

Comitato Tecnico Scientifico per il Programma “Scuola e Cibo”

**Documento Programmatico
per il piano
di Educazione Alimentare
nella Scuola Primaria italiana**

Luglio 2009

SOMMARIO DEGLI ARGOMENTI

Premessa	3
Il contesto socio-economico e culturale	3
Il contesto socio-sanitario	4
La necessità di fare Cultura Alimentare	4
La scuola come "volano" per il cambiamento.....	4
Il quadro normativo e progettuale relativo all'Educazione Alimentare	5
Il contesto programmatico	5
I valori di base dell'educazione alimentare nel contesto dell'educazione alla cittadinanza (convivenza civile)	7
Le definizioni fondamentali	8
I soggetti coinvolti nel programma	8
il programma di educazione alimentare	9
Gli obiettivi.....	9
Compiti specifici del Comitato e priorità	10
I destinatari diretti	10
I destinatari secondari – potenziali partner	11
Lo sviluppo del Programma	12
Gli ambiti di contenuto	15
<i>La spirale della consapevolezza</i>	16
Le metodologie didattiche.....	16
Il rapporto con la pratica didattica	17
Gli strumenti didattici di supporto	21
Il materiale didattico.....	21
Il sito web dedicato al programma	21

PREMESSA

Il Decreto del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, in data 1 aprile 2009 istituisce il Comitato Tecnico Scientifico per il Programma "Scuola & Cibo": Piani di educazione scolastica alimentare, con la finalità primaria di fornire consulenza tecnico-scientifica, coordinamento delle iniziative e documentazione per realizzare un programma di Educazione Alimentare da implementare, in fase iniziale, nell'ambito della scuola primaria.

L'opportunità di costituire un apposito Comitato Tecnico Scientifico per l'attuazione di questo programma è scaturita dalla necessità di avvalersi, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati, di professionalità provenienti da molteplici settori, in grado quindi di coniugare competenze tecniche specifiche e opportune sensibilità pedagogiche connesse al particolare settore di intervento.

Questo Documento Programmatico è frutto del lavoro comune e condiviso dal Comitato, e intende definire in prima battuta le linee generali entro cui collocare lo sviluppo dell'intero Programma di Educazione Alimentare che si rivolge e coinvolge attivamente gli **insegnanti** e gli **allievi** delle scuole primarie e le **famiglie** di quest'ultimi.

Il contesto socio-economico e culturale

Negli ultimi anni il modello alimentare italiano ha subito una particolare trasformazione che ha visto un consumo di tipo soprattutto "quantitativo", tipico degli anni '70 e '80, evolvere lentamente verso un consumo più consapevole che si orienta maggiormente verso una scelta qualitativa che esprime una maggiore sensibilità, selettività e diversificazione nei comportamenti individuali.

Quest'evoluzione è attribuibile principalmente all'affermarsi di valori riscontabili nell'ambito dei sistemi produttivo, e di consumo che privilegiano cibi sani, a forte connotazione etica, ricchi di tradizione culturale e fortemente legati al territorio e al suo rispetto. Parole come certificazione di qualità, tracciabilità di filiera, sicurezza e tipicità alimentare, sostenibilità ambientale trovano sempre più spazio nella sfera socio-culturale del moderno e attento consumatore italiano.

Tuttavia, nonostante questi segnali positivi, le nuove generazioni devono confrontarsi ogni giorno con fattori di trasformazione sociale che condizionano fortemente e negativamente i comportamenti alimentari e le scelte fatte a tavola. Tra questi fenomeni ricordiamo:

- la destrutturazione della preparazione dei pasti, che si manifesta nella ricerca e nel consumo di alimenti *ready to eat* e *ready to cook*. In quest'ottica, la scelta alimentare privilegia quei prodotti che dispongono di un buon contenuto di servizio e sono adatti a essere consumati istantaneamente rispetto ad alimenti freschi che necessitano di una preparazione come verdura, carne o pesce.
- la destrutturazione della giornata alimentare, che si manifesta frantumando il ritmo tradizionale, colazione, merenda, pranzo, merenda, cena, e moltiplicando le occasioni di consumo istantaneo di alimenti reperibili in ogni ora del giorno, in ogni stagione e in ogni situazione ma spesso di scadente qualità nutrizionale e a forte impatto ambientale (quali merendine pronte e confezionate, biscotti in confezioni monodose, succhi di frutta in piccolo formato e fast food in genere).
- la diffusione dei pasti fuori casa, con la ristorazione sociale e commerciale, che delega alle aziende di gestione pubbliche e private il compito di scegliere qualità, abbinamenti e porzionature dei cibi di tutti i giorni, accentuando una inevitabile passività rispetto i consumi e gli stili alimentari;
- l'azione mediatica svolta dall'industria alimentare attraverso i mezzi di comunicazione di massa, che condiziona fortemente le scelte dei consumatori, proponendo alimenti che contribuiscono a generare stili alimentari talvolta scorretti o totalmente sbagliati.

Il contesto socio-sanitario

I problemi di salute che caratterizzano un'ampia percentuale della popolazione giovanile, come il sovrappeso e l'obesità infantile o l'iperattività da eccesso di zuccheri,... richiedono ormai risposte urgenti anche nel nostro Paese. Dal 1990 ad oggi, ad esempio, si è verificato un allarmante aumento del numero di giovani in sovrappeso o con problemi di obesità e la cifra sembra destinata ad aumentare anche negli anni a venire. Questo fenomeno è particolarmente preoccupante se si pensa alle future implicazioni socio sanitarie legate al prevedibile incremento delle malattie connesse all'obesità (diabete, cardiopatie, tumori, ecc.).

Non si possono poi dimenticare le altre forme di disturbi alimentari che si manifestano in età adolescenziale, come la bulimia e l'anoressia, causate da disagi psicologici che producono un rapporto patologico col cibo. Importanti sono anche i risultati non certo confortanti di recenti ricerche che hanno provato l'interazione tra l'assunzione di additivi alimentari e l'insorgere di intolleranze e tra coloranti e disturbi dell'attenzione. Inoltre, alcuni studiosi hanno ormai identificato in una vera e propria patologia infantile, chiamata "disordine da deficit di natura" il rapporto sempre più asettico e deviato con gli alimenti che non ne riconosce più l'origine e la natura.

Per rispondere a quest'urgenza sanitaria, in questi ultimi anni sono stati messi in atto significativi interventi istituzionali, che hanno visto nella scuola il luogo di elezione per svolgere un'indispensabile azione preventiva di educazione alla salute rivolta alle giovani generazioni. Un fermento positivo che ha stimolato anche la nascita di numerose iniziative legate all'educazione alimentare a livello locale, che meritano di essere indirizzate, valorizzate, diffuse e rese continue.

La necessità di fare Cultura Alimentare

L'Italia possiede una "fortuna" alimentare unica nel mondo, ricchissima di saperi sensoriali, sensibilità e competenze, saggezze antiche e radicate, una ricchezza che rischia di essere sepolta, nascosta (in parte lo è già) sotto una cenere d'inerzie, disattenzione e superficialità.

I "gioielli" della nostra produzione agroalimentare, pazientemente censiti in questi ultimi decenni, non sono sufficienti a salvare un patrimonio alimentare molto parcellizzato, che nella sola valorizzazione dei singoli prodotti rischia di perdere il merito collettivo diffuso.

