

[Home](#) > [Food](#)

FOOD: AL VIA EDUCAZIONE ALIMENTARE PER 1,6 MLN DI STUDENTI

[Condividi](#) [Invia ad un Amico](#) [Stampa](#) [A⁻](#) [A⁺](#) Dimensione del testo

15:13 14 OTT 2011

(AGI) - Milano, 14 ott. - Da gennaio 2012 l'educazione alimentare arriva nelle scuole medie italiane, preceduta da corsi di formazione per i docenti. L'iniziativa coinvolgerà 77mila classi, 148mila insegnanti e circa 1,6 milioni di alunni, e renderà i bambini consapevoli dei corretti stili di vita da seguire. Questo l'obiettivo del protocollo, firmato lo scorso 22 aprile, da Federalimentare e dal ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, che sancisce la condivisione del progetto 'Scuola e cibo. Piani di educazione scolastica alimentare'. L'iniziativa è stata presentata, questa mattina a Milano, ad una conferenza stampa al museo della Scienza e della Tecnica Leonardo da

Vinci, alla presenza, tra gli altri, del presidente del museo, Giuliano Urbani; del presidente comitato 'Scuola e cibo' del Miur, Riccardo Garosci; del presidente Federalimentare, Filippo Ferrua Magliani. "Grazie alle Linee guida e al protocollo d'intesa firmato, lo scorso aprile, da Federalimentare e dal Miur - ha spiegato Ferrua - da gennaio 2012 una nuova materia insegnerà a tutti i ragazzi delle scuole medie italiane i dettami di un'alimentazione equilibrata e di un'adeguata attività motoria". Per Garosci si tratta di "un programma pluriennale di avvicinamento all'Expo di Milano 2015, che interesserà un milione e 600mila ragazzi e oltre 148mila insegnanti che condividono il programma con vero entusiasmo".

(AGI) Mi4/Car (Segue)

CONDIVIDI:[f](#) Facebook [t](#) Twitter [Altri](#)

ALLEANZA MINISTERO-INDUSTRIALI

Obiettivo educazione alimentare Da gennaio il 'tour' nelle scuole

MILANO — Portare nelle scuole italiane l'educazione alimentare per rendere i bambini consapevoli dell'importanza di seguire corretti stili di vita, insegnando loro modi e tempi di assunzione dei cibi e la storia dei processi produttivi in campo agricolo e industriale: è quanto accadrà a partire dal gennaio 2012 nelle scuole secondarie inferiori di tutta Italia, grazie al protocollo d'intesa, firmato lo scorso 22 aprile, da Federalimentare - la Federazione dell'industria alimentare aderente a Confindustria - e dal Miur - il Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca - che sancisce la condivisione, su base nazio-

nale, del programma 'Scuola e Cibo. Piani di educazione scolastica alimentare'.

Lo hanno annunciato ieri a Milano **Filippo Ferrua**, presidente di Federalimentare, e **Riccardo Garosci**, presidente del Comitato Miur, nel corso dell'incontro dedicato al tema 'L'educazione alimentare nelle scuole. Il protocollo MIUR-Federalimentare e il programma Scuola e Cibo'.

L'iniziativa impatterà su oltre 77.000 classi scolastiche, coinvolgendo complessivamente circa 1 milione e 600 mila alunni e le rispettive famiglie.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Nuova materia

L'educazione alimentare entra nelle scuole medie

Da gennaio 2012 in tutte le scuole medie verrà insegnata l'educazione alimentare, a partire dai tempi e modi di assunzione dei cibi fino alla storia dei processi in campo agricolo. È quanto prevede il protocollo d'intesa siglato da Federalimentare e dal ministero dell'Istruzione.

