Prof.ssa Sarah Eva Ravidà

Prof.ssa Angioletta Vitale