

Comune di Castel San Pietro Terme

Comune di Ozzano dell'Emilia



**SERVIZIO UNIFICATO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

AREA REFEZIONE MENSE  
SERVIZIO DIETETICO E DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

# PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

ANNO SCOLASTICO 2017/2018

“Mangiare nel modo giusto non solo previene la malattia, ma genera anche la salute e un senso di benessere fisico e mentale.”  
*(T. Colin Campbell)*

NUTRIZIONISTA DOTT.SSA GANGI GABRIELLA  
c/o SOLARIS SRL CUCINA CENTRALIZZATA  
Via Remo Tosi, 7 Castel San Pietro Terme – tel 051/94.46.50

**SOLARIS S.R.L.**

Email [info@solarispietro.it](mailto:info@solarispietro.it) - PEC [solaris.pec@legalmail.it](mailto:solaris.pec@legalmail.it)  
CASTEL SAN PIETRO TERME - Via Oberdan, 10/11, tel. 051/69.51.978 – fax 051/69.51.966  
OZZANO DELL'EMILIA - c/o sede municipale Via della Repubblica, 10 tel. 051/79.13.18



“L’educazione alimentare deve essere intesa come percorso educativo e informativo per mezzo del quale si raggiunge il generale miglioramento dello stato di nutrizione degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l’eliminazione di comportamenti alimentari non soddisfacenti, l’utilizzo di manipolazione più igienica degli alimenti e un efficiente utilizzo delle risorse alimentari.”

*Oms - Organizzazione Mondiale Della Sanità  
Fao - Organizzazione Nazioni Unite Per L'alimentazione E L'agricoltura*

## Sommario

|  |    |
|--|----|
| La necessità di un progetto integrato .....          | 4  |
| Finalità .....                                       | 5  |
| Attività dedicata all'Asilo Nido .....               | 6  |
| GENITORI A SCUOLA DI CUCINA .....                    | 6  |
| Attività dedicata alla Scuola dell'Infanzia .....    | 7  |
| FACCIAMO COLAZIONE INSIEME .....                     | 7  |
| I SENSI.....   | 8  |
| Attività dedicata alla Scuola Primaria .....         | 9  |
| UNA MERENDA SQUISITA .....                           | 9  |
| L'ABBICCI DELLA SANA ALIMENTAZIONE.....              | 10 |
| VISITA IN CUCINA .....                               | 11 |
| FRESCO O TRATTATO NON VA SPRECATO.....               | 12 |
| FACCIAMO COLAZIONE.....                              | 13 |
| Attività dedicata alla Scuola Secondaria di 1° ..... | 14 |
| IL LABIRINTO DEGLI ALIMENTI .....                    | 14 |
| IL PIATTO DA 10 E LODE! .....                        | 15 |
| Attività dedicata a tutte le Scuole.....             | 16 |
| GIORNATE A TEMA .....                                | 16 |
| PIATTI REGIONALI .....                               | 17 |
| VIENI A PRANZO CON ME?.....                          | 18 |
| CONFERENZE SERALI A TEMA.....                        | 19 |

# La necessità di un progetto integrato

## IL CONTESTO OPERATIVO

Sono diverse e numerose le evidenze che testimoniano la necessità di un intervento diretto a prevenire e migliorare il quadro di salute delle giovani generazioni.

La diffusione e il continuo aumento di sovrappeso e obesità è particolarmente preoccupante se si pensa alle implicazioni socio sanitarie correlate allo sviluppo di patologie cronico degenerative legate a questi stati. L'ultimo rapporto Unicef, in collaborazione con L'Istat, non lascia dubbi: l'Italia è pienamente contagiata da quella che l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) ha definito "silente epidemia globale".

Nel nostro Paese 3 adulti su 10 (32%) risultano in sovrappeso, mentre 1 su 10 è obeso (11%): complessivamente, quindi, circa 4 adulti su 10 (42%) sono in "eccesso ponderale".

L'Italia ha uno dei più alti tassi di obesità infantile fra i paesi occidentali, secondo solo a quello degli Stati Uniti e le percentuali sono decuplicate dagli anni Settanta del secolo scorso.

Oggi il 26,9% dei ragazzi italiani dai 6 ai 17 anni è in eccesso di peso, con punte non trascurabili nel Sud e nelle isole. Percentuale che aumenta nella fascia dei bambini fra i 6 e 10 anni, arrivando fino al 35,7%: quindi uno su tre di quella fascia, ovvero circa un milione di bambini in totale (dati del Ministero della Salute). Considerevole anche la percentuale di bambini italiani in sovrappeso nella fascia 3-11 anni: 25,2%, che scende al 17,3% per i ragazzi fra gli 11 e i 14 anni.

