CIRFOOD

Progetto Educazione Alimentare

anno scolastico 2022/2023

Servizio di ristorazione scolastica Comune di Chiavari

Feed the future

Obiettivi dell’ Educazione Alimentare nella Scuola

- INCENTIVARE LA CONSAPEVOLEZZA
- FAVORIRE L’ADOZIONE DI SANI COMPORTAMENTI ALIMENTARI
- PROMUOVERE LA CONOSCENZA DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
- PROMUOVERE LA TRASVERSALITA’ DELL’EDUCAZIONE ALIMENTARE
- PROMUOVERE UN CONCETTO DI SOCIALITA’ COMPLESSIVA DEL CIBO

Tratto da «Linee guida per l’Educazione Alimentare – 2015 « redatte dal Miur

Soggetti protagonisti

ISTITUZIONI LOCALI

FAMIGLIE

ISTITUZIONI SCOLASTICHE

AZIENDE DI RISTORAZIONE COLLETTIVA

Programma

2
- INCONTRO CON POPOLAZIONE PER CONDIVISIONE PROGETTO E DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

4
- PERCORSO GASTONOMICO/DIDATTICO «Un arcobaleno di menù» (rivolto a tutti gli utenti)

5
- LABORATORIO DIDATTICO «Il cerchio della stagionalità» (rivolto agli alunni delle classi terze delle scuole primarie)

6
- LABORATORI DI CUCINA PER GENITORI «Chef per un giorno»

7
- INIZIATIVA «Libera Terra» in occasione della «Giornata della Memoria e dell'Impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie»

«UN ARCOBALENO DI MENU'»

Tema:	Socializzazione, interculturalità ed integrazione
Utenza:	Alunni di tutte le fasce d'età
Durata:	5 menù a tema (aprile, maggio, giugno)
Materiale didattico:	«Tavolozza dei colori» con indicazione delle proprietà di ciascun colore

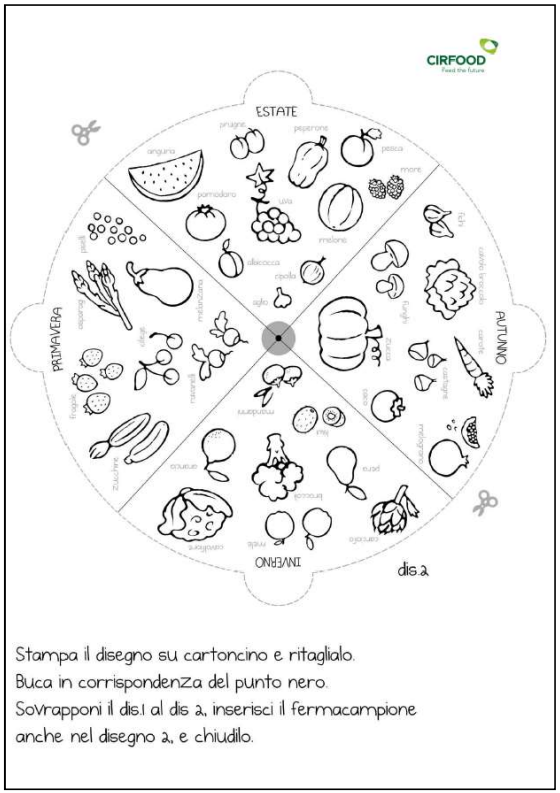
«UN ARCOBALENO DI MENU'»

«IL CERCHIO DELLA STAGIONALITA'»

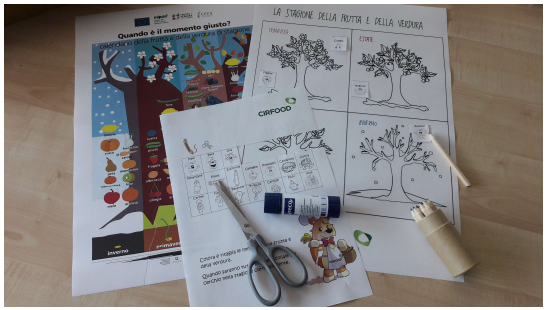
Tema:	Importanza del consumo di frutta e verdura stagionale
Utenza:	Alunni delle classi terze delle scuole primarie
Durata:	1 incontro di 2 ore per ciascuna classe a cura del dietista CIRFOOD
Materiale didattico:	Schede didattiche per costruzione del «Cerchio di Frutta e Verdura»; Locandina «L'Albero delle stagioni»; Presentazione Power point

«IL CERCHIO DELLA STAGIONALITA'»

Stampa il disegno su cartoncino e ritaglialo.
Buca in corrispondenza del punto nero.
Inserisci il fermacampione.



Stampa il disegno su cartoncino e ritaglialo.
Buca in corrispondenza del punto nero.
Sovrapponi il dis.1 al dis 2, inserisci il fermacampione
anche nel disegno 2, e chiudilo.



«CHEF PER UN GIORNO»

Tema:	Laboratori di cucina per genitori
Utenza:	Genitori alunni
Durata:	1-2 incontri (in base al numero di adesioni) di 2 ore ciascuno in presenza di cuoco e dietista CIRFOOD
Svolgimento:	Durante gli incontri la cuoca mostrerà ai genitori le modalità con cui vengono preparati alcuni piatti che compongono il menù scolastico spiegandone dettagliatamente tutte le fasi. Sarà cura del dietista spiegarne le caratteristiche e gli abbinamenti più consoni per soddisfare le esigenze dei bambini. Un corso pratico di cucina che allo stesso tempo consentirà di acquisire le conoscenze base delle buone e corrette abitudini alimentare. Per i genitori sarà un modo anche per vedere da vicino le materie primi utilizzate per il servizio e i relativi locali di produzione. Al corso si accederà previa prenotazione.

«GIORNATA DELLA MEMORIA E DELL'IMPEGNO IN RICORDO DELLE VITTIME INNOCENTI DELLE MAFIE»

Il 21 Marzo, in occasione della «Giornata della memoria e dell'impegno in ricordo delle vittime innocenti delle mafie», verrà servita a pasta di semola biologica "Libera Terra" a tutti gli utenti.

Libera Terra nasce con l'obiettivo di valorizzare territori stupendi ma difficili, partendo dal recupero sociale e produttivo dei beni liberati dalle mafie per ottenere prodotti di alta qualità attraverso metodi rispettosi dell'ambiente e della dignità della persona. Inoltre, svolge un ruolo attivo sul territorio, coinvolgendo altri produttori che condividono gli stessi principi e promuovendo la coltivazione biologica dei terreni.

La mission del progetto Libera Terra è dare dignità ai territori caratterizzati da una forte presenza mafiosa, attraverso la creazione di aziende cooperative autonome, autosufficienti, durature, in grado di dare lavoro, creare indotto positivo e proporre un sistema economico virtuoso, basato sulla legalità e sulla giustizia sociale.

Feed the future

CIRFOOD