

PROGETTO

IL CIBO E' VITA

Regione Piemonte ASL Alessandria

Progetto avviato nell'anno 2012 - Ultimo anno di attività : 2012

Abstract

Obiettivo generale

Valutare in modo critico le proprie abitudini alimentari
Conoscere le nozioni base relative alla grammatica dell'alimentazione
Assumere consapevolezza del rapporto tra regime alimentare e stato di salute
Individuare i risvolti emotivi e psicologici collegati al cibo
Conoscere il rapporto fra uomo e natura
Conoscere e valorizzare la nostra tradizione culinaria e quella di altre culture

Valutazione prevista/effettuata

Correzione degli errori alimentari, attuazione di un regime alimentare più naturale e adeguato alle esigenze individuali.

Tema di salute prevalente : ALIMENTAZIONE

Temi secondari :

Setting : Ambiente scolastico

Destinatari finali : Scuola secondaria di primo grado
Famiglie

Mandati :

Finanziamenti :

Responsabili e gruppo di lavoro

Dott. BELLINGERI PAOLO (responsabile)

Medico

ASL AL - Staff - Unità Operativa Cure Palliative, ambito territoriale di Acqui Terme, Novi Ligure, Ovada

e-mail : pbellingeri@aslal.it

Tel. : 0143826418

Enti promotori e/o partner

Categoria ente : Associazione

ISTITUTO COMPRENSIVO NOVI 1

Come promotore; In fase progettuale; In fase di realizzazione; In fase di valutazione;

Categoria ente : Associazione

SANA E FORCHETTA

Documentazione del progetto

1. Documentazione progettuale

OBIETTIVI

Obiettivo formativo: promuovere la prevenzione alimentare

il corso permetterà ai partecipanti (studenti, insegnanti e genitori) di fornire le competenze di base dell'alimentazione partendo dalle linee guida regionali.

INTERVENTO AZIONE #1 - 01/11/2012 - 31/05/2013

laboratorio formativo

Numero edizioni : 1

Ore singola edizione : 65

Totale persone raggiunte : 180

Setting : Ambiente scolastico

Comuni coinvolti nell'intervento :

Novi Ligure;

Metodi non specificati

Carichi di lavoro :

- Num. 1 Medico - ore 15

Descrizione dell'intervento :

Assumere consapevolezza del rapporto tra regime alimentare e stato di salute attraverso ricerche individuali e di gruppo, produzione e ideazione di menù all'interno di diete equilibrate, preparazione in classe di alcuni semplici cibi

Documentazione dell'intervento :
