



**“Oggi
giochiamo
a nascondino?”**

L'EDUCAZIONE ALIMENTARE DIGITALE



Gemeaz
— elior —

elior 

I VALORI DELL'EDUCAZIONE ALIMENTARE DI ELIOR

Inclusività, sostenibilità e benessere sono i valori a fondamento delle attività che mettiamo in campo da oltre 25 anni entrando nelle scuole di tutta Italia con i nostri esperti per **suscitare curiosità tra i più piccoli** e dare risposte sui temi dell'alimentazione, **creando momenti importanti di educazione, divertimento e crescita.**

In questo modo diffondiamo tra gli studenti una corretta cultura del cibo, indispensabile per un approccio sano ed equilibrato alla vita, e costruiamo un rapporto di fiducia che fa bene ai ragazzi e fa bene alla scuola.

Consapevoli dell'importanza di **fare cultura del cibo**, ma anche della situazione che stiamo vivendo **per l'anno scolastico 2021-2022** l'esperienza e l'apprendimento del mangiare sano comprende laboratori di **educazione alimentare** da svolgere **in classe o in refettorio** ma anche alcune attività interamente **digitali.**





I MODULI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

PIANETA CIBO:
Laboratori di Educazione Alimentare

FRUTTOLANDIA

VERDURANDIA



15 COLORI DEL BENESSERE

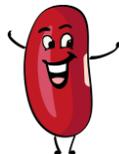


IL MONDO IN UN PIATTO:
Educazione alimentare digitale



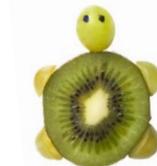
elior  **FUNNY FOOD**

IL MONDO IN UN PIATTO
EDUCAZIONE ALIMENTARE DIGITALE



FUNNY FOOD:
Corso interattivo con il cibo

FUNNY FOOD
elior



IL MONDO IN UN PIATTO: L'EDUCAZIONE ALIMENTARE DIGITALE



IL MONDO IN UN PIATTO” è un viaggio colorato e sorprendente dentro e intorno al cibo completamente digitale.

OBIETTIVI

Fare **cultura** del cibo
Insegnare la **sostenibilità**
Trasmettere il **rispetto** per il cibo

STRUMENTI

Presentazioni digitali - multimediali interattive

DESTINATARI

Studenti
Insegnanti

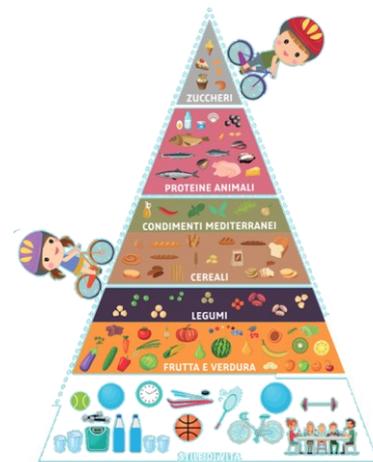
DEMO – Il mondo in un piatto: <https://ilmondoinunpiatto.it/>

ARGOMENTI

Frutta & verdura
I legumi
I cereali

CONTENUTI

- Arte
- Storia
- Geografia
- Nutrizione
- Sostenibilità ambientale
- Ricette/giochi



IL MONDO IN UN PIATTO

FRUTTA E VERDURA

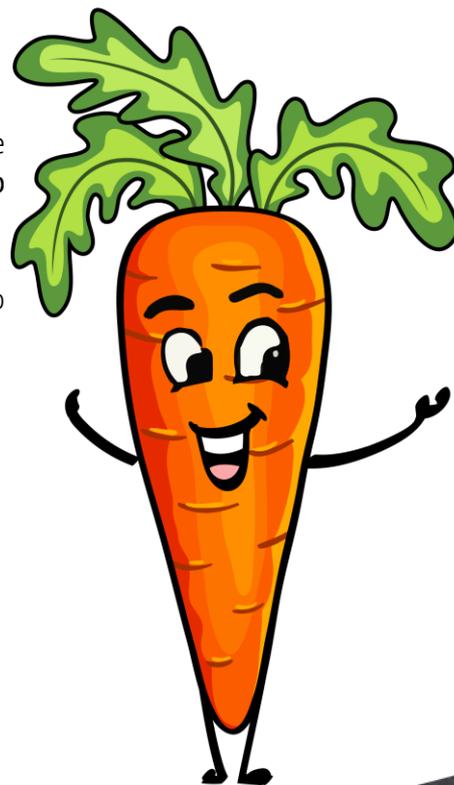


Verdura e Frutta sono alla base della Dieta Mediterranea e quindi gli alimenti che dovrebbero essere consumati di più: almeno 5 o 6 porzioni al giorno prevalentemente di verdura.