Fare cultura alimentare alle giovani generazioni con le sole produzioni di nicchia è una battaglia persa, perché l'approccio è fortemente riduttivo. Oggi occorre riesaminare pazientemente l'alimentazione italiana nella sua globalità, riscoprendo la pratica alimentare semplice, facile, naturale. Pratica che si sviluppa nella famiglia ed è collegata alle vocazioni del territorio, alle stagioni, alla possibilità di proteggere la propria salute e di godere consapevolmente di un benessere generale. Tutto ciò coinvolgendo l'intera popolazione e soprattutto i bambini. È quindi necessario fare uno sforzo per intrecciare e riannodare i "fili" che collegano i valori del paesaggio, con quelli scientifici e tecnologici delle filiere agroalimentari, dei saperi nutrizionali e delle abilità gastronomiche con le storie alimentari delle famiglie e le tradizioni del territorio; in una parola fare cultura alimentare adottando un approccio sistemico.

La scuola come "volano" per il cambiamento

Tradizionalmente l'educazione alimentare si faceva in famiglia, dove i valori sociali e domestici del cibo consumato tutti i giorni venivano trasferiti da una generazione all'altra. Ma la famiglia ha vissuto veloci e profondi cambiamenti tali da non poter essere più considerata l'unico punto di riferimento che guida le scelte e orienta i comportamenti di consumo delle nuove generazioni.

La scuola può fornire alle famiglie e alla collettività gli strumenti semplici ma necessari per comunicare e avviare un processo di recupero di corrette abitudini alimentari in molti casi già in corso ma non sufficientemente valorizzato.

La scuola è sicuramente l'unico istituto sociale che per vocazione può assolvere il compito di educare e guidare le giovani generazioni verso un processo radicale di esplorazione emotiva e di riappropriazione valoriale e culturale di questo unico e straordinario patrimonio alimentare nazionale. Attraverso il suo radicamento territoriale, la sua ricchezza interculturale, il dialogo e le esperienze sviluppati quotidianamente

con i ragazzi, il presidio costante e interdisciplinare del percorso formativo, la possibilità di costruire connessioni cognitive mirate, la scuola è il luogo di elezione per fare Educazione Alimentare.

Il quadro normativo e progettuale del programma di Educazione Alimentare

Oggi, anche in vista dell'avviarsi delle attività di Expo Milano 2015, la scuola, in concerto con le altre istituzioni, si trova a voler assumere un ruolo da protagonista nel dare un impulso significativo a un processo che, iniziato nell'ultimo decennio, ha visto alcune iniziative di particolare significato:

- **Nel 1999, il regolamento sull'autonomia scolastica (DPR n. 275 Roma, 8/3/1999) ha aperto la scuola alla complessità sociale e territoriale che le sta intorno**, permettendole di acquisire più strumenti per relazionarsi con il territorio e con le realtà produttive che vi operano, ivi compreso il mondo della produzione e distribuzione agroalimentare. Le aziende non più viste come una "controparte", ma come indispensabili interlocutori e alleati nell'ottica dell'economia della salute.
- **Nel 2003, con la legge 53 (riforma Moratti), è introdotta definitivamente l'educazione alimentare nei programmi scolastici**, nell'ambito della cosiddetta "convivenza civile". Non si tratta di "un'altra materia" che si aggiunge a quelle tradizionali, ma un percorso formativo da svolgersi in modo inter e trans disciplinare da ogni docente sul piano etico, tecnico, didattico e metodologico.
- **Il 12 settembre 2006 a Copenhagen la Regione Europea dell'Organizzazione Mondiale della Sanità approva una strategia di contrasto delle malattie croniche, valida per l'Europa**. Nel nostro Paese si concretizza nel programma interministeriale "Guadagnare Salute" che, nel capitolo dedicato all'alimentazione, pone come obiettivi fondamentali quelli di "favorire scelte alimentari sane" e "consolidare una cultura alimentare fondata sui principi del vivere sano, del rispetto ambientale, della qualità, della scoperta della propria identità individuale e collettiva".
- **Nel 2007, il Ministero della Pubblica Istruzione – Dipartimento per l'Istruzione - Direzione Generale per lo studente, ha varato il piano per il Ben...Essere dello studente 2007-2010 che riserva uno spazio proprio e importante al rapporto cibo-salute**, raccogliendo anche i progetti di educazione alimentare ritenuti significativi sviluppati in Italia.
- **Nel marzo 2008 Milano è designata come sede del prossimo Expo 2015**. Si tratta di un'occasione imperdibile per dare centralità ai temi dell'educazione alimentare e porre le basi per infrastrutture e strutture d'eccellenza a supporto della sua diffusione.
- **Oggi, il Ministro Gelmini si attiva concretamente per dare sviluppo pratico all'educazione alimentare nella scuola, nell'ambito di una cittadinanza responsabile**, attraverso un piano che ne definisca in modo preciso obiettivi, linee guida e programmi, e fornisca materiali didattici istituzionalmente validati.

IL CONTESTO PROGRAMMATICO

Il cammino da percorrere per realizzare un programma di educazione alimentare, ancorché impegnativo, non inizia da zero, ma si innesta su realtà vitali, ricche di esperienze da sistematizzare e da valorizzare nonché di risorse da esprimere al meglio. Per fare ciò, il Comitato ritiene necessario focalizzare la sua attività su alcuni aspetti prioritari

- **La necessità di fare "sistema" e affrontare la complessità**
 L'atto alimentare, frutto di molteplici condizionamenti sociali e culturali e momento fondamentale per la salute, si realizza in concreto con il consumo di prodotti che sono il risultato delle molteplici azioni concatenate nelle filiere alimentari che a loro volta sono parti integrate del più complesso sistema agro-alimentare. Un intervento educativo per essere efficace deve tener conto di questa complessità a due livelli:
 - approcciando il tema dell'alimentazione in modo interdisciplinare e laboratoriale;
 - valorizzando la partecipazione attiva di tutti i soggetti coinvolti, dagli insegnanti, alle famiglie, al personale della ristorazione scolastica e tutti i soggetti presenti sul territorio e oltre.

In particolare, il Comitato, individua nella ristorazione scolastica un referente privilegiato così come darà importanza alle altre realtà economiche e sociali produttive, distributive e commerciali e istituzionali, per promuovere un'azione coordinata e condivisa. L'idea che in questo senso muove il Comitato è quella di promuovere la scuola quale "imprenditrice della cultura alimentare" nel territorio in cui opera.

- **La qualità della comunicazione**

La qualità della comunicazione quando sono affrontati i temi riguardanti il ruolo dell'alimentazione in rapporto alla salute e ai corretti stili di vita, risente di un approccio spesso riduzionistico. Così anche l'educazione alimentare, non sfugge a questo limite, un limite che da sempre condiziona la divulgazione scientifica di temi complessi soprattutto quando ripresa dai mezzi di comunicazione di massa e che non contribuisce a creare quella cultura interdisciplinare dell'alimentazione per chi, come per gli insegnanti, ha il compito trasmetterla. Il Comitato, in accordo con le linee scientifiche più attuali e accreditate, si fa carico di predisporre indicazioni precise che contribuiscano a comunicare efficacemente la complessità dei temi riguardanti l'alimentazione e fungano da sicuro riferimento per una pedagogia dell'educazione alimentare adeguata a promuovere corretti stili alimentari.

- **L'orientamento, validazione e valorizzazione degli interventi locali e territoriali**

A fronte di un contesto favorevole che vede numerose e diffuse iniziative e interventi di educazione alimentare a livello locale e regionale, si rileva ad oggi la mancanza di politiche nazionali di orientamento operativo e di validazione dei contenuti/metodologie nonché di azioni di raccolta, selezione, sistematizzazione e diffusione dei casi d'eccellenza. A questo inefficace utilizzo delle risorse il Comitato risponderà con l'elaborazione di linee guida che i soggetti attori di interventi educativi dovranno condividere e alle quali uniformarsi. Le tipologie di attività da implementare potranno comunque essere modulate e adattate alle specifiche situazioni culturali e territoriali. Inoltre, per dare massimo risalto e visibilità alle esperienze locali di maggior successo sarà predisposto uno strumento informatico che consentirà la loro condivisione per un utile confronto tra gli operatori coinvolti

- **L'uso dei nuovi strumenti e linguaggi comunicativi**

Le nuove tecnologie dell'*info-teinment* (informative e d'intrattenimento) stanno erodendo gli spazi prima dedicati alle esperienze fisiche.

