

## Modalità di prenotazione:

Sede di svolgimento delle attività:

Istituto Professionale Statale

Indirizzo Alberghiero "G. Ravizza"

sede di Vignale

C.so Risorgimento, 405 (NO)

E-mail: [norc01000l@istruzione.it](mailto:norc01000l@istruzione.it)

Tel. E Fax: 0321.56413 -0321.657898

(dalle ore 8,30 alle 13,30)

(da lunedì a sabato)

Dirigente Scolastico:

**Dott. Alfio Arcidiacono**

Responsabile del Progetto:

**Prof.ssa Filomena Fuoco**

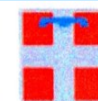
Docenti referenti per l'attività pratica  
del laboratorio dimostrativo:

**Prof.ssa Silvia Sasso**

**Prof.ssa Laura Farassino**



SCUOLA  
CONSUMO  
CONSAPEVOLE



REGIONE  
PIEMONTE

Assessorato al Commercio,  
Settore Tutela del Consumatore

# Consumo Consapevole

LABORATORIO DIMOSTRATIVO

“La salute ha la testa”



*Istituto Professionale Statale*

*“G. Ravizza”*

Indirizzo Servizi per l'Enogastronomia  
e l'Ospitalità Alberghiera

### **A chi si rivolge:**

Alunni interni dell'istituto

Scuole primarie

Scuole secondarie

Genitori



### **COLLABORAZIONI:**

A.S.O. "Maggiore Carità"

Consorzio Tutela Prodotti Tipici

Federazione Italiana Cuochi

Associazione consumatori

Provincia di Novara

Comune di Novara

Enti Territoriali

### **Obiettivi:**

- ◆ Attuare un'azione educativa di qualità che, attraverso iniziative di informazione e formazione "strutturate", possa favorire nei bambini e negli adolescenti un consumo consapevole.
- ◆ Promuovere, quindi, attraverso l'acquisizione di conoscenze, competenze ed abilità, la creazione di una cultura consumistica tra coloro che saranno i principali futuri consumatori.
- ◆ Sviluppare la conoscenza degli alimenti e della loro storia produttiva per saper scegliere con gusto e intelligenza nel rispetto dell'ambiente e per la propria salute.
- ◆ Scoprire i "luoghi comuni" sugli alimenti e conoscerne le verità distinguendo il vero dal falso, i benefici dai pericoli
- ◆ Comprendere come il cibo nell'età evolutiva possa ritornare ad essere un "piacevole" veicolo di nutrimento non soltanto del corpo, ma anche della psiche
- ◆ Diffondere i prodotti tipici e la cultura alimentare locale, valorizzando il patrimonio delle tipicità e la storicità della tradizione
- ◆ Elaborare piatti "gustosi" attraverso la scelta di alimenti di "qualità" del territorio.
- ◆ Elaborare ricettari equilibrati e "gustosi" attraverso la scelta di alimenti di "qualità" e di adeguate tecniche di cottura e conservazione.



### **L'attività didattica prevede:**

- ◆ Percorsi educativi al consumo consapevole per gli alunni interni dell'Istituto;
  - ◆ Presentazione dell'iniziativa alla comunità scolastica e alla rete locale del territorio;
  - ◆ I docenti dell'Istituto presentano il progetto ai Referenti delle scuole primarie e secondarie e raccolgono le adesioni.
  - ◆ Per lo svolgimento delle attività didattiche sono previste:
    - presso le sedi delle scuole coinvolte:  
lezioni partecipate
    - presso il Laboratorio dimostrativo dell'Istituto  
"G. Ravizza" Indirizzo Alberghiero  
sede di Vignale:  
attività pratiche coordinate dal docente in servizio;  
-presentazione dell'attività, da parte degli alunni interni, agli alunni esterni;  
-esercitazioni pratiche di laboratorio per gli alunni esterni.
- ( N° MAX DI ALUNNI DA OSPITARE 35 )
- ◆ Produzione e raccolta di materiale formativo- informativo e documentazione
  - ◆ Questionario di gradimento

