

Descrizione modulo	Negli ultimi anni lo stile di vita dei giovani ha subito notevoli cambiamenti riconducibili soprattutto alle nuove opportunità che lo sviluppo tecnologico e industriale ha offerto all'uomo. Pur riconoscendo i vantaggi legati alle nuove possibilità di esplorare il mondo della conoscenza non possiamo trascurare che le abitudini di vita, legate ad un ritmo più frenetico e a consuetudini omologate dalle mode attuali, portano a non soffermarci ad osservare ed apprezzare il mondo naturale ed il paesaggio che ci circonda. Il contatto con la natura è quasi inesistente, così come la conoscenza del territorio, delle sue tradizioni, dei suoi prodotti. Tale mancanza di interesse e di identità territoriale non solo blocca la curiosità tipica del sapere giovanile ma produce anche comportamenti irrispettosi dell'ambiente e, di conseguenza, della propria salute. Il progetto "Saporilandia" mira a favorire negli alunni un atteggiamento di rispetto e di salvaguardia dell'ambiente come risorsa di cibi sani quale garanzia di salute: • Avviare gli studenti, attraverso esperienze ludico sensoriali e cognitive, all'assunzione di corrette abitudini alimentari, alla varietà ed al gusto del cibo, trasmettendo nel contempo conoscenze nutrizionali. • Sviluppare un'adeguata informazione relativamente alla provenienza degli alimenti, ai metodi di produzione e di trasformazione, nonché alle loro caratteristiche nutrizionali, qualitative, e di tipicità. • Condividere con i genitori la responsabilità di aiutare gli alunni nell'acquisizione di un rapporto corretto con il cibo. Conoscere gli alimenti come indicatori di civiltà, popoli ed etnie diverse per educare alla molteplicità di gusti, cogliere e conoscere gli aspetti sociali dell'alimentazione. Il modulo nasce dunque dalla volontà di sensibilizzare e informare i giovani su argomenti di fondamentale importanza per il corretto sviluppo della persona, dei saperi necessari alla costruzione del buon cittadino e per il recupero di valori comuni orientati alla salvaguardia del mondo che ci circonda. Le attività che saranno realizzate aiuteranno gli alunni a fare scelte alimentari quotidiane che uniscano piacere e responsabilità, e cercherà di accompagnarli in un percorso di conoscenza dei cibi, della loro origine, delle tecniche di lavorazione e dei produttori. Lo scopo è l'educazione dei bambini e ragazzi, perché sono coloro che rischiano di perdere il contatto con la terra e con le tradizioni alimentari locali. Le iniziative messe in campo non hanno solo una valenza educativa, ma anche e soprattutto preventiva: si cercherà anche di sviluppare una cultura del 'gusto' in grado di contrastare il processo in atto di omologazione dei sapori, nella consapevolezza della propria identità culturale e del legame con il territorio. OBIETTIVI GENERALI • Promuovere stili di vita adeguati a produrre e/o mantenere sane abitudini alimentari • Promuovere la conoscenza dei prodotti tipici regionali come alternativa alla omologazione dei sapori e come salvaguardia del territorio e della biodiversità • Integrare e rafforzare le azioni della Istituzione scolastica in merito ad una educazione alimentare • Conoscere gli alimenti come tipici di civiltà, popoli ed etnie diverse per educare alla molteplicità di gusti e alla diversità. OBIETTIVI SPECIFICI • Acquisire conoscenze e abilità per modificare atteggiamenti che concorrono alla formazione della persona, nell'ottica dell'unitarietà dei saperi necessari alla costruzione del cittadino. • Favorire negli alunni un atteggiamento di rispetto e di salvaguardia dell'ambiente come risorsa di cibi sani quale garanzia di salute. • Avviare gli alunni, attraverso esperienze ludico sensoriali e cognitive, all'assunzione di corrette abitudini alimentari, alla varietà ed al gusto del cibo • Promuovere scelte alimentari consapevoli che sollecitino "il riappropriarsi" dei prodotti agro-alimentari della propria Regione e del proprio territorio. • Far conoscere le produzioni locali e orientare verso il consumo sostenibile e l'acquisto a km 0
----------------------------------	---

- Far conoscere il lavoro degli operatori agricoli, custodi delle nostre tradizioni rurali, e la filiera dei prodotti tipici locali attraverso la partecipazione diretta
- Raccordare le iniziative in tema promosse da enti e istituzioni, presenti sul territorio
- Costruire un archivio della cultura e delle tradizioni locali, le cui radici storiche possano essere recuperate attraverso un'azione di ricerca diretta sul territorio.

