

ALIMENTAZIONE, SOSTENIBILITA' E STILI DI VITA

CORSO DI FORMAZIONE

PER DOCENTI DI SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO E SECONDO GRADO

A.S. 2019/2020

IPSSEOA "F. De Cecco" - PE
con BioPass Abruzzo a.p.s.



perh010006@istruzione.it
formazionedececco@gmail.com

Titolo del corso	ALIMENTAZIONE, SOSTENIBILITA' E STILI DI VITA
ID Piattaforma S.O.F.I.A.	39956
Insegnanti destinatari:	Scuola secondaria di primo grado Scuola secondaria di secondo grado
Nome dell'Istituto Scolastico	ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA "FILIPPO DE CECCO"
Indirizzi dell'Istituto Scolastico	Sede: 65127 PESCARA – via dei Sabini 53 Sito: www.alberghierodececco.edu.it e.mail: perh010006@istruzione.it e.mail pec: perh010006@pec.istruzione.it
Ordine e Grado dell'Istituto Scolastico	Scuola Secondaria di Secondo Grado
Nome Dirigente Scolastico	Prof.ssa Alessandra Di Pietro
Struttura del progetto e scansione temporale	<p>Il Corso ha la durata complessiva di 25 ore:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 14 ore di lezioni partecipate – 3 ore di laboratorio – 3 ore convegno conclusivo – 5 ore di lavoro individuale <p>Prevede Attività in presenza /Lavoro collaborativo/ Ricerca in Rete/ Documentazione/Studio individuale.</p> <p>Il corso è riservato ad un numero massimo di 70 docenti. La quota di partecipazione è di 120 euro. E' possibile utilizzare la "Carta del docente". Sarà rilasciato Attestato.</p> <p>Gli incontri e il Convegno conclusivo si svolgeranno presso l'IPSSEOA "F. De Cecco", via dei Sabini 53, Pescara, in orario pomeridiano.</p> <p>Apertura iscrizioni: 27.1.2020 – Chiusura iscrizioni: 27.2.2020</p>

Date ed orari del corso	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mercoledì 4 marzo 2020 dalle 15.00 alle 18.30 2. Mercoledì 11 marzo 2020 dalle 15.00 alle 18.30 3. Mercoledì 18 marzo 2020 dalle 15.00 alle 18.30 4. Mercoledì 25 marzo 2020 dalle 15.00 alle 18.30 5. Venerdì 27 marzo 2020 dalle 15.00 alle 18:00 6. Venerdì 3 aprile - Convegno conclusivo - dalle 15.00 alle 18.00
Breve presentazione del corso	<p>Il corso, ispirandosi agli obiettivi dell' "Agenda per lo Sviluppo Sostenibile 2030", intende presentare ai docenti una panoramica delle più recenti conoscenze nei campi della corretta alimentazione, della sostenibilità ambientale e degli stili di vita salutari, nonché fornire adeguati strumenti di lavoro per una efficace ricaduta didattica. Sostenibilità ambientale e corretta alimentazione sono argomenti di stringente attualità e sui quali spesso si ha un'informazione parziale e proveniente da fonti non scientificamente accreditate; risultano infatti ai primi posti nelle classifiche delle fake news. Il mondo della Scienza è per sua natura in perenne cambiamento e bastano pochi anni perché una teoria ritenuta fino ad oggi valida possa essere smentita da ricerche più recenti e approfondite. Risulta pertanto di fondamentale importanza un aggiornamento continuo dei docenti affinché possano formare cittadini responsabili e in grado di discernere tra verità scientifica e falsi miti.</p>
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> • Consentire ai docenti un efficace aggiornamento sui temi più recenti della Scienza dell'alimentazione • Individuare ed approfondire specifiche tematiche dell' "Agenda per lo Sviluppo Sostenibile 2030" • Promuovere la corretta alimentazione come strumento di prevenzione primaria e secondaria • Promuovere stili di vita salutari e sostenibili • Contrastare la diffusione delle fake news in ambito scientifico • Definire strategie metodologico-didattiche efficaci • Elaborare e utilizzare strumenti di educazione alimentare e alla sostenibilità
Mappatura delle competenze	<ul style="list-style-type: none"> - Saper individuare le tematiche più recenti del dibattito scientifico sulla corretta alimentazione e la sostenibilità ambientale, al fine di contrastare la diffusione delle fake news. - Saper elaborare e utilizzare strumenti di progettazione sulle tematiche specifiche dell' Agenda 2030. - Saper definire strategie metodologico- didattiche efficaci per promuovere stili di vita salutari e sostenibili.
Relatori e Tutor d'aula <i>(Al Convegno conclusivo potranno essere presenti altri ospiti da definire)</i>	<p>prof.ssa Alessandra Di Pietro Dirigente Scolastica</p> <p>prof. Leonardo Seghetti Agronomo, Docente di chimica agraria e enologia</p> <p>prof. Roberto Casaccia Biologo, Specialista in Scienza dell'alimentazione</p> <p>dott.ssa Carmen Biscaini Biologa, Specialista in Biochimica clinica</p> <p>dott.ssa Pamela Colasante Biologa Nutrizionista libero professionista</p> <p>prof.ssa Alessia Di Giovanni docente IPSSEOA "F. De Cecco"</p>

	<p>dott.ssa Marianna Di Rienzo Biologa, Specialista in Scienza dell'alimentazione</p> <p>dott.ssa Angela Alessia Giuliani Biologa, Specialista in Scienza dell'alimentazione</p> <p>dott.ssa Francesca Masciopinto Biologa, Dottore di Ricerca</p> <p>dott.ssa Gabriella Parigi Biologa - Master in Dietologia e Nutrizione Umana</p> <p>dott.ssa Luisa Serri Biologa Nutrizionista libero professionista</p> <p>prof.ssa Annamaria Spina docente IPSSEOA "F. De Cecco"</p>
--	---

