

INCONTRO CON IL CUOCO RIBO'

ATTIVITA'

Incontro col cuoco a cura del personale Ribò

Numero INTERVENTI

N° 5 incontri

RISORSE NECESSARIE

Nessuna. Ribò metterà a disposizione uno dei propri cuochi e le materie prime da manipolare e cucinare.

AMBITO/I DI INTERVENTO

Sana alimentazione, importanza del cibo, sane e corrette abitudini, "vivere" e fare esperienza attraverso la manipolazione per scoprire nuovi sapori e/o riscoprire cibi poco graditi (frutta e verdure).

DESTINATARI

Insegnanti, genitori e classi della scuola primaria di I e II grado.

METODOLOGIE

Durante l'incontro sarà allestito un piano di lavoro sul quale i bambini coinvolti potranno attivamente partecipare alla manipolazione della frutta/verdura per preparare spiedini o decorazioni con la frutta/verdura da consumare poi per merenda. Un modo semplice e sano per avvicinare gli utenti al mondo colorato della frutta e delle verdure, incentivandone il consumo attraverso un approccio ludico e creativo.

OUTPUT/OBIETTIVI

QUANTITATIVI E QUALITATIVI

- 1) Assimilare nozioni ed informazioni relative a cibi della tradizione, del territorio e di terre lontane, includendo così anche diverse culture.
- 2) Coinvolgere i bambini con un'esperienza diretta nella creazione manuale e far loro esprimere creatività e fantasia.
- 3) Incentivare il consumo di frutta e verdura.

MODALITÀ DI VALUTAZIONE DEI RISULTATI

Sarà possibile esprimere un riscontro con un form, distribuito tramite il portale, che l'insegnante/educatore potrà compilare e consegnare, al fine di condividere il vissuto dei bambini coinvolti in un'ottica di miglioramento continuo.