

FACCIAMONE DI COTTE E DI CRUDE

EDUCAZIONE
ALIMENTARE

Questo percorso didattico affronta l'argomento degli alimenti, la loro tipicità e stagionalità, le loro caratteristiche nutrizionali.

DESTINATARI

Scuola dell'infanzia (solo gruppo grandi) e scuola primaria.

METODOLOGIA

Il percorso didattico è **modulare**, cioè numero e contenuti dei singoli interventi potranno essere modulati secondo le esigenze di programmazione del docente in accordo con la dietista.

Il percorso didattico annuale può essere così articolato:

- ✓ 1 incontro di programmazione su richiesta del docente
- ✓ massimo 3 incontri condotti dalla dietista dell'APPA **dott.ssa Francesca Cesaro**.

Durante gli interventi è obbligatoria la presenza del docente.

CONTENUTI

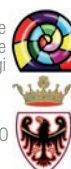
Temi da scegliere per gli incontri in classe

- ✓ le proprietà nutrizionali degli ortaggi;
- ✓ i prodotti tipici del nostro territorio;
- ✓ l'importanza del rispetto della stagionalità nella scelta degli ortaggi;
- ✓ il "Ristorante della salute".



Rete trentina di
educazione ambientale
per lo sviluppo sostenibile

PERCORSI DIDATTICI



ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER!
www.appa.provincia.tn.it/formnewsletter

Costi

Gli interventi della dietista sono a carico dell'Agenzia provinciale per la protezione dell'ambiente. Eventuali spese di trasferimento sono invece a carico delle istituzioni scolastiche.

Prenotazione

Entro il 15 ottobre 2013 on-line all'indirizzo: http://www.appa.provincia.tn.it/iscrizione_online
Oppure secondariamente inviare l'apposito modulo:

- ✓ via fax al n. 0461 497769
- ✓ via e-mail all'indirizzo: educazioneambientale@provincia.tn.it

Le richieste saranno accettate in base alla disponibilità della dietista.

Informazioni

- ✓ all'indirizzo educazioneambientale@provincia.tn.it;
- ✓ chiamando il numero: 0461 497779/497713;
- ✓ contattando direttamente la dott.ssa Cesaro: francesca.cesaro@provincia.tn.it



ENTRO IL
15 OTTOBRE
2013 !