



Istituto Comprensivo Statale “Rodari – Alighieri – Spalatro”



Via Spina, 1 71019 Vieste FG – C.M. FGIC878001 – C.F.92066060713– Tel. 0884 708207 Telefax 0884 704624
Website: <https://istitutocomprensivovieste.edu.it>- pec: fgic878001@pec.istruzione.it - e-mail: fgic878001@istruzione.it

MODULO Buone Pratiche

Titolo dell'esperienza	Bimboil
Docente/i	Maria Grazia Dirodi
A.S. - classe/i	2018-19 - 2^ F
Motivazioni (Qual è il contesto in cui è maturata l'esperienza? Cosa si intendeva stimolare/valorizzare o superare/migliorare?)	Bimboil è il progetto di educazione alimentare promosso dall'Associazione nazionale Città dell'Olio, l'adesione al progetto parte dal voler sviluppare le competenze espressive e narrative, mediante la conoscenza dell'olivo, dell'olio e della sua lavorazione e commercializzazione nel proprio territorio.
Finalità, obiettivi e contenuti scelti	Conoscere più da vicino l'olio, le zone di produzione, le caratteristiche per cominciare a sviluppare quella sensibilità e quell'attenzione alla trasparenza e alla qualità che farà degli alunni dei consumatori consapevoli.
Percorso (Come si è sviluppata l'esperienza? Su quali contenuti e in quali momenti l'esperienza ha modificato strategie e stili di apprendimento? Quali collaborazioni se ci sono state, si sono rivelate più interessanti?)	I bambini hanno avuto la possibilità di visitare un oleificio locale, potendo conoscere così le fasi di lavorazione e di imbottigliamento dell'olio. Hanno, inoltre, potuto apprezzare la fase di raccolta delle olive mediante un cartone animato. Gli alunni hanno fissato dapprima ciò che hanno appreso con immagini e testi, poi hanno realizzato l'etichetta e il cartoncino illustrativo dell'olio della propria città.
Risorse e strumenti (Quali risorse e quali strumenti sono stati necessari? In quale maniera i colleghi, se più di uno, hanno collaborato e con quali ruoli?)	Le strutture del frantoio dei f.lli Vieste, il bus scolastico messo a disposizione dal Comune, cartone animato, libro sull'olio a Vieste.
Valutazione (Cosa ha riguardato la valutazione? Quali strumenti sono stati utilizzati? I risultati delle eventuali valutazioni intermedie hanno apportato delle modifiche alle fasi successive?)	La valutazione ha riguardato la competenza di osservazione delle fasi di raccolta delle olive e di produzione dell'olio; la competenza di rielaborazione creativa di quanto appreso per ideare etichetta e cartoncino illustrativo.
Risultati e ricaduta sul resto della didattica (I risultati della valutazione finale hanno eventualmente suggerito degli spunti di cambiamento per un rinnovamento dell'esperienza? Quali ricadute nella didattica corrente o nei comportamenti degli alunni?)	L'attività ha aggiunto un valore positivo alle esperienze di apprendimento, perché basata sulla metodologia laboratoriale e del project work. Gli alunni si sono sentiti più motivati a conoscere nuovi argomenti e volenterosi nell'applicazione e nel consolidamento delle competenze.