Inoltre dai dati emersi dal Sistema di Sorveglianza "Okkio alla Salute", promosso dal Ministero della Salute e dal CCM (Centro per il controllo e la prevenzione delle malattie), nell'ambito del programma strategico Guadagnare salute-Rendere facili le scelte salutari, il 9% dei bambini salta la prima colazione e il 31% fa una colazione non adeguata (ossia sbilanciata in termini di carboidrati e proteine); il 67% fa una merenda di metà mattina troppo abbondante; il 21% dei genitori dichiara che i propri figli non consumano quotidianamente frutta e/o verdura; il 43% consuma abitualmente bevande zuccherate e/o gassate.

Si stima che il numero di persone adulte sovrappeso aumenterà del 2,4% medio annuo fino al 2025 e del 2,8% medio annuo dal 2025 al 2050.

---

***Si rende NECESSARIO, pertanto, un intervento volto ad un'attività integrata all'educazione alimentare tra scuola, famiglie e bambini.***

---

## Finalità

### DEL PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Promuovere la cultura e la consapevolezza alimentare attraverso un approccio sistemico che coinvolga la scuola di ogni ordine e grado, insegnanti, alunni e famiglie.

Far capire ai bambini e ragazzi che ciascuno di noi, per star bene, deve fornire al proprio organismo una dieta alimentare completa, equilibrata e rispondente alle proprie esigenze.

---

***Per una migliore riuscita delle attività è necessario che vi sia  
continuità con i programmi scolastici.***

---

## Attività dedicata all'Asilo Nido

### **GENITORI A SCUOLA DI CUCINA**

Impariamo a cucinare con gusto e varietà

#### **Attività**

Preparare una ricetta già inclusa nel menù proposto ai bambini del nido.

Durante la preparazione dei piatti la pedagoga/educatrice, la nutrizionista e la cuoca risponderanno alle domande dei genitori e illustreranno alcuni temi legati al cibo.

Alla fine della preparazione si mangerà tutti insieme.

#### **Obiettivi**

- Sensibilizzare i genitori sull'importanza di seguire un'alimentazione sana per la salute del proprio bambino;
- Far conoscere alle famiglie l'alimentazione proposta ai bambini del nido;
- Fornire ai genitori nuove idee su "cosa cucinare" ai propri figli;
- Condividere la preparazione e il consumo dei cibi nell'ambiente del nido;
- Diffondere conoscenze teoriche sul valore affettivo del cibo.

#### **A chi è rivolta**

L'iniziativa coinvolge gruppi (individuati dalla pedagoga) di massimo 15 genitori per ogni serata (n. 1 incontro per ciascun nido).

Saranno presenti la cuoca del nido, la pedagoga/educatrice della struttura e la nutrizionista.

#### **Dove**

Presso la cucina del Nido Girotondo in via Di Vittorio 28/A a Castel San Pietro Terme dalle ore 18,00 alle ore 20,00 in Aprile/Maggio.

## Attività dedicata alla Scuola dell'Infanzia

### **FACCIAMO COLAZIONE INSIEME**

“Il buon giorno si vede dal mattino” recita un proverbio sottolineando l'importanza di iniziare bene la giornata.

Fare una buona colazione è un elemento importantissimo nella dieta dei bambini/ragazzi, che occorre valorizzare e comprendere per il raggiungimento di una dieta giornaliera equilibrata.

#### **Attività**

I bambini consumeranno la colazione insieme alla maestra.

I bambini di cinque anni delle scuole dell'infanzia avranno l'opportunità di fare, una volta al mese, la “colazione insieme” (al posto della merenda con la frutta). All'inizio delle attività di educazione alimentare, la nutrizionista stilerà un calendario delle colazioni e delle giornate (una al mese), in occasione delle quali verrà preparata una colazione speciale che i bambini consumeranno insieme alle loro maestre.

#### **Obiettivi**

- Iniziare a riflettere su quanto sia importante cominciare la giornata facendo una colazione varia ed equilibrata;
- Scoprire nuovi sapori.

#### **A chi è rivolta**

L'attività è rivolta ai bambini di cinque anni delle scuole dell'infanzia di Castel San Pietro Terme e Ozzano dell'Emilia.

#### **Dove**

Presso la scuola (in classe).