Scuola: dal 2012 arriva la "materia" cibo Si insegnerà educazione alimentare



MILANO. In tutte le scuole medie italiane verrà insegnata l'educazione alimentare, a partire dai tempi e modi di assunzione dei cibi fino alla storia dei processi in campo agricolo. L'iniziativa prederà il via da gennaio 2012 secondo 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 ieri a Milano. L'insegnamento non avverrà però con un'ora a settimana di educazione alimentare, bensì con un approccio trasversale a tutte le materie. L'iniziativa, che coinvolgerà 77mila classi per un totale di 1,6 milioni di alunni e rispettive famiglie e 148mila insegnanti. «Il programma - spiega Riccardo Garosci, presidente del comitato Miur - si estenderà progressivamente anche agli studenti delle scuole superiori, fino all'università».



ALIMENTAZIONE

A CURA DELLA PK

A tavola siamo sempre più cattivi maestri

Nei primi 3 anni di vita si gettano le basi per una esistenza sana ma solo l'1% dei bambini segue linee alimentari corrette

«Secondo i più recenti studi internazionali, nei Paesi sviluppati solo l'1% dei bambini adotta abitudini alimentari corrette, ma è nei primi 3 anni che si gettano le basi per una vita sana da adulto, per la programmazione metabolica e per lo sviluppo del sistema immunitario»: è quanto è stato ribadito nell'ambito della Giornata Mondiale dell'Alimentazione, che è stata celebrata il 16 ottobre.

Adottare uno stile di vita sano, è stato spiegato, «si tradurrà inoltre in migliori aspettative di vita in salute: oggi infatti l'aspettativa di vita alla nascita è quasi raddoppiata nel corso dell'ultimo secolo, ma l'80% degli over 65 è affetto da almeno una patologia cronica, e il 50% affetto da due o più malattie». Mangiare in maniera sana ed equilibrata, inoltre, fa bene anche all'ambiente: per un cittadino di un Paese ad alto reddito i consumi alimentari sono la prima voce in termini di impatto ambientale, con una rilevanza sull'impronta ecologica complessiva pari a circa il 30-40%. Gli esperti consigliano un consumo più frequente di cibi che determinano gli impatti ambientali minori. Al contrario, gli alimenti per i quali si raccomanda un consumo ridotto sono quelli che provocano le maggiori conseguenze sulla salute del pianeta».

Intanto, da gennaio in tutte le scuole medie italiane sarà insegnata l'educazione alimentare, a partire dai tempi e modi di assunzione dei cibi fino alla storia dei processi in campo agri-

colo. 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 nei giorni scorsi a Milano.

L'insegnamento non avverrà però 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 coinvolgerà 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 renderà noti anche i fabbisogni formativi delle imprese, mentre il Miur darà 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 continuerà con corsi di formazione per docenti e dirigenti scolastici di scuole medie.

«Il programma Scuola e cibo – spiega Riccardo Garusti, presidente del comitato Miur – si estenderà progressi-

vamente 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».

Un programma educativo di rilievo laddove si consideri che in Italia si consumano in media 92 chilogrammi procapite di carne all'anno, 1,7 chili alla settimana, più del triplo della quantità consigliata dai nutrizionisti.

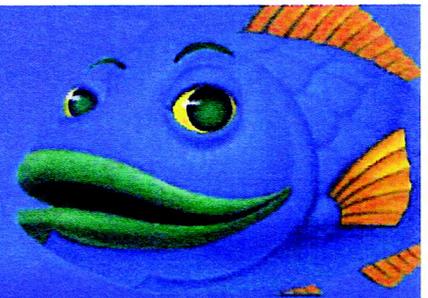
La carne – rilevano gli esperti – sarebbe tra l'altro responsabile di problemi cardiovascolari, di enormi squilibri ambientali (sono necessari 4mila litri d'acqua per una bistecca); sfruttamento dei suoli (oltre il 25% delle foreste dell'America centrale è stato abbattuto dagli anni '60 ad oggi per far posto a mandrie di bovini); sottrazione di grandi quantità di cereali all'alimentazione umana, povertà e fame nei Paesi in via di sviluppo.

