

“ENGLISH DAY”

Realizzato da Camst

UTENTI
SCUOLE PRIMARIE

SPECIFICHE DI INTERVENTO

ARGOMENTO

La mensa rappresenta per i ragazzi un luogo educativo nella costruzione della relazione con il cibo e nella promozione della salute. Camst al fine di rivitalizzare il servizio, di rompere la monotonia che spesso si crea nell'alimentazione del bambino/ragazzo incline ad apprezzare solo pietanze che conosce e che è abituato a mangiare propone il presente progetto.

OBIETTIVI

- Stimolare nei bambini la curiosità per il mondo alimentare
- Fornire l'occasione di un incontro piacevole con il cibo
- Creare un momento di convivialità con i compagni

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

In accordo con il Comune, sarà proposta **1 giornata all'anno** che sostituirà il menù previsto per la giornata.

MENU 25 MARZO 2020

PANINO CON HAMBURGER DI BOVINO (COALVI)
INSALATA VERDE E FORMAGGIO EDAMER (PER FARCITURA)
CROCCHETTE DI PATATE E INSALATA VERDE
SALSA KETCHUP
DONUT

Al fine di rendere note le giornate proposte, CAMST posizionerà presso ogni refettorio di ogni ordine di scuola la locandina che pubblicherà l'evento.

I menù proposti potranno essere un pretesto per approfondire, in classe con gli insegnanti, la conoscenza delle preparazioni proposte.

“IL PIATTO SPECIALE”

Realizzato da Camst

UTENTI

Progetto rivolto a tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica

SPECIFICHE DI INTERVENTO

ARGOMENTO

La mensa rappresenta per i ragazzi un luogo educativo nella costruzione della relazione con il cibo e nella promozione della salute. Camst al fine di rivitalizzare il servizio, di rompere la monotonia che spesso si crea nell'alimentazione del bambino/ragazzo incline ad apprezzare solo pietanze che conosce e che è abituato a mangiare propone l'introduzione di piatti speciali la cui gradibilità è stata apprezzata nei precedenti anni di gestione in quanto presenti nei menu a tema.

OBIETTIVI

- Stimolare nei bambini la curiosità per il mondo alimentare
- Fornire l'occasione di un incontro piacevole con il cibo
- Creare un momento di convivialità con i compagni

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

In accordo con il Comune, saranno proposti i seguenti piatti speciali – che hanno ricevuto importanti consensi nelle edizioni trascorse dei Menu Regionali, Tipici e Festivi. Gli stessi sostituiranno quelli presenti nel menu standard.

Calendario:

13/11/19	POLENTA CONCIA (DAL MENU TIROLESE PROPOSTO A.S. 2018/2019)
16/12/19	MENÙ DI NATALE
22/01/20	GNOCCHETTI SARDI POMODORO E RICOTTA (DAL MENU SARDO PROPOSTO A.S. 2017/2018)
20/02/20	BUGIE E SUCCO DI FRUTTA
06/04/20	COLOMBA DI PASQUA
20/04/20	SPIEDINI DI CARNE (DAL MENU PASQUALE PROPOSTO A.S. 2017/2018)
25/05/20	PASTA ALLA SORRENTINA (DAL MENU CAMPANO PROPOSTO A.S. 2017/2018)

PIZZA – Il calendario di somministrazione sarà definito con le singole scuole.

“CHE FRUTTO SEI?”

Realizzato da CAMST in collaborazione con STORIE CREATIVE

UTENTI

SCUOLE DELL'INFANZIA

SPECIFICHE DI INTERVENTO

*Ogni anno saranno coinvolte nr 4 sezioni delle scuole dell'infanzia – 1 sezione ad intervento
Saranno coinvolte max 2 scuole a rotazione annuale.*

Durata: 1 ora ad intervento

ARGOMENTO

La frutta

OBIETTIVI

- *Educare alla consapevolezza*
- *Stimolare nei bambini la curiosità per il mondo alimentare*
- *Favorire la conoscenza di nuovi frutti*
- *Stimolare creatività*

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

Il laboratorio proposto metterà in relazione ogni bambino con il proprio frutto preferito. Attraverso la conoscenza di tanti frutti, i bambini lo potranno colorare e farlo diventare una splendida spilla realizzata sul momento e donata come gadget dell'intervento.