L'ambito esperienziale, fondamentale per un corretto approccio all'educazione alimentare, deve essere difeso e rafforzato e affiancato con l'impovertimento delle esperienze sensoriali dovuto alla virtualizzazione dell'esperienza, generate dal mezzo televisivo, e anche da un uso sbagliato di Internet, piuttosto che dei videogiochi. Internet deve costituire un veicolo per stimolare e facilitare la ricerca e il confronto con l'esperienza reale e non deve configurarsi con funzione sostitutiva della realtà stessa, come suo surrogato virtuale. Il ruolo di questi strumenti è quello di facilitare il contatto con la realtà, non accentuarne la distanza. Il Comitato si fa quindi carico di indirizzare e valorizzare al massimo l'impiego didattico delle TIC, nell'ottica dell'educazione alimentare.

- **Il bisogno di formazione**

Quanto sopra, può trovare sbocco nella pratica didattica attraverso un adeguato piano di formazione dei docenti. Il Comitato detta le linee di contenuto sulle quali sviluppare detto piano di formazione.

- **La comunicazione verso l'esterno, integrata all'attività educativa**

Educare i bambini per educare i genitori diventa un obiettivo primario per un intervento di educazione alimentare che si ponga come obiettivo quello di incidere concretamente sulle scelte di consumo. I genitori dovranno essere attori partecipi delle attività educative e a sostegno della loro partecipazione andrà prevista un'adeguata attività di comunicazione, diffusa ad ogni livello sul territorio, che integri e diffonda il lavoro svolto dalle scuole. Compito del Comitato sarà di supportare la messa a punto di iniziative efficaci di comunicazione del programma.

- **Un approccio multiculturale**

Negli ultimi anni si è assistito a un notevole incremento della popolazione scolastica proveniente da paesi stranieri comunitari ed extracomunitari, fenomeno che ha modificato anche lo stesso modo di far scuola, soprattutto nella scuola primaria. Anche per l'educazione alimentare, la multiculturalità impone un approccio flessibile che, nel rispetto dei valori del territorio, attribuisca importanza alla diversità nell'ottica di un confronto positivo, in una prospettiva interculturale.

I valori di base dell'educazione alimentare nel contesto dell'educazione alla cittadinanza (convivenza civile)

In accordo con le indicazioni del Consiglio d'Europa per lo sviluppo dell'educazione alla salute nella scuola, il Programma di Educazione Alimentare deve svilupparsi secondo tre indirizzi di studio e di lavoro:

- **la responsabilità verso la propria salute fisica, sociale e mentale;**
- **le relazioni interpersonali;**
- **la responsabilità riguardo all'ambiente.**

Riguardo ai suddetti indirizzi il Comitato ha individuato i principali valori di base fondanti del proprio intervento e ai quali ogni altro apporto esterno si deve uniformare.

Consapevolezza

È la condizione specifica di un cittadino che comprende la conoscenza dei suoi diritti e doveri. La consapevolezza è strettamente legata a valori civici come la democrazia e i diritti umani, l'uguaglianza e la partecipazione, la coesione sociale, la solidarietà, la tolleranza di fronte alla diversità e alla giustizia sociale, il vivere sostenibile, il rispetto della natura e dell'ambiente in cui si vive. È presupposto necessario per un proprio protagonismo della salute.

Educazione interculturale

Azione educativa trasversale che accomuna tutte le discipline e tutti gli insegnanti e che ha come obiettivo primario l'integrazione scolastica degli allievi stranieri e con la finalità ultima di proporre un approccio educativo di tipo universalistico rivolto sia agli stranieri sia agli italiani.

Etica

Nell'ambito della convivenza civile rappresenta il rispetto dei diritti dei lavoratori, di qualunque paese siano e in qualsiasi luogo operino, l'attenzione alle leggi della natura, il benessere degli animali d'allevamento, che sono esseri viventi prima di diventare alimenti per noi. La qualità del cibo comprende anche l'attenzione agli aspetti etici della produzione e del consumo.

Salute

Non si limita all'assenza di malattia, ma è la massima espressione del potenziale di crescita di un individuo, del suo benessere fisico, psichico e sociale.

Sicurezza

In ambito alimentare, la sicurezza è la possibilità di garantire in modo costante e generalizzato la disponibilità e l'accesso ad acqua e cibo sani e sufficienti così da mantenere e garantire il benessere delle popolazioni.

Sostenibilità

È la sicurezza, così come vista sopra, tenendo conto di tutte le condizioni che la rendono possibile e che ne scaturiscono così che le evoluzioni future del sistema non producano stati indesiderati che possano comprometterne il funzionamento. È l'azione svolta per migliorare la qualità della vita senza compromettere

la possibilità che lo facciano anche le prossime generazioni. Nello specifico la sostenibilità si riferisce alla potenziale longevità di un sistema di supporto per la vita umana, come il clima, il sistema agricolo, industriale, forestale, della pesca, e delle comunità umane che in genere dipendono da questi diversi sistemi.

Stagionalità

Nello specifico del sistema agro-alimentare, la stagionalità identifica il periodo dell'anno in cui localmente è maggiore la disponibilità, le qualità sensoriali e nutrizionali di alcuni prodotti, soprattutto frutta e verdura, e in cui le condizioni climatiche hanno determinato il consumo di determinate preparazioni alimentari tipiche e tradizionali.

Territorialità

Rappresenta l'insieme delle relazioni che le società intrattengono con il mondo ecologico, biologico ed antropologico per il soddisfacimento dei propri bisogni e nella prospettiva di ottenere il più elevato livello di autonomia. Sotto il profilo alimentare, la territorialità si esprime anche nella consuetudine di un popolo a produrre, utilizzare e consumare alcuni prodotti alimentari tipici, legati al territorio di produzione, alla memoria storica, all'esperienza lavorativa, ai riti usi e costumi e a tutti gli elementi di unicità antropologica e sociale trasmessi nel tempo in modo orale o scritto.

Le definizioni fondamentali

Per promuovere i valori di base proposti, il Comitato ritiene indispensabile assumere e condividere alcune definizioni fondamentali.

Alimentazione

Nell'accezione più moderna, è l'atto umano cosciente e razionale che coinvolge non solo il bisogno istintivo di soddisfare i bisogni fisiologici (nutrizione), ma implica anche aspetti complessi connessi alla sfera sensoriale, psicologica, relazionale, sociale e culturale in senso lato.

Educazione alimentare

L'educazione alimentare deve essere intesa come una locuzione dal significato molto ampio che non si limita a identificarsi con la sola educazione nutrizionale, ma piuttosto a contenerla. Si riferisce a un ampio e articolato contesto epistemologico ove sono presenti una pluralità di strategie e di obiettivi educativi multi disciplinari.

L'educazione alimentare si realizza attraverso un'insieme di attività educative, formali e non, sviluppate sia all'interno dei sistemi scolastici sia in contesti extrascolastici, per consentire ai giovani, e agli adulti, di sviluppare sensibilità, acquisire conoscenze e sviluppare competenze sulle quali basare uno stile alimentare sano, rispettoso e sostenibile.

