

ANSA > Salute e Benessere > Alimentazione > Scuola: dal 2012 'alimentazione' materia studio scuole medie

## Scuola: dal 2012 'alimentazione' materia studio scuole medie

**Lo prevede accordo Miur-Federalimentare**

14 ottobre, 16:10

(ANSA) - MILANO, 14 OTT - Da gennaio 2012 in tutte le scuole medie italiane verra' insegnata l'educazione alimentare, a partire dai tempi e modi di assunzione dei cibi fino alla storia dei processi in campo agricolo. E' quanto prevede il protocollo d'intesa siglato da Federalimentare e dal ministero dell'Istruzione, che sancisce la condivisione su base nazionale del programma 'Salute e Cibo. Piani di educazione scolastica alimentare', presentato oggi a Milano.

L'insegnamento non avverra' pero' con un'ora a settimana di educazione alimentare, bensì con un approccio trasversale a tutte le materie. Quindi nelle lezioni di scienze si approfondiranno i processi produttivi, in quelle di storia e geografia l'evoluzione dei modelli alimentari nei secoli o le tipicità del territorio, e in quelle di italiano le parole del cibo. L'iniziativa, che coinvolgera' 77mila classi per un totale di 1,6 milioni di alunni e rispettive famiglie e 148mila insegnanti, prevede anche scambi di esperienze con il sistema produttivo, favorendo stage per il personale scolastico e attività di ricerca per l'università.

Federalimentare rendera' noti anche i fabbisogni formativi delle imprese, mentre il Miur dara' linee di indirizzo per favorire l'offerta formativa proposta dalle imprese e la domanda del sistema scolastico. Dopo la fase pilota, condotta nel 2009-2010 in 15 scuole elementari di Milano, Roma e Catania, il prossimo novembre il progetto continuera' con dei corsi di formazione per docenti e dirigenti scolastici di scuole medie. "Il programma Scuola e cibo - spiega Riccardo Garosci, presidente del comitato Miur - si estendera' progressivamente anche agli studenti delle scuole superiori, fino all'università per coprire l'intero ciclo educativo e formare le nuove generazioni anche in vista dell'Expo del 2015".

Filippo Ferrua, presidente di Federalimentare, ha rilevato "come non esistano cibi buoni e cattivi, ma corrette modalità e frequenze di consumo. L'industria alimentare italiana collabora con le istituzioni per stili di vita più sani".

(ANSA).