STRUMENTI BENI E ATTREZZATURE

Sarà utilizzata prevalentemente l'aula polifunzionale dell'Istituto e sarà programmata una manifestazione finale aperta al territorio. I beni e le attrezzature sono quelle tipiche dell'Istituto. Potranno essere previste dotazioni individuali in parte derivanti da sponsor e in parte a carico delle famiglie. Gli strumenti di rilevazione ed orientamento sono:

1. Questionario per la misurazione dell'Intelligenza Emotiva
2. Questionario sugli Stili di Apprendimento
3. Test dell'Autostima
4. Test dell' Assertività
5. Test dell'Autocontrollo.

VALUTAZIONE DI EFFICACIA

Si procederà alla valutazione del raggiungimento degli obiettivi intermedi e poi finali attraverso l'uso di questionari valutativi, autovalutativi, diari e/o relazioni sull'esperienza svolta. La valutazione in itinere sarà effettuata dal gruppo di progetto attraverso colloqui e l'osservazione diretta della partecipazione dell'interesse e del coinvolgimento dei partecipanti nella realizzazione della esperienza. Saranno periodicamente distribuiti questionari per rilevare il livello di gradimento ed eventuali suggerimenti o modifiche da apportare al piano progettuale. I tutors, di concerto con i docenti esperti, controlleranno attraverso schede di rilevamento dati e registri inerenti la frequenza, l'interesse e la partecipazione.

Attraverso schede di rilevamento si analizzeranno: il livello di interesse, la partecipazione, il gradimento, la motivazione, il miglioramento dei rapporti interpersonali e di genere. L'acquisizione di responsabilità nel ricoprire i ruoli e nello svolgimento delle attività ad essi riferito sarà indice dello sviluppo di una personalità più consapevole e matura e della crescita umana e sociale dei soggetti interessati. La realizzazione delle iniziative promozionali sarà la verifica ultima della riuscita del percorso progettuale, e del conseguimento e gli obiettivi prefissati.

VALUTAZIONE DI PROCESSO

Il processo formativo sarà monitorato attraverso strumenti di indagine quantitativa e qualitativa (tabelle e questionari di valutazione e autovalutazione) che misureranno gli standard definiti come indicatori di qualità quali ad esempio la frequenza dei Docenti e poi dei Genitori o la loro motivazione al lavoro proposto. I risultati poi verranno trascritti su apposite griglie di registrazione e tradotti in grafici per il confronto critico dei risultati, ottenuti dall'inizio alla fine del percorso realizzato. Attraverso schede di rilevamento si analizzeranno relativamente ai docenti, destinatari del progetto: il livello di interesse, la partecipazione, il gradimento, la motivazione, il miglioramento dei rapporti interpersonali e di genere.

METODOLOGIA DELLA VALUTAZIONE

Si procederà attraverso le seguenti fasi della valutazione

- Valutazione ex ante
- Monitoraggio dei diversi moduli formativi e relativo feedback a partecipanti/docenti
- Valutazione dell'apprendimento (in itinere ed alla fine dell'intervento formativo) e relativo feedback a partecipanti/docenti
- Customers Satisfaction e relativo feedback a partecipanti/docenti
- Valutazione finale
- Valutazione "ex post".

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

- Completezza, pertinenza, organizzazione
- Funzionalità

	- Correttezza - Rispetto dei tempi - Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie - Ricerca e gestione delle informazioni - Relazione con i formatori e le altre figure adulte - Superamento delle crisi - Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze - Uso del linguaggio settoriale tecnico-professionale - Consapevolezza riflessiva e critica - Capacità di trasferire le conoscenze acquisite - Capacità di cogliere i processi culturali, scientifici e tecnologici sottostanti al lavoro svolto - Creatività - Autovalutazione - Curiosità - Autonomia sostenibilità e replicabilità del modulo Il Modulo presenta le seguenti caratteristiche: 1. è innovativo nella progettazione, produzione, distribuzione e fruizione del mezzo espressivo; 2. è scalabile e riproducibile, cioè ambisce allo sviluppo e alla replicabilità in condizioni e ambiti differenti; 3. è economicamente sostenibile nel tempo. 4. ha un impatto sociale territoriale positivo: attraverso le attività del Modulo, si promuove la coesione sociale nei territori e nelle comunità di riferimento, favorendo l'accesso alla cultura e ai saperi e facilitando la fruibilità dei prodotti culturali da parte della collettività scolastica e locale.