

PROGETTO “SCEGLI CON GUSTO, GUSTA IN SALUTE”

LUNEDÌ 16 MAGGIO 2016

CENTRO LUOGHI DI PREVENZIONE – PADIGLIONE VILLA ROSSI Reggio Emilia

Introduzione: La Giornata si svolge in sessioni parallele rivolte a docenti, operatori e studenti. Gli studenti metteranno a confronto le esperienze curriculari legate alla peer education, l'approfondimento disciplinare delle tematiche affrontate e l'esperienza di cucina didattica laboratoriale effettuata a Luoghi di Prevenzione per diverse tipologie di destinatari.

I docenti, dopo il confronto plenario sulle ricadute di Scegli con Gusto Gusta in Salute nella modificazione del contesto scolastico, parteciperanno al Seminario di predisposizione del Manuale Didattico per docenti di sala e cucina che ha il coordinamento scientifico del Prof. Paolo Gentili in collaborazione con Luoghi di Prevenzione.

Nel pomeriggio i docenti approfondiranno le proposte progettuali del prossimo anno scolastico che prevedono l'inserimento nella parte curriculare del programma la Prevenzione dei Disturbi del comportamento alimentare.

Gli operatori possono scegliere di partecipare al percorso dei docenti o a quello degli studenti.

Bozza Programma

ore 9.45 Apertura e introduzione dei lavori - Scegli con Gusto e Gusta in Salute nell'attuazione del Piano Regionale della Prevenzione **Marina Fridel, Marilena Durante**

ore 10.15/11.00 Discussione plenaria di restituzione delle azioni di Progetto “Scegli con gusto gusta in salute” rivolta a insegnanti e operatori del gruppo di lavoro su: azioni di contesto, educazione tra pari come formazione e come ricaduta, attività curriculari. Modera e introduce: **Alessandra Fabbri**

Ore 11.00/13.00 Seminario per la predisposizione del Manuale Didattico: **Sandra Bosi**

Ore 10.00/13.00 Attività laboratoriali parallele a gruppi per gli studenti

Ore 13.00/14.00 pausa pranzo

Sessioni parallele:

Ore 14.00 **Studenti:** prosecuzione delle Attività laboratoriali parallele a gruppi per gli studenti e peer

Ore 14.00 **Docenti:** Presentazione proposta curriculare anno scolastico 2016/2017 con approfondimento sulla Prevenzione dei Disturbi del Comportamento Alimentare **Sandra Bosi, Anna Maria Gibin**

Ore 15.00 ritrovo in plenaria e conclusioni

NOTE ORGANIZZATIVE

Il percorso per gli studenti è suddiviso in 4 laboratori che si svolgeranno a rotazione:

1. LABORATORIO A - laboratorio di cucina gestito a coppie dagli Istituti che hanno svolto i laboratori didattici a Luoghi di Prevenzione in questo anno scolastico
2. LABORATORIO B – laboratori sulla comunicazione efficace nella peer education gestito da gruppi di peer
3. LABORATORIO C - analisi immaginativa con rielaborazione di scrittura creativa
4. LABORATORIO D – attività fisica e camminata consapevole

Al loro arrivo i ragazzi verranno suddivisi in n.4 gruppi che a rotazione svolgeranno le attività proposte nei 4 laboratori

Ogni laboratorio avrà la durata di 50 minuti dovendo prevedere 10 minuti per lo scambio dei laboratori.

Di seguito lo schema con l'organizzazione dei turni del laboratorio A e B

LABORATORIO A - Laboratori di cucina

conduzione Chiara Luppi – SIAN AUSL di Reggio Emilia

dalle 10.00 alle 11.00

tema - prevenzione malattie croniche e tumori

istituti: "B.Scappi" di Casalecchio di Reno e "Magnaghi" di Salsomaggiore

dalle 11.00 alle 12.00

tema - prevenzione malattie croniche e tumori

istituti: "G. Rainieri-G. Marcora" di Piacenza e "B. Scappi" di Castel San Pietro Terme

dalle 12.00 alle 13.00

tema – Celiachia - Istituto "S. Savioli" di Riccione

tema – Prevenzione del diabete e malattie cardiovascolari - Istituto "Zappa-Fermi" di Bedonia

dalle 14.00 alle 15.00

tema – Alimentazione dello sportivo – IAL di Serramazzoni

tema – Aperitivo e pranzo fuori - Istituto Convitto Corso di Correggio

Si richiede la preparazione di UNA SOLA DELLE RICETTE proposte nei laboratori didattici e che richiedano una elaborazione di max 50 min somministrata a circa 15 persone. Le postazioni della cucina possono ospitare massimo tre ragazzi per ogni istituto che dovranno quindi lavorare in parallelo con l'altra scuola presente in cucina.

Si chiede di provvedere in modo autonomo all'acquisto dei materiali necessari per lo svolgimento del laboratorio di cucina.

LABORATORIO B - Laboratori di peer education

dalle 10.00 alle 11.00 Istituto Mandela di Castelnuovo né Monti - RE

dalle 11.00 alle 12.00 Istituto Vergani – Navarra di Ferrara

dalle 12.00 alle 13.00 Istituto IAL di Cesenatico

dalle 14.00 alle 15.00 laboratorio di presentazione attività prossimo anno scolastico a cura di LdP

Alla giornata sono invitati per ogni scuola: n. 3 ragazzi che hanno svolto attività di peer education, n.3 studenti che sono stati coinvolti nei laboratori di cucina a Luoghi di prevenzione e n.3 docenti del gruppo di lavoro a scuola.

Le iscrizioni all'evento vanno effettuate tramite modulo on-line sul sito di LdP – nella sezione Convegni e Seminari.

Sarà disponibile presso la segreteria di Luoghi di Prevenzione il modulo di rimborso per le spese di viaggio relativo ai titoli di viaggio treno(2° classe) e bus.

Scuole del progetto "Scegli con gusto, gusta in salute"

"G. Rainieri-G. Marcora" di Piacenza

"Magnaghi" di Salsomaggiore - PR

Istituto "Zappa-Fermi" di Bedonia – PR

Istituto Convitto Corso di Correggio - RE

Istituto Mandela di Castelnuovo né Monti - RE

IAL di Serramazzoni - MO

Istituto Vergani – Navarra di Ferrara

"B.Scappi" di Casalecchio di Reno - BO

"B. Scappi" di Castel San Pietro Terme - BO

Istituto IAL di Cesenatico

Istituto "S. Savioli" di Riccione - RN

Nota importante:

Si chiede a tutte le scuole che hanno partecipato ai laboratori didattici di cucina a Luoghi di Prevenzione di farci pervenire la documentazione del lavoro svolto (per chi non lo avesse già fatto), entro il 10 maggio, in modo da poterlo consegnare come documentazione del progetto a tutti i presenti. **Non si accettano contributi dopo tale data per dare il tempo alla tipografia di stampare gli opuscoli.**