## Attività dedicata alla Scuola dell'Infanzia

### **I SENSI**

Sviluppare nei bambini i sensi: gusto, olfatto e vista.

#### **Attività**

Utilizzare i sensi per riconoscere/conoscere alimenti e preparazioni.

#### **Obiettivi**

- Stimolare i sensi per riconoscere gli alimenti;
- Imparare a scoprire gli alimenti nascosti nei vari piatti proposti tramite i sensi: l'olfatto, il gusto e infine la vista;
- Valorizzare i sensi nel momento del pasto.

#### **A chi è rivolta**

L'attività è rivolta ai bambini di cinque anni delle scuole dell'infanzia di Castel San Pietro Terme e di Ozzano dell'Emilia.

#### **Dove**

Presso la scuola (in classe).



## Attività dedicata alla Scuola Primaria – classi I-II-III

### UNA MERENDA SQUISITA

Le merende (della mattina e del pomeriggio) non devono essere troppo abbondanti per non compromettere l'appetito del bambino durante i pasti principali. L'attività vuole porre l'attenzione proprio su quei cibi così ricchi di ottime proprietà per la nostra dieta (es: frutta, verdura, carboidrati integrali, latte e derivati ecc.), ma spesso dimenticati e sostituiti da merende "veloci", confezionate e pubblicizzate (patatine fritte, dolcetti, cioccolate, maxi panini imbottiti).

#### Attività

L'attività, differenziata per classe, prevede due incontri a scuola con la nutrizionista:

- **Per le classi I<sup>^</sup>:** nel 1° incontro, la nutrizionista darà il compito ai bambini di trovare merende buone e sane da proporre; nel 2° incontro, controllerà il lavoro/le proposte dei bambini dando consigli e informazioni utile. Al termine dell'attività premierà i bambini con una merenda sana ed equilibrata che consumeranno insieme alla nutrizionista.
- **Per le classi II<sup>^</sup> e III<sup>^</sup>:** nel 1° incontro, la nutrizionista verificherà (a sorpresa) le merende dei bambini; nel 2° incontro, verrà proposta un'altra merenda (diversa dall'anno precedente) "sana ed equilibrata".

#### Obiettivi

- Diffondere e far comprendere l'importanza di una merenda "sana" ed equilibrata.

#### A chi è rivolta

Le classi prime, seconde e terze delle scuole primarie. **Per le classi terze attività alternativa a "L'abbicci della sana alimentazione"**<sup>1</sup>

#### Dove

Presso la scuola (in classe).

---

<sup>1</sup> Le classi terze delle scuole primarie di Castel San Pietro Terme e Ozzano dell'Emilia possono aderire ad una sola attività tra le due proposte.

## Attività dedicata alla Scuola Primaria – classi III

### L'ABBICCI DELLA SANA ALIMENTAZIONE

È Semplice: Mangiamo... semplicemente

Spesso accade che non “conosciamo” il cibo che stiamo per mangiare e cosa comporti tale azione. Mentre pensiamo semplicemente di “mangiare” in realtà stiamo fornendo al nostro corpo precise informazioni che utilizzerà per funzionare in modo corretto.

L'attività si pone l'obiettivo di sensibilizzare e offrire spunti di riflessione sull'importanza del cibo, della sua stagionalità, valorizzandone i nutrienti ed i sali minerali contenuti in esso, nonché favorire la conoscenza delle giuste combinazioni alimentari al fine di accrescere il proprio benessere quotidiano e controllare la gestione del peso corporeo per mantenersi in salute.

#### Attività

L'attività prevede n. 1 incontro a scuola della durata di due ore per classe con la nutrizionista, da svolgersi con l'ausilio della LIM.

#### Obiettivi

- Viaggio alla scoperta del cibo a 360° per conoscerne l'origine, animale o vegetale, la stagionalità e i valori dei sali minerali contenuti in esso;
- Comprendere l'importanza dell'assunzione quotidiana di vitamine e sali minerali attraverso un'alimentazione sana, varia ed equilibrata;
- Scoprire alcuni degli abbinamenti più sani da consumare, imparare a conoscere le corrette combinazioni alimentari per favorire la propria salute fisica;
- Riflettere sull'importanza di assumere il giusto quantitativo di acqua nella giornata per raggiungere un buon livello di idratazione.

#### A chi è rivolta

Le classi terze delle scuole primarie. Attività alternativa a “Una merenda squisita”<sup>2</sup>

#### Dove

Presso la scuola (in classe).

