

Ministero dell'Istruzione e del Merito
Ambito Territoriale di Vibo Valentia N. 2 Rete di Ambito VV 013

Istituto Comprensivo Statale "A. Vespucci"

Via Stazione snc, 89900 Vibo Valentia Marina Tel. 0963/572073
Cod.mecc.VVIC82600R – C.F. 96013890791
Codice univoco UFE: UFBK1N - Codice IPA: istsc_vvic82600R
E-mail: vvic82600r@istruzione.it - Pec: vvic82600r@pec.istruzione.it
Sito Web: <http://www.icsamerigovespuccivibo.edu.it>



CIRCOLARE N. 118

Alla Dirigente Scolastica dell'IPSEOA "E. Gagliardi" di Vibo Valentia
Dott.ssa Eleonora Rombolà

Alla Direttrice della Baker Hughes di Vibo Marina
Dott.ssa Maria Francesca Marino

Al personale docente in servizio presso
l'Istituto Comprensivo "A. Vespucci" di Vibo Valentia

Alle FF.SS. a.s. 2023.2024

Al I e II collaboratore del Dirigente Scolastico

Alla DSGA

Oggetto: "Mani in pasta: in cucina l'inclusione ha più gusto!" - Anno scolastico 2023.2024

Con grande orgoglio e soddisfazione per il corrente anno scolastico daremo avvio, in collaborazione con l'IPSEOA "E. Gagliardi" di Vibo Valentia e la Baker Hughes e il Patrocinio dell'Amministrazione Comunale di Vibo Valentia, ad un progetto del tutto particolare, all'insegna dell'inclusione e dello stare insieme. Un laboratorio di cucina permanente che darà la possibilità a tutti i nostri alunni di vivere una esperienza entusiasmante. Luogo privilegiato sarà lo Spazio 0-6 presente all'interno dell'Istituto Comprensivo, ma non mancheranno dei laboratori di cucina itineranti a bordo della barca a vela a disposizione dello stesso Istituto.

Un progetto fuori dall'aula quindi, attraverso situazioni e ambiti di lavoro specifici per esplorare spazi vissuti in assoluta libertà espressiva e comunicativa.

DESCRIZIONE

Il laboratorio sarà rivolto prioritariamente alle classi che accolgono alunni con disabilità, alunni speciali che arricchiscono quotidianamente le nostre giornate impreziosendo il nostro Istituto. Il progetto sarà strutturato per piccoli gruppi, grazie alla supervisione dei docenti e degli studenti dell'IPSEOA "E. Gagliardi" di Vibo Valentia

FINALITA'

La gastronomia dà modo all'alunno di stare a contatto con gli alimenti che subiscono trasformazioni di sapore, colore, odore e consistenza, durante la preparazione e lo mette in condizione di osservare direttamente i fenomeni fisici e chimici che si determinano; L'obiettivo è

quello di favorire un migliore livello di autonomia negli alunni con disabilità per perseguire allo stesso tempo vari obiettivi riconducibili ad alcune discipline prettamente scolastiche in quanto da sempre la cucina introduce l'allievo a svariati concetti di quantità, peso e proporzione.

Inoltre questo tipo di laboratorio stimola la memorizzazione, aumenta le capacità manipolative, sollecita il corretto uso della sequenzialità dei procedimenti, esercizi fondamentali per sviluppare alcune abilità cognitive di base.

Le finalità espresse mirano soprattutto all'integrazione sociale, tenendo presente l'importanza della collaborazione, della partecipazione, dell'acquisizione dell'autonomia di lavoro con conseguente aumento dell'autostima e dell'interesse dei soggetti coinvolti.

OBIETTIVI

OBIETTIVI FORMATIVI:

- Sviluppare la manualità grosso / fino-motoria
- Sollecitare l'uso di abilità di applicazione dell'operazione sequenziale
- Condividere le proprie abilità
- Aumentare l'autostima
- Acquisire competenze specifiche riguardanti l'uso di strumenti di misurazione del peso e della capacità
- Conoscere ed applicare alcune norme igieniche
- Prevenire l'emarginazione

OBIETTIVI DIDATTICI

- Rendere i ragazzi, per quanto possibile, autonomi nell'utilizzo del denaro
- Lettura dell'orologio e concetto di tempo
- Concetti base di proporzione e quantità
- Concetti naturali di frazioni
- Concetto di miscuglio e composti
- Passaggi di stato: liquido - aeriforme; solido - liquido
- Ciclo dell'acqua
- Prodotti primari e derivati
- Trasformazioni attraverso il calore
- Concetto di quantità, di tempo
- Sviluppare la motricità fine
- Saper ricostruire le sequenze in maniera corretta
- Conoscere tutte le procedure per raggiungere un obiettivo
- Concetto di spesa, ricavo, guadagno

