



ANNESSA CONVITTO

Piazza Matteotti 14, Assisi, PG, Italia - 06081 Perugia -
Codice Fiscale: 94097760543 - Codice Meccanografico: PGMM025008
Telefono: 075816829 Email: PGMM025008@istruzione.it
Posta Certificata: PGMM025008@pec.istruzione.it

Protocollo n. : 8698

Perugia, 15/11/2016

**MIUR Dip.to per l'Istruzione
Al Direttore Generale
Viale Trastevere, 76/A
00153-Roma**

OGGETTO: TRASMISSIONE PROPOSTA PROGETTUALE Piano nazionale per la promozione dell'educazione alla salute, dell'educazione alimentare e a corretti stili di vita A.S. 2016/17

Con la presente, si trasmette il progetto didattico CONOSCO QUEL CHE MANGIO relativo al Bando: Piano nazionale per la promozione dell'educazione alla salute, dell'educazione alimentare e a corretti stili di vita. Per la realizzazione del progetto si richiede un contributo di 6400 € Si ringrazia per l'attenzione.

Anagrafica scuola in sintesi per eventuale accredito fondi

CM	CF	Tu(conto e sezione)
PGMM025008	94097760543	0318211

Con osservanza.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Annalisa Boni)



ANNESSA CONVITTO

Piazza Matteotti 14, Assisi, PG, Italia - 06081 Perugia -
Codice Fiscale: 94097760543 - Codice Meccanografico: PGMM025008
Telefono: 075816829 Email: PGMM025008@istruzione.it
Posta Certificata: PGMM025008@pec.istruzione.it

CANDIDATURA

ANAGRAFICA SCUOLA e PROGETTO PROPOSTO

Titolo del progetto	CONOSCO QUEL CHE MANGIO
Denominazione Scuola attuatrice del progetto	ANNESSA CONVITTO
Codice meccanografico	PGMM025008
Codice Fiscale	94097760543
Indirizzo / comune / provincia	Piazza Matteotti 14, Assisi, PG, Italia - 06081 Perugia
Tel. 075816829	Email: PGMM025008@istruzione.it

Responsabile del Progetto

Nome	ROSELLA
Cognome	MARIANELLI
Cell.	075816828
Email	linchebo@gmail.com

Partecipanti del Progetto

N. Classi Partecipanti	2	Su un totale complessivo di	6
N. Docenti partecipanti	9	Su un totale complessivo di	21
N. Alunni partecipanti	43	Su un totale complessivo di	111



ANNESSA CONVITTO

Piazza Matteotti 14, Assisi, PG, Italia - 06081 Perugia -
Codice Fiscale: 94097760543 - Codice Meccanografico: PGMM025008
Telefono: 075816829 Email: PGMM025008@istruzione.it
Posta Certificata: PGMM025008@pec.istruzione.it

Abstract Progetto

Il progetto prevede la creazione di un percorso didattico ripetibile, utilizzabile sia nel primo che del secondo grado. Partendo da una dimensione personale e familiare, il percorso porta gli studenti, in un progressivo aumento di consapevolezza, alla comprensione critica dei propri stili alimentari. Sono utilizzati e prodotti compiti autentici, strumenti informatici ideati dagli studenti, kit didattici e dispense informative, anche in lingue diverse (Inglese, Francese e Cinese).

Descrizione del progetto

Sfruttando informazioni raccolte sulle abitudini alimentari i ragazzi sono invitati a riflettere su cibi e bevande comunemente consumati.

Seguirà lo studio di etichette alimentari di dolci, merendine e bevande utilizzati in casa propria.

Si prosegue con una indagine/questionario sulle motivazioni che spingono al consumo.

Si analizzano poi colori, foto, struttura pubblicitaria dell'etichetta per capirne i rispettivi effetti nella scelta. Si passerà allo studio dei colori aposematici anche in natura: "Cosa ci accade quando vediamo un colore, es. rosso o giallo? Quali animali presentano tali colorazioni e perché?"

I ragazzi dovranno accompagnare i genitori in un grande supermercato e ragionare sulle strategie di marketing: grandezza del carrello, localizzazione dei vari blocchi di vendita, posizionamento di prodotti a basso consumo in un supermercato (es. libri, TV), e posizionamento della frutta, dell'acqua, delle caramelle e delle gomme. Dovranno quindi comparare i prezzi di vendita per lo stesso tipo di prodotto posizionato su scaffali a diversa altezza. I ragazzi quindi dovranno chiedersi alla fine se la scelta di un prodotto avvenga o meno liberamente.

