

**“Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca”**

I.C.S. “Quintino Di Vona”  
Via L. da Vinci, 2 – 20062 Cassano d’Adda (MI)  
Cod. Min. MIIC8CC00P - C.F. 91548230159  
tel. 0363/60061 - fax 0363/361145 - e-mail: [MIIC8CC00P@istruzione.it](mailto:MIIC8CC00P@istruzione.it)  
sito internet: [www.icqdivona.it](http://www.icqdivona.it)

**SCHEDA DI PROGETTO DETTAGLIATA**

**1. Denominazione progetto**

**SETTIMANA DELLA SALUTE**

**2. Responsabile progetto**

**MICHELA RAGUSEO**

**3. Obiettivi/finalità**

**Bisogno identificato** : stimolare alla cura di se' attraverso un'educazione alimentare che favorisca il benessere della persona .

**Finalità**: approfondire l'educazione alimentare attraverso esperienze di buone e salutari pratiche.

Obiettivi didattici e Obiettivi educativi:

- SENSIBILIZZARE AD UNA CORRETTA E VARIA ALIMENTAZIONE
- STIMOLARE LA RIFLESSIONE SULL'IMPORTANZA DI NON SPRECARE CIBO
- CONOSCERE LA PIRAMIDE ALIMENTARE ED I BENEFICI DEI DIFFERENTI CIBI SUL CORPO
- STIMOLARE AD UNA RIFLESSIONE TRA SANA ALIMENTAZIONE E MOVIMENTO FISICO PER IL BENESSERE PSICO-FISICO.
- SPERIMENTARE GUSTI NUOVI ATTRAVERSO LABORATORI DI CUCINA
- COLLABORAZIONE CON LA MENSA DELL'ISTITUTO PER LE VARIAZIONI SALUTARI SUI MENU' E PER PROPOSTE DI ATTIVITA' CON I NUTRIZIONISTI (COLAZIONE A SCUOLA, PERCORSI SU CIBI PARTICOLARI...)

**4. Destinatari**

**Alunni, docenti e genitori dell'Istituto**

**5. Modalità/attività**

Dove? Ambienti scolastici

Quando? Da Novembre 2019

Durata di ogni incontro : variabile

Quanti gruppi? Tutte le classi

Quanti incontri per gruppo? variabile

Cosa fanno gli alunni? Attività didattiche interdisciplinari ed esperienze di laboratorio proposte dalla Commissione Salute, Ambiente e Benessere per conoscere gli apporti

alimentari. Esperienze di condivisione in continuità verticale tra scuole infanzia, primarie e secondaria di primo grado.

Cosa fa l'esperto? /

## 6. **Durata**

Periodo : Novembre 2019

Data di inizio: 25/11/2010

Data termine proposte 28/11/2019 (con possibilità di approfondimenti per tutto l'anno scolastico).

## 7. **Risorse umane**

-Docenti alunni e genitori dell'istituto e responsabili del servizio mensa.

-Volontari specialisti che operano sul territorio per la trasmissione di contenuti per le buone pratiche alimentari (medici, dentisti, apicoltori, Coldiretti...).

## 8. **Beni e servizi**

Spazi:

ambienti scolastici o cascine e strutture situate sul territorio.

Materiali: variabili

Trasporti: /

Altro:

## 9. **Risultati attesi**

**Migliore conoscenza ed utilizzo delle buone pratiche alimentari**

## 10. **Monitoraggio in itinere/verifica - valutazione**

Osservazione e verifiche didattiche

Data : 12/10/2019

Il responsabile di progetto  
MICHELA RAGUSEO