“A MERENDA CON BEETHOVEN”

Realizzato da CAMST in collaborazione con STORIE CREATIVE

UTENTI

SCUOLE DELL'INFANZIA

DISPONIBILITÀ

Ogni anno saranno coinvolte nr 4 sezioni delle scuole dell'infanzia – 1 sezione ad intervento
Saranno coinvolte max 2 scuole a rotazione annuale.

Durata: 1 ora ad intervento

ARGOMENTO

Alimentazione e Ambiente

OBIETTIVI

- Educare ad una corretta alimentazione
- Stimolare i bambini all'ascolto
- Agevolare la presa di coscienza e promuovere il potenziamento degli strumenti espressivi di cui si dispone

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

Questo progetto ci farà scoprire che la musica può avere poteri "magici", rallegrare gli animi, addolcire i cuori, trasmettere coraggio e percepire i gusti del cibo come non li abbiamo mai gustati, e quindi rispettare l'ambiente perché' più sensibili.

Ascolteremo la musica dal vivo in un contesto inusuale, la classe.

Incontreremo e impareremo a conoscere uno dei più grandi musicisti di tutti i tempi, Beethoven, ripercorrendo le tappe degli ultimi anni della sua vita, quando oramai non potendo più udire i suoni perché' sordo acquisì una grande sensibilità anche nei confronti degli alimenti e dell'ambiente.

I bambini conosceranno i frutti preferiti dal musicista, il suo modo di rispettare l'ambiente attraverso la musica e le buone abitudini.

Un racconto molto poetico, e illustrato da grandi pannelli con disegni originali.

Il racconto sarà arricchito dal suono di strumenti musicali che suoneranno dal vivo le musiche del Grande Maestro.

“LA CUCINA CHE NON SCOTTA”

Realizzato da CAMST

UTENTI
SCUOLE INFANZIA

SPECIFICHE DI INTERVENTO

Ogni anno saranno coinvolte nr 4 sezioni delle scuole dell'infanzia – 1 sezione ad intervento
Le scuole (max 2 all'anno) saranno coinvolte a rotazione annuale.
Durata: 1,5 ora ad intervento

ARGOMENTO

Laboratorio di cucina

OBIETTIVI

- Stimolare nei bambini la curiosità per il mondo alimentare
- Fornire l'occasione di un incontro piacevole con il cibo
- Stimolare la manualità creatività e osservazione fantastica del mondo
- Stimolare la socializzazione

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

Condurremo i bambini in un progetto dove giocando impareranno.

Un laboratorio dedicato alla preparazione degli alimenti.

Un "gioco" con risvolti psicologici ed educativi.

Grazie allo sviluppo della manualità educeremo il bambino alla preparazione degli alimenti favorendo il suo naturale percorso di autonomia".

Recenti ricerche psico-pedagogiche hanno confermato che le abitudini e i gusti alimentari iniziano a formarsi sin dall'Infanzia e si consolidano nella preadolescenza. E' per questo motivo, dunque, che la scuola può diventare il luogo privilegiato per svolgere un'azione formativa e informativa su tali argomenti e a favore dei ragazzi. Crediamo che la cucina sia un'attività di enorme valore educativo, culturale e affettivo. In cucina i bambini sviluppano la curiosità, la manualità e la creatività ed entrano in confidenza con il cibo attraverso i 5 sensi in modo pratico, spontaneo e divertente. Fornendo ai bambini diversi tipi di frutta i cuochi in erba 'pastrocchieranno' un poco con gli ingredienti trovando la cosa terribilmente divertente: realizzeranno speciali spiedini di frutta con l'utilizzo di formine per biscotti che potranno consumare a merenda.

“ODA... LISCA IN MEZZO AL MAR”

Camst in Collaborazione con FEDERICA GILI

UTENTI

SCUOLE INFANZIA

SPECIFICHE DI INTERVENTO

Ogni anno saranno coinvolte nr 4 sezioni delle scuole dell'infanzia – 1 sezione ad intervento
Le scuole (max 2 all'anno) saranno coinvolte a rotazione annuale.
Durata: 1 ora ad intervento

ARGOMENTO

L'importanza del PESCE nella dieta

OBIETTIVI

- Stimolare nei bambini la curiosità per il mondo alimentare
- Fornire l'occasione di un incontro piacevole con il cibo

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

L'introduzione del pesce nella dieta del bambino, appena terminato lo svezzamento è quindi indicata per diversi motivi, legati alle tante proprietà benefiche che questo ha e al fatto di dover abituare il piccolo ad un alimento che se introdotto in età troppo adulta potrebbe risultare sgradito, provocando un grave deficit alimentare.

