

SCUOLA SECONDARIA DI I GRADO "CASAVOLA-DASSISI"- MODUGNO

PROGETTO CONTINUITA' - A.S.2017/18

RELAZIONE FINALE PROGETTO CONTINUITA' : "Scienze in cucina"

Il progetto ha coinvolto alunni di classe quinta del 1°, 2° e 3° Circolo didattico di Modugno. Gli iscritti erano 84, provenienti dai vari plessi dei tre circoli didattici (Anna Frank, Vito Faenza, don Milani, Gianni Rodari, De Amicis) del comune di Modugno. I bambini che hanno frequentato i laboratori in modo regolare, sono circa 65.

I docenti coinvolti sono la prof.ssa Vaccarelli Giovanna e la prof.ssa D'Elia Giovanna. Essendo il numero dei bambini iscritti molto numeroso ed essendo difficoltosa la loro accoglienza nel laboratorio scientifico, le docenti hanno formato più gruppi di circa 20 bambini e ciascuna ha seguito ogni gruppo nei tre incontri programmati, utilizzando il laboratorio scientifico e un'aula con LIM, in due turni distinti 15-16.30 e 16.45-18.15. Pertanto il numero di ore effettuate è di 9 ore per ogni docente.

Le attività si sono svolte nel plesso d'Assisi, divise in tre incontri di due ore ciascuno, dalle ore 15,00 alle ore 17,00 nei giorni 20 novembre, 21 e 24 novembre 2017.

Si è trattato di mini-laboratori di chimica, fisica e biologia, durante i quali i bambini hanno effettuato semplici esperimenti scientifici per osservare in maniera diretta alcuni fenomeni naturali e scoprire il mondo che ci circonda, i "perché e i come" degli eventi che riguardano il mondo infinitamente piccolo e/o infinitamente grande. Hanno giocato a fare gli scienziati per vivere esperienze magiche senza trucco, ma di pura scienza. Sono stati i protagonisti delle varie esperienze proposte, supportati dai docenti che hanno spiegato in maniera scientifica gli eventi osservati.

Nel laboratorio "LE MAGIE DELLA SCIENZA" i bambini hanno utilizzato estratti di petali di fiori o di cavolo rosso per riconoscere alcuni pigmenti in essi contenuti e osservare i cambiamenti di colore a contatto con sostanze acide o basiche di uso comune. Hanno poi confrontato i risultati con le cartine tornasole specifiche per misurare il pH delle sostanze acide o basiche.

Un altro laboratorio "BATTI IL 5" ha inteso stimolare i bambini nella scelta autonoma di frutta e verdura, attraverso cinque diversi colori, al fine di sviluppare in loro la fantasia e sperimentare al tempo stesso un universo gustoso e variopinto che li orienti verso le corrette abitudini alimentari.

SCUOLA SECONDARIA
"F. CASAVOLA"

18 - 11 - 2018

PROT. N° 1667 023

Il laboratorio "LA CHIMICA DEGLI ALIMENTI" ha permesso ai bambini di riconoscere i principi nutritivi (zuccheri semplici e complessi, grassi, proteine) presenti nel cibo consumato ogni giorno, utilizzando reazioni chimiche con sostanze come il lugol, la tintura di iodio, i reattivi di fehling, che cambiano colore in loro presenza.

Infine, nel laboratorio "LA SCIENZA NEL PIATTO" i bambini hanno potuto comporre un piatto sano e fantasioso, al fine di stimolare un approccio positivo verso i cibi meno graditi, ma fondamentali per la prevenzione dell'obesità.

I bambini hanno compilato ogni volta le relative schede di laboratorio sulle esperienze realizzate per stimolare la loro osservazione e permettere di conoscere e memorizzare termini scientifici specifici.

Nell'ultimo incontro hanno risposto ad un questionario di gradimento finale che è risultato molto positivo.

La partecipazione e l'interesse mostrati dai bambini è stato notevole.

Il lavoro in piccoli gruppi e la partecipazione diretta che ha reso protagonisti ciascuno dei bambini è stato l'aspetto vincente del laboratorio.

Punti di forza: l'attività sperimentale diretta che ha permesso di lavorare in prima persona e l'attività di gruppo.

Punti di debolezza: le difficoltà legate all'utilizzo di un'aula come laboratorio scientifico che ha reso difficile avere a disposizione tutto il materiale e le strumentazioni necessarie per le attività sperimentali; gli incontri troppo brevi e esigui che spesso non permettono di osservare i risultati delle esperienze in modo completo; le difficoltà di acquistare materiale richiesto.

Le docenti

Prof.ssa Giovanna Vaccarelli *G. Vaccarelli*

Prof.ssa Giovanna D'Elia