

GUSTI E DISGUSTI: SCOPRIRE, ASSAGGIARE E RACCONTARE

Percorso didattico per docenti delle scuole primarie e secondarie di I° grado

Premesse

Il momento del pasto durante l'attività scolastica rappresenta la principale occasione di educazione alimentare per le bambine ed i bambini. Il ruolo degli insegnanti prima durante e dopo questo momento diviene cruciale, insieme a quello della famiglia, per sviluppare percorsi di consapevolezza intorno al cibo, alle relazioni e per promuovere sani stili di vita. Troppo spesso però questa occasione, a causa delle numerose e complesse variabili che ne determinano la buona riuscita (strutturali, di servizio, organizzative, gestionali ma anche culturali e relazionali) non viene sfruttata a pieno e anzi la refezione scolastica si trasforma in un ambito di criticità, quando non di conflittualità, tra i diversi attori coinvolti, inclusi genitori e insegnanti.

Questa proposta quindi mira ad realizzare concretamente le potenzialità educative del servizio di refezione scolastica del Comune di Bologna, e per questo motivo fa parte di un percorso più strutturato che prevede di rivolgersi alle principali figure coinvolte, docenti e genitori, per creare competenze condivise (contenuti scientifici e tecnici), un linguaggio comune, un clima collaborativo allo scopo di affrontare insieme lo sviluppo di progettualità scolastiche e definire le basi per un patto educativo sul tema della corretta alimentazione.

La proposta include quindi, oltre a questo percorso "docenti", anche un percorso parallelo per i genitori (a partire dai rappresentati delle commissioni mensa scolastiche), per sperimentare in seguito un workshop collaborativo (docenti e insegnanti insieme) dal quale far nascere proposte laboratoriali e didattiche da realizzare in maniera diffusa sulle diverse realtà scolastiche, sulla base della consapevolezza di fabbisogni ed esigenze maturate durante il percorso.

Obiettivi e Finalità

Promuovere tra il corpo docente competenze sull'educazione e la cultura alimentare, l'analisi sensoriale e l'accompagnamento all'assaggio, attraverso docenze di esperti e attività pratiche in aula (degustazioni, analisi sensoriali, tecniche di storytelling...), sviluppo progettuale da sperimentare durante l'attività didattica in classe, confronto collaborativo e supporto consulenziale sugli aspetti specialistici.

Adesione e crediti

Il percorso verrà promosso attraverso la piattaforma Sofia, accreditato presso MIUR per crediti formativi pari a 25 ore.

Target: insegnanti scuole primarie e secondarie I° grado.

Partecipanti: massimo 30 insegnanti

Periodo: dal 23 ottobre 2019 al 25 gennaio 2020

- frequenza 1 incontro ogni 15 giorni
- mercoledì 23 ottobre, mercoledì 6 novembre, mercoledì 20 novembre (*orario 14-17*)
- progettazione e sperimentazione in classe (20 novembre – 14 gennaio) e invio dei project work
- mercoledì 22 gennaio restituzione in plenaria: feedback e sviluppo

Luogo Sede Auditorium della scuola secondaria di primo grado Farini, in via Populonia 11

Articolazione didattica corrispondente ad una Unità Formativa: **25 ore complessive**

- | | |
|---|-------|
| • 3 incontri in presenza di 3 ore ciascuno | 9 ore |
| • progettazione didattica su tracce project work | 6 ore |
| • sperimentazione didattica da sviluppare con la classe | 7 ore |
| • 1 incontro in plenaria (3 ore) per restituzione/rendicontazione | 3 ore |

Contenuti e programma

Modulo 1 . aula, in presenza , 3 ore

Mercoledì 23 ottobre, dalle ore 14,00 alle ore 17,00

La relazione tra cibo e benessere. D.ssa Emilia Guberti; D.ssa Elena Centis

- *L'importanza dell'educazione alimentare a scuola*
- *Cibo e sviluppo del bambino*
- *Cibo e relazioni familiari*
- *Strategie e tecniche di coinvolgimento dei genitori*
- *Neofobie alimentari: come riconoscerle, come affrontarle*
- *Scoprire i segreti del gusto e stimolare curiosità e attenzione nei confronti di gusti e disgusti*
- *Gli approcci pedagogici all'assaggio, costruire la memoria gustativa, riconoscere i sapori, gli odori, le consistenze degli alimenti*
- *Imparare a leggere e interpretare segnali di potenziali disturbi alimentari*

Modulo II – aula in presenza, 3 ore

Mercoledì 6 Novembre, dalle ore 14,00 alle ore 17,00

La valenza culturali, antropologiche e sociali del cibo e l'evoluzione del gusto

Prof. Franco Mioni

- *Conoscere un alimento: elementi storici, culturali e sociologici*
- *Il racconto intorno al cibo, la cultura del cibo, cibo e cultura.*
- *Le parole del cibo: assaggiare e raccontare. Etimologia del gusto.*
- *Tecniche di storytelling*
- *Attività pratica: assaggi, degustazioni e analisi sensoriale – il lessico per descrivere sapori, odori e sensazioni*

Modulo III – aula in presenza, 3 ore

Mercoledì 20 Novembre, dalle ore 14,00 alle ore 17,00

Le origini del gusto, alfabetizzazione sensoriale: saper degustare e raccontare

Prof Mirco Marconi

- *Fisiologia dei sensi e del gusto*
- *Analisi sensoriale degli alimenti*
- *Valutare la qualità di un alimento attraverso l'analisi sensoriale*
- *Come realizzare laboratori sensoriali a scuola*
- *Attività pratica: assaggi, degustazioni e analisi sensoriale*

Attività a distanza (13 ore)

Project work ed esperienze pratiche da realizzare in classe: assistenza a distanza

IV Modulo- Plenaria di restituzione, aula in presenza 3 ore

Mercoledì 22 gennaio, ore 14,00 -17,00



Comune di Bologna



Scuola
è Bologna



Docenti

1 D.ssa Guberti, D.ssa Elena Centis

Dott.ssa GUBERTI EMILIA AUSL DI BOLOGNA

Direttore Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Az. USL Bologna

Dott.ssa CENTIS ELENA

Educatore esperto di colloquio motivazionale

2 Prof. Franco Mioni

Delegato per l'Italia del COMITÉ EUROPÉEN DE TOURISME ET GASTRONOMIE, con sede a Città del Lussemburgo. Responsabile per VENETO, EMILIA - ROMAGNA, TOSCANA, MARCHE e UMBRIA di A.S.A. ASSOCIAZIONE STAMPA AGROALIMENTARE ITALIANA. Membro di Associazione Professionale Cuochi Italiani. Titolare dell'Ufficio Stampa SALOTTO EUROPEO.

3 Prof. Mirco Marconi

Insegnante di chimica agraria Istituto Istruzione Superiore e professor and master director "Food culture: high quality products" all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo