



PROVINCIA DI SONDRIO
SETTORE AGRICOLTURA, AMBIENTE, CACCIA E PESCA
Servizio produzioni vegetali, assistenza tecnica, infrastrutture e foreste

DETERMINAZIONE N. 1705 del 10/12/2012

OGGETTO: APPROVAZIONE PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE ANNO 2013.

IL DIRIGENTE

VISTA la deliberazione della Regione Lombardia n. IX/4142 del 10/10/2012 con la quale si approvano i percorsi di educazione alimentare sul territorio per l'anno 2013, in collaborazione con le Province ed in attuazione del protocollo di intesa "Verso Expo 2015";

CONSIDERATO che, a seguito dell'approvazione della delibera di cui al punto precedente, è imminente il trasferimento da parte di Regione Lombardia alla Provincia di Sondrio di una somma che permetterà l'attuazione del programma previsto;

DETERMINA

1. di approvare l'allegato programma di educazione alimentare predisposto dal Settore Agricoltura, Ambiente Caccia e Pesca - Servizio Produzioni Vegetali, che forma parte integrante del presente atto;
2. di dare atto che il programma sarà attuato esclusivamente in misura dei fondi messi a disposizione dalla Regione Lombardia.

Il Dirigente
MORONI DANIELE
F.to digitalmente

PROVINCIA DI SONDRIO
PROGRAMMA DI EDUCAZIONE ALIMENTARE ANNO 2013

Definizione obiettivi

Gli obiettivi che si pone la Provincia di Sondrio sono conformi alle linee di indirizzo adottate dalla Regione Lombardia in materia di Educazione Alimentare e sono così riassumibili:

- *far conoscere agli alunni delle scuole la realtà agricola incentivando le visite presso le fattorie didattiche operanti sul nostro territorio;*
- *far conoscere agli studenti le filiere dei principali prodotti tipici e la storia delle nostre abitudini alimentari, messe a confronto con altre realtà agroalimentari e culturali, tramite interventi formativi specifici nelle scuole ed una attività di promozione e divulgazione in diverse occasioni;*
- *introdurre nella dieta alimentare piatti appartenenti alla cosiddetta “dieta vegetariana” in linea con i moderni orientamenti salutistici e con il numero sempre crescente di persone che intendono conoscerla, realizzando un corso teorico/pratico rivolto alla popolazione, con particolare attenzione all'utilizzo dei prodotti biologici;*

Indicazione di metodi e strumenti

Il programma di intervento può essere sommariamente diviso in tre parti:

- 1. interventi diretti nelle classi per la realizzazione di laboratori utilizzando personale specializzato nei vari settori, in relazione alle richieste formulate dagli insegnanti, per l'approfondimento di argomenti correlati all'educazione agro-alimentare;*
- 2. contributi in favore degli alunni che andranno a visitare le “Fattorie Didattiche del circuito Regione Lombardia”*
- 3. corsi per insegnanti, alunni e popolazione adulta, affidati a personale esterno e coordinati dalla Provincia, in collaborazione con ASL, PIME ed altre realtà presenti sul territorio;*

Forma di monitoraggio prevista

Per tutti gli interventi nelle scuole e in occasione dei corsi verranno distribuite delle schede di valutazione sia ai formatori che agli insegnanti. Attraverso i dati di “customer satisfaction” raccolti, l'ufficio elaborerà in fase di consuntivo una valutazione di efficacia degli interventi.

Risorse finanziarie

Il programma sarà attuato esclusivamente in misura dei fondi messi a disposizione dalla Regione Lombardia.

Modalità operative

Si è deciso di operare con le seguenti linee di intervento:

1. Corsi rivolti a genitori, popolazione, insegnanti, ragazzi delle scuole provinciali
2. Interventi in classe e laboratori in favore degli alunni delle scuole provinciali
3. Incentivazione alle visite presso le Fattorie didattiche tramite rimborso agli alunni di una parte della spesa

1. CORSI RIVOLTI A GENITORI, POPOLAZIONE, INSEGNANTI

1a- Corso teorico /pratico di cucina vegetariana

Questo corso, rivolto alla cittadinanza, si propone di dare informazioni teorico pratiche di cucina vegetariana, dando la preferenza a materie prime di produzione locale sia coltivate che selvatiche. Tale corso nasce dall'esigenza di proporre una corretta alimentazione anche a regime vegetariano informando gli utenti sul corretto approccio a questa particolare dieta alimentare, evitando l'insorgenza di carenze nutritive e proponendo ricette adeguate.

- Numero corsi: 1
- Numero lezioni: 5
- Località: Sondrio
- Tipo di utenza: popolazione interessata all'argomento
- Tipo di attività: divulgativa e pratica
- Aspetti trattati: la dieta vegetariana – l'agricoltura biologica e sostenibile – come comporre un corretto menù
- Collaborazioni: Tecnici ASL di Sondrio – Dietologo – Cuochi iscritti all'Associazione Cuochi o insegnanti presso Istituti alberghieri.

1b- Corso per insegnanti delle scuole denominato: “Cibo, cultura e identità” nell'ambito del progetto “Verso Expo 2015 – percorsi di educazione alimentare”

Questo corso è rivolto agli insegnanti che operano nella scuole primarie di primo e secondo grado della provincia di Sondrio e sarà propedeutico al lavoro degli insegnanti nelle classi

- Numero corsi: 1
- Numero lezioni: 3
- Località: Sondrio
- Tipo di utenza: insegnanti interessati all'argomento
- Tipo di attività: divulgativa e pratica
- Aspetti trattati: nuovi modelli formativi per insegnanti attraverso lo sviluppo della complessità e multidisciplinarietà dell'educazione alimentare dal punto di vista didattico
- Collaborazioni: Insegnanti dell'Università “La Bicocca” di Milano.

2. INTERVENTI IN FAVORE DEGLI ALUNNI DELLE SCUOLE PROVINCIALI

2a- Vista la richiesta di laboratori da parte degli alunni delle scuole, si vogliono realizzare dei laboratori sensoriali inviando personale esperto nelle classi o proponendo agli alunni visite guidate a realtà produttive. I laboratori avranno come argomento di base le relazioni esistenti fra cibo, agricoltura sostenibile e interdisciplinarietà dell'educazione alimentare.

Proposte possibili:

- Realizzazione di un orto
- Laboratorio di caseificazione
- Educazione al gusto attraverso degustazioni guidate
- I cinque sensi
- Il cibo nel mondo
- Il cibo argomento interdisciplinare (nell'arte, nella storia, nella letteratura...)
- Scuola di cucina

2b- corso formativo proposto da MIPE denominato Progetto expo@giovani rivolto agli alunni delle scuole superiori e composto da tre moduli di 2 ore ciascuno, con l'obiettivo di vedere l'argomento sotto 3 punti di vista: un'alimentazione sana – sicura – sufficiente per tutti.

3. INCENTIVAZIONE ALLE VISITE PRESSO FATTORIE DIDATTICHE

Per l'anno scolastico 2013 si intende erogare un rimborso agli alunni delle scuole che ne faranno richiesta, per effettuare visite guidate presso le 6 Fattorie didattiche attualmente accreditate in provincia e presso tutte quelle operanti in Regione Lombardia. In analogia agli anni precedenti si prevede un rimborso spese di 5 € per alunno per visita.