In questo modulo attraverso il viaggio insieme a **CAROTINA** i bambini potranno aumentare le conoscenze sul mondo della frutta e la verdura.

Il modulo è suddiviso in:

- Geografia: Veniamo da tutto il mondo
- Arte: L'arte ci racconta tante storie
- Storia: la storia di frutta e verdura
- Nutrizione: le proprietà di frutta e verdura
- Scienze:
 - Come sono fatte le verdure
 - L'universo della frutta
- Qualità: La frutta e la verdura italiana
- Sostenibilità: Sostenibilità e impronta ecologica
- Approfondimento: i 5 colori del benessere



LINK:
<https://view.genial.ly/6112968cd180720db38229c6>



IL MONDO IN UN PIATTO

I LEGUMI

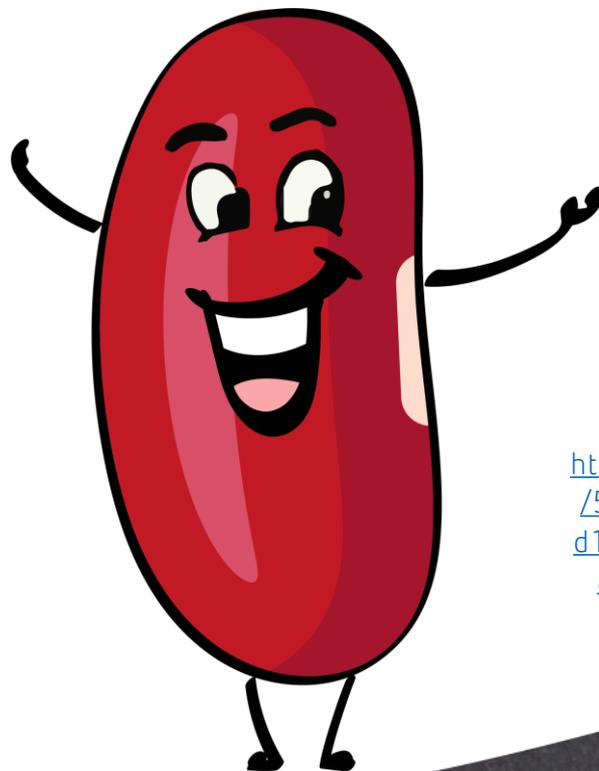


I Legumi sono la fonte di proteine vegetali per eccellenza e visto anche il loro bassissimo impatto ambientale si trovano anche tra i primi gradini della piramide alimentare. I legumi andrebbero consumati dalle **2 alle 4 volte a settimana** come fonte di proteine, in sostituzione delle fonti di proteine animali.

In questo modulo attraverso il viaggio insieme a **GIACOMINO – IL FAGIOLO** i bambini potranno aumentare le conoscenze sul mondo dei legumi e sulle loro proprietà.

Il modulo è suddiviso in:

- Geografia, Arte e Storia: Da dove veniamo
- Nutrizione, Tradizione e Sostenibilità: chi siamo
- Cucina: dove andiamo



LINK:
<https://view.genial.ly/5fc4d6da133eb90d1267293c/presentation-il-mondo-in-un-piatto>



IL MONDO IN UN PIATTO

I CEREALI



I **Cereali** rappresentano la nostra fonte di **carboidrati** e quindi di energia. Anche loro si trovano tra i primi gradini della piramide alimentare e della dieta mediterranea infatti andrebbero consumati a ogni pasto.

In questo modulo attraverso il viaggio insieme a **SPIGA DI GRANO** i bambini potranno aumentare le conoscenze sul mondo dei cereali e sulle loro proprietà.

Il modulo è suddiviso in:

- Geografia, Arte e Storia: eravamo pochi ma siamo diventati tanti
- Nutrizione: come siamo fatti dentro?
- Tradizione: come si fa la farina?
- Cucina: gli spaghetti al pomodoro



LINK:
<https://view.genial.ly/602bd667971e020da7e9bb96/presentation-il-mondo-in-un-piatto-i-cereali>





**Grazie
per
l'attenzione**