



<p>Responsabile del progetto</p>	<p>Dott.ssa Elisa Dal Lago Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – Educazione Alimentare Dipartimento di Prevenzione – Distretto 2 Thiene Tel. 0445/389210 E-mail: elisa.dallago@aulss7.veneto.it</p>
<p>Destinatari</p>	<p>Insegnanti, alunni (destinatari diretti) e famiglie (destinatari indiretti) della Scuola Secondaria di I°</p>
<p>Partnership</p>	<p>Confartigianato Vicenza – Panificatori Scuola Alberghiera “E. Reffo” Tonezza del Cimone Coordinamento De.Co. Vicentine Patronato San Gaetano Thiene Altre associazioni di volontariato ed aziende</p>
<p>Obiettivi di salute</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A breve termine: favorire un maggior benessere psico-fisico dei ragazzi • A lungo termine: ridurre l'incidenza delle malattie legate ad una scorretta alimentazione, in particolare arteriosclerosi, cancro, ipertensione, obesità • Consapevolezza dell'impatto del cibo su ambiente e società
<p>Descrizione generale</p>	<p>Abbiamo raggiunto un grado di consapevolezza che ci porta a confermare che l'educazione e la formazione delle nuove generazioni oggi non può essere esaurita solo dalle istituzioni, anzi si ritiene necessaria un'offerta formativa più ampia che coinvolga in modo sinergico anche altri soggetti attivi sul territorio. Confermiamo quindi che l'educazione è responsabilità individuale e collettiva, da assumere ed esercitare nella scuola, nella politica, nelle associazioni, nei patronati, nei centri culturali, nelle famiglie ed in molti altri contesti. E' importante pertanto ritrovare ed alimentare il ruolo della comunità, come garante della trasmissione di tutti i saperi legati alle culture materiali e sociali. Tra queste la cultura dell'alimentazione.</p> <p>Questo è il fondamento che ci ha portato a integrare in modo trasversale l'educazione alimentare argomentando la stessa assieme alle categorie artigianali, istituzioni scolastiche, Associazione Nazionale De.Co., cinema parrocchiali, aziende, ed associazioni di volontariato.</p> <p>Il percorso ASSA caratterizza una progettualità di contenuti ed esperienze di didattica attiva e partecipata che richiede dei tempi un po' più lunghi: per questo è indispensabile che il "viaggio" coinvolga l'intero ciclo della scuola secondaria di primo grado. L'intervento trasversale in tutte le discipline scolastiche va svolto gradualmente, lasciando sedimentare esperienze e conoscenze in modo da sviluppare un naturale sviluppo critico ed il vero cambiamento comportamentale degli stili di vita, obiettivo primario del progetto stesso.</p>

Descrizione

Il progetto è composto di 11 unità educative. Ciascuna unità può essere sviluppata a scelta dal singolo docente (un singolo docente può scegliere più unità educative da incrementare).

Ciascun docente che aderisce al progetto verrà fornito di adeguata documentazione specifica cartacea, video in dvd, manuali ministeriali, powerpoint.

1. Apri gli occhi al Food Marketing: alimentazione e pubblicità (tecnologia – scienze)
2. Conoscere le etichette alimentari, DPO, IGP, STG. Approfondimento sulle bevande e l'acqua. Prodotto industriale e prodotto artigianale. Globalizzazione e difesa del prodotto locale: le De. Co. (tecnologia – scienze)
3. Correlazione tra alimentazione e salute: le malattie cronico degenerative. La dieta mediterranea e la doppia piramide alimentare. Sostenibilità ambientale ed alimentare. Approfondimento sulle merende (scienze)
4. Approfondimenti degli aspetti economici, sociali ed ambientali dell'alimentazione (allevamenti intensivi e fattorie didattiche, pesca tradizionale e pesca sostenibile, deforestazione ed agricoltura intensiva) (geografia – scienze)
5. Aspetti etici legati all'alimentazione: la fame nel mondo, denutrizione, malnutrizione, sottanutrizione e sovranutrizione (italiano – religione)
6. Impronta ecologica e sostenibilità ambientale. La filiera agricola e l'ambiente. Il Carbon Foot Print (scienze)
7. Lo spreco alimentare: costi ed opportunità (tecnologia)
8. Hungry Planet Family Food Portraits (inglese)
9. Il cibo nell'arte (arte)
10. Il cibo nella storia (storia – italiano)
11. Il cibo e il movimento: la piramide dell'attività motoria (educazione fisica - scienze)

<p>Mezzi e strumenti</p>	<p>Lezione frontale, conversazioni guidate, lavori su schede da fare a casa o a scuola, lavori a coppia, lavori di gruppo, attività di problem solving, attività di brainstorming, visione di video specifici per argomento, uso di manuali ministeriali, documenti in power-point, cartelloni, laboratori specifici, questionari, visite ad aziende e cineforum dedicati.</p>
<p>Incontri di progetto</p>	<p>Sono previsti due incontri con le insegnanti: uno iniziale di presentazione ed uno finale di valutazione. Nell'incontro iniziale verranno illustrati, per ogni modulo didattico, competenze specifiche, abilità e conoscenze acquisite inerenti i seguenti ambiti:</p> <p>Ambito disciplinare SCIENTIFICO – TECNOLOGICO (scienze – tecnologia – geografia) Ambito disciplinare STORICO – GEOGRAFICO (italiano - storia – geografia) Ambito disciplinare ETICO - LINGUISTICO – RELIGIOSO – EDUCAZ CIVICA (italiano – religione – educazione civica) Ambito disciplinare LINGUE STRANIERE (inglese) Ambito disciplinare ARTISTICO (arte e immagine) Ambito disciplinare MOVIMENTO (educazione fisica – scienze)</p> <p>Durante l'anno scolastico si rimane comunque a disposizione per ogni eventuale esigenza.</p>
<p>Promozione merenda sana</p> 	<p>Durante l'unità educativa 3 "Correlazione tra alimentazione e salute (scienze)" verrà fornita gratuitamente ai ragazzi una merenda sana a base di pane artigianale.</p>
<p>Adesioni</p>	<p>Inviando formale richiesta di iscrizione specificando il numero di classi, alunni e scuole a: e-mail: elisa.dallago@aulss7.veneto.it</p> <p>ENTRO IL 15 OTTOBRE 2019</p> <p>Per informazioni contattare il numero 0445/389210 o fare riferimento all'indirizzo mail: elisa.dallago@aulss7.veneto.it</p>