Gli studenti elaboreranno in gruppo un questionario con l'insegnante di lettere rivolto ai loro genitori sui criteri di scelta utilizzati per l'acquisto in un supermercato. Seguirà una discussione dei risultati in classe.

Lo studio si concentrerà sull'etichetta nutrizionale di merendine e bibite analizzando sia le informazioni obbligatorie che quelle facoltative. In particolare visualizzeremo il contenuto in



ANNESSA CONVITTO

Piazza Matteotti 14, Assisi, PG, Italia - 06081 Perugia -
Codice Fiscale: 94097760543 - Codice Meccanografico: PGMM025008
Telefono: 075816829 Email: PGMM025008@istruzione.it
Posta Certificata: PGMM025008@pec.istruzione.it

grassi e zuccheri per ogni porzione, lattina o brik mediante zollette di zucchero e burro monodose e realizzeremo dei cartelloni tridimensionali per comparare le etichette o le lattine con accanto le zollette di zucchero e le carte del burro monodose.

Al pc tabuleremo i risultati mediante un foglio di calcolo e realizzeremo gli stessi grafici scegliendo quelli più opportuni.

Il passo successivo sarà scegliere una ricetta di un dolce tipico umbro da realizzare con ingredienti a Km zero, possibilmente di produzione propria e che faccia parte della storia del nostro territorio.

Riflessione dell'importanza di prodotti realizzati a chilometri zero; breve ricerca sui prodotti tipici umbri. Rifletteremo anche sull'importanza dell'alimentazione in Italia confrontando i riti dei pasti con quelli di altri paesi (es. USA/Inghilterra, Francia e Cina).

Avremo cura di sostituire gli ingredienti di tipo industriale utilizzati nelle merendine con altri di alto valore nutritivo, ad esempio utilizzeremo l'olio di oliva, per il quale la nostra regione è famosa nel mondo, miele anziché zucchero raffinato, cioccolato perugina, farina, uova, yogurt prodotto in casa, ecc. La ricetta del dolce verrà tradotta in inglese e in francese, al liceo anche in cinese.

Con l'insegnante di arte gli studenti realizzano cappelli da cuoco in carta e reperiscono tutti gli ingredienti. Il giorno stabilito per la preparazione del dolce tipico umbro a Km zero interverrà in classe il cuoco del Convitto che spiegherà ai ragazzi come la pasticceria si serva della matematica e della chimica per dare dolci perfetti: la sequenza delle fasi di aggiunta degli ingredienti somiglia molto alla risoluzione di una espressione matematica e i quantitativi degli ingredienti sono importantissimi per la riuscita del dolce. Sotto la sua guida i ragazzi divisi in gruppi realizzeranno diverse tipologie di dolci. Questi avranno anche una simbologia matematica: infatti il giorno della preparazione del dolce avverrà il 14 marzo, giorno stabilito dal fisico americano Larry Shaw nel 1988 per festeggiare all'Exploratorium di San Francisco (città gemellata con Assisi) il "pi greco" con lo scopo di incoraggiare lo studio della matematica nei giovani.

I dolci saranno di tre "tipi matematici":

1. Due torcoli arrotolati come due girelle, uno dei due verrà tagliato a metà e ricomposto a forma di rettangolo. I dolci saranno figure equivalenti: calcolata l'area del rettangolo avrò automaticamente l'area del cerchio.
2. Torcolo arrotolato, tagliato lungo il raggio: le strisce verranno sovrapposte a formare un triangolo rettangolo la cui base corrisponde alla lunghezza della circonferenza e l'altezza al raggio, calcolo l'area del triangolo ed ottengo l'area del cerchio.
3. Torta tonda guarnita con confetti di cioccolato lungo la circonferenza e lungo il diametro, calcolando il rapporto tra i due valori si ottiene con buona approssimazione il valore di pi



ANNESSA CONVITTO

Piazza Matteotti 14, Assisi, PG, Italia - 06081 Perugia -
Codice Fiscale: 94097760543 - Codice Meccanografico: PGMM025008
Telefono: 075816829 Email: PGMM025008@istruzione.it
Posta Certificata: PGMM025008@pec.istruzione.it

greco.

Gli alunni saranno invitati dal personale della mensa del Convitto Nazionale a visitare la cucina, per capire l'organizzazione per la preparazione dei pasti e delle tecniche di cottura.

In attesa della cottura del dolce gli alunni calcoleranno il contenuto in zuccheri e in grassi e le calorie per ogni dolce e per ogni porzione. I dati verranno messi a confronto con quelli ricavati per le merendine e si trarranno le opportune considerazioni sul valore nutritivo degli ingredienti utilizzati.

