



ISTITUTO COMPRENSIVO "L. DA VINCI" - ABBADIA S.SALVATORE (SI)

Scuole dell'Infanzia: Abbadia S.Salvatore – Vivo d'Orcia – Castiglione d'Orcia

Scuole Primarie Abbadia S.Salvatore – Castiglione d'Orcia

Scuole Secondarie di 1° grado: Abbadia S.Salvatore – Castiglione d'Orcia

C.M. SIIC81500V – C.F. 90013540522

Via Hamman, 100 – 53021 Abbadia S.Salvatore (SI) – Tel.: 0577/778133 – Fax: 0577/777401

E-mail: icabbadia@libero.it - SIIC81500V@istruzione.it - siic81500v@pec.istruzione.it

MODULO PRESENTAZIONE PROGETTO POF

Parte 1

DATI IDENTIFICATIVI DEL PROGETTO

Titolo del progetto:	Progetto "BIMBOIL"
----------------------	--------------------

Area Progettualità:	<i>Ampliamento dell'offerta formativa</i>
---------------------	---

Docente referente:	Tondi Ombretta
--------------------	----------------

Destinatari:	Classi V A –V B Scuola primaria di Abbadia San Salvatore
--------------	--

Durata ore:		Periodo:	ottobre - maggio
-------------	--	----------	------------------

Descrizione sintetica:	<p>Il progetto si propone di valorizzare e riscoprire le diverse professionalità coinvolte nella filiera produttiva (dalla coltura al consumo). Ci si soffermerà sulle fasi di produzione e su come siano cambiati i mestieri tra passato e presente, con particolare riguardo all'oggi e alla possibilità di integrare tradizione e innovazione.</p> <p>Il progetto risulta essere a carattere gratuito per l' Istituzione scolastica.</p> <p>Gli elaborati richiesti sono una serie di valori bollati (in forma di bozzetti per francobolli, qui denominati FRANCOBOIL) celebrativi della cultura e dei mestieri coniugati tra passato e presente e in dialogo con un territorio preciso. La scelta dei materiali e delle tecniche è libera.</p>
------------------------	--

Descrizione analitica:	<p>Olivicoltori, selettori, mediatori, frantoiani, maestri di frantoio, degustatori, operai e imprenditori oleario... sono solo alcuni dei protagonisti che vengono raccontati nelle loro peculiarità professionali ai bambini delle scuole coinvolte in modo semplice, documentato e chiaro attraverso un poster/guida informativa. Uno strumento, per il divertimento e l'apprendimento, a misura di bambino. Le professioni, e cicli produttivi da loro presidiati, incarnano precise sapienze, competenze, cultura oltreché identità con i territori di produzione, opportunità di impiego nel comparto agricolo e produttivo di filiera. In estrema sintesi, rappresentano valori.</p> <p>Gli elaborati richiesti sono una serie di valori bollati (in forma di bozzetti per francobolli, qui denominati FRANCOBOIL) celebrativi della cultura e dei mestieri coniugati tra passato e presente e in dialogo con un territorio preciso. La scelta dei materiali e delle tecniche è libera.</p>
------------------------	---

	<p>Gli elaborati richiesti sono una serie di valori bollati (in forma di bozzetti per francobolli, qui denominati FRANCOBOIL) celebrativi della cultura e dei mestieri coniugati tra passato e presente e in dialogo con un territorio preciso. La scelta dei materiali e delle tecniche è libera.</p> <p>Ogni classe produrrà una serie finita di 6 pezzi in forma di bozzetti per francobolli:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 dedicato alla pianta dell'olivo del proprio territorio; - 1 dedicato al paesaggio naturale, umano e olivicolo del territorio; - 4 dedicati ai mestieri calati nel loro ambiente di lavoro (del presente e del passato). <p>A conclusione gli elaborati prodotti verranno giudicati da una commissione della Città dell' Olio.</p>
--	--

Obiettivi:	<ul style="list-style-type: none"> • Aumentare la consapevolezza sulla Dieta Mediterranea quale parte integrante dello stile di vita e delle abitudini alimentari contribuendo a migliorare la sostenibilità dei modelli di consumo alimentare; • sensibilizzare sull'importanza delle abitudini alimentari e sui vantaggi derivanti da una corretta alimentazione in un'ottica di prevenzione di malattie e salvaguardia della salute; • incentivare il know-how tra agricoltori, produttori alimentari e ristoranti nel proporre un autentico marchio Dieta Mediterranea e aumentare le capacità di regolamentazione e rafforzamento normativo da parte delle istituzioni ai fini della tutela e della salvaguardia della Dieta Mediterranea
------------	---

Risultati attesi:	<p>Le classi partecipanti dovranno realizzare una "traduzione creativa" delle informazioni fornite dal poster/guida – che potranno opportunamente approfondire con visite e incontri nei luoghi di produzione e di lavoro del proprio territorio - con un esercizio di sintesi grafica.</p>
-------------------	---

Modalità di valutazione	<p>Risultato esito concorso e valutazione didattica-formativa al termine del lavoro svolto da parte dei docenti di classe.</p>
-------------------------	--

La docente referente
Ombretta Tondi