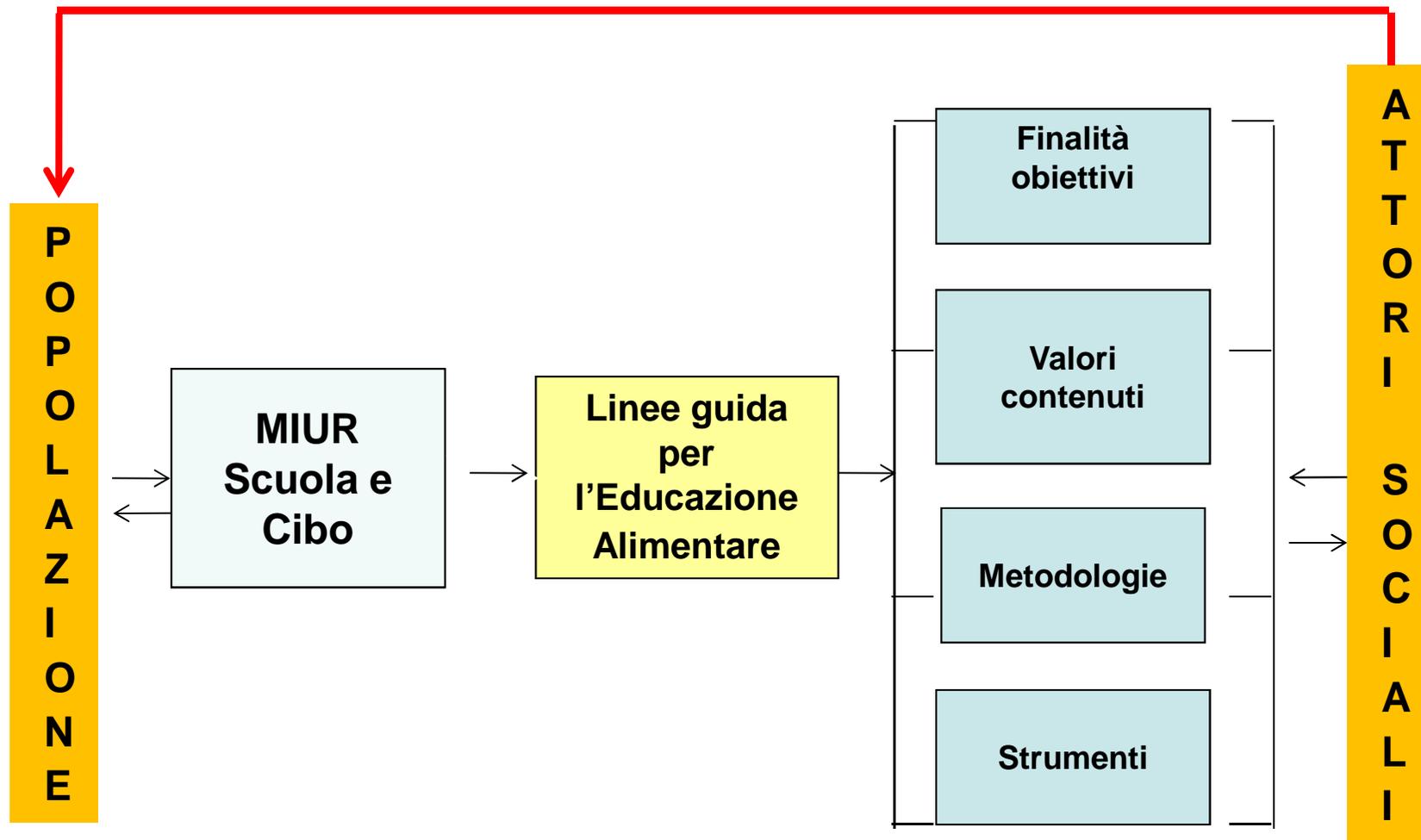

FOCUS SUGLI ELEMENTI STRUTTURALI DEL PROGRAMMA SCUOLA E CIBO

Giorgio Donegani
Comitato Scuola e Cibo
Presidente Food Education Italy

Seminario interprovinciale rivolto a dirigenti scolastici e docenti

II SISTEMA dell'Educazione Alimentare



Seminario interprovinciale rivolto a dirigenti scolastici e docenti

1975

La definizione data da OMS e FAO

L'educazione alimentare è il processo informativo ed educativo per mezzo del quale si persegue il generale miglioramento dello stato di nutrizione degli individui, attraverso

