

Laboratorio di cucina

“ MANI IN PASTA ”

Competenze in chiave europea: Competenze di base matematica, scienze e tecnologia

Life skills / abilità di vita : creatività, comunicazione efficace, empatia, senso critico.

Campo di esperienza : LA CONOSCENZA DEL MONDO

Promozione ed educazione alla salute individuale e collettiva :

ABITUDINI ALIMENTARI SALUTARI

L'esperienza di cucina è insita ai progetti annuali e viene svolta nel refettorio – mensa.

Obiettivi :

manipolare e pasticciare è una delle attività più divertenti per un bambino/a e favorisce a:

- Sperimentare la trasformazione e la consistenza degli alimenti
- Riconoscere la qualità dei cibi
- Percepire gli odori e i sapori
- Favorire l'acquisizione di nuovi termini
- Elaborare previsioni e ipotesi
- Mettere in successione temporale corretta ingredienti e preparazione

E' una diversa modalità di conoscere, acquisire consapevolezza delle proprie abilità, sviluppare la fantasia e la creatività.

Proposte didattiche : il laboratorio favorisce l'autonomia, consentendo al bambino di conoscere direttamente le caratteristiche dei materiali e di usare autonomamente gli strumenti. Il bambino può: toccare, mescolare, sbattere, stendere, lisciare, arrotolare, fiutare, assaggiare; il bambino canalizza energie, attenzione e disponibilità al “fare” che consente di oltrepassare dalla semplice manipolazione ed esplorazione per un lavoro finalizzato e costruttivo. Questo laboratorio sollecita e guida il bambino alla socializzazione, educa i bambini ad un corretto rapporto con il cibo.