



**Ministero dell'Istruzione, dell'università e della ricerca  
Istituto Comprensivo di Belgioioso**

Via F.lli Cervi, 4 – 27011 Belgioioso

☎: 0382969143- 📠: 0382960367

<b>MODELLO STESURA PROGETTO</b>	
<input type="checkbox"/> <b>Progetto scuola:</b> <input type="checkbox"/> <b>infanzia</b> <input type="checkbox"/> <b>Xprimaria</b> <input type="checkbox"/> <b>secondaria di I^ grado</b>	
<input type="checkbox"/> <b>Progetto d'Istituto</b>	
<input type="checkbox"/> <b>Progetto di plesso X</b>	
<b>TITOLO: Non sprechiAMO tanto</b>	
<b>INDICAZIONE DEI PROCESSI DI RIFERIMENTO</b>	
<input type="checkbox"/> <b>A)PRATICHE EDUCATIVE E DIDATTICHE</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> curriculum, progettazione, valutazione</li><li><input type="checkbox"/> apprendimento/insegnamento: dimensione<ul style="list-style-type: none"><li>✓ organizzativa</li><li>✓ Xmetodologica</li><li>✓ relazionale</li></ul></li><li><input type="checkbox"/> inclusione e differenziazione<ul style="list-style-type: none"><li>✓ recupero</li><li>✓ potenziamento</li></ul></li><li><input type="checkbox"/> continuità</li><li><input type="checkbox"/> orientamento</li></ul>	<input type="checkbox"/> <b>B)PRATICHE GESTIONALI E ORGANIZZATIVE</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> orientamento strategico e organizzazione della scuola<ul style="list-style-type: none"><li>✓ missione e obiettivi prioritari</li><li>✓ controllo dei processi</li><li>✓ organizzazione delle risorse umane</li><li>✓ gestione delle risorse economiche</li></ul></li><li><input type="checkbox"/> sviluppo e valorizzazione delle risorse umane<ul style="list-style-type: none"><li>✓ formazione docenti</li><li>✓ valorizzazione competenze</li><li>✓ collaborazione tra insegnanti</li></ul></li><li><input type="checkbox"/> integrazione con il territorio e rapporti con le famiglie<ul style="list-style-type: none"><li>✓ collaborazione con il territorio</li><li>✓ coinvolgimento delle famiglie</li></ul></li></ul>

**1. - Denominazione progetto e breve sintesi**

Indicare denominazione del progetto (TITOLO e Sottotitolo)
Non sprechiAMO tanto - Colazione insieme
Breve sintesi (obiettivi, risultati attesi, modalità e tempi di realizzazione )
Dalle rilevazioni e dai dati acquisiti durante l'anno scolastico precedente e quello in corso, si è evidenziato un duplice comportamento scorretto in una percentuale variabile di alunni:  -la consuetudine di fare una colazione frettolosa e poco corretta;  - l' abitudine di fare una merenda a metà mattina troppo ricca.  Tali abitudini portano al problema, rilevato in mensa, di avanzare molto cibo.

Nasce la necessità di abituare i bambini ad una corretta impostazione delle scelte alimentari. La scuola all'interno dei progetti SPS e Life Skills, intende promuovere corretti stili di alimentazione e di vita. Pertanto si perseguono i seguenti obiettivi:

- 1 Assumere comportamenti igienici e salutisti adeguati.
- 2 Organizzare attività che abbiano come tema l'alimentazione sana e variata.
- 3 Favorire la conoscenza di tematiche quali lo spreco alimentare e la sostenibilità.
- 4 Ridare significato e senso ai pasti in mensa come momenti di socializzazione e conoscenza.
- 5 Coordinare il servizio mensa con il programma didattico ed educativo per rafforzare il messaggio di una sana alimentazione.

Si auspica un aumento della percentuale dei bambini che consumano regolarmente la colazione ; in mensa si prevede un minore spreco di cibo attraverso strategie metodologiche, piacevoli, partecipative e inclusive.

Periodo : anno scolastico in corso ; tutti i lunedì per le classi a 27 ore e quattro giorni alla settimana per le classi a 40 ore. Alla fine del pasto i bambini sono invitati a radunare gli avanzi in un contenitore posto sul tavolo per visualizzare la quantità di cibo avanzata e per poter verificare con le insegnanti quali sono i cibi poco graditi e perché.

Nel mese di maggio una mattina sarà dedicata alla colazione a scuola , per poter attuare insieme le buone pratiche alimentari discusse in classe e studiate durante l'anno in scienze.

17 maggio : classi terze, quarte, quinte

19 maggio : classi prime, seconde.

