

ISTITUTO MADDALENA DI CANOSSA MONZA 	SCHEDA PROGETTO	MC/34
---	------------------------	--------------

TITOLO DEL PROGETTO: Educazione alimentare

CODICE/ NUMERO PROGETTO: 10

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

SCUOLA: SECONDARIA DI PRIMO GRADO

ELEMENTI IN INGRESSO	
Nome del referente	Prof.ssa Valentina Giannini
Destinatari Classe/i	Alunni Tutte le classi
Attività proposta	Il progetto unisce lezioni teoriche e laboratoriali per sensibilizzare gli studenti sull'importanza di una corretta alimentazione e della sicurezza alimentare. Ogni martedì si svolgerà il <i>Frutta Day</i> per promuovere sane abitudini alimentari e ridurre gli sprechi. Sono previsti laboratori pratici (pizza per le seconde e attività "<i>Dalla Terra al Piatto</i>" per le prime). Le terze parteciperanno a una visita presso la <i>Central Food Pellegrini</i> per approfondire i temi di igiene e sicurezza nella filiera alimentare. Durante l'anno si terranno pranzi a tema e un menù speciale per la Giornata Internazionale della Celiachia.
Motivazione/obiettivi	• Conoscere come l'uomo ha soddisfatto e soddisfa il proprio bisogno alimentare in rapporto alla storia, alla religione e all'area geografica. • Comprendere l'influenza dell'ambiente circostante sulle scelte alimentari. • Cogliere la relazione tra cibo, salute e ambiente (alimenti biologici, stagionalità dei vegetali, riciclo e raccolta differenziata). • Conoscere le strutture elementari che regolano i processi alimentari. • Correlare il dispendio energetico delle attività quotidiane con una corretta alimentazione. • Conoscere le principali patologie legate all'alimentazione (diabete, obesità, celiachia, allergie...). • Acquisire sani e corretti comportamenti alimentari. • Migliorare quantitativamente e qualitativamente la propria alimentazione. • Conoscere il ciclo produttivo e il valore nutrizionale di alcuni prodotti.

ISTITUTO MADDALENA DI CANOSSA MONZA 	SCHEDA PROGETTO	MC/34
---	------------------------	--------------

	Favorire il riconoscimento della qualità dei prodotti consumati durante l'intervallo, veicolando messaggi sui sani stili di vita e promuovendo sistemi di etichettatura che facilitino la scelta di alimenti più salutari.
Data o periodo di svolgimento	I e II quadrimestre Date già calendarizzate <i>Settembre</i> 30/09 Frutta Day + Compleanni <i>Ottobre</i> 21/10 Frutta Day 27/10 Visita Central Food Pellegrini (classi terze) 28/10 Compleanni Ottobre <i>Novembre</i> 11/11 PIME (classi prime) 25/11 PIME (classi prime), Frutta Day e Compleanni Novembre <i>Dicembre</i> 03/12 Merenda Solidale 09/12 Frutta Day 16/12 Menù di Natale e Compleanni Dicembre <i>Gennaio</i> 20/01 Frutta Day 27/01 - Menù a tema: Cucina Valdostana e Compleanni Gennaio <i>Febbraio</i> 13/02 - Laboratorio pizza (Classi seconde) 24/02 - Frutta Day e Compleanni Febbraio <i>Marzo</i> 12/03 - Merenda solidale (focaccia o pizza) 24/03 - Frutta Day e Compleanni Marzo 31/03 - Menù di Pasqua <i>Aprile</i> 21/04 - Frutta Day 28/04 - Menù a tema: Cucina Bolognese e Compleanni Aprile <i>Maggio</i> 19/05 - Frutta Day 12/05 - Menù a tema: Gluten Free 26/05 - Menù: Viva le Vacanze e Compleanni Maggio
Descrizione progetto/prodotto	Il progetto prevede lezioni teoriche e attività laboratoriali con l'obiettivo di far conoscere agli studenti i rischi legati a un'alimentazione scorretta e a una scarsa sicurezza alimentare,

ISTITUTO MADDALENA DI CANOSSA MONZA 	SCHEDA PROGETTO	MC/34
---	------------------------	--------------

	ma anche il piacere di scoprire nuovi cibi, gusti e sapori, valorizzando l'aspetto edonistico del mangiare. Per comprendere il valore nutrizionale dei diversi alimenti (carboidrati, proteine, vitamine, legumi, grassi, zuccheri semplici e complessi), saranno proposte esperienze pratiche: ogni martedì, durante l'intervallo, verrà distribuita frutta (<i>Frutta Day</i>) e sarà organizzata la colazione a scuola, con l'obiettivo di promuovere sane abitudini e prevenire gli sprechi alimentari. Le attività saranno diversificate per classi: • Prime: percorso <i>Dalla Terra al Piatto</i> in collaborazione con Pime Onlus, su etichette alimentari, stagionalità, km 0 e storia del cibo. • Seconde: laboratorio di preparazione della pizza • Terze: visita alla <i>Central Food Pellegrini</i> per approfondire la sicurezza e l'igiene alimentare lungo la filiera. Durante l'anno scolastico sono inoltre previsti festeggiamenti dei compleanni, pranzi a tema in occasione delle principali festività (Natale, Carnevale, Pasqua, fine anno) e, a maggio, un menù speciale dedicato alla <i>Giornata Internazionale della Celiachia</i>, per sensibilizzare sugli aspetti legati alle intolleranze e alle allergie alimentari.
Equipe di lavoro e risorse utilizzate	Docenti di scienze, ed. motoria, ed. civica, tecnologia e tutte le altre discipline, esperto esterno
Eventuali costi	Progetto PIME (euro 400)
Eventuali ulteriori elementi	Nessuno

Firma del referente: *Valentina Pirelli*

Data: 25/08/2025

Firma per approvazione del Gestore/Direttore di Plesso:

Data:

VERIFICA E RIESAME	
Eventuali modifiche approvate in sede di verifica e riesame	
Consiglio di Classe / Collegio Docenti:	Organismo: Collegio Docenti n. verbale: Data:

ISTITUTO MADDALENA DI CANOSSA MONZA 	SCHEDA PROGETTO	MC/34
---	------------------------	--------------

VALIDAZIONE	
Collegio Docenti:	n. verbale:
	Data:
	☐ APPROVATO ☐ RESPINTO

Firma del Referente: _____

RELAZIONE FINALE
* Obiettivi: RAGGIUNTI ☐ PARZIALMENTE RAGGIUNTI ☐ NON RAGGIUNTI ☐ * Modifiche intervenute: NO ☐ SI ☐ * Tempi rispettati: SI ☐ NO ☐ * Eventuali esperti partecipanti: (cognome e nome) dottoressa Maria Mazza Hanno lavorato in modo: SODDISFACENTE ☐ ADEGUATO ☐ NON ADEGUATO ☐ RICADUTA Al termine del percorso effettuato gli studenti hanno migliorato soprattutto sul piano: ☐ DEL COMPORTAMENTO ☐ DELLA SOCIALIZZAZIONE ☐ DELLA MOTIVAZIONE ☐ DELLE COMPETENZE DISCIPLINARI ☐ DELLE COMPETENZE METODOLOGICHE ☐ ALTRO _____
SUGGERIMENTI PER L'EVENTUALE RIPROPOSTA /PROSECUZIONE DEL PROGETTO

Data

Firma del Referente