ATTIVITÀ

L'attività in questione prevede vari momenti e varie procedure nell'organizzazione del lavoro:

- - Momenti di apprendimento teorico inerente alla comprensione dell'uso dei soldi;
- - Momenti di uscita per andare a fare la spesa al supermercato
- - Elencazione dei prodotti necessari per un prodotto da realizzare
- - Momenti di studio e comprensione dei testi delle ricette
- - Momenti di preparazione (individuale o in piccoli gruppi) di piatti di vario genere
- - Preparazione vera e propria con particolare attenzione a tutte le fasi da realizzare
- - Procedure e processi di realizzazione
- - Presentazione del lavoro finito
- - Preparazione della tavola

ORGANIZZAZIONE DEL LABORATORIO

Il piccolo gruppo è l'ideale per promuovere la socializzazione e la condivisione di compiti assegnati.

I ragazzi che ne prenderanno parte dovranno imparare a dosare gli ingredienti e rispettare l'ordine delle sequenze procedurali in base alla ricetta da realizzare.

L'insegnante guiderà gli alunni passo dopo passo, darà le istruzioni necessarie alla preparazione degli alimenti, li incoraggerà e li loderà in modo da renderli consapevoli delle loro capacità.

Contribuirà ad affermare l'autostima degli allievi, sottolineando l'importanza del rispetto per il proprio lavoro e per quello degli altri.

TEMPI

I moduli laboratoriali saranno composti da 3/4 alunni per ogni classe coinvolta (a turno) ogni modulo avrà la durata di 1/2 h, in base alla ricetta da realizzare.

Il progetto prevede delle ore, non quantificabili esattamente perché dipendenti dalle altre attività programmate per la classe nelle varie discipline.

Gli incontri da attuare durante l'intero anno scolastico, avranno luogo in prossimità delle principali festività / ricorrenze, o legati alla tradizione culinaria della regione geografica studiata o che si vuole approfondire

CALENDARIO

	GENNAIO	FEBBRAIO	MARZO	APRILE	MAGGIO
Data	22-01-24	09-02-24	12-03-24	09-04-24	08-05-24
Titolo attività	Verdi sculture SCUOLA PRIMARIA De Maria primaria PORTOSALVO 9,00 alle 11,00 Scuola Secondaria 11.00 alle 12.30	Dolci di carnevale SCUOLA PRIMARIA De Maria ore 9.00alle 11.00 Dalle Presterà 11.00 alle 12.30	Orto di p Scuola Primaria PORTOSALVO 9,00 alle 11,00 Scuola secondaria dalle 11,00 alle 12;30	Battesimo de Del mare SCUOLA PRIMARIA PORTOSALVO 9.00alle 11.00 Presterà Dalle 11.00 alle 12.30	Voglia di m Scuola Secondaria dalle 9,00 alle 11,00 11.00 alle 12.30
Data		14-02-24	26-03-24	23-04-24	22-05-24
Titolo attività		San Valentino SCUOLA PRIMARIA De Maria e 9.00alle 11.00 Dalle 11.00 alle 12.30	Tradizioni Pasquali PLESSO Presterà dalle 9,00 alle 11,00 SCUOLA PRIMARIA De Maria e ore 11.00 alle 12,30	il pranzo o il pic nic di festa Plesso Porto Salvo 9,00 alle 11,00 11.00 alle 12.30	Aperipranzo Scuola Secondaria dalle 9,00 alle 11,00 11.00 alle 12.30

SPAZI COINVOLTI

Laboratorio di cucina dello Spazio 0-6

VERIFICHE E VALUTAZIONE

Si valuteranno le abilità acquisite dagli allievi, tramite continue verifiche in itinere che terranno conto del livello di partenza, dell'interesse mostrato, della collaborazione e dei progressi mostrati rispetto agli obiettivi programmati nei singoli PEI/PEP.

COSTI

Nessun onere aggiuntivo per l'Amministrazione scolastica, il progetto si autofinanzia grazie alla sinergie degli attori coinvolti.

DURATA e MODALITA'

L'attività si sviluppa alla mattina o nel pomeriggio con la partecipazione di 7/8 ragazzi in base al calendario sopra indicato.