L'organizzazione umanitaria indipendente Cosvi è impegnata in diversi progetti sulla lotta alla malnutrizione e in particolare sulla crisi alimentare in Corno d'Africa che sta colpendo più di 12 milioni di persone. «Il processo alla carne accende i riflettori su una delle tragedie più assurde del nostro tempo, ovvero la crisi alimentare mondiale – ha spiegato il presidente Gianni Milosi –. E in particolare sulla carestia in Corno d'Africa. Ma è anche un modo concreto perché ciascuno di noi impari a fare qualcosa attraverso l'educazione a consumi alimentari più sostenibili».



INFO CONSUMATORI

QUOTIDIANO NAZIONALE ONLINE DI INFORMAZIONE AL CONSUMO a cura di Massimiliano Orlando



da Help Consumatori

L'educazione alimentare arriva nelle scuole medie. A partire da gennaio 2012 una nuova materia insegnerà infatti agli studenti modi e tempi di assunzione dei cibi e processi produttivi degli alimenti. Non sarà concentrata in un'ora, ma si porrà con temi trasversali alle diverse discipline. Il risultato è frutto del protocollo d'intesa, firmato lo scorso aprile fra Federalimentare - Federazione dell'Industria alimentare aderente a Confindustria, e Miur-il Ministero

dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, che sancisce la condivisione, su base nazionale, del programma "Scuola e Cibo. Piani di educazione scolastica alimentare".

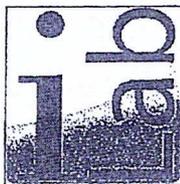
Da gennaio, dunque, nelle scuole parte l'educazione alimentare per "rendere i bambini consapevoli dell'importanza di seguire corretti stili di vita, insegnando loro modi e tempi di assunzione dei cibi e la storia dei processi produttivi in campo agricolo e industriale". È quanto annunciato oggi a Milano da Filippo Ferrua, Presidente di Federalimentare e Riccardo Garosci, Presidente del Comitato Miur. La fase pilota del progetto Scuola e Cibo, che si è conclusa, si è svolta nell'anno scolastico 2009-2010 in 15 scuole primarie a Milano, Roma e Catania.

Il programma di studio non prevede di insegnare educazione alimentare come materia a se stante, ma la introdurrà nel sistema di istruzione italiano, con l'approccio moderno e trasversale di una materia interdisciplinare. Spiega Federalimentare: "Per esempio, nelle lezioni di scienze ci saranno approfondimenti mirati sulle caratteristiche degli alimenti, rispetto ai loro processi produttivi e qualità chimico-nutrizionali; in quelle di italiano, i focus sulle parole del cibo; la storia e la geografia potranno parlare dell'evoluzione dei modelli alimentari nei secoli o raccontare di territori e tipicità".

L'iniziativa coinvolgerà 77 mila classi scolastiche, pari circa 1 milione e 600 mila alunni insieme alle rispettive famiglie. Sostiene Ferrua: "Non esistono alimenti buoni e cattivi ma corrette modalità e frequenze di consumo. Il sovrappeso non si combatte con il proibizionismo o con le tasse, ma con l'educazione alimentare e l'attività motoria, fin da bambini".

COSTUME E CULTURA Al Laboratorio Interattivo del Museo Nazionale "Leonardo Da Vinci"

Educazione alimentare, Moratti: "Trasmettere ai giovani il suo valore"



MILANO - "Oggi Milano si arricchisce di una nuova struttura, rivolta in particolare ai giovani, per indagare il profondo legame che intercorre tra alimentazione e salute". Con queste parole il Sindaco Letizia Moratti è intervenuta all'inaugurazione del Laboratorio Interattivo sull'Alimentazione del Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia "Leonardo da Vinci".

Tra i presenti anche Giuliano Urbani e Fiorenzo Galli, rispettivamente presidente e direttore generale del Museo Nazionale della Scienza e della Tecnologia, e Riccardo Garosci, consigliere MIUR e presidente del Comitato MIUR per il progetto "Scuola & Cibo".

Aperto al pubblico a partire da sabato 13 febbraio, il nuovo laboratorio, frutto della collaborazione con Expo 2015 S.p.A., si inserisce nell'offerta culturale pensata in vista dell'Esposizione Universale. Una collaborazione che, da un parte, si propone di valorizzare il grande patrimonio del Museo, con le sue molteplici attività didattiche, e dall'altra promuove le tematiche tecnico-scientifiche correlate al tema di Expo "Nutrire il pianeta energia per la vita".