Qualità alimentare

La qualità di un alimento è data dall'insieme delle caratteristiche atte a soddisfare le esigenze espresse e implicite di chi lo consuma, compresi i bisogni psicologici. Costituiscono la qualità alimentare le caratteristiche, chimiche, fisiche, igieniche, legali e nutrizionali di un alimento, nonché i valori del suo peculiare sistema produttivo che deve essere rispettoso dell'uomo e dell'ambiente.

Qualità sensoriale

La qualità sensoriale è data dall'insieme delle caratteristiche organolettiche di un alimento (colore, sapore, forma, aspetto, consistenza, limpidezza, sonorità, ecc.) e risulta il primo e fondamentale metro di giudizio di accettabilità utilizzato dall'uomo nelle sue scelte alimentari.

I soggetti coinvolti nel programma

L'educazione alimentare è una chiave universale per stimolare la crescita di ogni attore sociale e per questo motivo il Comitato ritiene fondamentale favorire ampie sinergie in grado di coinvolgere tutti i soggetti della vita sociale e univocamente finalizzate alla promozione del benessere, come indispensabile elemento di crescita comune.

Come già affermato, la scuola, le istituzioni sanitarie, gli enti locali, l'industria alimentare, il mondo agricolo, della distribuzione, della vendita e della comunicazione, e soprattutto le famiglie, i cittadini in quanto tali e in quanto consumatori, possono e devono strutturare relazioni orientate a un'idea condivisa di promozione del benessere personale, sociale e ambientale, conseguibile in particolare attraverso l'educazione alimentare.

La scuola

La scuola è il luogo all'interno del quale il bambino o l'adolescente trascorre la maggior parte della sua giornata, e dove condivide e apprende nozioni, concetti, e abilità che sfrutterà durante la crescita e che condizioneranno i suoi comportamenti. È facile quindi comprendere che l'azione di educazione alimentare esercitata dalla scuola, dalle materne alle superiori, è assolutamente fondamentale per attivare un processo virtuoso, capace di raggiungere e interagire con bambini e adolescenti in un arco evolutivo di lungo periodo.

Le famiglie

L'influenza che la famiglia può esercitare sul comportamento alimentare di un bambino è determinante e la mancanza di interazione tra scuola e famiglia, sui temi legati all'alimentazione, può sottoporre un giovane a stimolazioni a volte contraddittorie, generando in lui confusione e incertezza. Peraltro, la famiglia stessa, se esclusa dal percorso educativo scolastico, può assumere atteggiamenti negativi che, partendo da una sorta di scetticismo, possono diventare di insofferenza, per sfociare addirittura in competitività. Al contrario, la collaborazione attiva e partecipe delle famiglie al Programma di Educazione Alimentare costituisce un elemento trainante per il suo successo.

Il territorio e i suoi operatori

Come detto, la scelta dell'autonomia scolastica ha posto le basi a un diverso modo di relazionarsi dell'istituto scolastico con il territorio e con le realtà professionali che vi operano. Il mondo del lavoro è diventato un interlocutore forte per la scuola, fin dall'inizio del percorso educativo. Per questa ragione, il Comitato ribadisce ancora una volta come, per la realizzazione del Programma di Educazione Alimentare, sia di grande importanza favorire le opportunità di relazioni e di sinergie tra il mondo scolastico e i soggetti di riferimento (*stakeholder*) operanti nel territorio, quali la ristorazione (specialmente quella scolastica), gli enti locali, le aziende produttrici, le associazioni di categoria, il mondo della distribuzione compreso il *vending* e i circuiti della comunicazione locali.

IL PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Sulla base delle premesse e del contesto programmatico sin qui esplicitati, il Comitato ha individuato l'esigenza di realizzare un vero e proprio "**programma**" e non un semplice "progetto" di educazione alimentare. La distinzione tra i termini non è fine a se stessa, in quanto, mentre un "progetto" ha la caratteristica di esaurire la sua ragion d'essere in un ambito temporale definito, al di fuori di una logica di continuità, un "programma" prevede una modalità di approccio e una strutturazione che colloca l'iniziativa in un'ottica di continuità, con un "prima" e un "dopo" coerenti con le tappe di sviluppo personale, fisico, psicologico e cognitivo dei bambini.

Gli obiettivi

Considerando che un'alimentazione corretta non deve solo rispettare le necessità qualitative e quantitative dell'organismo, ma deve armonizzarsi con la sfera psicologica e di relazione dell'individuo, la finalità primaria del Programma di Educazione Alimentare si identifica nel raggiungimento di alcuni obiettivi significativi per la salute e il benessere della popolazione scolastica, già nel breve e medio periodo. In particolare:

- **Incentivare la consapevolezza** dell'importanza del rapporto cibo-salute così da sviluppare una coscienza alimentare.
- **Favorire l'adozione di corretti comportamenti alimentari** soprattutto attraverso la conoscenza e il consumo di prodotti agroalimentari di qualità, ottenuti nel rispetto dell'ambiente, legati alla tradizione e cultura del territorio.
- **Promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare** mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi, consumi alimentari, ambiente e società;
- **Promuovere la trasversalità dell'educazione alimentare** sugli aspetti storici, scientifici, geografici, culturali, antropologici, sociali e psicologici legati al rapporto con il cibo.

Compiti specifici del Comitato e priorità

Il Comitato nell'ambito delle sue attività operative e di coordinamento, ha individuato e assunto una serie di compiti specifici riportati di seguito:

- **definire chiaramente delle Linee Guida per l'educazione alimentare**, rivolte al mondo della scuola e all'esterno, a cui si devono ispirare e conformare tutte le attività sviluppate localmente e finalizzate alla promozione dell'educazione alimentare;
- **specificare in modo chiaro il ruolo dell'educazione alimentare nei rapporti con le diverse aree disciplinari**, non come materia aggiunta, bensì come attività trasversale da inserire all'interno dei programmi scolastici esistenti;
- **mettere a punto strumenti didattici moderni** anche attraverso il coinvolgimento nel processo educativo dei diversi attori della filiera alimentare;
- **rappresentare un punto di riferimento autorevole** per la promozione di una comunicazione corretta, mirata ed efficace, coerente con gli obiettivi educativi prefissati;
- **predisporre un adeguato piano di formazione a catena**, iniziando a formare i formatori all'interno delle scuole pilota, per estendere poi l'attività di formazione su tutto il territorio nazionale;
- **favorire l'attuazione di una comunicazione educativa dalla scuola verso l'esterno**, attraverso i mezzi più moderni ed efficaci.

Per svolgere in modo coerente e adeguato i compiti sopra descritti, Il Comitato ritiene fondamentale sottolineare il suo ruolo di riferimento nei confronti di tutte le iniziative presenti e future rivolte al mondo scolastico, relative al tema dell'educazione alimentare.

I destinatari diretti

Il Programma di Educazione Alimentare coinvolge in modo attivo le tre figure portanti dell'impianto progettuale (insegnanti, allievi e genitori) e ad essi si rivolge con contenuti specifici trattati in modo funzionale alle necessità di questi differenti target, in base alle loro diverse esigenze.

Gli insegnanti

Hanno bisogno di:

- **indicazioni** precise per la programmazione di interventi di educazione alimentare educazione al movimento;;
- **materiale di supporto** allo sviluppo della didattica dell' educazione alimentare;
- **formazione** sulle tematiche dell'educazione alimentare e sulle strategie educative da adottare;;
- **materiale divulgativo** tecnico-scientifico per l'approfondimento delle conoscenze di base;
- **indicazioni** per rapportarsi in modo efficace con i soggetti di riferimento (stakeholder) presenti nel territorio
- **indicazioni** per rapportarsi in modo efficace con le famiglie degli allievi.