---

<sup>2</sup> Le classi terze delle scuole primarie di Castel San Pietro Terme e Ozzano dell'Emilia possono aderire ad una sola attività tra le due proposte.

## Attività dedicata alla Scuola Primaria – classi IV

### **VISITA IN CUCINA**

Nell'infanzia non mangiare alcuni piatti è sinonimo di disequilibri alimentari che si traducono spesso in un rifiuto dei cibi naturali, a favore di alimenti ricchi di grassi e zuccheri, privi di un contenuto nutrizionale corretto. L'equilibrio alimentare è fornito da un pasto completo, come quello offerto nella mensa scolastica.

#### **Attività**

Visita alla cucina centralizzata di via Remo Tosi n.7 a Castel San Pietro Terme.

#### **Obiettivi**

- Suscitare nei bambini curiosità verso l'uso e il consumo degli alimenti in gastronomia;
- Conoscere le regole di autocontrollo (igiene, temperature, ecc...) e la trasformazione degli alimenti nella fase di preparazione e di cottura;
- Educare al consumo di un pasto completo ed equilibrato.

#### **A chi è rivolta**

L'attività è rivolta alle classi quarte delle scuole primarie del Comune di Castel San Pietro Terme e Ozzano dell'Emilia. **Attività alternativa a “Fresco o trattato non va sprecato”<sup>3</sup>**

#### **Dove**

Presso la cucina centralizzata in via Remo Tosi, 7 a Castel San Pietro Terme dalle ore 10,30 alle ore 12,00.

---

<sup>3</sup> Le classi quarte delle scuole primarie di Castel San Pietro Terme e Ozzano dell'Emilia possono aderire ad una sola attività tra le due proposte.

## Attività dedicata alla Scuola Primaria – classi IV

### **FRESCO O TRATTATO NON VA SPRECATO**

Il cibo sprecato? Uno scandalo insostenibile.

Nel Mondo si spreca oltre un terzo del cibo prodotto, di cui l'80% risulta ancora consumabile.

L'attività si pone l'obiettivo di offrire spunti ed approfondimenti per iniziare a pensare nel quotidiano a metodi per ridurre la quantità di cibo buttato via ed aumentare la consapevolezza dei giovani utenti riguardo tale argomento.

#### **Attività**

L'attività prevede n. 1 incontro a scuola della durata di due ore per classe con la nutrizionista, da svolgersi con l'ausilio della LIM.

#### **Obiettivi**

- Sensibilizzare i bambini al rispetto del cibo;
- Combattere gli sprechi alimentari contribuendo a ridurre l'impatto economico ed ambientale che hanno.

#### **A chi è rivolta**

Le classi quarte delle scuole primarie. **Attività alternativa a “Visita in cucina”<sup>4</sup>**

#### **Dove**

Presso la scuola (in classe).

---

<sup>4</sup> Le classi quarte delle scuole primarie di Castel San Pietro Terme e Ozzano dell'Emilia possono aderire ad una sola attività tra le due proposte.

## Attività dedicata alla Scuola Primaria – classi V

### **FACCIAMO COLAZIONE**

“Il buon giorno si vede dal mattino” recita un proverbio sottolineando l'importanza di iniziare bene la giornata.

Fare una buona colazione è un elemento importantissimo nella dieta dei bambini/ragazzi, che occorre valorizzare e comprendere per il raggiungimento di una dieta giornaliera equilibrata.

**È richiesto l'istogramma delle colazioni che la classe consuma abitualmente**

---

***IMPORTANTE: Per una buona riuscita dell'attività, e per rispettare l'equilibrio nutrizionale di tutta la giornata, il bambino NON dovrebbe consumare la colazione a casa. È consentito eventualmente un frutto.***

---

### **Attività**

I bambini consumeranno la colazione insieme alla nutrizionista.

### **Obiettivi**

- Conoscere le proprietà nutritive dei vari alimenti: latte, yogurt, biscotti, spremuta, toast, fette biscottate, miele, etc...
- Suggestire nuove colazioni, nutrizionalmente equilibrate, e nuovi sapori che soddisfino tutti i gusti.

### **A chi è rivolta**

L'attività è rivolta alle classi quinte delle scuole primarie del Comune di Castel San Pietro Terme e di Ozzano dell'Emilia.

### **Dove**

Presso la scuola (in classe).

