



Città di Lucca

Amministrazione comunale

SETTORE 2 – Politiche Sociali, Educative e Formative
U.O. 2.5 Servizi scolastici



Progetto educazione alimentare A.S. 2014 2015. Proposte.

.....Ecco a voi un "assaggio" del progetto di educazione alimentare per il prossimo anno scolastico 2014 2015....

Il Progetto "*Oltrebampe'- oltrebambini e prodotti agroalimentari di eccellenza*", è un'opportunità per affrontare le tematiche collegate alla ristorazione scolastica con l'obiettivo di ottimizzare il consumo delle pietanze proposte ed il gradimento a livello sensoriale dei pasti nelle mense delle scuole "pilota", almeno in un primo momento, per estenderlo poi in modo graduale a tutti gli utenti del servizio.

Ci si propone inoltre di proseguire con l'inserimento di alcuni alimenti tipici del nostro territorio a filiera corta nel menu scolastico in attuazione delle "linee guida" del progetto "Bampe" .

Per raggiungere questi obiettivi, è necessario favorire la conoscenza e di conseguenza l'accettazione dei prodotti agroalimentari locali da parte degli utenti della ristorazione scolastica; sono previste azioni di formazione e comunicazione volte a radicare la conoscenza delle produzioni locali e di qualità, quelle a "km 0", legate alle tradizioni culturali dei territori, ed a stimolarne il consumo.

La scuola, in tutti i suoi gradi e livelli, può dare un grosso contributo alla crescita personale dei ragazzi fino dalla più tenera età, nella consapevolezza che nutrirsi bene è fondamentale per la salute e la qualità della vita.

Anche la famiglia, come ben sappiamo, è coinvolta in questo impegno educativo ed infatti il Progetto di Educazione nutrizionale, anche per il prossimo anno scolastico, si propone di coinvolgere i genitori con varie proposte.

Gli **obiettivi** comuni che caratterizzano tutte le proposte intendono stimolare una coscienza critica sui comportamenti alimentari corretti e su stili di vita salutari, due elementi che sono strettamente collegati per il benessere dell'individuo:

- promuovere un rapporto equilibrato con il cibo (mi piace, mi fa bene, mi fa stare bene con gli altri) nella consapevolezza del ruolo che il cibo ha sullo stato di benessere personale;
- educare al gusto, stimolando i ragazzi ad approfondire le proprie conoscenze alimentari, nei confronti delle produzioni locali e di qualità, quelle a "km 0", legate alle tradizioni culturali del territorio, ed incrementarne il consumo.
- fornire gli strumenti per valutare obiettivamente la qualità dei cibi consumati, sia ai ragazzi che ai componenti delle commissioni mensa, per migliorare il rapporto dell'utenza con il servizio mensa scolastica;
- consolidare il ruolo della ristorazione scolastica quale momento di educazione al consumo consapevole e di qualità, al recupero del "gusto al cibo", alla convivialità e alla socialità.



- aumentare il livello di gradimento e di consumo dei pasti nelle mense scolastiche, ottimizzando le proprietà organolettiche e nutrizionali dei cibi garantendo altresì le adeguate condizioni ambientali per il loro consumo (limitazione della rumorosità, suddivisione ottimale degli spazi, arredi, ecc.).
- valorizzare l'arte di cucinare, che significa mettere in pratica le conoscenze acquisite e sfruttare molteplici opportunità di apprendimento di tipo "trasversale";
- promuovere il consumo critico e consapevole e del recupero delle risorse, con la conseguente riduzione degli sprechi: il Progetto "Non tirare la pasta" prevede la redistribuzione del cibo non consumato ancora commestibile ed il reimpiego degli scarti alimentari che giornalmente vengono prodotti nella ristorazione scolastica.

Attività previste:

Corso di formazione rivolto agli insegnanti (accreditato dal MIUR)

- Durata: quattro incontri di tre ore ciascuno.

Primo incontro

- Le motivazioni di un progetto di cultura e educazione alimentare, sensoriale e del gusto
- Gli aspetti culturali e sociali che influenzano e condizionano il rapporto con il cibo oggi.
- La produzione alimentare e la sostenibilità ambientale .
- L ' importanza di un approccio multidisciplinare .
- L ' importanza della famiglia nella definizione delle abitudini alimentari .
- Strategie e tecniche operative di coinvolgimento dei genitori.

