



Primaria

Prevenire lo spreco alimentare

CONSAPEVOLEZZA E RESPONSABILITÀ | SOSTENIBILITÀ



ARGOMENTO

- Consapevolezza e responsabilità
- Sostenibilità

MATERIA

- Educazione Civica
- Area Scientifica-Tecnologica Matematico
- Area Artistico-Espressiva

COMPETENZE CHIAVE

- Comunicazione nella madrelingua
- Competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia
- Competenza digitale
- Imparare a imparare
- Competenze sociali e civiche

PUNTO/I DEL MANIFESTO DELLA COMUNICAZIONE NON OSTILE

- 02. Si è ciò che si comunica
- 04. Prima di parlare bisogna ascoltare
- 06. Le parole hanno conseguenze
- 07. Condividere è una responsabilità

DOMANDE FONDAMENTALI

- Cos'è il gusto?
- L'organo della lingua – come percepiamo i vari gusti?
- Come riconosco un alimento non più buono?

L'assaggio

15'

Guarda i video di Inside Out e di Ratatouille

Visione di due video, [la scena dell'assaggio dei broccoli in "Inside out"](#) e [l'assaggio fatto dal critico culinario in "Ratouille"](#). Commento dell'insegnante relativo alla reazione della bambina e del critico (nei due video) quando vedono il piatto e la reazione nel momento dell'assaggio.

Quali reazioni può scatenare la visione di un cibo che non conosciamo o che immaginiamo non ci piaccia (allontano il piatto, non voglio assaggiarlo...), quali sono le reazioni quando poi lo assaggiamo?

Cos'è il sapore?

10'

Utilizza l'immagine e il link di FocusJunior come supporto alla spiegazione



L'insegnante parte dalla domanda "cos'è che ci dice il sapore di un alimento?", mostra poi agli alunni la lingua e spiega quali sono i sapori che ognuno di noi percepisce e dove sono posizionati, anche aiutandosi con l'articolo di [Focus Junior sull'argomento](#).

Compila la scheda dei sapori

10'

Stampa per ogni alunno una copia della scheda dei sapori e degli alimenti

Gli alunni compileranno poi la [scheda dei sapori \(scaricabile a questo link\)](#) inserendo le [immagini degli alimenti corrispondenti al sapore che hanno \(scaricabili a questo link\)](#). Per

rendere l'attività più di tipo sensoriale l'insegnante può portare un alimento per ogni sapore che farà assaggiare agli alunni prima di decidere a quale sapore corrisponde

Si consiglia di stampare la scheda dei sapori in formato A3.

Cibi buoni, cibi marci

30'

Utilizza il powerpoint come supporto alla spiegazione

L'insegnante introduce l'argomento "Cibi scaduti o ancora buoni?" facendo notare agli alunni che il gusto e gli altri sensi ci possono aiutare a capire se un cibo è ancora buono da mangiare oppure se è da buttare via perché marcio. Utilizzare il Power Point in allegato come ausilio per spiegare la differenza tra i cibi ancora buoni e quelli da non mangiare e il senso che ci aiuta a capirlo. L'insegnante può mostrare [il powerpoint \(scaricabile a questo link\)](#) agli alunni introducendo ogni sessione con una domanda (es. com'è un frutto appena colto? Come cambia il suo aspetto quando passa un po' di tempo?). Per gli alimenti confezionati un indicatore è la data di scadenza, l'insegnante mostrerà dove si trova la data di scadenza.

Valutazione degli alimenti

20'

Il giorno precedente l'attività bisognerà richiedere agli alunni di portare il giorno successivo un alimento che trovano a casa (es. yogurt, frutto, verdura...)

L'insegnante chiederà agli alunni di mostrare gli alimenti che hanno portato. A turno ogni alunno mostrerà il proprio osservandone l'aspetto e "valutando" assieme se si tratta di un alimento che si può ancora utilizzare o se è da buttare via.

Ulteriori attività di approfondimento

Questa è un'attività che è possibile svolgere anche in modalità DAD, inviando anticipatamente agli alunni la scheda dei sapori o compilandola assieme in modalità "schermo condiviso" (gli alunni diranno dove vanno posizionati gli alimenti e l'insegnante li posizionerà).