

Terra e cibo

L'OFFICINA DEI SAPORI: percorsi di educazione alimentare e al gusto



Percorso agevole, semplice ed immediato per svolgere un percorso di educazione alimentare in classe.

Tema

Il modulo si compie di lezioni che renderanno i partecipanti consapevoli sulla percezione multisettoriale del gusto per imprimere nella memoria colori, odori, consistenze, sapori. La bocca è una finestra sul cervello ... curiosità sulle sensazioni legate all'assunzione di un alimento.

Il modulo propone anche uno *show cooking* per la creazione di cibi semplici e genuini con ingredienti freschi, vivi, di stagione e locali.

Occasione, per riscoprire il "piacere del preparare e del mangiare insieme": una esperienza di forte impatto emotivo che permette oltre allo scambio di emozioni e opinioni intorno al cibo anche l'apprendimento delle competenze necessarie a svolgere un percorso di educazione alimentare in classe.

Finalità

Trasmettere le **CONOSCENZE** pratiche per la conduzione di un percorso che porta alla creazione di percorsi di educazione alimentare e al gusto.

Offrire di conseguenza la **COMPETENZA** per sviluppare il tema nelle sezioni/classi, realizzando con gli alunni i percorsi didattici appresi.

Obiettivi

- Apprendere le competenze necessarie a svolgere un percorso di educazione alimentare in classe pratico e diretto
- Scoprire i segreti del gusto e stimolare curiosità e attenzione nei confronti di gusti e disgusti
- Imprimerne nella memoria gustativa i sapori, gli odori, le consistenze degli alimenti
- Prendere coscienza delle sensazioni legate all'assunzione di un determinato alimento ed imparare ad esprimerle
- Mostrare attraverso uno *show cooking* come si possano creare cibi semplici e genuini con ingredienti freschi, vivi, di stagione e locali

Destinatari

Docenti scuola infanzia, primaria, secondaria di I grado

Sede del corso

Fattorie didattiche del cesenate

Periodo

Autunno 2016

Metodologia

Percorso di sviluppo professionale che vede i docenti come soggetti attivi del processo.

I docenti attraverso le lezioni riceveranno stimoli per sviluppare il tema e le competenze necessarie per progettare e realizzare percorsi di educazione alimentare in classe.

Riflessione e documentazione, lavoro in rete.

Rendicontazione degli apprendimenti realizzati. Visite guidate alle fattorie didattiche.

Docenti

MARINA MONTORSI

Esperta di educazione alimentare ed educazione ai consumi. Formatrice. Consulente di Enti Pubblici e Cooperative di distribuzione per la realizzazione di percorsi di educazione alimentare.

ANNALISA BRIGHI

Progettista educazione alimentare e alla ruralità, formatrice, lavora ad ALIMOS Soc. Coop., Cesena.

CRISTINA FRANCIA

Insegnante di tecniche di cucina crudista, studentessa della scuola di Naturopatia Istituto di Medicina Naturale, Urbino.

Titolo rilasciato

Attestato di partecipazione e dichiarazione delle competenze con descrizione analitica attività svolte

Forma di verifica

Questionario per i corsisti partecipanti

Ore di formazione

n. 6 ore di docenza diretta e attiva (lezioni laboratoriali pomeridiane a cadenza settimanale, di n.2 ore ciascuna)

n.2 ore di riflessione e documentazione, lavoro in rete

n.2 ore di rendicontazione degli apprendimenti realizzati

totale n.10 ore

L'attività che s'intende svolgere sarà articolata come segue:

1 Lezione

Attività svolta presso fattoria didattica del cesenate

Come realizzare un laboratorio di cucina a scuola

I requisiti di una buona colazione e di una merenda corretta. Quali criteri adottare nell'allestimento di un laboratorio di cucina: la scelta degli spazi e degli strumenti /accessori; le modalità di preparazione; quali criteri adottare per la scelta e l'acquisto degli ingredienti; quali norme igieniche rispettare. Realizzazione pratica di alcune semplici ricette. Presentazione e degustazione delle ricette preparate. Analisi sensoriale e Test di degustazione.

Docente *Marina Montorsi*

2 lezione

Attività svolta presso fattoria didattica del cesenate

L'Officina dei sapori.

Percorso didattico di educazione al gusto.

Il gusto è una sensazione poli-sensoriale. Quando scegliamo un cibo siamo condizionati dall'ambiente esterno attraverso gli organi di senso, cellule specializzate che a contatto con uno stimolo sono in grado di registrarlo e trasmetterlo al cervello.

L'insieme delle sensazioni emesse dai 5 sensi provoca l'apprezzamento o il rifiuto di un alimento. Come e quando si crea il gusto?

La scoperta delle sensazioni gustative grazie a piccole prove che verranno proposte. Brevi degustazioni guidate di cibi.

Come realizzare un breve percorso di educazione alimentare in classe.

Nella seconda parte dell'incontro i partecipanti, divisi in gruppi di lavoro, metteranno "le mani in pasta" e saranno coinvolti dal docente, in un percorso di educazione alimentare attivo, dinamico e ludico che guiderà alla realizzazione un aperitivo, un mix di tapas e crudità ... che porterà alla degustazione finale curata e condivisa.

Docente *Annalisa Brighi*

3 lezione

Attività svolta presso fattoria didattica del cesenate

Cucina crudista a scuola.

Laboratorio didattico di educazione alimentare.

Il crudismo è un regime alimentare che prevede il consumo di alimenti crudi, possibilmente provenienti da agricoltura biologica. Con l'ausilio di pochi strumenti, senza cottura, con fantasia e creatività saranno mostrate ricette dalle più semplici alle più complesse, per creare convivialità e interesse attorno al tema del crudismo come durante una festa o un più strutturato *laboratorio di educazione alimentare per alunni svolto a scuola.*

Verranno condivise le ricette e al termine dell'incontro seguirà la degustazione insieme.

Docente *Cristina Francia*

4 lavoro in rete

Riflessione e documentazione

Rendicontazione degli apprendimenti realizzati

Ore di lavoro in rete con la supervisione del docente formatore

INFORMAZIONI e DETTAGLI

Attivazione modulo

Il corso verrà attivato al raggiungimento di almeno 10 iscrizioni

Verranno ammessi un massimo di 15 partecipanti

Il programma definitivo verrà inviato a tutti gli aderenti via mail e pubblicato sul sito www.alimos.it

Modalità di adesione

Inviare modulo di adesione allegato entro il 10/10/2016

Quota di partecipazione

220,00€ IVA inclusa, comprende:

- n. 3 lezioni - formazione specifica laboratoriale da parte dei diversi esperti
- n. 1 supervisione del docente formatore nel lavoro in rete
- fornitura di tutto il materiale informativo
- fornitura di tutto il materiale per la realizzazione dei laboratori di educazione alimentare e al gusto (incluso il laboratorio cucina crudista)
- condivisione ricette e degustazioni finali
- visite guidate alle fattorie didattiche e ai laboratori di educazione alimentare da loro proposti

Contatti

ALIMOS Soc. Coop.

Via dell'Arrigoni, 60 - 47522 Cesena (FC) ITALY

referente: Annalisa Brighi

tel. 0547 415158

fax 0547 415159

mail brighi@alimos.it

<http://www.alimos.it>

<http://www.fattoriedidattiche.net>