

PROGETTO PER L'AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA A.S. 2016/17 " PROGETTO SALUTE"

Settore

- Infanzia
 Primaria
 Secondaria I° grado

Periodo di realizzazione:

- primo quadrimestre
 secondo quadrimestre
 altro: _____

Destinatari - Motivazioni - Esigenze formative - Obiettivi (generali e specifici) - Risultati attesi

Il progetto si rivolge agli alunni delle tre classi della scuola secondaria di primo grado e alle classi della scuola primaria, limitatamente ad alcune attività operative e cognitive.

La scuola è il luogo in cui gli alunni sperimentano i processi di apprendimento vivendo importanti opportunità di crescita di consapevolezza critica e di responsabilità. Pertanto l'educazione alla salute diventa un supporto fondamentale per aiutare gli alunni in questa fase evolutiva e per promuovere uno stato fisico e mentale corretto.

Acquisire delle informazioni su temi specifici riguardanti la salute

Suscitare una presa di coscienza individuale, familiare e collettiva in materia di salute e un senso di responsabilità, incoraggiando atteggiamenti e modi di vita favorevoli alla salute.

Promuovere abilità sociali e rafforzare legami di comunità in modo che i ragazzi crescano in un ambiente ricco di modelli e punti di riferimento.

Riconoscere che l'alimentazione è il principale fattore che condiziona l'accrescimento bio - psichico, la resistenza alle malattie, il rendimento intellettuale.

Capire l'importanza che può avere il nostro stato di salute, la scelta degli alimenti e che gravi errori dietetici (per eccesso o per difetto) possono alterare l'equilibrio fisico-psichico del nostro organismo

Conoscere le principali norme igieniche per la prevenzione delle malattie.

Conoscere le malattie esantematiche e le vaccinazioni.

Conoscere i principi per una sana alimentazione.

Conoscere le malattie derivanti da una inadeguata alimentazione (anoressia, bulimia, obesità, diabete, ecc...)

Conoscere il fabbisogno medio dei vari nutrienti.

Conoscere il fabbisogno energetico in relazione alla propria età e alle varie attività

Fare acquisire consapevolezza e rispetto del proprio corpo e della salute propria e degli altri.

Educare a soddisfare i propri bisogni e a superare i disagi personali trovando soluzioni opportune

Aumento delle conoscenze sulle scelte alimentari corrette.

Modifica dello spuntino a scuola.

Consumo di frutta almeno una volta alla settimana nello spuntino

Consumo di acqua e diminuzione di bevande zuccherate a scuola

Durata, articolazione e contenuti del progetto

Il progetto è articolato in dieci incontri di due ore e mezza ciascuno e prenderà inizio nel secondo quadrimestre.

I contenuti per gli alunni della scuola primaria saranno principalmente: il riconoscimento di ogni alimento proposto - analisi sensoriale degli alimenti - composizione caratteristiche nutrizionali degli alimenti - scelte di consumo - consumo di alimenti nutrizionalmente corretti- conoscere le fondamentali norme igieniche ed alimentari.

I contenuti per gli alunni della scuola secondaria saranno: i cinque gruppi degli alimenti-la sicurezza alimentare definizione e concetti generali-scelta degli alimenti attraverso la lettura dell'etichette-stili

alimentari e mode-elaborazione di una dieta equilibrata-questionari sulla conoscenza delle norme igieniche e di prevenzione -vaccino e siero-profilassi- malattie metaboliche

Metodologie e strumenti

Lezioni frontali, laboratori pratici, lavori di gruppo, letture di fiabe, attività ludiche per la scuola primaria ,mentre per la scuola secondaria si alterneranno momenti di lezione teoriche interattive alla lim a momenti di riflessione e di discussione di gruppo attraverso la metodologia della ricerca-azione.

Modalità di valutazione dell'apprendimento e del percorso

Compilazione di un diario alimentare di una settimana tipo da parte dell'alunno ;raccolta e analisi di dati e previa discussione collettiva; rappresentazioni grafiche

Modalità per il monitoraggio e l'autovalutazione del progetto

Attraverso questionari, schede di controllo ,cartelloni e produzioni di varia natura verranno valutati: i risultati finali della produzione individuale e per gruppi; l'impegno prestato; le capacità operative e di progettazione.e il livello di responsabilità maturato sia verso se stessi che verso gli altri.

Risorse umane e finanziarie necessarie

Un docente per venticinque ore in orario extracurricolare .

Spese per il personale

Personale ATA	Qualifica	
Beni e servizi		
Beni e servizi che si prevede di utilizzare- Materiale di consumo (carta,cancelleria, toner)	Indicare se già in possesso o da acquistare	Se da acquistare indicare quantità costo e ditta presso cui chiedere eventuale preventivo