Secondo incontro

- Gli obiettivi didattici di un percorso di cultura e di educazione alimentare , sensoriale e del gusto.
- I sensi come strumento di conoscenza.
- L ' uso consapevole dei sensi
- I caratteri costitutivi di un alimento e il rapporto con i sensi.
- Esperienze pratiche

Terzo incontro

- Come si conosce un alimento : aspetto descrittivo , normativo , storico.
- I ferri del mestiere : le schede per registrare le caratteristiche organolettiche degli alimenti.
- Gli indicatori primari , secondari e i descrittori .
- Esperienze pratiche.

Quarto incontro

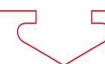
- Progettare un laboratorio di educazione sensoriale , alimentare e del gusto a scuola : condizioni necessarie, metodologie, tecniche operative.
- I laboratori di descrizione degli alimenti come esempio di apprendimento cooperativo .
- Il territorio di riferimento e le sue caratteristiche agro - alimentari.
- I prodotti tipici , tradizionali e di qualità .
- Esperienze pratiche.



- Periodo di attuazione: ottobre – novembre 2014

❖ **Corso di aggiornamento rivolto agli insegnanti ed ai genitori che fanno parte delle commissioni mensa** sulle tematiche legate alla corretta alimentazione in relazione al servizio di ristorazione scolastica: capire il funzionamento di questo servizio aiuta a verificarne la correttezza.

- Obiettivi: Favorire la partecipazione delle famiglie alle varie fasi del servizio: di ristorazione, fornendo al contempo corrette informazioni in ambito nutrizionale. La famiglia e gli insegnanti adeguatamente formati possono collaborare con le istituzioni (scuola e Comune) e riportare all'interno della propria giornata alimentare i concetti acquisiti, mentre i componenti delle commissioni, tramite il percorso formativo avranno gli strumenti per valutare oggettivamente il servizio fornito e capire come si coniugano la qualità igienico- nutrizionale e la qualità totale del servizio, anche attraverso prove di assaggio guidate sul posto.
- Contenuti: Dai concetti contenuti nelle linee guida per la ristorazione scolastica nazionali e regionali, al concetto di " porzione"; dalle caratteristiche del pasto veicolato agli interventi volti a qualificare la ristorazione collettiva . Saranno inoltre fornite le conoscenze e gli strumenti per valutare oggettivamente la qualità dei cibi proposti nella ristorazione scolastica.
- attività previste:
 - ✓
Due incontri teorico-pratici della durata di due ore ciascuno.
 - ✓
Un incontro conclusivo di due ore.
 - ✓
Visita al centro produzione pasti.
 - ✓
Sopralluogo congiunto nei refettori.
- Periodo di attuazione: ottobre - dicembre 2014.



- ❖ **Incontri con le famiglie** sulle tematiche legate alla corretta alimentazione, al consumo responsabile ed alla valorizzazione delle produzioni locali .
 - Contenuti: Educazione alimentare e sensoriale; prodotti e piatti del territorio; cibo e affettività.
 - Durata : tre incontri teorico-pratici ed un incontro conclusivo di due ore ciascuno.
 - Periodo di attuazione : gennaio – aprile 2015

- ❖ **Attività didattiche teoriche e pratiche**, (laboratori didattici, corsi di cucina, visite alle fattorie didattiche) volte ad ampliare le conoscenze in ambito alimentare, a favorire la riscoperta delle tradizioni locali ed a promuovere il consumo critico e responsabile degli alunni delle scuole che hanno aderito al progetto e delle famiglie.
- ❖ **Indagini di gradimento** del menu scolastico (raccolta dati pre e post intervento= vediamo se cambia qualcosa)

Agli insegnanti che aderiscono al Progetto viene richiesto un impegno che si può riassumere in questi termini:

- Aderire al progetto e predisporre un piano didattico per operare attivamente nel corso dell'anno scolastico, con un impegno che gli insegnanti stessi decidono, con il supporto di esperti.
- Essere presenti agli incontri organizzati dall'Amministrazione Comunale (2-3 /anno)
- Comunicare con sintetici resoconti lo stato di effettuazione delle proposte progettuali prescelte e/o partecipare ad eventuali incontri di verifica.
- Partecipare alla manifestazione conclusiva che di solito si tiene nel mese di maggio (2015) esponendo i materiali prodotti e gli itinerari seguiti, anche all'interno di momenti espositivi comuni a più classi.