

RELAZIONE :

PROGETTO

“NON SOLO GLUTINE”

Classe IV^A - plesso “M.L.KING”

III Circolo San Donato Milanese

Nella classe IV^A del plesso “M.L.KING” – III Circolo San Donato Milanese, le attività didattico – educative relative al Progetto “ NON SOLO GLUTINE” sono state svolte dal mese di febbraio al mese di maggio.

Il progetto ha acquisito, per impostazione metodologica, valenza interdisciplinare.

Il contenuto, infatti, è stato trattato e sviluppato nell’area scientifica e artistica dall’insegnante Gallicchio Antonia.

I principali obiettivi educativi e didattici sui quali le insegnanti hanno impostato le loro attività sono stati rispettivamente:

- Condividere un percorso educativo comune;
- Accettare e rispettare l’altro, la sua cultura, le sue idee, le sue necessità;
- Acquisire conoscenze e informazioni sulle caratteristiche degli alimenti al fine della tutela della salute nel suo complesso.

Nella classe IV^A è presente un alunno celiaco e un’alunna con intolleranza al lattosio. Quotidianamente, a pranzo, gli alunni hanno notato servire pasti ricoperti da carta di alluminio, il che ha suscitato curiosità.

Da questo siamo partiti per dare il via al nostro progetto:

- Discussione in classe sul perché della necessità di un pasto diverso, per tutelare la propria salute.
- Si è passati poi ad un approfondimento più specifico dell’ argomento attraverso la visione delle slide sulla celiachia e sul glutine:
- Che cos’è la celiachia;
- Come si manifesta;

- Come si cura.
- Gli alunni hanno capito che la celiachia è un' infiammazione cronica dell'intestino tenue scatenata dal glutine, una sostanza proteica presente in alcuni cereali e non solo nel grano;
-e hanno scoperto che non esiste solo il grano per pane, pizza, dolci, biscotti ... ma tanti altri cereali, alcuni contenenti il glutine, altri no (es. quinoa);
- "MANGIO SANO, INFORMATO E SODDISFATTO".....gli alunni hanno cercato notizie sui diversi tipi di cereali con e senza glutine e in classe ne hanno osservato alcuni "gluten free" come la quinoa e il miglio.
- Gli alunni a scuola con la farina di riso e altri ingredienti privi di glutine, forniti dalla rappresentante di classe, hanno preparato dei biscotti che poi hanno portato a casa;
- Relativamente a ciascuna attività sono stati realizzati disegni e cartelloni dai quali è possibile cogliere l' entusiasmo dei bambini e tutte le loro osservazioni e impressioni;
- Il sole vitaminico, la piramide alimentare e le sette regole d'oro per un'alimentazione corretta sono stati esposti nell'atrio (" PROGETTO GLUTEN FREE insieme a PROGETTO ORTO").
- Nella ricerca degli alimenti senza glutine gli alunni hanno, in autonomia, pensato di utilizzare la tecnica del " SEMAFORO" mettendo un tick verde sugli alimenti gluten free, uno rosso su quelli contenenti il glutine e uno giallo su quelli a rischio, specificando a fianco di ogni immagine se privi di glutine o se no e se bisogna consultare il prontuario o leggere l'etichetta.
- Tutte le attività svolte sono documentate attraverso foto e disegni, alcuni salvati su chiavetta altri allegati alla mail. (vedi allegati).
- CRITICITA'

Il Progetto è riuscito molto bene, ma il problema è stato il tempo, troppo poco; inoltre avendo svolto quasi tutto da sola ho trovato molte difficoltà a realizzare il tutto con ordine, soprattutto durante il laboratorio dei biscotti.

PUNTI DI FORZA

L'entusiasmo dei bambini e la loro curiosità hanno giocato un ruolo positivo in questo progetto. Molto utili sono state alcune slide del corso di formazione, ben fatte e quindi comprensibili e interessanti per bambini di quarta, che infatti sono state utilizzate tramite la lim per la spiegazione dell'argomento. Gli obiettivi del progetto sono stati pienamente raggiunti.

San Donato, 13 Giugno 2017

L' Insegnante

GALLICCHIO ANTONIA