

**“INSEGNANTI A SCUOLA DI ALIMENTAZIONE”  
PROPOSTA FORMATIVA A CURA DELL’ASL DI ALESSANDRIA  
MESI DI FEBBRAIO – MARZO 2018**

Responsabile e coordinatrice dei relatori – Direttore Scientifico  
**Dr.ssa Mariacaterina Maconi**  
Poliambulatorio Patria Tel. 0131 307852 e-mail mmaconi@aslal.it

Direttore del corso: Dirigente scolastico I.C. Galilei – AL Dott.ssa Maria Paola Minetti

**Per informazioni:**

**CONFAGRICOLTURA ALESSANDRIA**

**Cristina Bagnasco** Responsabile Segreteria

Via Trotti 122 - 15121 Alessandria

Tel. 0131 / 43151 - 43152 - int 324 cell. 348 8800221 Fax 0131 / 263842

MAIL: [c.bagnasco@confagricolturalessandria.it](mailto:c.bagnasco@confagricolturalessandria.it)

Sito web: <http://www.confagricolturalessandria.it>

**Gruppo di progetto : Massimo Barberis; Gabriella Caprino; Gaetano Garofalo; Stefania Santolli**

**Partner**: ASLAL, Regione Piemonte, Provincia di Alessandria, Ufficio scolastico Regionale per il Piemonte - Ambito Territoriale Provincia di Alessandria, Confagricoltura Alessandria, Agriturist Alessandria, Fattorie Didattiche.

**Destinatari**: docenti scuola dell'infanzia, scuola primaria, secondaria di primo e secondo grado

**Descrizione**. La convinzione che la sana alimentazione, il modo di vivere corretto con una buona educazione alla salute sia un investimento sulla salute e sia fondamentale per un futuro migliore di tutti noi, ci spinge a proporre alle scuole un progetto sull'educazione alimentare rivolto agli insegnanti che si articola in una serie di incontri formativi con alcuni esperti dell'ASLAL (dietologa, dietista, veterinario e tecnico della Prevenzione).

**Finalità**: Il progetto si propone di avere non solo risvolti sulla salute, ma anche sull'orientamento professionale dei ragazzi per la conoscenza diretta del territorio e delle sue antiche tradizioni.

**Contenuti**: Fabbisogni energetici e i principi nutritivi; sane abitudini alimentari; ruolo degli insegnanti e ristorazione scolastica. Cultura del cibo, paure, miti, significato e problematiche legate al cibo. Tecniche di allevamento, alimentazione e cura degli animali. Filiera alimentare e approfondimento degli argomenti relativi alla carne, al latte e ai suoi derivati.

**Durata: 20 ore**

- 4 incontri frontali con slide di 2,5 ore ciascuno (Febbraio: 15, 21, 28 Marzo: 7 - orario 15.30-18)
- 1 incontro in azienda con attività laboratoriale di 3 ore (nel mese di marzo in data e sede da concordare)
- 2 ore di progettazione del lavoro da svolgere in classe
- 5 ore di attività in classe per la partecipazione al Concorso sugli argomenti trattati con elaborato di restituzione dell'esperienza e viaggio premio in una fattoria didattica.

**Metodologia e strumenti di valutazione**

Intervento di esperti; lezioni frontali; questionario di gradimento; valutazione di processo; attività laboratoriali; attività esperienziali; workshop; seminari; out-put (elaborato, performance, modifica strutturale....)

***Il corso è gratuito e riconosciuto ai fini della formazione docenti  
previa approvazione e adozione nel Piano di formazione da parte dell'Istituto Scolastico.***

**ISCRIZIONI**

**Entro e non oltre il 31 gennaio 2018 con le seguenti modalità:**

- **DOCENTI A TEMPO INDETERMINATO** esclusivamente **sulla piattaforma SOFIA**;

**DOCENTI A TEMPO DETERMINATO** inviando una mail a [c.bagnasco@confagricolturalessandria.it](mailto:c.bagnasco@confagricolturalessandria.it)

con i seguenti dati: COGNOME NOME SCUOLA TELEFONO SCUOLA TELEFONO PRIVATO