Gli allievi

Hanno bisogno di:

- **divertirsi** facendo educazione alimentare anche con giochi di movimento;
- **incuriosirsi** verso tutti gli aspetti che riguardano il rapporto col cibo
- **fare**, attraverso attività operative divertenti e coinvolgenti che divertano, stimolino la curiosità e favoriscano l'acquisizione di abitudini corrette
- **pensare** e riflettere su quanto fanno, sentono, vedono, assaggiano
- **imparare** ad alimentarsi correttamente e ad **affezionarsi** alla buona alimentazione: con gusto, nel segno del piacere e nel rispetto delle esigenze di salute

I genitori

Hanno bisogno di:

- **conoscere** le norme per una corretta alimentazione e una adeguata attività fisica;
- **capire** in che modo soddisfare le esigenze dei bambini anche in termini di educazione alimentare "domestica", nel rispetto delle vocazioni territoriali (prodotti tipici, stagionali, ecc.);
- **partecipare** all'educazione alimentare dei bambini, in collaborazione con i docenti sottoscrivendo un "patto" con la scuola sull'educazione alimentare;
- **interpretare** i cambiamenti delle abitudini alimentari.

I destinatari secondari – potenziali partner

Il Programma di Educazione Alimentare è l'ambito di base che, nelle diverse realtà territoriali, accoglie le proposte, gli stimoli, gli aiuti dei soggetti di riferimento che operano coerentemente con gli obiettivi e le linee metodologiche del programma. I possibili partner individuati sono: la ristorazione scolastica e il vending, gli operatori della produzione agro-alimentare, le aziende alimentari, le attività di commercio e somministrazione, gli enti locali

La ristorazione scolastica e il *vending*

La ristorazione scolastica e il *vending* rappresentano un'area strategica per lo sviluppo di attività esperienziali positive quando è fortemente integrata con i programmi di Educazione Alimentare.

Tuttavia, l'esperienza del pasto consumato insieme a scuola, momento fondamentale dell'educazione alimentare, non sarà mai soddisfacente se non si tengono in dovuta considerazione tutti gli elementi/aspetti responsabili del confort dei bambini e quindi della qualità del servizio e dell'ambiente di consumo.

La Mensa Scolastica si deve quindi dare l'obiettivo di trasformarsi da luogo inospitale che incide negativamente sulla percezione della qualità del cibo e del servizio, inficiando qualsiasi tentativo di rendere il pasto un momento gradevole e di arricchimento personale, in luogo confortevole e protetto: da mensa a ristorante scolastico, vera sala da pranzo dei bambini.

In questo senso, ristorazione scolastica e *vending*, devono individuare un proprio percorso di riqualificazione che può essere favorito da:

- Precise linee guida per la gestione della ristorazione scolastica emanate dall'Ente competente (Regioni) elaborate e condivise da P.A., ASL, aziende di gestione;
- Risorse da impiegare per migliorare strutturalmente il confort della "sala da pranzo dei bambini" con interventi, ad esempio, su: insonorizzazioni, pavimentazioni, arredi, decori, illuminazione, ...;
- Percorsi progettuali co-gestiti con famiglie, bambini, insegnanti e altro personale;
- Interventi di formazione continua per far evolvere la funzione del personale addetto verso un ruolo attivo che faciliti i processi esperienziali dei bambini;

- Applicazione di sistemi e tecnologie innovative di produzione dei pasti che valorizzino la qualità sensoriale e nutrizionale rendendo al contempo efficacemente flessibile la varietà dell'offerta alimentare in funzione delle materie prime disponibili e dei bisogni dei bambini (diete personalizzate, sanitarie,...).

Come primo passo nell'abito di questo Programma, la Ristorazione Scolastica ha bisogno di:

- **vedere la rifocalizzazione** del loro impegno fondamentale di "fornitrice di alimenti salutarì" e promotrice di abitudini alimentari corrette
- **avere indicazioni e strumenti** per una migliore partecipazione al processo educativo
- **vedere facilitata la comunicazione con l'utenza** nell'ottica di ridurre la forbice che separa la qualità reale da quella percepita

Gli operatori della produzione primaria agro-alimentare

Hanno bisogno di:

- **indicazioni per ristabilire un rapporto di conoscenza** della loro realtà operativa, volto alla valorizzazione di quelle peculiarità che sono una ricchezza di salute, sapore e cultura, specifiche del nostro paese.
- **Strumenti per riavvicinare i bambini ai valori** del cibo tipico, tradizionale, naturale
- **Modi nuovi ed efficaci per far conoscere i loro valori e le loro eccellenze**

Le industrie di trasformazione alimentare

Hanno bisogno di:

- **Indicazioni e strumenti** per partecipare efficacemente a un processo educativo nell'ottica della responsabilità sociale che le coinvolge;
- **Occasioni di visibilità** delle pratiche d'eccellenza;
- **Ricontrattualizzare il loro ruolo** nell'ottica di un programma educativo che veda la compatibilità tra gli obiettivi aziendali e quelli di salute della società.

Le attività di commercio e somministrazione

Hanno bisogno di:

- **Indicazioni e strumenti** per partecipare efficacemente a un processo educativo nell'ottica della responsabilità sociale che le coinvolge;
- **Occasioni di visibilità** delle pratiche d'eccellenza;
- **Ricontrattualizzare il loro ruolo** nell'ottica di un programma educativo che veda la compatibilità tra gli obiettivi aziendali e quelli di salute della società.

Gli enti locali

Hanno bisogno di:

- **Indicazioni per uniformare i loro interventi** in un quadro istituzionalmente delineato e condiviso
- **Occasioni di visibilità** delle pratiche d'eccellenza, finalizzate allo scambio e all'arricchimento reciproco;
- **Sviluppare** sinergie orizzontali e verticali legate all'educazione alimentare con altri soggetti di riferimento nel territorio.

LO SVILUPPO DEL PROGRAMMA

Il Comitato, nell'ambito dell'attività già svolta e di quella prevista, ha messo in evidenza i passaggi fondamentali per arrivare a un rapido sviluppo del Programma di Educazione Alimentare da avviare nelle scuole:

1. **ricognizione dell'esistente** (identificazione di iniziative rappresentative positive già svolte e materiale già prodotto);
2. **definizione di Linee Guida**, dettagliate poi in programmi, per i diversi ordini scolastici;
3. **realizzazione di adeguati materiali didattici** per le scuole e le famiglie (pubblicazioni, sito web...);
4. **definizione di un piano di comunicazione per supportare la realizzazione del programma e in occasione di eventi a esso riferito**
5. **definizione e attuazione di un piano organico per la formazione dei docenti** (formazione dei formatori).

Le fasi e i tempi

Il Programma di Educazione Alimentare si articola in due fasi distinte.

La **prima fase** prevede l'implementazione di un "programma pilota" da realizzarsi nell'anno scolastico 2009-2010 ed è destinato alle scuole primarie. L'azione educativa/formativa sarà inizialmente svolta su un campione di 15 scuole con circa 75 classi primarie (4° e 5° elementare) coinvolgendo circa 1.500 alunni complessivamente. In particolare, saranno coinvolte 5 scuole di Roma e provincia, 5 scuole di Milano e provincia, 5 scuole di Catania e provincia, ognuna con 4-5 classi elementari diverse (oltre al personale docente interno ed esterno).

Il Programma prevede l'utilizzo di materiale didattico realizzato appositamente per le scuole primarie coinvolte.

che privilegi l'aspetto ludico-formativo, con oggetti e pubblicazioni multimediali adatti per l'età degli alunni coinvolti. Tale materiale, la cui distribuzione avverrà gratuitamente per le scuole, verrà anche reso disponibile e scaricabile da un sito dedicato in fase di attivazione che costituirà il portale di riferimento per tutte le azioni progettuali delle scuole a livello nazionale in materia di Educazione Alimentare. Materiale sarà predisposto anche per coinvolgere e informare le famiglie sull'importanza dell'iniziativa dando indicazioni sul modo di estenderlo a casa delle stesse, anche in sinergia con l'attività delle mense scolastiche. Per l'anno scolastico 2009-2010 (primo anno di implementazione pilota e di raccolta delle esperienze e dei casi di successo) è prevista la celebrazione di una giornata aperta al pubblico nelle Scuole interessate, per visitare le aule e le mense scolastiche.

