

## NON SPRECHIAMO IL CIBO



*Progetto di educazione alimentare e riduzione degli sprechi alimentari*

### **PROGETTISTI/COORDINATORI/ SOGGETTI ATTUATORI**

Comune di Piscina  
GMI servizi  
I.C. Pinerolo III-Piscina:  
Docenti scuola dell'infanzia  
Docenti scuola primaria  
Docenti scuola secondaria di primo grado

### **TARGET DI RIFERIMENTO**

Bambini/e e ragazzi/e della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado di Piscina

### **CRONOPROGRAMMA anno scolastico 2022-2023**

1° QUADRIMESTRE	2° QUADRIMESTRE
<p>-Novembre commissione mensa delibera circa le modifiche al Menù per i mesi di marzo, aprile, maggio:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• somministrare in via sperimentale per 3 mesi una volta alla settimana, la frutta al mattino per la merenda</li><li>• somministrare il "pasto inverso" ossia il secondo e contorno prima del primo piatto, in via sperimentale 1 volta alla settimana per 3 mesi.</li></ul> <p>-Dicembre 2022 Incontro dei bambini dell'infanzia di 5 anni col nutrizionista della GMI (1 ora). Attività:</p>	<p>Da febbraio sino alla fine dell'anno scolastico</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Incontro di presentazione del progetto ai genitori (22 febbraio)</li><li>• Percorso di educazione alimentare e lotta agli sprechi in classe con i docenti ed interventi del nutrizionista della GMI servizi.</li><li>• Monitoraggio mensile degli sprechi alimentari e somministrazione di questionari sul gradimento a cura del Comune e della GMI servizi</li><li>• Realizzazione di grafici, da parte degli alunni/e della scuola secondaria, sui risultati dei</li></ul>

<p>1. Come fare il minestrone Slide e spiegazione dell'arcobaleno dei colori con proprietà delle verdure. Osservazione delle verdure, manipolazione ed assaggio (carote, finocchi, verza e porro)</p> <p>2. Attività con la frutta: la frutta viene tagliata e i bambini ad occhi chiusi la riconoscono dal profumo (pere, mele, kiwi, arancio) e alla fine la mangiano.</p>	<p>monitoraggi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peer education: i ragazzi della secondaria terranno degli incontri con la primaria sui temi in oggetto.</li> <li>• Gita conclusiva presso una fattoria didattica (la gita sarà offerta dalla GMI mentre sarà a carico dei genitori il trasporto. Il comune di Piscina darà un contributo economico per il trasporto di euro 1000)</li> <li>• 5 giugno, giornata dell'ambiente, verranno presentati a genitori ed alunni i risultati del percorso e ci sarà una premiazione finale per le classi, una per ordine, che si saranno distinte per i loro progressi nella consapevolezza alimentare e nella riduzione degli sprechi.</li> </ul>
--	--

#### **OBIETTIVI DIDATTICO-FORMATIVI:**

- Avvicinare ed educare i bambini/e ed i ragazzi/e ad un percorso per una sana alimentazione.
- Educare gli alunni ad un atteggiamento ecologico di riduzione degli scarti alimentari sia in mensa che a casa.
- Avvicinare bambini/e e ragazzi/e, anche attraverso esperienze pratiche, a capire i metodi di produzione, preparazione e conservazione dei cibi.

#### **METODOLOGIE:**

1. Lezioni curricolari tenute dalle docenti di classe.
2. Peer education, ovvero lezioni interattive condotte da ragazzi della scuola secondaria presso alcune classi della scuola primaria per spiegare il valore dei vari alimenti e le etichette apposte sui cibi confezionati
3. Elaborazione modifiche al menù da parte della commissione mensa, del gruppo delle progettiste del progetto e dei rappresentanti del CCR, per aiutare gli alunni all'assaggio, all'educazione al gusto e all'adozione di sane abitudini alimentari.
4. Gita didattica presso una fattoria didattica

5. Intervento di esperti: incontro con il nutrizionista della GMI servizi
6. Giornate mensili per la pesatura degli scarti alimentari
7. Somministrazione di questionari sul gradimento
8. Elaborazione di grafici, sulla base dei risultati della pesatura e dei questionari

#### **1. MODALITA' DI VERIFICA:**

1. Prove scolastiche sul raggiungimento degli obiettivi
2. Questionari periodici
3. Pesatura degli scarti alimentari in itinere nei tre mesi del percorso di educazione alimentare
4. Compilazione di un diario di bordo sugli scarti, disponibile nel refettorio, e realizzazione di grafici sui risultati del monitoraggio

Piscina, 23/02/2023