- *la promozione di adeguate abitudini alimentari*
- *l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti*
- *l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche degli alimenti*
- *un efficiente utilizzo delle risorse alimentari.*

QUALI RISULTATI? QUALI ERRORI?

1981

Convegno “L’educazione alimentare in Europa”

Distinguere tra **momento informativo e momento educativo**

Riconoscere la **complessità dell’atto alimentare** (Savarin)

Affrontare l’educazione alimentare con **approccio sistemico**

Anni ‘80 due errori fondamentali

EDUCAZIONE ALIMENTARE = EDUCAZIONE NUTRIZIONALE

DISPERSIONE DELLE SPERIENZE E MANCANZA DI CONFRONTO

Anni '90: il valore dell'esperienza

In classe si mangia e non si parla soltanto di cibo

Si diffondono progetti di **educazione sensoriale**, per un approccio consapevole e critico all'alimentazione

Si rivalutano le **attività di cucina** all'interno del percorso scolastico, per riappropriarsi di un rapporto più diretto col cibo attraverso il fare concreto.

Fare per imparare

Imparare divertendosi

Nell'educazione alimentare finalmente si fa largo l'idea di promuovere il cibo sano come piacere e non solo come nutrimento

2001 l'importanza di un approccio sistemico

II° Conferenza nazionale sull'EA



L'uomo mangiatore, inserito in uno **spazio alimentare culturalmente determinato**, incorpora, con il cibo che inghiotte, anche tutto il sistema di valori che esso rappresenta. [Poulain; 2005]

un'idea di qualità del cibo...