## **2 - Responsabile progetto**

Indicare il responsabile del progetto

Insegnanti Baroni - Bertorelli

### 3- FASE DI PLAN (Pianificazione)

Descrivere

3.1- l'analisi dei bisogni

Il progetto nasce dall'esigenza di rendere più facili e accattivanti le scelte salutari e modificare i comportamenti scorretti che influiscono negativamente sul benessere personale e sociale.

3.2-le finalità,

Promuovere una "cultura" fondata sui principi del vivere sano, del rispetto ambientale e della convivenza democratica

3.3-gli obiettivi misurabili (SMART):

- specifici (**S**pecific) – precisi su quanto si vuole realizzare;
- misurabili (**M**easurable) - ovvero quantificabili;
- raggiungibili (**A**chievable);
- realistici (**R**ealistic) – ovvero realizzabili con le risorse disponibili;
- calendarizzati (**T**imed) – ovvero con i tempi (scadenze e/o durata).

-riflettere sui propri comportamenti

-operare scelte consapevoli in campo alimentare

-ridurre lo spreco di cibo in mensa

-incrementare corrette abitudini alimentari(colazione sana e costante)

3.4.modalità di misurazione degli obiettivi SMART(Indicatori, Descrittori, eventuale punteggio/percentuali)

La rilevazione del raggiungimento degli obiettivi sarà a carattere collettivo: ogni classe registrerà la riduzione dello spreco in mensa con tabella giornaliera

3.5-i risultati attesi nell'apprendimento e/o nel comportamento

Si auspica di migliorare la conoscenza e l'apprezzamento dei cibi come valore nutrizionale per le classi 4<sup>^</sup> e 5<sup>^</sup>

Per le classi con i ragazzi più piccoli si registrerà la predisposizione ad assaggiare e scoprire gusti nuovi e sconosciuti

3.6- l'approccio metodologico e la motivazione della scelta

Si prevede esperienza diretta con approccio sensoriale per tutti.

Degustazione collettiva e guidata in mensa. Riflessione sui cambiamenti e nuovi sapori

Rilevazione della riduzione dei cibi sprecati

3.7- Individuare le risorse umane: indicare i profili di riferimento dei docenti, dei non docenti e dei collaboratori esterni che si prevede di utilizzare. Indicare i nominativi delle persone che ricopriranno ruoli rilevanti. Illustrare eventuali rapporti con altre istituzioni.

Parteciperanno tutti i docenti della mensa.

La ditta Volpi gestirà la preparazione delle colazioni con alimenti adatti prestando attenzione a casi di intolleranza

#### **4- FASE DI DO(Attuazione/realizzazione)**

Illustrare:

4.1- le fasi operative individuando le attività da svolgere in un anno scolastico e finanziario con i relativi costi.

Il progetto è a costo 0. La rilevazione dello spreco inizierà nel secondo quadrimestre e la colazione collettiva si terrà il 17 maggio per le classi terze, quarte, quinte invece il 19 maggio per le classi prime, seconde.

4.2- i destinatari a cui si rivolge, il numero delle classi coinvolte, i docenti e gli ambiti interessati

Saranno coinvolte le 14 classi per la colazione. Per il progetto antispreco : tutte le classi il lunedì e il corso C continua il martedì, mercoledì e venerdì

4.3- l'arco temporale nel quale il progetto si attua

Il secondo quadrimestre; febbraio giugno 2017

4.4- le risorse logistiche ed organizzative che si prevede di utilizzare per la realizzazione.

Si utilizzerà il locale mensa e gli addetti del servizio distribuzione gestito dal Comune

4.5- i costi per la realizzazione ed acquisti per il materiale.

Costo 0

#### **5-FASE DI CHECK( monitoraggio e verifica dei risultati raggiunti)**

Indicare

5.1-i sistemi di monitoraggio del progetto: incontri di verifica (mensile-settimanale...con chi)

Ogni fine settimana le classi valuteranno le proprie rilevazioni. A fine anno i risultati saranno confrontati per individuare strategie di miglioramento

5.1- valutazione in itinere degli esiti misurati (variazioni rispetto ai dati in ingresso(specificare tipologia, tempi ed eventuali costi)

In riferimento ai risultati antispreco si concorda con la ditta Volpi di rinforzare gli esiti raggiunti gratificando tutti i partecipanti con un dolce squisito nell'ultima settimana di mensa.

Durante il percorso un applauso incoraggiante chiuderà il confronto fra le classi,

Data 31 gennaio 2017

IL RESPONSABILE DEL PROGETTO

Baroni Ernestina-

Bertorelli Marisa

\* COMPILARE IL MODULO IN OGNI VOCE( senza modificare il file)