Il progetto avrà lo scopo di ricreare l'ambiente marino in modo da far “conoscere” ai piccoli protagonisti gli abitanti che lo popolano.

Importante obiettivo sarà quello di riuscire ad aiutare i bambini a superare il “terrore” di incorrere in una lisca fornendo utili consigli su come comportarsi nel caso dovessero incontrarla.

“OGNI COSA AL SUO POSTO”

Realizzato da CAMST in collaborazione con STORIE CREATIVE

UTENTI

SCUOLE INFANZIA

SPECIFICHE DI INTERVENTO

*Ogni anno saranno coinvolte nr 4 sezioni delle scuole dell'infanzia – 1 sezione ad intervento
Le scuole (max 2 all'anno) saranno coinvolte a rotazione annuale.
Durata: 1 ora ad intervento*

ARGOMENTO

Educazione Ambientale

OBIETTIVI

- *Stimolare nei bambini la curiosità per il mondo ambientale*
- *Corretta gestione dei rifiuti*

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

*Su grandi cartelloni bianchi saranno riproposti le campane del rifiuto differenziate per tipologia. Dopo aver cercato sulle riviste immagini che rappresentano cose di PLASTICA, CARTA E VETRO, i bambini dovranno individuare in quale campana del rifiuto inserirli.
Il progetto ha l'obiettivo di impartire nei bambini semplici nozioni al fine di renderli consapevoli e riportare nella quotidianità semplici regole utili alla loro crescita personale nel rispetto dell'ambiente*

“IL CIBO ALIENO”

Camst in Collaborazione con FEDERICA GILI

UTENTI

SCUOLE PRIMARIE- CLASSI 1°

SPECIFICHE DI INTERVENTO

Ogni anno saranno coinvolte nr 4 Classi delle scuole primarie – 1 classe ad intervento
Le scuole (max 2 all’anno) saranno coinvolte a rotazione annuale.
Durata: 1 ora ad intervento

ARGOMENTO

Proteine, vitamine, carboidrati... cosa sono? Impariamo a definirli

OBIETTIVI

- Educare ad una corretta alimentazione
- Stimolare nei bambini la curiosità per il mondo alimentare

DESCRIZIONE DELL’ATTIVITÀ

Laboratorio finalizzato a riconoscere la differenza tra i componenti degli ALIMENTI: Proteine - Vitamine - Carboidrati e grassi.

Un piccolo Alieno arrivato dallo Spazio è alla ricerca di aiutanti terrestri!! Ha fatto confusione tra le diverse categorie di alimenti e ha bisogno di aiuto per rimettere tutto a posto e poter ritornare sul suo pianeta e spiegare le "cose che ha imparato sulla terra"!!

“RI-CHILD”

Realizzato da CAMST

UTENTI

SCUOLE PRIMARIE- CLASSI 2°

SPECIFICHE DI INTERVENTO

Ogni anno saranno coinvolte nr 4 Classi delle scuole primarie – 1 classe ad intervento
Le scuole (max 2 all’anno) saranno coinvolte a rotazione annuale.
Durata: 1 ora ad intervento

ARGOMENTO

Alimentazione e ambiente

OBIETTIVI

- Rispetto dell’ambiente
- Riciclo creativo

DESCRIZIONE DELL’ATTIVITÀ

Camst ritiene importante che i bambini, inizino ad approcciarsi attraverso il gioco e la loro creatività, al delicato tema della raccolta differenziata e del valore del riciclo a favore della salvaguardia ambientale. In virtù di questo, si propone il progetto RI-CHILD, dove i bambini, attraverso una serie di iniziative ludiche, possano iniziare a entrare in una relazione manipolativa e sensoriale con gli alimenti e i loro imballaggi.

Le Dietiste Camst, in collaborazione con le insegnanti, promuoveranno, alcuni dei momenti ludici e creativi sotto riportati: ▶ Timbri con frutta e verdura (ricavare timbri di frutta e verdura da quelle parti che altrimenti finirebbero gettate nei rifiuti organici); ▶ Fiori di Rotolo (creazione di fiori con utilizzo di rotoli di cartone riciclati di varie dimensioni); ▶ Tappi Animati (creazione di animali o figure attraverso l’utilizzo di tappi riciclati); ▶ L’Orto in Bottiglia (creazione di un orto utilizzando bottiglie di plastica riciclate).