## Attività dedicata alla Scuola Secondaria di 1°

### **IL LABIRINTO DEGLI ALIMENTI**

L'alimentazione nell'adolescenza è spesso ricca di prodotti confezionati, dolci e salati, che vengono preferiti ai cibi naturali, come frutta e verdura. Per accentuare il valore del 'naturale', si vuole rendere consapevoli i ragazzi dei potenziali effetti negativi sulla salute delle sostanze impiegate nell'industria alimentare come conservanti, coloranti, aromatizzanti, addensanti etc...

#### **Attività**

Intervento (un incontro) della nutrizionista presso le classi con l'ausilio di slide e di materiale portato dagli alunni (etichette dei prodotti da loro maggiormente utilizzati).

#### **Obiettivi**

- Scoprire i prodotti attraverso la lettura e la comprensione delle misteriose sigle presenti sulle etichette.
- Sviluppare maggiore consapevolezza su ciò che mangiamo.

#### **A chi è rivolta**

L'attività è rivolta alle classi seconde della scuola secondaria di I° grado del Comune di Castel San Pietro Terme.

#### **Dove**

Presso la scuola (in classe).

## Attività dedicata alla Scuola Secondaria di 1°

### **IL PIATTO DA 10 E LODE!**

Il pranzo in mensa rappresenta solo  $\frac{1}{4}$  dei pasti che il ragazzo consuma durante la giornata ma è un valido momento per comprendere come abbinare gli alimenti al fine di consumare un piatto salutare, ma anche ricco di gusto.

#### **Attività**

La nutrizionista effettuerà degli incontri con i ragazzi per informare e far conoscere i principi nutritivi ed i valori nutrizionali dei vari alimenti, nonché le giuste combinazioni da seguire a tavola. I ragazzi parteciperanno al “concorso” per la realizzazione del “piatto da 10 e lode” progettando un menù rispondente ai loro gusti, ma anche completo, vario ed equilibrato seguendo le regole dettate dalla nutrizionista. Al termine dell’attività il piatto che vincerà la competizione sarà prodotto dalla cucina centralizzata e somministrato in tutte le scuole in sostituzione del menù previsto in quella giornata.

#### **Obiettivi**

- Far comprendere ai ragazzi che gusto e salute possono andare di pari passo, sviluppando un’adeguata attenzione alle differenti qualità nutrizionali degli alimenti.

#### **A chi è rivolta**

L’attività è rivolta ai ragazzi della scuola secondaria di I° grado del Comune di Castel San Pietro Terme.

#### **Dove**

Presso la scuola in classe.

## Attività dedicata a tutte le Scuole

INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1°

### **GIORNATE A TEMA**

Le scelte alimentari dei bambini/ragazzi sono spesso influenzate dal messaggio pubblicitario che tende a creare delle “mode”, degli status symbol o a trasmettere dei messaggi alimentari errati. Essere consapevoli vuol dire essere protagonisti delle proprie scelte, ma ciò impone il possesso di informazioni, che non sempre siamo disposti a ricercare spontaneamente. Imparare a scegliere gli alimenti adeguati, spesso equivale ad assumere una corretta alimentazione.

#### **Attività**

Organizzazione di feste a tema per valorizzare il consumo di un alimento specifico, scelto di volta in volta, (es: verdura, cereali o legumi), il quale sarà oggetto di varie preparazioni proposte nel menù giornaliero.

#### **Obiettivi**

- Far scoprire tutte le “vesti” nascoste, e spesso sconosciute, dell'alimento tema della festa.

#### **A chi è rivolta**

L'attività è rivolta a tutti i bambini/ragazzi iscritti a mensa, ad esclusione dei nidi.

#### **Dove**

Presso la scuola (nella mensa scolastica)



## Attività dedicata a tutte le Scuole

INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1°

### PIATTI REGIONALI

#### Attività

Saranno inseriti mensilmente, nel menu della mensa scolastica, piatti delle diverse Regioni d'Italia.

Per gli alunni allergici o affetti da intolleranze alimentari – e per motivi etnico-religiosi –, nei giorni dedicati alle tradizioni culinarie italiane la nutrizionista predisporrà menù alternativi personalizzati.

---

***Il Progetto darà la possibilità agli insegnanti di approfondire l'argomento con note geografiche, cenni storici, riferimenti alle tradizioni e al folklore locale.***

---

#### Obiettivi

- Proporre **l'assaggio dei prodotti caratteristici** delle nostre regioni, offrendo la possibilità di apprezzare la ricchezza e la varietà dei sapori della gastronomia italiana tenendo conto di più aspetti:
  - ✓ Apporto nutrizionale all'interno dei menù settimanali,
  - ✓ Gusti dei bambini,
  - ✓ Facilità di esecuzione delle ricette,
  - ✓ Reperibilità degli ingredienti.
- Proporre una scelta dei cibi secondo stagionalità e territorio, per un'alimentazione, oltre che sana, a basso impatto ambientale.