NON DEVE FARE MALE
LA SICUREZZA

DEVE FARE BENE
IL VALORE NUTRITIVO

DEVE ESSERE BUONO
IL PIACERE

DEVE SODDISFARE
LA DIMENSIONE
PSICO-SOCIALE

2011: Linee guida per l'EA

La moderna qualità del cibo

E' SICURO

E' BUONO

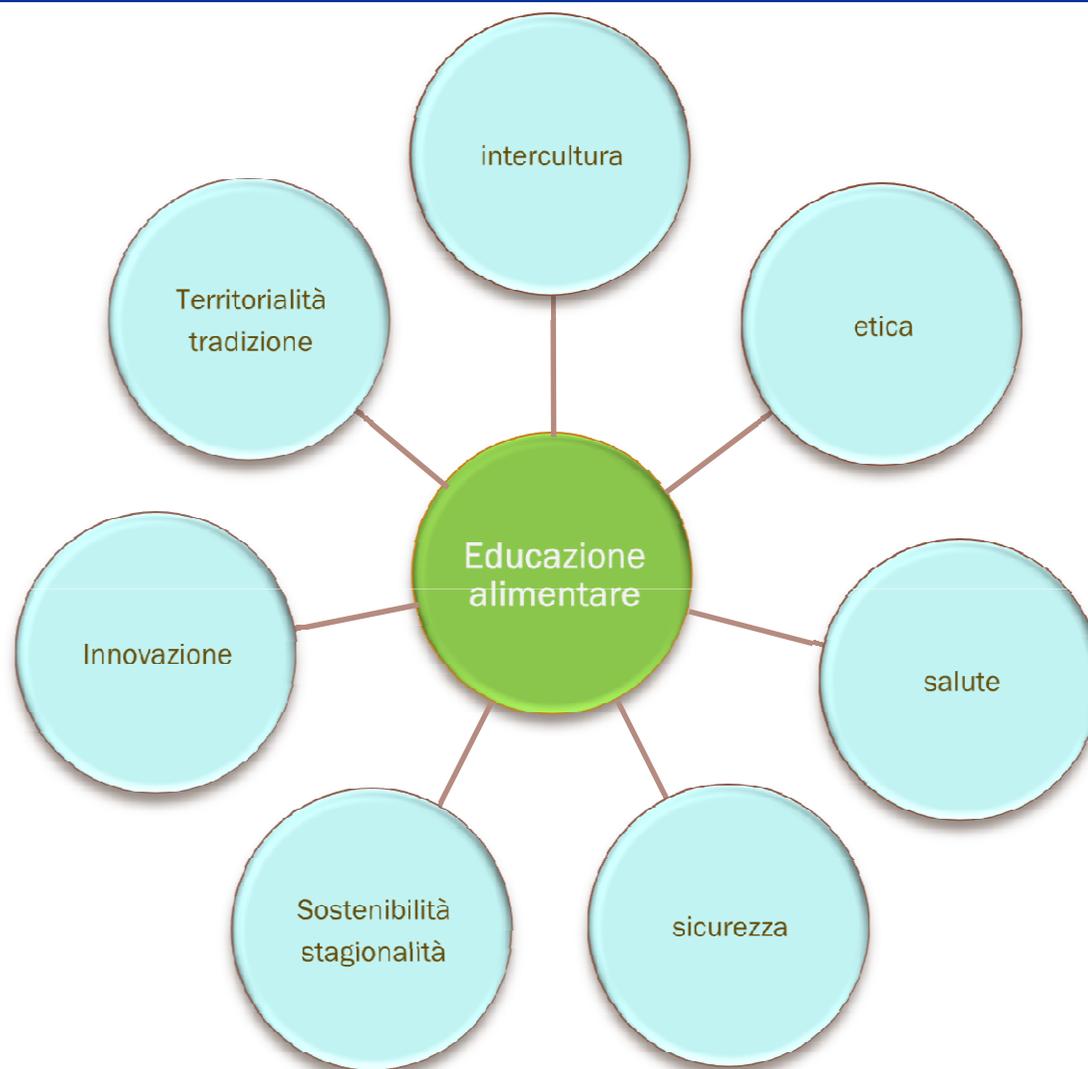
E' NUTRIENTE

GRATIFICA

**E' PRODOTTO NEL
RISPETTO DELL'**AMBIENTE****

**E' RISPETTOSO
DI **PRINCIPI ETICI****

I valori dell'Educazione Alimentare



Seminario interprovinciale rivolto a dirigenti scolastici e docenti

Parola d'ordine: «consapevolezza»

Il cibo: realtà e percezione

PRODUZIONE



CONSUMO



distanza = non consapevolezza



Vuoto di significato

Gli ambiti di contenuto

I sensi

- L'approccio sensoriale al cibo

La nutrizione

- L'attenzione agli stili di vita e alle esigenze nutrizionali dell'età scolare

la conoscenza del cibo

- La conoscenza degli alimenti, dalle radici della produzione alimentare attraverso le problematiche della trasformazione, della distribuzione e della preparazione del cibo

l'igiene e la sicurezza

- L'importanza delle corrette manipolazioni degli alimenti e di una giusta conservazione

la "cultura" del cibo

- le tradizioni gastronomiche, i riti e le modalità del consumo, i cibi del territorio, le abitudini alimentari, la cucina, la ristorazione, l'intercultura.

I soggetti coinvolti



La scuola

- produce cultura
- promuove relazioni



La famiglia

- la necessità di condividere obiettivi e metodi
- un flusso virtuoso



Il territorio

- la necessità di coinvolgere gli *stakeholders*
- enti locali, ristorazione, produzione, distribuzione, circuiti comunicativi

La metodologia

UNA VISIONE SISTEMICA (attenzione alle relazioni)

PSICOLOGIA COSTRUTTIVISTA (costruire la propria conoscenza)

DIMENSIONE ESPERIENZIALE (imparare facendo)

UNITA' DEL SAPERE (dimensione interdisciplinare)

EFFICACIA DEI LINGUAGGI (“nuove” tecnologie)

ATTENZIONE ALLA VERIFICA