



*Approccio educativo integrato alla mensa sostenibile:
un progetto pilota del FLAG Lazio Mare Centro in collaborazione con la Albert Sas*

WEBINAR - MERCOLEDÌ 7 ottobre 2020

Prevenzione e promozione del benessere nella progettazione di percorsi educativi con approccio ludico



Cristina Manzini

PARTNER



MEDIA PARTNER



CON LA COLLABORAZIONE DI



PARTNER ISTITUZIONALI



*Nelle mense scolastiche del Comune di Anzio
arriva il pesce fresco del Tirreno*



*un percorso multidisciplinare seguito da esperti, psicologi,
nutrizionisti e biologi che abbiamo già sperimentato nelle
scuole di numerose città italiane.*



Dr.ssa Maria Cristina Manzini

Nuovi percorsi
Di
Educazione Alimentare



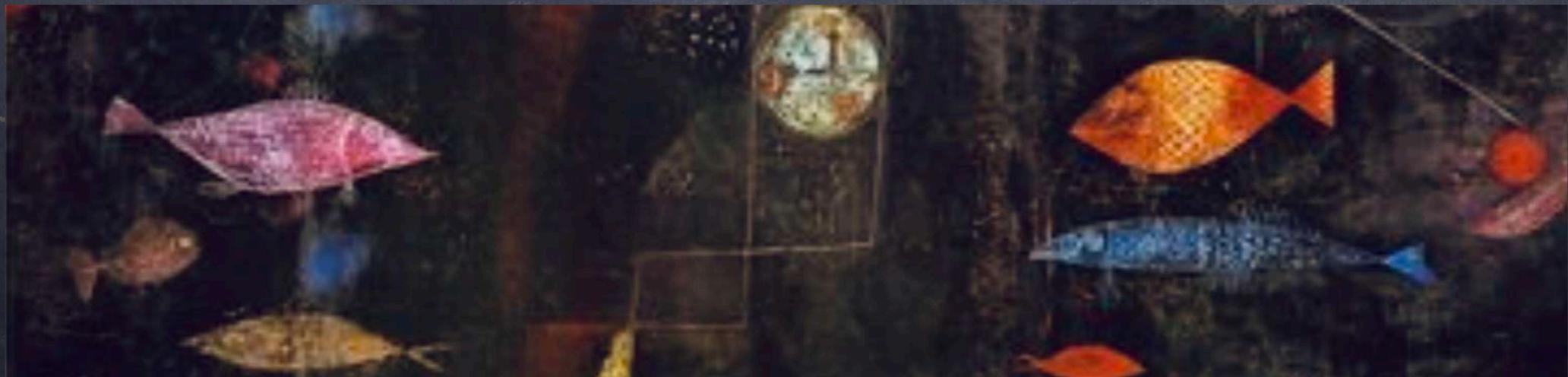
- ◉ Svolta educativa Miur 2011 e 2015
- ◉ Decade il principio di educare alla nutrizione
- ◉ Concetti: sostenibilità, territorialità, filiera alimentare, stagionalità, consumi responsabili, riduzione degli scarti.