PROGRAMMA DEL CORSO

MODULO 1: Promuovere l'alimentazione sostenibile e gli stili di vita salutari	
Primo incontro in presenza: 4 marzo 2020	
<i>Le indicazioni ministeriali presenti e future in tema di alimentazione, ambiente e sostenibilità. Colture e culture alla base dello Stile Mediterraneo La testimonianza di una consolidata buona prassi di educazione alimentare e ambientale diffusa da anni in oltre 500 scuole primarie sul territorio nazionale.</i>	
Lezione partecipata e tavola rotonda - 3h30' - dalle 15.00 alle 18.30	
Le linee guida MIUR per l'Educazione Alimentare	Relatore prof.ssa Alessandra Di Pietro Dirigente Scolastica
La Triade Mediterranea	Relatore prof. Leonardo Seghetti Agronomo, Docente di chimica agraria e enologia
Un'esperienza, sul territorio nazionale, di educazione alimentare e ambientale	Relatore dott.ssa Francesca Masciopinto Biologa, Dottore di Ricerca

MODULO 2: Alimentazione e stili di vita sostenibili per un pianeta sostenibile	
Secondo incontro in presenza: 11 marzo 2020	
<i>Le tendenze della società attuale in tema di consumi alimentari e l'influenza che su di essi hanno le tecniche di marketing. Le fake news e il dilagare delle più improbabili proposte dietetiche. L'impatto ambientale nella produzione dei nostri cibi.</i>	
Lezione partecipata - 3h30' - dalle 15.00 alle 18.30	
Società, consumi alimentari e diet industry	Relatore prof. Roberto Casaccia Biologo, Specialista in Scienza dell'alimentazione
La filiera agroindustriale e gli impatti ambientali	Relatore dott.ssa Luisa Serri Biologa Nutrizionista libero professionista

MODULO 3: Emergenza sanitaria e sfide nutrizionali	
Terzo incontro in presenza: 18 marzo 2020	
<i>Obesità e sovrappeso nella fascia preadolescenziale e adolescenziale. Le statistiche della morbilità per obesità e tumori. Le modalità di intervento preventivo mediante l'informazione, la modifica degli stili di vita e la corretta alimentazione.</i>	
Lezione partecipata - 3h30' - dalle 15.00 alle 18.30	
Obesità e sovrappeso: prevenire è meglio	Relatore dott.ssa Pamela Colasante Biologa Nutrizionista libero professionista
Alimentazione e stili di vita nella prevenzione dei tumori	Relatore dott.ssa Carmen Biscaini Biologa, Specialista in Biochimica clinica

MODULO 4: Nuove frontiere	
Quarto incontro in presenza: 25 marzo 2020	
<i>Tra le nuove frontiere della scienza, dibattute sia a livello scientifico che nella popolazione e che maggiormente impattano sulle abitudini alimentari e sull'ambiente, saranno approfonditi i temi dell'influenza reciproca di microbiota e biodiversità e della diffusione delle colture ogm da cui derivano alcuni dei cibi più comunemente consumati.</i>	
Lezione partecipata - 3h30' - dalle 15.00 alle 18.30	
Microbiota e biodiversità	Relatore dott.ssa Angela Alessia Giuliani Biologa, Specialista in Scienza dell'alimentazione
Ogm tra scienza e pregiudizi	Relatore dott.ssa Marianna Di Rienzo Biologa, Specialista in Scienza dell'alimentazione

MODULO 5: Laboratorio didattico	
Quinto incontro in presenza – 27 marzo 2020	
<i>I corsisti già coinvolti in prima persona nella progettazione e/o nella realizzazione di percorsi di educazione alimentare e alla sostenibilità, porteranno le loro testimonianze. Tutti i corsisti, divisi in gruppi a seconda dell'ordine di scuola e con la guida dei tutor d'aula, elaboreranno una Unità di Apprendimento da condividere nel successivo convegno.</i>	
Laboratorio – 3h - dalle 15.00 alle 18.00	
Testimonianze e contributi dei corsisti. Condivisione di strumenti di progettazione di interventi didattici. Elaborazione di una Unità di Apprendimento.	Relatore dott.ssa Gabriella Parigi Biologa - Master in Dietologia e Nutrizione Umana
	Tutor d'Aula: prof.ssa Annamaria Spina prof.ssa Alessia di Giovanni

MODULO 6: Convegno di condivisione e restituzione	
Sesto incontro in presenza – 3 aprile 2020	
<i>Sarà un momento di bilancio, confronto e condivisione. Il referente di ciascun gruppo di corsisti illustrerà quanto elaborato; seguirà una tavola rotonda con la partecipazione di esperti della formazione, dell'ambiente e della nutrizione, e terminerà con la consegna degli attestati.</i>	
Convegno conclusivo del percorso – 3h - dalle 15.00 alle 18.00	
Interventi: <i>(potranno essere presenti altri ospiti da definire)</i>	<p>prof.ssa Alessandra Di Pietro Dirigente Scolastica IPSSEOA “F. DE Cecco” - Pescara</p> <p>prof. Leonardo Seghetti Agronomo, Docente di chimica agraria e enologia</p> <p>dott.ssa Annunziata Taccone Biologa – Vicepresidente BioPass Abruzzo a.p.s.</p> <p>prof.ssa Alessia Di Giovanni Referente per la Formazione - IPSSEOA “F. De Cecco”</p> <p>prof.ssa Maria Pina Rosato Docente esperta in alimentazione sostenibile - IPSSEOA “F. De Cecco”</p>