ATTIVITÀ LUDICO MANIPOLATIVA PER STUDENTI DELL'ISTITUTO ALBERGHIERO E NON SOLO!

Titolo dell'attività:

"Indovina con le mani!" – Esploriamo il cibo con il tatto, la mente e le parole

Descrizione dell'attività:

Gli studenti, in piccoli gruppi o singolarmente, dovranno **esplorare al tatto** il contenuto di **palloncini sgonfi** riempiti con **alimenti secchi o solidi** (es. formati di pasta, riso, farina, frutta secca) e **associare ciò che percepiscono** con delle **carte plastificate** che riportano l'immagine dell'alimento corrispondente. In un secondo momento, potranno essere invitati a **descrivere l'alimento** o a **raccontare un'esperienza** legata a esso.

Finalità Generale:

Promuovere **l'inclusione scolastica** attraverso un'attività **multisensoriale**, che stimola le abilità cognitive, linguistiche e sensoriali, favorendo l'apprendimento pratico e cooperativo in un contesto motivante e accessibile.

Obiettivi Didattici e Educativi:

Area Cognitiva e Scolastica

- Sviluppare la capacità di **astrazione** e **associazione** tra stimolo tattile e rappresentazione visiva.
- Potenziare la **memoria sensoriale** e il **riconoscimento degli alimenti**.
- Consolidare il lessico relativo agli **ingredienti di uso comune** nella cucina.

Area Comunicativa e Linguistica

- Stimolare la **verbalizzazione** spontanea o guidata.
- Favorire la **descrizione sensoriale** degli oggetti: consistenza, forma, temperatura, ecc.
- Incentivare l'uso di frasi complete o parole chiave.

Area Prassica e Sensoriale

- Stimolare la percezione **tattile fine** attraverso il contatto con materiali diversi.
- Favorire l'**esplorazione attiva** in un contesto protetto.

Area Sociale e Relazionale

- Promuovere la **cooperazione tra pari** e il rispetto dei turni.
- Migliorare l'autostima attraverso il **gioco e il successo esperienziale**.

Materiali Necessari:

- Palloncini resistenti (da gonfiare) in lattice – circa 10-15
- Alimenti da inserire (esempi):
  - Pasta corta (penne, farfalle)
  - Riso
  - Farina
  - Sale grosso
  - Lenticchie
  - Ceci secchi
  - Frutta secca (noci, mandorle)
- Immagini plastificate (formato A6 o A5) degli alimenti
- Etichette o carte con il nome dell'alimento (opzionale)
- Sacchetti per contenere i palloncini
- Fasce o bende per coprire gli occhi (opzionale)
- Tabella di verifica delle risposte (per l'insegnante)

Istruzioni per la Preparazione:

1. **Riempimento dei palloncini**
   - Usare un imbuto o una bottiglia per inserire gli alimenti nei palloncini (gonfiati in precedenza e poi sgonfiati).
   - Chiudere bene i palloncini e assicurarsi che non ci siano perdite.
   - Ogni palloncino deve contenere un alimento diverso.
2. **Preparazione delle card visive**
   - Stampare e plastificare immagini chiare e nitide degli alimenti inseriti nei palloncini.
   - (Facoltativo) Includere anche una versione con la scritta del nome per stimolare la lettura.
3. **Organizzazione dello spazio**
   - Sistemare un tavolo per i palloncini e uno per le card.
   - Creare postazioni individuali o a gruppi in base alle esigenze degli studenti.

Modalità di Svolgimento:

1. **Introduzione (5-10 minuti):**
   Spiegazione semplice dell'attività, mostrando gli oggetti e facendo esempi.
2. **Fase esplorativa (15-20 minuti):**
   Ogni studente, a turno o in contemporanea, **tocca un palloncino** e **tenta di riconoscere** il contenuto attraverso il tatto.
   Può poi scegliere tra le **card visive** quella che ritiene corretta.
3. **Fase di verbalizzazione (facoltativa, 10 minuti):**
   Gli studenti descrivono ciò che hanno toccato: "È duro? È morbido? È piccolo? È tondo?"
   Oppure raccontano se hanno già cucinato o mangiato quell'alimento.
4. **Condivisione e feedback (5-10 minuti):**
   Discussione finale con eventuali correzioni, confronti tra studenti, rinforzi positivi.

Adattamenti Inclusivi:

- Uso di **supporti visivi** semplificati (es. pittogrammi o immagini reali).
- Possibilità di **lavoro individuale assistito** per studenti con necessità di maggiore supporto.
- Tempi più lunghi per l'esplorazione.
- Supporto di **comunicazione aumentativa** per studenti non verbali (es. tabelle PECS).

Valutazione (osservativa):

- Capacità di discriminare al tatto gli alimenti.
- Corretta associazione con l'immagine.
- Livello di partecipazione e autonomia.
- Produzione verbale (quando possibile).

Suggerimenti per il proseguimento:

- Utilizzare gli stessi alimenti per una **ricetta pratica** in laboratorio.
- Realizzare un **memory visivo-tattile**.
- Costruire un piccolo **vocabolario illustrato personale** con gli alimenti usati.