



Scuola Secondaria di Primo Grado «Dante Arfelli»

Viale Gastone Sozzi, 6 47042 Cesenatico (FC)
Tel. 054780309 – 0547672888 - Cod. Fisc. 90041150401 - CM: FOMM08900A
Mail: fomm08900a@istruzione.it PEC: fomm08900a@pec.istruzione.it
www.smdantearfelli.edu.it

Circolare n° 059

Cesenatico, 2 ottobre 2026

- ⇒ AI GENITORI degli studenti del
Tempo Prolungato
- ⇒ AI DOCENTI del Tempo Prolungato

OGGETTO: ATTIVAZIONE LABORATORIO “SENSI in CUCINA”

I ragazzi del tempo prolungato che si sono iscritti al laboratorio “SENSI in CUCINA” parteciperanno alle attività suddivisi in gruppi di lavoro. Ciascun alunno verrà tempestivamente avvisato relativamente alla data del proprio turno di laboratorio. Il calendario completo contenente la suddivisione dei gruppi e le relative date sarà affisso all'ingresso della scuola (all'interno dell'edificio), in modo da consentirne una facile e diretta consultazione da parte di tutti i ragazzi.

Il laboratorio risponde alle seguenti finalità:

1. Experiential Learning, Scienza e Manipolazione

- Esplorare la natura scientifica degli alimenti attraverso la sperimentazione e l'osservazione diretta delle loro trasformazioni fisiche e chimiche (es. studio delle proprietà della materia, reazioni della lievitazione e fluidi non newtoniani).
- Affinare la motricità fine e il controllo dello spazio tramite l'uso guidato di strumenti, utensili e tecniche di manipolazione dell'impasto.
- Potenziare la fiducia nelle proprie capacità progettuali e manuali, trasformando un processo di sperimentazione e attesa in un prodotto condiviso.

2. Educazione Sensoriale e Mindful Eating

- Sviluppare una consapevolezza sensoriale profonda imparando ad analizzare e descrivere il cibo attraverso i cinque sensi (vista, olfatto, gusto, tatto e udito).
- Sperimentare la pratica dell'alimentazione consapevole (Mindful Eating), promuovendo un rapporto sereno, concentrato e gratificante con l'atto di nutrirsi.
- Ampliare la gamma di consistenze, profumi e sapori apprezzati, educando il gusto e la curiosità verso nuove esperienze gastronomiche.

3. Nutrizione Consapevole

- Comprendere l'impatto dell'alimentazione sulla salute e sull'ambiente, promuovendo scelte nutrizionali equilibrate (piramide alimentare) e sostenibili.
- Conoscere e applicare autonomamente le norme igienico-sanitarie e di sicurezza essenziali nella manipolazione dei cibi.

4. Relazione, Cultura e Lavoro di Squadra

- Riconoscere il cibo come linguaggio culturale, strumento di incontro, integrazione e condivisione.
- Stimolare la collaborazione e l'emulazione positiva attraverso dinamiche di lavoro in piccolo gruppo.
- Incentivare l'iniziativa personale, l'espressione di sé e il confronto di opinioni in un contesto informale e cooperativo.



Scuola Secondaria di Primo Grado «Dante Arfelli»

Viale Gastone Sozzi, 6 47042 Cesenatico (FC)

Tel. 054780309 – 0547672888 - Cod. Fisc. 90041150401 - CM: FOMM08900A

Mail: fomm08900a@istruzione.it PEC: fomm08900a@pec.istruzione.it

www.smdantearfelli.edu.it

OGNI PARTECIPANTE DEVE PORTARE IL SEGUENTE MATERIALE:

- 1 grembiule da cucina
- 1 strofinaccio
- 1 cuffietta da cucina o bandana di cotone
- 1 borsa/ sportina della spesa riutilizzabile.

Inoltre, per ragioni igienico-sanitarie:

- mani e unghie devono essere curate e igienizzate
- non è consentito l'uso di gioielli come anelli, collane o bracciali.

NOTA BENE

Per eventuali allergie e intolleranze si farà riferimento alle diete autorizzate e pervenute tramite l'Ufficio scuola del Comune di Cesenatico.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Silvia Tognacci

Firmato digitalmente da SILVIA TOGNACCI