Il materiale sarà organizzato in modo da poter tenere conto dei feedback ricevuti nella fase pilota, feedback di cui si terrà conto nella predisposizione del materiale destinato all'implementazione del programma a livello nazionale.

Nella **seconda fase** (anno scolastico 2010-2011), quando l'iniziativa sarà portata a regime (con le opportune integrazioni ed eventuali correzioni), si prevede la sua estensione a livello nazionale con l'adozione di un testo base di riferimento sull'Educazione Alimentare, al quale si dovranno uniformare le singole iniziative territoriali, per quanto attiene alle Linee Guida.

La formazione dei docenti

All'avvio dell'applicazione del Programma è prevista, per gli insegnanti delle classi selezionate l'erogazione di un corso di formazione articolato su 2 giornate condotte da personale esperto in educazione alimentare. Il corso formativo e il programma sono strettamente legati e gli incontri di formazione sono momenti di supporto al programma stesso.

Nella fase preliminare della formazione saranno coinvolti, oltre ai docenti delle classi pilota, i referenti regionali delle scuole prescelte e tutti gli insegnanti già individuati dal MIUR come possibili formatori dell'intero corpo docente (seconda fase attuativa).

Le attività di supporto

A sostegno dell'intero Programma, si valuteranno collaborazioni e sinergie nel settore, anche per operare in prospettiva del 150° dell'Unità d'Italia (2011) e dell'EXPO Universale 2015 di Milano, che avrà come tema proprio l'Alimentazione e l'opportunità di formare una "Generazione EXPO" con i ragazzi che oggi hanno 8-10 anni e ne avranno 14-16 nel 2015.

Nell'ambito del Programma, si valuteranno ancora le possibili intese con le associazioni di categoria per rilanciare il Made in Italy del settore alimentare anche in accordo con i comparti a questo trasversali, come ristorazione, turismo, ecc. e che già a livello scolastico possono offrire interessanti collegamenti.

Oltre ciò, è prevista, in prospettiva, la realizzazione di una "Giornata Aperta" ogni anno nelle Scuole dell'intero territorio sulle tematiche cibo – acqua - mense scolastiche, anche in relazione e in accordo con il Ministero degli Affari Esteri e la FAO che realizzano, ogni anno, le celebrazioni per la "Giornata Mondiale dell'Alimentazione" in tutta Italia dal 15 Ottobre al 15 Dicembre.

Durante tutta la prima e la seconda fase di sviluppo del programma è auspicabile la realizzazione di un piano di collaborazione con i media in grado di consentire maggior respiro e visibilità all'iniziativa nel suo insieme anche presso le famiglie.

Gli ambiti di contenuto

Per definire gli ambiti in cui articolare i relativi contenuti, Il Comitato ha posto una particolare attenzione a collocare l'atto alimentare nella sua dimensione più propria, ossia un atto complesso che non coinvolge soltanto gli aspetti della fisiologia, ma comprende anche determinanti di tipo psicologico, sociale e culturale. Tenendo presente questa considerazione fondamentale, il Programma di Educazione Alimentare si compone di contributi, spunti ed esperienze dirette, tali da consentire all'insegnante d'impostare con le sue classi, in modo autonomo, un'esperienza didattica perfettamente integrata con la normale attività scolastica e con gli obiettivi ministeriali delle diverse aree.

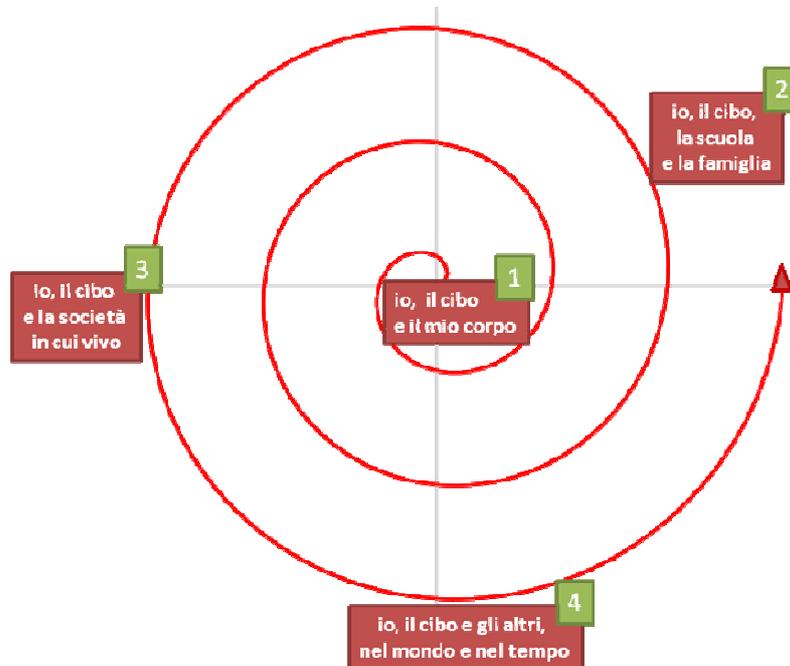
Il materiale fornito è organizzato su 5 tematiche fondamentali, ognuna significativa di un particolare aspetto del rapporto con il cibo. In particolare.:

- **I sensi.**
 Gli organi di senso sono il primo e più importante strumento a nostra disposizione per valutare un alimento, sia sotto il profilo della sua gradevolezza, sia rispetto alle sue caratteristiche qualitative ed igieniche.
- **La nutrizione.**
 L'attenzione agli stili di vita e alle esigenze nutrizionali dell'età scolare costituisce una parte fondamentale del programma educativo, che ha come finalità la valorizzazione dei comportamenti alimentari più corretti sotto il profilo dietetico.
- **La merceologia alimentare (conoscenza del cibo).**
 La conoscenza degli alimenti, andando alle radici della produzione alimentare e affrontando le problematiche della trasformazione, della distribuzione e della preparazione del cibo, consente di restituirgli dignità e di acquisire le conoscenze indispensabili per un consumo critico e consapevole.
- **L'igiene e la sicurezza.**
 L'importanza delle corrette manipolazioni degli alimenti e di una giusta conservazione rappresenta un aspetto essenziale da trattare all'interno dell'attività di educazione alimentare, che deve sempre tenere nella giusta considerazione le tematiche di tipo igienico.
- **La "cultura" del cibo.**
 L'attenzione agli aspetti di cultura in senso lato, che gravitano intorno al cibo: le diverse tradizioni gastronomiche, i riti e le modalità del consumo, i cibi del territorio, le abitudini alimentari, la cucina, la ristorazione, l'intercultura.

Il Programma di Educazione Alimentare si sviluppa nell'ottica di integrare progressivamente gli aspetti fondamentali dei rapporti uomo/salute-cibo-cultura/ambiente, così da comporre un percorso a spirale che accompagni i bambini all'acquisizione di un diverso grado di consapevolezza e di capacità critica e operativa rispetto alle relazioni complesse che regolano questi rapporti. Il percorso si svolge idealmente attraverso quattro momenti significativi, in coerenza con i ritmi dello sviluppo personale:

1. **io, il cibo nel mio piatto e il mio corpo:** *il livello dell'"intimità", l'atto del cibarsi* - Cos'è per me il cibo che sto mangiando? Il cibo e i miei sensi. Gli abbinamenti.
2. **io, il cibo nella mia giornata, la scuola e la famiglia:** *la realtà "vicina", la giornata alimentare* - La ristorazione scolastica, il cibo nella mia famiglia. L'equilibrio nutrizionale, i tempi e i momenti.
3. **io, il cibo della stagione, la società e il territorio in cui vivo:** *la realtà "intermedia"* - I desideri indotti, i modelli di consumo, gli stili alimentari. Ricorrenze e tradizioni.