“CIBO E MOVIMENTO”

Camst in Collaborazione con STORIECREATIVE

UTENTI

SCUOLE PRIMARIE- CLASSI 3°

SPECIFICHE DI INTERVENTO

Ogni anno saranno coinvolte nr 4 Classi delle scuole primarie – 1 classe ad intervento
Le scuole (max 2 all’anno) saranno coinvolte a rotazione annuale.
Durata: 1 ora ad intervento

ARGOMENTO

Promozione della salute e del benessere fisico

OBIETTIVI

- Educare ad una corretta alimentazione
- Sviluppare nuove competenze
- Fornire l’occasione di un “incontro in movimento” con il cibo

DESCRIZIONE DELL’ATTIVITÀ

L’attività fisica e l’alimentazione svolgono un ruolo di primaria importanza per il benessere della persona.

La scienza medica ha dimostrato che una sana alimentazione, associata al movimento regolare, è in grado di aumentare le qualità della vita.

Questo concetto è fondamentale da trasmettere, specialmente ai bambini, che non riescono ancora a concepire questa tipologia di discorso perché pieno di concetti ancora troppo difficili da assimilare per loro.

Allora quello che si vuole proporre con questo progetto è creare una reciprocità tra ragazzi e animatore per riuscire a spiegare, tramite il gioco, come funziona il nostro corpo in relazione al movimento e all’alimentazione che una persona tiene.

Luogo: Palestra

“VISITA AL CENTRO COTTURA”

Realizzato da CAMST

UTENTI

SCUOLA PRIMARIA – CLASSI 4°

DISPONIBILITÀ

6 visite all'anno, 1 classe a visita

OBIETTIVI

Far conoscere ai giovani utenti il processo produttivo del loro pasto a scuola.

DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

Camst propone una diversa modalità di educazione alimentare, che consiste in una visita guidata, in gruppi definiti ed organizzati, presso il Centro Cottura dove si producono i pasti, per illustrare l'intero ciclo produttivo del pasto servito presso i refettori scolastici.

E' un'importante occasione per verificare di persona e in trasparenza la realizzazione delle preparazioni gastronomiche, le modalità di lavorazione, i criteri di selezione dei fornitori, l'organizzazione del magazzino, la cottura, la distribuzione e l'organizzazione dell'intero servizio.

Il progetto prevede n° 6 visite all'anno per un massimo di 30 utenti a visita (una classe) da calendarizzare in accordo con l'Amministrazione Comunale.

La visita si svolgerà in orario 9:00-10:30 affinché i bambini assistano in diretta alla preparazione del pasto che consumeranno a scuola.

Al termine della visita Camst offrirà loro la merenda.

Trasporto a carico del Comune.

“PIRAMIDADO”

Camst in Collaborazione con FEDERICA GILI

UTENTI

SCUOLE PRIMARIE- CLASSI 5°

SPECIFICHE DI INTERVENTO

Ogni anno saranno coinvolte nr 4 Classi delle scuole primarie – 1 classe ad intervento
Le scuole (max 2 all’anno) saranno coinvolte a rotazione annuale.
Durata: 1 ora ad intervento

ARGOMENTO

ALIMENTAZIONE E AMBIENTE

OBIETTIVI

- Educare ad una corretta alimentazione
- Rispettare l’ambiente
- Stimolare consapevolezza

DESCRIZIONE DELL’ATTIVITÀ

Se accostiamo la Piramide Ambientale alla Piramide Alimentare, ottenendo così una Doppia Piramide, notiamo subito, alla prima occhiata, che la “Natura fa le cose per bene”. Infatti, gli alimenti per i quali è consigliato un consumo più frequente, come frutta, ortaggi, pasta, sono proprio quelli che hanno una Impronta Ecologica meno estesa, cioè un impatto minore sull’ambiente. Viceversa, gli alimenti con un’Impronta Ecologica più “larga”, cioè che hanno un impatto maggiore sull’ambiente sono anche quelli per i quali viene raccomandato un consumo meno frequente.

Il nostro progetto di Educazione alimentare ed ambientale coinvolgerà i ragazzi con l’obiettivo di fornire loro utili strumenti per “consumare consapevolmente”.