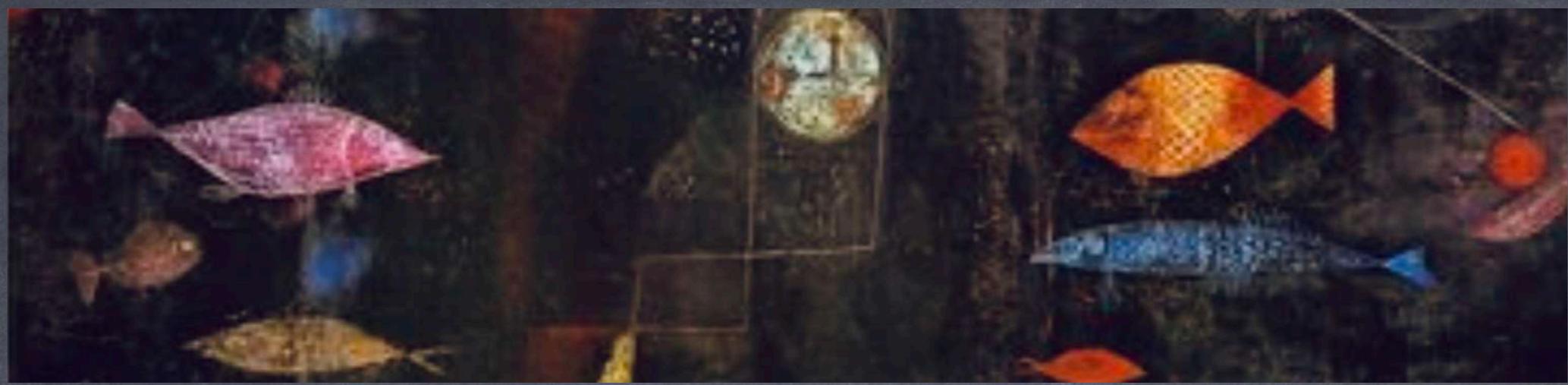
PERCHÉ L'INFORMAZIONE DA SOLA NON BASTA?

FATTORI PSICOLOGICI: relazione, affetto,
emozione

FATTORI CULTURALI: come le tradizioni, il
territorio,

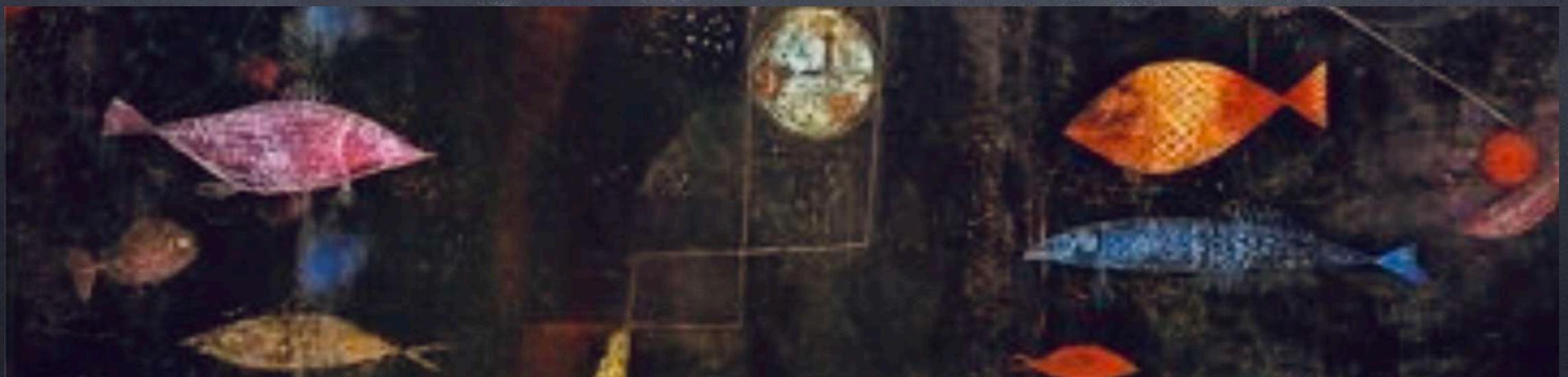
FATTORI SOCIALI: i tempi di vita, le mode,
l'economia ecc.





- La scuola è un luogo privilegiato perché il cibo "perde" la sua parte affettiva-familiare ed è più facile attivare le componenti relazionali ed emotive

- La scuola è il luogo privilegiato per l'educazione alimentare





• Educazione alimentare: tra gioco e realtà

Educare con lo Storytelling

• Il mare in una stanza



- L'educazione alimentare promuove il benessere e può prevenire i disturbi del comportamento alimentare in età evolutiva: alimentazione selettiva, obesità, anoressia, alimentazione incontrollata.
- Nelle famiglie anche per ortoressia



Alunni
(Relazioni ed
emozioni)

Famiglie

Un buon progetto
interessa
tutte le componenti del
Sistema scolastico

Gli
insegnanti
(Il pasto come
momento
educativo)

Menù e
Ricette
Mangiar sano e
buono