4. **io, il cibo e gli altri, nel mondo e nel tempo: la realtà "lontana"** – La cultura italiana e le culture alimentari di altri paesi. L'origine dei cibi. Il ciclo annuale. Alimento, filiera e complessità del sistema agro-alimentare.



La spirale della consapevolezza

Lo sviluppo delle tematiche proposte non sarà assolutamente indirizzato a una trattazione enciclopedica e nozionistica, ma al rafforzamento di una serie di messaggi chiave: pochi, chiari e fondamentali, individuati come punti essenziali per le diverse fasce d'età, ai fini di promuovere effettivi cambiamenti comportamentali e favorire lo sviluppo un rapporto corretto e salutare col cibo partendo dalla propria sensorialità ed emotività per muovendosi lungo assi culturali e cognitivi integrati per arrivare alla consapevolezza dell'insieme dei fattori che governano la relazione tra salute-cibo-cultura/ambiente.

Le metodologie didattiche

Considerando che la **didattica per obiettivi** ha rappresentato e rappresenta tuttora un valido modello per la programmazione del lavoro scolastico, Il Comitato ritiene opportuno che ad essa si affianchino altri modelli pedagogici, in particolare quello **della didattica per concetti**, ormai consolidato, e quello, per certi versi ancora emergente, della **didattica per progetti**.

Programmare e portare avanti una didattica "per progetti" significa privilegiare un approccio psicopedagogico di tipo costruttivista, nel quale l'accento è posto sull'impegno attivo da parte degli allievi e sulla loro capacità di costruirsi organicamente una propria conoscenza. L'orientamento costruttivista, insieme a quello comportamentistico e cognitivistico, rappresentano le teorie psicologiche che più influenzano il campo di studi nell'educazione alimentare, mettendo l'accento sull'impegno attivo da parte degli allievi e sulla loro capacità di costruirsi organicamente una propria conoscenza. Il sapere viene visto come un costrutto personale, realizzato tramite un'attività in collaborazione con altri (il lavoro d'équipe) e sempre dipendente da un determinato contesto, delimitato dai contorni del progetto stesso. Per il docente si tratta di progettare un

ambiente di apprendimento favorevole all'esercizio di diversi stili cognitivi, all'utilizzo di differenti linguaggi, all'espressione delle personali attitudini.

Punti fondamentali che qualificano la validità di un progetto in ambito didattico sono:

- **la funzionalità al raggiungimento di specifici obiettivi disciplinari e trasversali;**
- **il forte carattere ludico e motivante;**
- **la possibilità di coinvolgere gli allievi secondo modalità che inquadrino la diversità come risorsa e non come limite;**
- **l'operatività come pratica normale d'apprendimento;**
- **la verificabilità dei risultati.**

I mezzi per realizzare queste condizioni possono essere diversi, quali la proposta di compiti di realtà, esercizi di simulazione o giochi di ruolo. Anche lo strumento didattico più "classico", il libro di testo, deve essere concepito secondo criteri di flessibilità e modularità che ne consentano l'impiego agevole e proficuo in ogni situazione.

L'apertura a nuovi linguaggi e la disponibilità nuovi strumenti

Un intervento educativo di qualità non può prescindere dal prendere in considerazione i moderni strumenti comunicativi, in grado di aprire a diverse dinamiche di pensiero e modalità di apprendimento.

Internet ne è l'esempio più evidente (anche se non il solo) e, pur senza lasciare sullo sfondo le problematiche legate alla virtualizzazione dell'esperienza e al diffondersi del cosiddetto "pensiero veloce", Il Comitato ritiene innegabile la sua possibile funzione educativa, relativamente a:

- la qualità dei messaggi e degli stimoli veicolati attraverso la multimedialità che, unita all'economicità di produzione e alla grande diffusività, permettono di competere con i più sofisticati strumenti di persuasione pubblicitaria televisiva;
- il livello di interattività facilmente realizzabile, capace di stimolare un comportamento attivo e un'assunzione di responsabilità del bambino di fronte al mezzo;
- la possibilità di comunicare con gli altri, in situazione sincronica o diacronica, permettendo un diverso stile partecipativo ad esperienze comuni;
- la produzione di materiale didattico e la sua diffusione, che possono avvenire a costi molto bassi;

Il rapporto con la pratica didattica

Nell'ottica dell'unità del sapere e dell'apprendimento legato all'esperienza, Il Comitato ritiene importante due elementi fondamentali del Programma da attuare:

- la trasversalità dell'educazione alimentare rispetto ai programmi delle materie;
- la coerenza delle proposte didattiche con gli obiettivi disciplinari.

All'interno di queste cardini programmatici, le attività di metacognizione, indispensabili in ogni percorso educativo, possono essere considerate l'oggetto primario dell'"ora" di educazione alimentare, intesa come momento di sistematizzazione del percorso d'apprendimento, delle conoscenze e delle abilità conquistate.

Per esemplificare la modalità applicative del Programma di Educazione Alimentare, Il Comitato propone un modello concettuale-operativo a cui ci si può ispirare.

Più precisamente, è pensabile l'utilizzo di una serie "scaffali" dove riporre i materiali dedicati all'alimentazione:

- lo scaffale concettuale nel quale ciascun insegnante (o gruppo di insegnanti) possa riconoscersi e collocarsi nella fase esperienziale della gruppo classe;
- lo scaffale aperto nel quale inserire le campagne istituzionali (ministeriali o progetti territoriali) senza mettere in discussione il Programma di Educazione Alimentare;

- lo scaffale degli alimenti dove riporre tutto il materiale recuperato, elaborato e prodotto relativo ai temi alimentari affrontati nel corso dell'anno.

Tutte le attività didattiche dedicate all'educazione alimentare svolte all'interno della classe si possono rifare a una specifica griglia di riferimento che definisce le interazioni che si generano tra i protagonisti dell'intero Programma (scuola, famiglia, territorio) e gli ambiti di intervento pedagogico, ne articola i contenuti e le azioni da svolgere in relazione alle discipline curriculari che possono trovare un momento di coinvolgimento. Ogni mappa di riferimento è concepita su uno specifico tema alimentare (la frutta, gli ortaggi, l'acqua, il pesce, la prima colazione, il cibo e la salute, il momento della merenda...ecc.)

A titolo esemplificativo, di seguito si riporta un esempio di griglia di riferimento generica con le relative interazioni e un'altra relativa al tema specifico dell'acqua.

