



FONDI STRUTTURALI EUROPEI **pon** 2014-2020



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "NAZARIO SAURO"
DIREZIONE E SEGRETERIA Via Vespri Siciliani, 75 – 20146 Milano
Tel. 02/884.44486 Fax 02/884.44487 – CF: 97667590158 - Distretto Scolastico 090
Scuola dell'Infanzia Via Soderini, 41-20146 – Scuola Primaria "Nazario Sauro" Via Vespri Siciliani, 75-20146
Scuola Sperimentale Rinascita – A. Livi – Secondaria I grado ad orientamento musicale - Via Rosalba Carriera, 12/14
miic8fy00n@istruzione.it – miic8fy00n@pec.istruzione.it
www.icsvespri.gov.it – www.rinascitalivi.it

Prot. n. 1676/A39

Milano, 06/04/2018

Alla C.A. del Personale Docente
Dell'ICS Nazario Sauro
Ai genitori della Scuola Secondaria di I grado Rinascita - Livi
Alla DSGA
Atti/ Sito Web

Oggetto: Corso di formazione "EDUCAZIONE ALIMENTARE ATTRAVERSO LA CUCINA"

Vista l'importanza dell'educazione alimentare e della presenza di due Cucine Didattiche nel nostro Istituto Comprensivo, si terrà un corso di formazione gratuito per avere i requisiti richiesti dalle normative vigenti, in riferimento all'HACCP, necessari per attività di manipolazione di alimenti nella Cucina Didattica della Scuola Secondaria Rinascita e della Cucina Didattica della Scuola Primaria Nazario Sauro.

Si precisa che senza tale certificazione non è possibile accedere alla Cucina Didattica.

Le iscrizioni dovranno pervenire entro e non oltre il 10 aprile 2018, mandando la propria prenotazione con i seguenti dati:

Nome
Cognome
Classe di concorso/materia
Scuola di riferimento

Le iscrizioni sono aperte a tutti i docenti dell'Istituto e ai genitori della Scuola Secondaria Rinascita.

La mail di adesione va inviata ad entrambi gli indirizzi mail: collaboratricerinascita@icsvespri.gov.it
collaboratricevicaria@icsvespri.gov.it

Corso di formazione per le/i docenti che operano all'interno di un laboratorio di cucina "EDUCAZIONE ALIMENTARE ATTRAVERSO LA CUCINA"

DOCENTI - COORDINATORI

Clara De Clario, Giorgio Donegani

DURATA

12 ore (3 incontri di 2 ore in presenza + 6 ore di tutoraggio online) aprile – maggio – settembre/ottobre 2018

OBIETTIVI

Il corso insiste su tre ambiti di contenuto complementari: la sicurezza igienica (igiene degli alimenti), la sicurezza in cucina (organizzazione del lavoro), la didattica dell'educazione alimentare. Nell' specifico si propone di portare gli iscritti a raggiungere questi obiettivi:

A) Acquisire le conoscenze fondamentali di igiene degli alimenti, per poter operare in piena sicurezza all'interno di un laboratorio di cucina scolastico. Nello specifico questo significa:

- conoscere i rischi derivati dalla contaminazione degli alimenti e sapere quali sono i principali contaminanti (chimici e biologici), individuando le più frequenti fonti di contaminazione e analizzando i meccanismi attraverso i quali la contaminazione si verifica, con particolare attenzione a quella batterica.



- Acquisire metodi igienicamente sicuri nella manipolazione degli alimenti.
- Conoscere le principali cause di alterazione degli alimenti e i principi su cui si fondano i diversi metodi di conservazione.

B) Apprendere le modalità pratiche per la gestione del laboratorio, finalizzata all'attività didattica.

Nello specifico questo significa:

- sapere come organizzare ed effettuare gli acquisti
- Sapere come organizzare gli spazi di laboratorio in modo coerente con le necessità igieniche e di sicurezza, ma anche in sintonia con quelle didattiche.
- Essere in grado di organizzare la fruizione del laboratorio da parte dei ragazzi, all'interno di un preciso protocollo di comportamento.

C) Imparare a progettare un percorso di educazione alimentare centrato sull'attività di cucina. Nello specifico questo significa:

- Conoscere le linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana emanate dal MIUR
- Sapere individuare obiettivi e identificare percorsi didattici coerenti con le linee guida, per la costruzione di un curriculum verticale di educazione alimentare dalla scuola dell'infanzia alla secondaria di primo grado

PROGRAMMA

incontro 1 (2 ore Donegani) - igiene degli alimenti – 12 aprile (16.45 – 18.45)

- Le possibili cause di nocività degli alimenti
- La contaminazione degli alimenti (chimica e microbiologica)
- La contaminazione batterica: i principali batteri che provocano malattie di origine alimentare. Fonti e modalità della contaminazione batterica.
- La prevenzione delle contaminazioni: i comportamenti corretti, le disposizioni di legge (Le condizioni delle sostanze alimentari ammesse al consumo).

incontro 2 (2 ore Donegani) - igiene degli alimenti 19 aprile (16.45 – 18.45)

- Le cause di alterazione degli alimenti
- La conservazione degli alimenti e delle bevande
- La manipolazione e la cottura

Incontro 3 (2 ore De Clario) - organizzazione del laboratorio 3 maggio (16.45 – 18.45)

- Elementi fondamentali di detergenza e sanificazione.
- La gestione dei rifiuti
- Gli infortuni in cucina
- Lo stoccaggio dei prodotti
- Il comportamento in laboratorio: un protocollo da seguire

Formazione online (6 ore De Clario) – costruzione di un curriculum di educazione alimentare attraverso la cucina settembre/ottobre 2018

- Sulla base delle indicazioni contenute nelle linee guida del MIUR, i partecipanti sono guidati a sviluppare ipotesi di attività utili alla costruzione di un curriculum verticale.

CERTIFICAZIONE

Al termine del corso verrà rilasciato certificato di frequenza.

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Dott.ssa Anna Pumo

Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art.3, comma2, del D.Lgs.N.39/1993