"Fare scuola, trasmettere il valore dell'educazione alimentare - ha commentato il Sindaco - significa accompagnare i nostri ragazzi in un percorso di crescita che guarda a futuro. Expo è una grande occasione per creare un network di eccellenze internazionali sul tema dell'alimentazione e il nuovo laboratorio intende rispondere a questa grande sfida, diffondendo una cultura consapevole sui temi di Expo tra i giovani, nelle scuole e nelle famiglie".

Il laboratorio, che permetterà a ciascun visitatore di realizzare in prima persona gli esperimenti previsti dai diversi percorsi interattivi, si pone l'obiettivo di ricreare l'ambiente domestico in cui si prepara e si consuma il cibo. Dalla composizione nutritiva degli alimenti alle tecniche di cottura, dalla sicurezza alimentare alle intolleranze, dalla filiera produttiva alle reazioni chimiche che avvengono in fase di cottura e digestione.

"Questo laboratorio - ha concluso il Sindaco - è il segno tangibile di come, attraverso Expo, si possa riaffermare il grande valore delle nostre eccellenze in ambito internazionale. Colgo l'occasione per ricordare Ecsite, la più importante rete che raccoglie le eccellenze nel campo della museologia scientifica in Europa e nel mondo. Sarebbe bello, se proprio in occasione di Expo 2015, Milano diventasse nuovamente teatro dell'European Network of Science Centres and Museums".

(fonte: Comune di Milano)

10/02/10 09:36

Ugo D'Esposit

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).

LA SALUTE S'IMPARA SUI BANCHI

La ricetta giusta? Frutta e movimento

LA NOSTRA SCUOLA ha aderito a partire da quest'anno fino al 2015 al progetto E.A.T.(Educazione Alimentare Teenagers) promosso dal Policlinico di San Donato Milanese. L'iniziativa coinvolgerà ogni anno oltre 600 ragazzi per un totale di 3.500 studenti. Il progetto è nato perché dalle ultime statistiche risulta che i casi di anoressia e bulimia sono in aumento e l'obesità e il sovrappeso colpiscono un numero sempre maggiore di adolescenti. Nel mese di gennaio a tutti gli alunni delle classi seconde e terze sono stati registrati peso e altezza.

A febbraio sono stati consegnati una piantina del supermercato con il percorso tracciato per l'acquisto di prodotti salutari, un contapassi e un diario dove segnare ogni giorno i passi e i pasti effettuati per l'autocontrollo dei comportamenti.

QUESTO QUADERNO non è solo un diario, ma una vera guida alimentare. E' stato stipulato anche un patto tra insegnanti, alunni e genitori. Noi alunni ci siamo impegnati a mangiare più frutta e verdura ed a praticare attività fisica, gli insegnanti a non eccedere nell'assegnare i compiti, per permetterci allenamenti quotidiani e i ge-

nitatori a dare un buon esempio a tavola e adeguare la spesa per una corretta alimentazione. Ad ogni ragazzo verranno spediti direttamente dal Policlinico 3 sms a settimana per ricordare il patto stipulato.

A marzo sono previste due ore di lezioni teoriche tenute dai medici e in aprile-maggio verrà attivato uno sportello aperto ai genitori per interventi personalizzati. Inoltre, si è avviato su Facebook un blog con i nutrizionisti. A fine progetto i risultati saranno monitorati dal Comitato Tecnico e Scientifico "Scuola e Cibo" del Ministero dell'Istruzione e divulgati a livello internazionale. Il responsabile del progetto, il dottor Alexis Elias Malava-

zos, afferma: «La corretta alimentazione è fondamentale per una buona qualità della vita; le ricerche più recenti nel campo della nutrizione dimostrano che gli adolescenti non hanno imparato ad alimentarsi correttamente: ingeriscono troppa energia e poche sostanze nutritive. L'obiettivo del progetto è insegnare ad adottare un'alimentazione corretta».

