

SCHEDA PROGETTO

TITOLO PROGETTO

“I cuochi del futuro promuovono salute”

SOGGETTO PROPONENTE

LILT SEZIONE PROVINCIALE DI NUORO

OBIETTIVI/FINALITA`:

- Fornire conoscenza rispetto ai temi inerenti l'alimentazione e l'insorgenza dei tumori;
- Stimolare l'empowerment negli allievi sulle tematiche relative alla prevenzione in campo oncologico all'interno del percorso di studi;
- Stimolare gli allievi una partecipazione attiva nella creazione di pietanze che possano ben rappresentare una corretta alimentazione ai fini della prevenzione dell'insorgenza dei tumori.

Destinatari del progetto:

Classi: IIIA e VA

Descrizione dell'ATTIVITÀ COMPLESSIVA

Prosegue la collaborazione tra LILT, lega italiana per la lotta ai tumori, sezione provinciale di Nuoro, e la sede dell'IPSSCTA di Desulo, finalizzata alla realizzazione di incontri sui temi della tutela della salute.

Il progetto “I cuochi del futuro promuovono salute” sarà sviluppato in p fasi:

- Durante un primo incontro gli studenti avranno la possibilità di interagire con il gli specialisti (nutrizionista e psicologa) e venire a conoscenza di quali sono i cibi e le modalità di cottura che facilitano e/o ostacolano la prevenzione dei tumori e gli aspetti legati alla relazione tra cibo/emozioni e cibo/socialità/cultura.
- Nei due, tre mesi di intervallo tra un incontro e l'altro gli alunni studieranno coi docenti delle pietanze antitumorali da proporre nel pranzo che si terrà durante il secondo incontro, dove i ragazzi o gruppi di ragazzi, potranno proporre e motivare la scelta del “Menù della Prevenzione” da loro ideato, che rispecchi i principi alimentari descritti durante la prima giornata informativa. In questa occasione, per ogni pietanza i ragazzi potranno presentare i piatti riferendo le motivazioni della scelta, oppure delineando le caratteristiche salutari di uno degli ingredienti che lo compongono.

La LILT di Nuoro si farà carico delle spese per gli specialisti facendo rientrare tali attività all'interno dei percorsi di “educazione alla salute” organizzati nelle scuole.

L'acquisto delle materie prime necessarie per la preparazione delle pietanze durante il pranzo de “Il Menù della Prevenzione”, sarà a carico dell'IPSSCTA di Desulo e rientreranno fra le normali esercitazioni pratiche per le discipline Enogastronomia e Sala. Tutte le discipline saranno coinvolte nel progetto.

DURATA: dal mese di dicembre 2016 al mese di marzo 2017

Referente interno del progetto

Prof.ssa Anna Abis