Con l'insegnante di arte i ragazzi realizzeranno una etichetta pubblicitaria del loro dolce come se fosse destinato alla vendita con particolare attenzione alla denominazione di vendita e allo slogan. Con l'insegnante di scienze compileranno l'etichetta nutrizionale aggiungendo anche le informazioni facoltative.

Le etichette così realizzate da ognuno saranno montate su un grande cartellone e gli alunni delle altre classi e scuole annesse al Convitto saranno invitati a dare una preferenza per una etichetta, i dati saranno raccolti, tabulati e rappresentati graficamente a mano e al pc, con l'insegnante di matematica si calcoleranno i vari indici statistici e cercheremo di riflettere su cosa ha indotto la maggior parte delle persone a scegliere quell'etichetta.

Con l'aiuto del professore di lettere, arte, tecnologia e musica stenderanno una sceneggiatura e sceglieranno la colonna sonora per un video pubblicitario del dolce che ha vinto la selezione. Seguirà la realizzazione del video con la scelta degli attori e di tutti gli elementi utili.

Coinvolgeremo anche i bambini delle classi quinte della scuola primaria annessa al Convitto mediante un'attività di peer education. I ragazzi delle classi prime della secondaria di primo grado si recheranno nelle aule della primaria ed esporranno il loro progetto mediante una lezione studiata appositamente per i bambini. Insieme realizzeranno un altro dolce a Km zero con ingredienti portati dai bambini.

Nello stesso tempo i ragazzi del Liceo dopo aver approfondito la chimica degli alimenti con particolare riguardo ai diversi tipi di grassi, edulcoranti e coloranti utilizzati verranno nelle classi della secondaria di primo grado per tenere una lezione sempre in modalità peer education.

Mediante l'attività di coding svolta nel pomeriggio da alcuni studenti verrà realizzato un prodotto digitale in modalità storytelling dell'intero percorso.

Con l'aiuto di un tecnico realizzeremo un programma che deve simulare il calcolo delle calorie e rappresentare gli zuccheri e i grassi presenti in un alimento mediante un calcolo immediato.

Gli alunni dovranno calcolare il prezzo di vendita del prodotto rapportando il prezzo degli ingredienti utilizzati alla quantità di cibo effettivamente utilizzata, alle ore di lavoro ed energia impiegata per produrlo e al prezzo del packaging.



*****ANNESSA CONVITTO*****

Piazza Matteotti 14, Assisi, PG, Italia - 06081 Perugia -
Codice Fiscale: 94097760543 - Codice Meccanografico: PGMM025008
Telefono: 075816829 Email: PGMM025008@istruzione.it
Posta Certificata: PGMM025008@pec.istruzione.it

Con l'insegnante di educazione fisica rifletteranno sull'importanza della corretta alimentazione e la cura del corpo in base al fabbisogno energetico previsto per la loro età

Coinvolgimento del territorio (rapporti con enti pubblici e/o privati, associazioni, università...)

Le ALTRE scuole annesse al Convitto Nazionale: scuola PRIMARIA (classi quinte, 2 docenti) e LICEO SCIENTIFICO (classi prime, 5 docenti)

ANISN (Associazione Nazionale Insegnanti di Scienze Naturali, sez. Umbria) ,

Esperti in scienza degli alimenti della facoltà di agraria dell'Università degli Studi di Perugia,

Docenti di Lingua Cinese (Ist. Confucio di Macerata)

Obiettivi del progetto

Il progetto ha lo scopo di sensibilizzare gli studenti sull'importanza di una corretta alimentazione per la cura della propria salute.

Promuovere la salute di bambini e ragazzi mediante una corretta alimentazione.

Creare percorsi educativo/didattici ripetibili

Risultati attesi

I ragazzi saranno più consapevoli delle loro scelte alimentari: non più ragazzi che mangiano alimenti a scarso valore nutritivo e ad alto contenuto calorico e bevande zuccherate con coloranti o addirittura bevande energetiche



ANNESSA CONVITTO

Piazza Matteotti 14, Assisi, PG, Italia - 06081 Perugia -
Codice Fiscale: 94097760543 - Codice Meccanografico: PGMM025008
Telefono: 075816829 Email: PGMM025008@istruzione.it
Posta Certificata: PGMM025008@pec.istruzione.it

Modalità di diffusione del progetto

Sito della scuola mediante la pubblicazione fotografica delle varie fasi del percorso, interviste sulla riflessione di ciò che hanno appreso, video pubblicitario.

