

Piano Strategico Regionale per la Promozione alla Salute nelle Scuole

Catalogo 2014-15

**Corretta alimentazione e nutraceutici:
interventi a kilometro zero**

Corso di formazione

Destinatari: docenti (preferibilmente di scienze) Scuola Secondaria II°

Sono previste 3 edizioni del corso; le sedi sono Torremaggiore (per la provincia di Foggia), Brindisi (per le province di Brindisi, Lecce e Taranto), Margherita di Savoia (per le province BT e Bari)

	sede corso		
data	Torremaggiore (FG)	Brindisi	Margherita di Savoia (BT)
24-02-2015	prof. FRANCHINI		
03-03-2015	prof. DE PERGOLA	prof. FRANCHINI	
10-03-2015	Prof. G. MORINI (Slow food & Ist. Alberghiero Altamura)	prof. DE PERGOLA	prof. FRANCHINI
17-03-2015		Prof. G. MORINI (Slow food & Ist. Alberghiero Altamura)	prof. DE PERGOLA
20-03-2015			Prof. G. MORINI (Slow food & Ist. Alberghiero Altamura)

Ogni edizione avrà il seguente programma:

- 1° giorno ore 15.00-19.00 – “Alimenti a Km 0: luci, ombre e ruolo dei Docenti per una corretta informazione”: prof. Franchini - UNIBA
- 2° giorno ore 15.00-19.00 – “Alimentazione e Salute: medicina di iniziativa e sindromi dismetaboliche”: prof. De Pergola - UNIBA
- 3° giorno ore 15.00-19.00 – “Come nasce il gusto”: prof.ssa Gabriella Morini - Università Scienze Gastronomiche – Pollenzo –con la collaborazione dei docenti dell’Istituto alberghiero IISS De Nora Altamura.

La terza giornata del corso si svolge a più voci: sotto la guida del dott. Del Vecchio (slow food) la classe percorrerà un viaggio nella storia del gusto;

La prof.ssa Morini illustrerà quali basi ci sono dietro la formazione del “gusto” di ogni persona; a prezioso supporto della giornata interverranno i docenti dell’Istituto Alberghiero (IISS De Nora Altamura) i quali, valorizzando la stagionalità degli alimenti, illustreranno la preparazione di piatti eccezionali legati alla tradizione pugliese, oltre la preparazione di “snack” (panini) salutistici/bilanciati, destinati agli studenti, da poter preparare a casa e portare ogni giorno a scuola per il normale utilizzo durante l’intervallo o nella mattinata; il tutto nello spirito del kilometro zero, dimostrando come con semplicità e gusto si possa mangiar sano.

In tale terza giornata, i corsisti potranno far partecipare anche alcuni studenti delle loro classi; e sarà allargata la partecipazione ai corsisti dello scorso anno scolastico.

E’ prevista infine la registrazione televisiva di tale giornata al fine di produrre una lezione video da riprodurre in classe destinata a studenti e genitori.

Tema della terza giornata: Verdure/ortaggi/legumi e latticini. Snack. Interverranno, infine, anche aziende produttrici selezionate a cura di slow food.

Tutti i corsisti saranno invitati alla partecipazione al bando EXPO 2015.