

Centro di Formazione,
Ricerca e Comunicazione
sull'educazione Sensoriale,
Alimentare e del Gusto

centro
del
educazione
gusto



Centro di Formazione,
Ricerca e Comunicazione
sull'Educazione Sensoriale,
Alimentare e del Gusto

centro
del **educazione**
gusto

EDUCAZIONE ALIMENTARE, SENSORIALE E DEL GUSTO

MOTIVAZIONI

- **Scuola ed educazione alimentare**
- **I limiti dell'educazione nutrizionale**
- **Conoscere la realtà attraverso i sensi**
- **Alla ricerca del gusto**

OBIETTIVI EDUCATIVI

- **Realizzare che il corpo umano è uno strumento cognitivo e che l'indagine sensoriale è il canale privilegiato della conoscenza corporea.**
- **Maturare la consapevolezza che l'alimentazione è un fatto culturale, il cui significato trascende sempre l'aspetto nutrizionale.**
- **Acquisire l'idea che la produzione del cibo, in quanto attività non secondaria alla vita umana, non è e non può essere dequalificante**
- **Educarsi alla curiosità e superare prevenzioni e pregiudizi alimentari consolidati**
- **Imparare e discriminare, comparare, valutare e scegliere in autonomia gli alimenti**

OBIETTIVI COGNITIVO-DIDATTICI

- **Imparare a leggere la realtà come un insieme di fenomeni percepiti attraverso i sensi**
- **Saper apprezzare il profumo, il gusto, la consistenza e la palatabilità, quali componenti essenziali del gradimento di un cibo**
- **Imparare a leggere i cibi, dal semplice al complesso e viceversa, secondo una grammatica e una sintassi precisa e identificabili**
- **Riconoscere che ogni piatto tipico è il frutto di una stratificazione culturale che si è protratta nel tempo: non nasce niente dal niente e non è destinato a scomparire improvvisamente**

- **Accrescere, attraverso l'esame organolettico, la propria memoria sensoriale e approfondire la conoscenza di un lessico inerente**
- **Produrre semplici preparati alimentari, manipolando materie prime**
- **Prendere coscienza del modello alimentare del proprio territorio**
- **Conoscere modelli alimentari diversi dal proprio**
- **Prendere confidenza con alcune tecniche di registrazione e di classificazione dei dati**
- **Imparare a problematizzare i propri apprendimenti, formulando ipotesi e verificandole, all'interno delle procedure del metodo sperimentale**

- **Acquisire, attraverso la manipolazione degli alimenti, degli utensili e degli strumenti necessari per prepararli, una maggiore capacità di controllo dei movimenti nello spazio e della motricità fine**
- **Aumentare la fiducia nelle proprie capacità di progettazione, di sperimentazione e di produzione**
- **Migliorare le capacità di discriminazione sensoriale**

QUESTIONARIO



 Centro di Formazione,
 Ricerca e Comunicazione
 sull'Educazione Sensoriale,
 Alimentare e del Gusto

1. Consumi la prima colazione a casa?

sempre qualche volta mai

1a. Che cosa mangi? _____

2. Consumi qualche altro spuntino o bevanda tra la prima colazione e il pranzo?

sì no a volte

2a. Quali? _____

3. A casa i pasti vengono consumati sempre allo stesso orario e in comune?

sì no

4. C'è una persona che ha il compito di preparare il pasto?

sì no

5. Che cosa fai mentre consumi i pasti?

stai zitto, perché gli altri parlano tra loro o guardano la tv
 parli con i presenti
 guardi la tv
 altro _____

6. Quali bevande consumi a pasto?


acqua naturale acqua gasata bibite
 latte vino _____

7. Quali bevande rifiuti?

acqua naturale acqua gasata bibite
 latte vino _____

Centro Educazione del Gusto
 Via Alessandro Tola, 59100 Pistoia - Puro delle Cascine di Tavola-59100 Pistoia - Tel 0574405924
info@centroeducazionegusto.it - www.centroeducazionegusto.it

Pag.
1



 Centro di Formazione,
 Ricerca e Comunicazione
 sull'Educazione Sensoriale,
 Alimentare e del Gusto

8. Mangi volentieri tutti i cibi?

sì no

9. Che atteggiamento hai verso i cibi e le bevande nuovi?

diffidenza curiosità rifiuto

10. I cibi prevalentemente rifiutati da te sono:

le verdure il pesce la carne
 I cibi che non piacciono anche a uno dei tuoi genitori
 altro _____

11. Consumi prodotti reclamizzati dalla tv?

molto spesso qualche volta mai

12. Quali maggiormente?

snack e merendine bibite precotti surgelati (sottiletti)
 altro _____

13. A volte ti prepari i pasti?

a volte qualche volta mai

14. Quali piatti della cucina tradizionale della tua zona conosci?

15. Li gradisci?

sì no

16. Quali gradisci?

Età _____ anni

Centro Educazione del Gusto
 Via Alessandro Tola, 59100 Pistoia - Puro delle Cascine di Tavola-59100 Pistoia - Tel 0574405924
info@centroeducazionegusto.it - www.centroeducazionegusto.it

Pag.
2

1. Consumi la prima colazione a casa?

sempre qualche volta mai

1a. Che cosa mangi?

.....

2. Consumi qualche altro spuntino o bevanda tra la prima colazione e il pranzo?

si no a volte

2a. Quali?

.....

3. A casa i pasti vengono consumati sempre allo stesso orario e in comune?

- si no

4. C'è una persona che ha il compito di preparare il pasto?

- si no

5. Che cosa fai mentre consumi i pasti?

- stai zitto, perché gli altri parlano tra loro o guardano la tv
 parli con i presenti
 guardi la tv
 altro.....

6. Quali bevande consumi a pasto?

- acqua naturale acqua gassata bibite
 latte vino
 altro.....

7. Quali bevande rifiuti?

- acqua naturale acqua gassata bibite
 latte vino

8. Mangi volentieri tutti i cibi?

- si no

9. Che atteggiamento hai verso i cibi e le bevande nuovi?

- diffidenza curiosità rifiuto

10. I cibi prevalentemente rifiutati da te sono:

- le verdure il pesce la carne
 I cibi che non piacciono anche a uno dei tuoi genitori
 altro.....

11. Consumi prodotti reclamizzati dalla tv?

- molto spesso qualche volta mai

12. Quali maggiormente?

- snack e merendine bibite precotti e surgelati
(sofficieni)
 altro.....

13. A volte ti prepari i pasti?

- a volte qualche volta mai

14. Quali piatti della cucina tradizionale della tua zona conosci?

.....
.....

15. Li gradisci?

si no

16. Quali gradisci?

.....
.....

Età _____ **anni**