

Guida al laboratorio multisensoriale



Indice

Questo libretto pag. 2

Il contributo delle scuole e del personale scolastico pag. 3

Impegni operativi
Impegni didattici
I locali e i servizi

Il laboratorio multisensoriale pag. 4

Obiettivi
L'assaggio

Per iniziare pag. 5

Da cosa nasce cosa, la filiera del formaggio

Pronti, attenti, via... pag. 6

La bottega del latte e dei formaggi

Alla scoperta dei prodotti pag. 7



Questo libretto...

Gentile Docente,

insieme alla **“Guida per il personale scolastico”**, ricca di informazioni sui prodotti distribuiti e in cui può trovare tutte le informazioni sul progetto **“Latte nelle scuole”**, queste pagine offrono una risorsa pratica per svolgere con gli alunni le attività previste nel laboratorio multisensoriale, abbinato ad una distribuzione speciale. Vengono infatti illustrate in maniera operativa le fasi e le modalità per coinvolgerli nella scoperta delle caratteristiche e della bontà dei prodotti con suggerimenti per attività correlate..

Buon lavoro!

Il contributo della scuola e del personale scolastico

> Impegni operativi

La responsabilità del prodotto (in termini di qualità, confezionamento, consegna) è esclusivamente a carico della ditta produttrice. Vediamo invece insieme in sintesi qual è il contributo che il personale scolastico può dare per la riuscita del progetto. Impegni operativi:

- Ricezione dei prodotti secondo accordi stabiliti. La scuola verifica che si svolga correttamente.
- Presa in carico, immagazzinamento e deposito dei prodotti che possono essere conservati a temperatura ambiente e consumati il giorno dopo come indicato nella "Guida per il personale scolastico".
- Affissione a scuola del manifesto che pubblicizza il programma Latte nelle scuole.
- Supportare il personale dell'aggiudicatario nella distribuzione dei prodotti in classe, secondo le diverse modalità previste.
- Collaborare alla porzionatura dei prodotti, mediante gli appositi strumenti forniti dall'aggiudicatario (affetta-frutta).
- Assistere, nella preparazione dei prodotti, senza maneggiare dunque i prodotti né i macchinari utilizzati.
- Raccolta degli imballaggi impiegati per la distribuzione dei prodotti e loro corretto smaltimento.



> Impegni didattici

- Sensibilizzazione dei bambini al consumo dei prodotti, in sostituzione della merenda abituale, nell'ambito del tema di un'alimentazione sana.
- Sorveglianza del corretto svolgimento dell'attività di distribuzione e assistenza al consumo.

> I locali e i servizi

La scuola ospita il progetto e se ne occupa attivamente: mette a disposizione servizi e strutture che ne favoriscono la buona riuscita:

1. **Affissione**, all'ingresso principale dell'istituto, in modo visibile e leggibile, del manifesto che pubblicizza il programma Latte nelle scuole.
2. **Accesso** ai locali dei mezzi di scarico per la consegna e il deposito dei prodotti.
3. **Locali idonei** alla preparazione dei prodotti.
4. **Fornitura** di energia elettrica e dei servizi di smaltimento dei prodotti "umidi" derivanti dal consumo dei prodotti.
5. **Area idonea per la conservazione temporanea** dei prodotti consegnati alla scuola il giorno antecedente al loro consumo.



Il laboratorio multisensoriale



Obiettivi

Scoprire come i prodotti arrivano fino a noi: ricostruire la filiera del formaggio in modo ludico e divertente.

Comprendere le caratteristiche e le differenze tra i diversi prodotti attraverso un approccio interattivo.

Far conoscere ai bambini i prodotti lattiero-caseari e gli altri prodotti speciali con tutti e 5 gli organi di senso.

L'assaggio

L'attività laboratoriale si conclude con una sana e gustosa merenda con tutti i prodotti della giornata.



Per iniziare

Il laboratorio multisensoriale è preceduto da una fase introduttiva caratterizzata dalla preparazione e distribuzione dei prodotti ricevuti. È il momento giusto per dare ai bambini il libretto a loro dedicato.

Da cosa nasce cosa La filiera del formaggio

Prima di passare all'assaggio dei prodotti scopriamo con i bambini come vengono realizzati e quale strada hanno percorso i formaggi per arrivare fino a noi cioè la loro filiera.

Coinvolgiamo i bambini con alcune domande e poi divertiamoci insieme a ricostruire le tappe principali del viaggio: dalla stalla alla scuola.

- Cosa si intende per filiera?
- Qual è il componente principale del formaggio?
- Come si passa dalla forma liquida del latte a quella solida del formaggio?

Scopriamo insieme tutti i passaggi e poi giochiamo con i bambini a metterli in ordine:



Trasporto

Il latte viene messo in una cisterna e trasportato con un camion dalla stalla al caseificio.



Mungitura

Nella stalla il latte viene munto dalle mucche o dalle pecore.



Lavorazione e produzione

In un contenitore al latte viene aggiunto un fermento, il caglio. La parte solida che si forma (cagliata) viene raccolta e lavorata per fare i vari tipi di formaggi.



Maturazione

I formaggi sono lasciati a riposo per qualche giorno (formaggi freschi) o per qualche anno (formaggi stagionati).



Distribuzione

I formaggi vengono portati in tutti i supermercati e anche a scuola!



Controllo

Nel caseificio il latte è analizzato per essere sicuri della sua qualità.

Soluzione
1. Mungitura, 2. Trasporto, 3. Controllo, 4. Lavorazione e produzione, 5. Maturazione, 6. Distribuzione.



Tutti i mestieri della filiera...

Con i bambini si possono scoprire tutte le persone che lavorano nella filiera del formaggio: l'allevatore, il trasportatore, il tecnico di laboratorio, il casaro, il responsabile della qualità...



Pronti, attenti, via...

É ora di scoprire tutti i prodotti ricevuti!
Per coinvolgere i bambini si può immaginare
di comprarli come si fa al mercato o nelle botteghe.

- ✓
- ✓
- ✓
- ✓
- ✓

La bottega del latte e dei formaggi

Cosa possiamo comprare oggi?
Compiliamo la lista dei prodotti che abbiamo sul banco:



Un po' di matematica...

Per collegare l'attività alla matematica
e creare consapevolezza sulle dosi acquistate
e da gustare si può giocare per esempio
con le percentuali e le frazioni a partire
dalla porzione che abbiamo ricevuto
come parte di una forma intera
di formaggio.



Alla scoperta dei prodotti

Finalmente è arrivato il momento di attivare tutti e 5 i sensi per esplorare la bontà dei prodotti di oggi. Guidiamo i bambini con alcune domande e chiediamo loro di attivare occhi, orecchie, naso, bocca e mani per compilare la carta d'identità del prodotto o dei prodotti preferiti.

- **Che colore ha con o senza buccia?**
- **Il suo sapore è dolce, acido o salato?**
- **Emette dei suoni quando lo mordiamo? E se lo premiamo con il dito indice?**
- **Come cambia l'odore del formaggio prima e mentre lo mastichiamo?**
- **Con le mani ma anche con gli occhi si può valutare la consistenza del formaggio: è molle, semiduro o duro?**

Colore

Odore

Sapore

Suono

Sensazione al tocco

Segni particolari

Fuori è

Dentro è

Mi piace perché

Disegniamo qui la sua forma



LATTE
NELLE
SCUOLE

Arrivederci a tutti
e... buoni assaggi!