

## Titolo modulo: **AVANZI PRELIBATI**

### DESCRIZIONE:

Il progetto “Avanzi prelibati” sarà dedicato alla realizzazione di nuovi processi di approvvigionamento e gestione del cibo, la riduzione degli sprechi alimentari e la conoscenza della filiera alimentare.

Il cambiamento dello stile di vita degli ultimi decenni ha determinato una modifica delle abitudini alimentari. Si è passati da una dieta “semplice e povera”, che determinava talvolta carenze nutritive, ad un'alimentazione ricca e squilibrata causa di malattie e dismetabolismi.

In età scolare si consolidano le abitudini e i gusti in fatto di cibi; ciò rende necessario un percorso di formazione di educazione alimentare che tenga conto anche della sostenibilità ambientale, economica e sociale.

Lo scopo di tale attività sarà quello di sensibilizzare i ragazzi ad un'alimentazione corretta ed equilibrata, alla ricerca di prodotti stagionali e di qualità, a valorizzare prodotti locali e a ridurre gli sprechi alimentari creando nuove ricette con l'utilizzo degli avanzi.

Gli obiettivi formativi riguardano l'educazione alimentare attiva e consapevole, con particolare riferimento al rapporto tra cibo e territorio, al cibo come strumento di conoscenza e integrazione culturale.

### METODOLOGIA

Scopo del corso: stimolare i ragazzi a riflettere sul cibo e l'ambiente che li circonda, rinforzare le loro capacità comunicative e potenziare la conoscenza dei prodotti biologici, delle loro funzioni e il loro rapporto con il corpo umano.

I percorsi proposti saranno finalizzati per un'educazione alimentare, per una conoscenza corretta del rapporto alimentazione - salute e dei fattori di rischio collegati alle scorrette abitudini alimentari.

I laboratori sensoriali permetteranno, attraverso la manipolazione di diversi cibi, di apprezzare meglio prodotti non sempre accettati e conoscere meglio una dieta equilibrata.

Gli studenti potranno trasferire le competenze acquisite alle famiglie e ad altre persone con la realizzazione di mostre e mercatini in modo tale da rendere il progetto autofinanziabile mediante la vendita di calendari, ricettari.

### OBIETTIVI

- Analizzare le proprie abitudini alimentari e, in base alle conoscenze apprese, consolidarle o attivare i correttivi necessari
- Acquisire una cultura della genuinità degli alimenti
- Conoscere le tappe e le problematiche della sicurezza alimentare e ambientale (la filiera alimentare)
- Conoscere e saper usare l'immagine e il logo come strumenti di comunicazione
- Saper riflettere sui propri comportamenti e sulle proprie scelte nel campo dei consumi
- Saper analizzare i contenuti di un messaggio pubblicitario: linguaggio, parole, colori, caratteri, situazioni
- Prendere coscienza, dopo una conoscenza degli organi di senso e la loro fisiologia delle sensazioni, emozioni e condizionamenti legati al gusto
- Addestrare i sensi per affinare le percezioni
- Utilizzare consapevolmente e con efficacia i propri sensi quale strumento di scelta nel ruolo di consumatore attivo e consapevole
- Ascoltare e fare propri i consigli e pareri scientifici di personale specializzato
- Conoscere le caratteristiche nutrizionali degli alimenti
- Conoscere la normativa sulla sicurezza alimentare

SPAZI: E' previsto l'utilizzo di alcuni spazi verdi della scuola per la realizzazione di un orto.

L'attività teorica sarà supportata da esperienze pratiche presso la cucina della scuola.

**Tipologia Modulo:** Educazione alimentare, cibo e territorio;

Sedi dove è previsto il modulo: Scuola Sec. I Grado Leonardo Da Vinci;

Destinatari: Allievi secondaria inferiore (primo ciclo);

Tempi: Febbraio – Giugno 2019.