



Comune di
Brentonico



Nido d'infanzia di Brentonico



Indirizzo nido d'infanzia:

Via Ospedale, 12
38060 Brentonico (TN)
Tel. 0464/928076

Mail: nido.brentonico@lacoccinella.coop

Indirizzo sede cooperativa:

Viale Degasperi, 19
38023 Cles (TN)
Tel 0463/600168
Fax 0463/609497
P.IVA 01487610220

Mail: info@lacoccinella.coop

MOMENTI DI CURA AL NIDO

I **momenti di cura** al nido comprendono l'accoglienza, il cambio, il pasto, il sonno e il ricongiungimento. Ad essi viene dedicata particolare attenzione fin dal momento dell'ambientamento; è infatti previsto un graduale coinvolgimento dell'educatrice in queste attività, rispettoso dei tempi e delle abitudini di ciascuna coppia genitore-bambino. Anche dopo le fasi di ambientamento, le educatrici hanno cura di creare situazioni tranquille e "raccolte" per svolgere le routines, in modo da favorire piccole occasioni di relazione individualizzata con ciascun bambino e da permettere lo scambio di gesti e comunicazioni particolarmente cariche dal punto di vista affettivo. Per i bambini più piccoli, questi momenti sono particolarmente delicati; è infatti attraverso il modo in cui si sentono curati e rispettati nei propri tempi e nelle proprie abitudini che i piccoli imparano a fidarsi dell'educatrice e sviluppano in sua presenza quella sicurezza di base che permette loro di affrontare con serenità la giornata e tutti gli stimoli che li circondano.



GIORNATA AL NIDO

L'organizzazione della giornata al nido è metaforicamente un ***luogo temporale dove il progetto pedagogico prende forma, vive e si compie***. Essa è pensata ad inizio anno, come sfondo-contenitore di tutto quanto accadrà al nido ed è vincolata alle dimensioni del tempo e dello spazio, dimensioni inizialmente indistinte nella percezione del bambino ma fondamentali, perchè ogni esperienza umana si colloca inscindibilmente in un *dove* ed in un *quando*.

7.00/9.30 Anticipo e accoglienza

9.30-10.00 spuntino, cambio e preparazione dell'attività

10.10-11.00 attività e/o sonno

11.00-12.00 pasto

12.00-14.45 cambio e sonno

14.45-15.30 risveglio, merenda e preparazione uscita

15.30-18.00 attività del pomeriggio e uscita

SPAZI E I MATERIALI



Il nido di Brentonico è organizzato in modo da poter accogliere fino a 50 bambini/e. Attualmente il nido ospita 37 bambini/e suddivisi in 5 gruppi. La struttura è suddivisa su tre piani: al piano terra e primo piano le sezioni ed i laboratori, al secondo piano la cucina, i locali di servizio e gli spazi dedicati agli adulti (gruppi di lavoro, formazione del personale ed incontri con le famiglie). Nelle sezioni ciascun gruppo di bambini dispone di una propria stanza di riferimento, talvolta condivisa con un altro gruppo di pari età, adiacente ad un bagno utilizzato stabilmente dal gruppo per l'igiene personale. Nelle sezioni si trovano anche le stanze dedicate al sonno (una stanza nella sezione dei piccoli e due nella sezione dei medio-grandi) ed i laboratori.



L'ATELIER



La cooperativa La Coccinella si avvale della collaborazione di due atelieriste tra i propri dipendenti, Isa Nebl e Emma Meneghini, coordinate dalla pedagoga Barbara Zoccatelli; queste figure, oltre a progettare attività sul territorio e in collaborazione con vari servizi educativi, “entrano” nei nidi collaborando attivamente alla progettazione e realizzazione di attività laboratoriali con bambini e/o adulti. E' data particolare attenzione alla creazione di una porzione di “Atelier dei materiali naturali” in cui sono raccolti, anche con la collaborazione di bambini e famiglie, elementi naturali come foglie, rametti, sassi, pigne, fiori... Lo spazio è “aperto” e accessibile direttamente dal corridoio; può essere comunque delimitato da elementi di arredo, in modo da renderlo maggiormente identificabile e riconoscibile da parte dei bambini.



PROGETTO “NATURA E DIRITTO AL RISCHIO”

Per quanto riguarda il nido di Brentonico, si è scelto di realizzare il progetto “Natura e diritto al rischio” che intende aprire le porte alla relazione con l'ambiente naturale confrontandosi con la pedagogia del rischio. Una pedagogia che riconosce il valore formativo a esperienze che incontrano il limite, la fatica, la sconfitta e talvolta anche il dolore, elementi costitutivi della nostra umanità. A differenza del pericolo, il rischio si “corre” è legato a dimensioni di incertezza e di imprevedibilità dell'esperienza ma anche al gusto della sfida, al desiderio di mettersi alla prova, all'affermazione del proprio protagonismo. Si tratta di indagare, scoprire il mondo e in questo caso la natura attraverso eventi e situazioni che sollecitano curiosità, domande e mettono in gioco mente e corpo: emozioni, sensazioni, percezioni, creatività, capacità e limiti fisici.

Tutto ciò favorisce l'acquisizione di un'immagine realistica di sé e delle proprie potenzialità in relazione non solo al rischio fisico (il farsi male) ma anche al rischio cognitivo ed emotivo (il rischio di sbagliare, di trasgredire, di entrare in conflitto, di affrontare il cambiamento). “Certamente -come dice Tonucci- non si può educare al rischio insegnandolo. Occorre incontrarlo, conoscerlo, superarlo. Ciascuno deve farlo da sé con le sue forze.” La natura quindi, diviene una indispensabile e valida alleata affinché i bambini possano acquisire una maggiore consapevolezza di sé anche incontrando delle situazioni inaspettate. La ricchezza della natura, poi incoraggia anche la fantasia, i mutamenti, la creatività, l'intraprendenza e la sensazione di benessere. Permettere ai bambini il contatto con il mondo naturale è un dono prezioso che possiamo offrire loro con passione.



ATTENZIONE ALL'ALIMENTAZIONE



Il menu del nido si basa sul principio della qualità: l'idea guida è quella di far sì che l'alimentazione all'interno del Nido sia caratterizzata dall'utilizzo di materie prime provenienti da agricoltura biologica, senza l'utilizzo di OGM, a km zero e prodotte in modo etico. Il menu è costruito con la supervisione di una esperta.

La cooperativa ha inoltre scelto di incrementare l'autoproduzione di alcune pietanze. Ciò consente di ridurre al minimo indispensabile l'utilizzo di semi lavorati e garantisce che l'alimentazione all'interno del Nido sia esente da additivi, esaltatori di sapidità, zuccheri raffinati, grassi idrogenati, conservanti e coloranti. La cuoca prepara il pane quotidianamente; così come le focacce dolci e salate, la pizza, i biscotti e i dolci semplici previsti all'interno del menu, garantendo la genuinità dei prodotti finiti. In estate la cuoca prepara il sorbetto e le confetture giornaliere con la frutta matura per la merenda. In inverno le mousses di mela, pera e i budini.

In occasione del compleanno dei bambini la cuoca prepara un orsetto di pasta dolce lievitata che viene consegnato alla famiglia al momento dell'uscita dal Nido.