

Programma Evento finale “Scegli con gusto, gusta in salute” 15 maggio 2015

presso: NUOVA SEDE LUOGHI DI PREVENZIONE

Padiglione Villa Rossi – Area S. Lazzaro - Via Amendola, 2 – Reggio Emilia(in allegato indicazioni)

Programma

10.00 saluti e presentazione della giornata

10.20/12.00 Comunicazioni degli istituti Alberghieri, a cura dei pari, sulle attività svolte (interventi di 10 min per ogni istituto). L'intervento deve presentare le varie componenti del progetto: azioni di contesto, educazione tra pari come formazione e come ricaduta, attività curriculari.

Ordine delle comunicazioni:

1. Convitto Corso Correggio
2. Ist. “Scappi” Castel S. Pietro
3. Ist. “Savioli” Riccione
4. IAL Serramazzoni
5. Ist. “Scappi” Casalecchio di Reno
6. Ist. Alberghiero di Salsomaggiore
7. Ist. Alberghiero di Ferrara
8. Ist. Alberghiero di Bedonia
9. Ist. Alberghiero di Castelnuovo Monti
10. IAL di Cesenatico

12.00/13.30 PERCORSO LABORATORIALE: cibi e bevande salutari: spunti e approfondimenti in vista di expo – prima parte

13.30 pausa pranzo

14.00 16.30 PERCORSO LABORATORIALE: cibi e bevande salutari: spunti e approfondimenti in vista di expo – seconda parte

14.00/16.00 Per gli insegnanti: definizione della partecipazione degli Istituti Alberghieri ad EXPO

Il percorso è suddiviso in 4 laboratori che si svolgeranno a rotazione:

1. scrittura creativa: le emozioni legate a cibi e bevande salutari
2. laboratorio espressivo
3. competenze trasversali e processi decisionali: gioco di ruolo
4. competenze trasversali e didattica: come presentare e cucinare i cibi e le bevande salutari

NOTE ORGANIZZATIVE

I ragazzi degli Istituti alberghieri saranno fruitori dei primi 3 laboratori e condurranno il quarto. Ogni istituto ha a disposizione circa 35 minuti per preparare e raccontare cibi e/o bevande salutari frutto del percorso realizzato a scuola.

La cucina presente nella nuova sede di LdP è una cucina didattica, non ancora attrezzata.

Si richiede quindi la preparazione di piatti a freddo che richiedano una elaborazione molto semplice e veloce. Le postazioni della cucina possono ospitare tre ragazzi e l'insegnante.

Per la richiesta degli ingredienti e delle attrezzature necessarie fare riferimento alla scheda allegata. La scheda andrà inviata a segreteria@luoghidiprevenzione.it entro il 4 maggio.

Le iscrizioni all'evento vanno effettuate tramite modulo on-line sul sito di LdP – nella sezione Convegni e Seminari

In allegato il modulo di rimborso per le spese di viaggio di studenti, relativo ai titoli di viaggio treno(2° classe) e bus.

Scheda per l'evento finale di "Scegli con gusto, gusta in salute" – Luoghi di Prevenzione – 15 maggio 2015

Da inviare a segreteria@luoghidiprevenzione.it entro il 4 maggio

SCUOLA.....

N° Insegnanti presenti all'evento_____

N° Studenti

Referente organizzativo

Recapiti: Mail _____ Cell. _____

Lista di ingredienti e loro quantità (per 5 persone) per la preparazione di:

N.1 finger food

N.1 cocktail analcolico

This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Richiesta di attrezzature che non riuscite a portarvi da scuola

[illegible]

Ricetta Finger Food:

This image shows a full page of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Ricetta Cocktail Analcolico:

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.