#### A chi è rivolta

L'attività è rivolta a tutti i bambini/ragazzi iscritti a mensa, ad esclusione dei nidi.

#### Dove

Presso la scuola (nella mensa scolastica)

## Attività dedicata a tutte le Scuole

INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1°

### **VIENI A PRANZO CON ME?**

Attività dedicata ai genitori dei bambini iscritti alla mensa

#### **Attività**

Visita presso il centro di produzione pasti in via Remo Tosi n.7 a Castel S. Pietro Terme e consumo del pasto nel plesso di appartenenza del proprio figlio/a.

#### **Obiettivi**

Far conoscere ai genitori l'intero ciclo produttivo del servizio di refezione mensa, dalla progettazione del menù, le derrate utilizzate, la produzione e il confezionamento, fino alla fase finale della distribuzione e somministrazione dei pasti, per poter valutare la qualità totale del servizio stesso, la validità nutrizionale del pasto e la soddisfazione del gusto.

#### **A chi è rivolta**

L'attività è rivolta ai genitori che hanno i figli iscritti al servizio di refezione scolastica.

#### **Dove**

Presso la cucina centralizzata in via Remo Tosi, 7 a Castel San Pietro Terme alle h.10 e in seguito a scuola, per il consumo del pasto, che verrà offerto dal Solaris.

#### **Modalità dell'adesione al progetto**

Il genitore interessato può inviare la richiesta di adesione all'indirizzo mail [info@solariscspietro.it](mailto:info@solariscspietro.it), avendo cura di indicare nome, cognome del genitore e del bambino/a iscritto a mensa ed il plesso di appartenenza.

In seguito sarà cura di Solaris s.r.l. contattare gli interessati e comunicare loro la data della visita.

## Attività dedicata a tutte le Scuole

NIDO, INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI 1°

### **CONFERENZE SERALI A TEMA**

#### **Attività**

Incontri serali per promuovere la cultura alimentare, l'educazione al buon cibo ed alle sane abitudini a tavola. La nutrizionista illustrerà il menù proposto da Solaris srl, spiegandone le modalità di progettazione, le linee guida che l'ausl impone di seguire, l'attenzione al gusto, ai sapori naturali. Seguiranno approfondimenti sulle tematiche legate al cibo, alla necessità di avviare un percorso all'educazione alimentare che coinvolga scuola e famiglie per far capire ai bambini che ciascuno di noi, per star bene, deve fornire al proprio organismo una dieta alimentare completa ed equilibrata. Durante la serata la pedagoga, la nutrizionista e il personale di cucina risponderanno alle domande dei genitori e si renderanno disponibili ad eventuali successivi approfondimenti nell'ambito di tematiche di interesse generale.

#### **Obiettivi**

- Sensibilizzare i genitori sull'importanza di seguire un'alimentazione sana per la salute del proprio bambino;
- Far conoscere alle famiglie l'alimentazione proposta ai bambini del nido, delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1°;
- Fornire ai genitori nuove idee su "cosa cucinare" ai propri figli con gusto e varietà;
- Diffondere conoscenze teoriche sul valore affettivo del cibo e l'importanza di abituare il palato a gusti e sapori naturali.

#### **A chi è rivolta**

L'iniziativa è rivolta a tutti i genitori dei bambini frequentanti i nidi, le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado di Castel San Pietro Terme e di Ozzano dell'Emilia fruitori del servizio mensa di Solaris srl.

Sarà presente personale della cucina centralizzata, la pedagoga e la nutrizionista.

#### **Dove**

Presso Comune di Ozzano dell'Emilia

## Il “Progetto di Educazione Alimentare”

è di proprietà della società SOLARIS SRL, che lo ha creato per fini informativi e di comunicazione, e reso disponibile agli utenti per consultazione.

La riproduzione, duplicazione, pubblicazione, trasmissione, anche parziale del documento è autorizzata solo se espressamente indicata la fonte.



Via Oberdan 10/11, 40024 Castel San Pietro Terme

Tel. 051/69.51.978 - fax 051/69.51.966

Email [info@solaricspietro.it](mailto:info@solaricspietro.it) - PEC [solaris.pec@legalmail.it](mailto:solaris.pec@legalmail.it)