Articolo sui giornali locali.

Servizio sulla web radio dell'evento conclusivo.

Metodologia dei processi

L'intero percorso avviene attraverso un compito significativo che, in quanto tale, ha lo scopo di vedere in azione i ragazzi in prima persona in quasi tutte le discipline studiate nella scuola secondaria di primo grado e nel primo biennio del Liceo. La metodologia è prevalentemente laboratoriale.

Tecnologie utilizzate

Internet per le ricerche e il supporto informativo

Realizzazione di strumenti informativi con sw di publishing

Creazione di video con i propri dispositivi e sw libero

Collegamento con progetti già attuati



ANNESSA CONVITTO

Piazza Matteotti 14, Assisi, PG, Italia - 06081 Perugia -
Codice Fiscale: 94097760543 - Codice Meccanografico: PGMM025008
Telefono: 075816829 Email: PGMM025008@istruzione.it
Posta Certificata: PGMM025008@pec.istruzione.it

Progetto "Coding-programma il futuro", "So quel che mangio"

Tipologia di prodotti finali

Strumenti didattici (cartelloni, grafici prodotti con fogli di calcolo, etichette pubblicitarie, cartelloni tridimensionali),

Ricette per "dolci a Km zero",

Video pubblicitario,

Programma per il calcolo automatico delle calorie.

Evoluzione del progetto

Il passo successivo sarà analizzare la tipologia di un pasto (pranzo o cena) con prodotti tipici umbri confrontato con alimenti già pronti, molto in uso negli Stati Uniti.

Ricerca storica di alcune ricette tipiche della nostra città/territorio

Ogni altra utile informazione

Il confronto con le abitudini alimentari inglesi, francesi e cinesi viene proposto in quanto sono le lingue studiate presso le nostre scuole.



*****ANNESSA CONVITTO*****

Piazza Matteotti 14, Assisi, PG, Italia - 06081 Perugia -
Codice Fiscale: 94097760543 - Codice Meccanografico: PGMM025008
Telefono: 075816829 Email: PGMM025008@istruzione.it
Posta Certificata: PGMM025008@pec.istruzione.it

REQUISITI



*****ANNESSA CONVITTO*****

Piazza Matteotti 14, Assisi, PG, Italia - 06081 Perugia -
Codice Fiscale: 94097760543 - Codice Meccanografico: PGMM025008
Telefono: 075816829 Email: PGMM025008@istruzione.it
Posta Certificata: PGMM025008@pec.istruzione.it

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA COMMISSIONE

Grado di aderenza della proposta presentata rispetto ai temi indicati all'art. 7 del presente avviso (massimo 40 punti)

Coinvolgimento di Enti pubblici e privati (università, fondazioni, enti del terzo settore, associazioni no profit, ecc.) (massimo 30 punti)

Qualità, innovatività e fruibilità del progetto e delle attività e delle metodologie proposte nonché dei materiali eventualmente prodotti (massimo 30 punti). Verranno presi in considerazione e valutati: l'applicazione di protocolli d'intesa tra MIUR e soggetti terzi; la capacità inclusiva del progetto rispetto a soggetti svantaggiati; il livello di cofinanziamento garantito da terzi; le competenze e/o conoscenze in uscita; la previsione di un piano di monitoraggio sull'efficacia e sulla ricaduta delle azioni progettate; la sperimentazione e la creazione di modelli di progettualità replicabili.



ANNESSA CONVITTO

Piazza Matteotti 14, Assisi, PG, Italia - 06081 Perugia -
Codice Fiscale: 94097760543 - Codice Meccanografico: PGMM025008
Telefono: 075816829 Email: PGMM025008@istruzione.it
Posta Certificata: PGMM025008@pec.istruzione.it

BUDGET PROGETTO

(da predisporre a cura della scuola capofila di progetto su carta intestata della scuola)

INTESTAZIONE	SPESE PREVISTE (€)
coordinamento e progettazione	600
segreteria e gestione amministrativa	200
rimborso spese per eventuali spostamenti	0
attrezzature, materiali, forniture e beni di consumo specifici per il progetto	600
attività previste dal progetto del personale interno ed esterno	5000
Totale costi diretti ammissibili:	6400

L'originale del documento resta custodito presso la scuola a disposizione degli organi di controllo. Il Dirigente si impegna a rendicontare puntualmente il progetto, corredandolo del visto dei Revisori dei Conti. Si dà espressa autorizzazione al trattamento dei dati contenuti nel presente progetto ai fini della sua gestione amministrativo – contabile.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Annalisa Boni)