Si prevede la continuità di questo laboratorio per tutto l'anno con la possibilità di essere riproposta negli anni successivi

INIZIO ATTIVITA': gennaio 2024

FINE ATTIVITA': maggio 2024

ESPANSIONI DIDATTICHE

La gestione della cucina, unitamente alla preparazione di alcune ricette, potrebbe essere collegata ad altre attività o laboratori dando così un respiro più ampio e una gestione più collettiva all'attività.

1. Sarebbe interessante la realizzazione di ricette utilizzando prodotti raccolti dai ragazzi, magari nell'area scolastica. Spesso sono presenti nei giardini delle scuole alberi da frutta o piante aromatiche. Poter utilizzare questi prodotti potrebbe essere osservato e studiato il ciclo completo di un alimento;
2. Si potrebbe poi allargare l'attività, coltivando un piccolo spazio di terreno all'interno della scuola e poter utilizzare i prodotti così ottenuti.
3. Coinvolgere tutta la classe nella raccolta e studio di ricette locali e ricercare assieme a loro gli ingredienti necessari.
4. Storia e cultura dell'alimentazione con differenti azioni nella realizzazione dei prodotti
5. L'alimentazione nella storia
6. Vivere il laboratorio di CUCINA, non solo come piccolo settore o spazio di prodotti alimentari quanto ampliarlo ad una visione più globale e completa di tutto il processo produttivo. Se raccogliere le noci o i pinoli ci permette di produrre croccanti o altri alimenti, se riciclare la frutta della mensa ci permette di produrre marmellate e così via nella ricchezza di infinite fantasie quotidiane, nondimeno dobbiamo pensare all'aspetto espositivo, alla confezione, all'etichettatura, al riciclaggio di barattoli o costruzione di scatole e confezioni e soprattutto con una ricaduta curriculare per la classe

Dobbiamo pensare al laboratorio come una attività autonoma, con una propria anima, che vive indipendentemente dai presenti, che propone una serie di attività e tempizzazioni implicite nel progetto, che crea sinergie e offre possibilità di collaborazione e compartecipazione plurime e adattabili ad innumerevoli disponibilità. Non si apre il laboratorio perché entra una classe o vi sono i disabili che devono fare la loro esperienza.

Gli insegnanti ed i ragazzi si affiancheranno, parteciperanno alle procedure in atto e adeguate a loro, si coinvolgeranno nel processo produttivo in rapporto alle loro capacità e alle loro disponibilità.

Rimane sempre aperta la possibilità del riciclaggio per recuperare la frutta sovente abbandonata nelle mense, materiale base per confetture e marmellate

La necessità di riciclare barattoli e vasi, di pulirli e lavarli è un esercizio di manipolazione che ben si addice a ragazzi con difficoltà di autonomia e di coordinamento fino-motorio ma soprattutto richiama ed educa, più di pagine di testo, ad una attenzione ambientale e rispetto della natura

Non dimentichiamo poi la possibilità di una etichetta, di un logo o di un disegno chiaro e riproducibile, magari eseguito al computer da ragazzi particolarmente abili.

Da ciò si rimanda al ritaglio delle etichette all'incollatura fino alla "vendita", o offerta, di prodotti completi, di prodotti apprezzabili.

Tutto il processo produttivo deve far parte dell'esperienza, deve essere messo a disposizione e ricreato. Ognuno parteciperà nel grado e nelle abilità che gli competeranno, ognuno sarà un tassello indispensabile di tutto il processo, ognuno integrerà i propri saperi e le proprie capacità ai saperi e alle capacità altrui ma tutti saranno corresponsabili del prodotto finale.

Sovente, fare cucina, significa esporre colleghi e compagni a porzioni di dolci o di altri alimenti indubbiamente ricchi di umanità, ma di poca grazia espositiva e di incerta provenienza manipolativa e residuale.

Fare cucina deve essere un ciclo completo, dalla semina alla "vendita" e all'eventuale ricavo per riavviare il ciclo produttivo

RISORSE UMANE

DOCENTI: docenti curricolari, docenti specializzati sul sostegno, docenti esperti, studenti in attività di PTCO

A.T.A.: all'occorrenza ed esclusivamente in orario scolastico.

ALTRO: all'occorrenza, gli Assistenti educativi degli alunni con disabilità

Referente del progetto: prof.ssa Olga Maria Greco

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Giuseppe Sangeniti



Istituto Comprensivo Statale "A. Vespucci"
Via Stazione snc, 89900 **Vibo Valentia Marina**

Mani in pasta!

(laboratorio di cucina per l'inclusività)

22 Lunedì
Gennaio
ore **09:30**

presso "Spazio 0-6"
Scuola Amerigo Vespucci
VIBO MARINA