Griglia di riferimento per un programma alimentare

Tema Alimentare	Ambito Emozionale/sensoriale/temporale	Ambito Economico /sociale/scientifico	Ambito Etica/responsabilità/	
Chi	Cosa	Come	Perché	Quando e Dove
La famiglia Il gruppo parentale, i genitori, i nonni, gli amici	Raccontare Trasformare Riconoscere , Assaggiare Cucinare Storia (come ero da piccolo come era la mia famiglia)	Acquisire una identità alimentare Scelte di acquisto Stile di alimentazione La mia cucina Igiene degli alimenti (come sono ora)	Per essere in salute apprezzare il benessere condividere il piacere del cibo e riconoscerne la qualità (Come sarò domani)	Al momento della spesa Nei luoghi di consumo Nel tempo libero, davanti alla tv nello sport
La scuola La mensa, la classe, gli insegnanti, gli operatori esterni, il personale ausiliario	<i>Connessioni interdisciplinari</i> Realizzare esperienze sensoriali guidate Osservare Condividere Strutturare i saperi	<i>Connessioni interdisciplinari</i> Composizione alimenti Conoscere gli strumenti di decodifica e tutela – etichette, messaggi pubblicitari e strategie di marketing- Conoscere il sistema economico, i cicli produttivi, le filiere e la sicurezza alimentare	<i>Obiettivi formativi</i> Per saper leggere i cambiamenti , sistematizzare le conoscenze e riconoscere i bisogni dai desideri . Essere consapevoli e responsabili del nostro ruolo di consumatori	Il classe in mensa e in palestra nelle attività di laboratorio in classe condotte da esterni (esperti , artigiani, educatori) incontri e presentazioni
Il territorio Le istituzioni , le associazioni, le parrocchie , gli artigiani, i commercianti, le aziende	Cultura Tradizione (calendario) Paesaggio Ricette , Ristoranti Mercati, orti Eccellenze alimentari	Mappatura della produzione, della distribuzione alimentare, fattorie didattiche allevamenti, aziende agricole dettaglianti, artigiani	Assumere un comportamento sostenibile nel rapporto con il territorio e la cultura alimentare	Nelle attività esterne con la classe (visite al supermarket, alle aziende artigiane . alle fattorie...)
Ambito disciplinare	Lettere, storia, geografia, materie artistiche, scienze, religione	Scienze, fisica, geografia, comunicazione, educazione fisica, Lettere	Scienze , geografia, lettere	

Comitato Tecnico Scientifico per il Programma "Scuola e Cibo"
Documento programmatico per il Piano di Educazione Alimentare nella Scuola Primaria Italiana

L'acqua	<i>Ambito Emozionale/sensoriale/temporale</i>	<i>Ambito Economico /sociale/scientifico</i>	<i>Ambito Etica/responsabilità/</i>	
Chi	Cosa	Come	Perché	Quando e Dove
La famiglia Il gruppo parentale, i genitori, i nonni, gli amici	Raccontare fiabe Trasformare evapora... Riconoscere , Assaggiare Cucinare lessare, tisane Storia familiare (come ero da piccolo come era la mia famiglia)	Acquisire una identità alimentare Scelte di acquisto minerale? Stile di alimentazione quanto bevo e cosa bevo La mia cucina consumo idrico Igiene degli alimenti lavare verdure (come sono ora l'acqua nel mio corpo)	Per essere in salute apprezzare il benessere. condividere il piacere del cibo e riconoscerne la qualità (Come sarò domani)	Al momento della spesa Nei luoghi di consumo Nel tempo libero, davanti alla tv nello sport
La scuola La mensa, la classe, gli insegnanti, gli operatori esterni, il personale ausiliario	<i>Connessioni interdisciplinari</i> Realizzare esperienze sensoriali guidate esperimenti Osservare sudore, sete Condividere Strutturare i saperi ciclo dell'acqua	<i>Connessioni interdisciplinari</i> Composizione alimento Conoscere gli strumenti di decodifica e tutela – etichette, messaggi pubblicitari e strategie di marketing- Conoscere il sistema economico, i cicli produttivi, le filiere e la sicurezza alimentare. Il clima	<i>Obiettivi formativi</i> Per saper leggere i cambiamenti , sistematizzare le conoscenze e riconoscere i bisogni dai desideri . Essere consapevoli e responsabili del nostro ruolo di consumatori	Il classe, in mensa in palestra nelle attività di laboratorio in classe condotte da esterni (esperti, artigiani, educatori)incontri e presentazioni
Il territorio Le istituzioni , le associazioni, le parrocchie , gli artigiani, i commercianti, le aziende	Cultura fontane Tradizione (calendario) Paesaggio mare, fiume Ricette , Ristoranti Mercati, orti stagioni Eccellenze alimentari sorgenti	Mappatura della produzione, della distribuzione alimentare, fattorie didattiche allevamenti, aziende agricole dettaglianti, artigiani sistema idrico	Assumere un comportamento sostenibile nel rapporto con il territorio e la cultura alimentare	Nelle attività esterne con la classe (visite al smk, alle aziende artigiane . alle fattorie...)
Ambito disciplinare	Lettere, storia, geografia, materie artistiche, scienze,	Scienze, fisica, geografia, comunicazione educazione fisica, lettere	Scienze, geografia, lettere	

GLI STRUMENTI DIDATTICI DI SUPPORTO

Il materiale didattico

il Comitato prevede la realizzazione di un kit didattico da utilizzare nella fase pilota. Il materiale che lo costituirà sarà coerente con lo scopo del programma che funge da guida per lo sviluppo di corretti comportamenti alimentari, dalla scuola materna alla scuola primaria di primo grado e successivi.

Nell'ottica di realizzare un programma che sia di guida per tutto lo sviluppo del comportamento alimentare, dalla scuola materna alla scuola primaria di primo grado e successive, la Commissione ipotizza la realizzazione, nel tempo, di tre kit didattici:

- uno per la scuola materna
- uno per la scuola primaria (differenziato per i primi tre anni e per i secondi due)
- uno per la scuola secondaria di primo grado

Ogni kit didattico sarà composto da:

- **Una guida didattica per gli insegnanti**, che prevede:
 - **Una parte informativa** nella quale si forniscono le nozioni di base che il docente deve possedere per approcciarsi con cognizione e correttezza all'attività di educazione alimentare, sia sotto il profilo delle conoscenze scientifiche e tecniche, sia sotto profilo delle metodologie didattiche.
 - **Schede operative** per l'impostazione del lavoro in classe. 20 schede che affrontano le diverse tematiche, significative dei diversi aspetti del rapporto con il cibo:
- **Un quaderno operativo per ogni alunno**, predisposto per lo sviluppo del lavoro in classe, con percorsi didattici a carattere fortemente ludico e strettamente interrelati con le schede dell'insegnante, e stimoli per successivi approfondimenti. Il quaderno conterrà la proposta di giochi, spazi da riempire, disegni, riflessioni, collage, esperimenti, sondaggi... e avrà anche la funzione di coinvolgere i genitori nello sviluppo delle attività proposte.
- **Un pieghevole per i genitori** con tutte le informazioni necessarie affinché siano coinvolti nell'azione educativa e di supporto all'attività didattica. Questo pieghevole costituirà un'utile guida per orientare i comportamenti alimentari domestici in modo coerente con quelli attuati a scuola.

Nella prima fase di sperimentazione sarà sviluppato soltanto il kit relativo alle classi 4 e 5 della scuola primaria.

È importante comunque sottolineare che il materiale didattico avrà non tanto lo scopo di esaurire e "chiudere" le possibilità dell'intervento educativo delimitandone rigidamente i contorni, ma servirà piuttosto a fornire una traccia organica di lavoro e stimoli, sui quali innestare in modo coerente nuovi percorsi e nuove attività, funzionali alle specificità territoriali. Allo stesso modo, il materiale si proporrà non con funzione sostitutiva, ma di indirizzo e complementare con quello prodotto dalle agenzie extrascolastiche.

Il sito web dedicato al programma

Sarà un luogo virtuale di aggregazione fondamentale e un elemento di riferimento e coordinamento basilare per tutti gli attori del programma di educazione alimentare. In particolare, nelle sezioni in cui si articolerà assolverà a diverse funzioni:

- sostegno alle scuole coinvolte
- ambito di scambio e confronto
- diffusione delle esperienze significative
- diffusione di materiale didattico

- comunicazione aggiornata

Quadro riassuntivo del materiale di supporto del Programma di Educazione Alimentare

