

CONSAPEVOLEZZA IN MENSA



**Promuovere scelte alimentari sane e sostenibili
e contenere lo spreco di cibo**

#PARADOSSOALIMENTARE

Nel mondo quasi un miliardo di persone è malnutrito e quasi 2 miliardi mette a rischio la propria salute mangiando troppo o in modo sbagliato. Allo stesso tempo la produzione alimentare sta portando alla distruzione delle risorse naturali che sostengono la vita umana in termini di cambiamento climatico, consumo di acqua e inquinamento ambientale

#NUMERDELLOSPRECO

In Italia, secondo gli ultimi dati del 2022, lo spreco di cibo nelle case è di circa 27 kg pro capite all'anno che equivale ad un valore complessivo di 6,48 miliardi di euro (studio Waste Watcher)

#ASCUOLA

Quasi un terzo del cibo prodotto viene buttato (dati da progetto Reduce): la formazione degli insegnanti sul tema degli sprechi alimentari gioca un ruolo fondamentale nel portare lo studente ad avere un comportamento corretto e propositivo anche durante il momento del pasto

#STRUTTURAFAAD

Il corso di formazione a distanza proposto da ATS Milano è suddiviso in 5 moduli con una durata complessiva di quasi 5 ore

MODULO 1: IL CONTESTO	IL CONTESTO E I NUMERI DELLO SPRECO
	MANGIARE A SCUOLA: IL PERCORSO DA IERI A OGGI
	I PROTAGONISTI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA
MODULO 2: SANA ALIMENTAZIONE	IL MENU': BASI SCIENTIFICHE
	IL MENU': ALIMENTI DA PROMUOVERE E DA LIMITARE
	LA GIORNATA ALIMENTARE
	ALIMENTAZIONE PARTICOLARE
MODULO 3: IL RUOLO EDUCATIVO DEL PASTO	L'ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI
	IL PASTO IN MENSA: QUALE VALORE? QUALE RELAZIONE?
MODULO 4: ASPETTI "GREEN"	L'ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE
	LO SPRECO ALIMENTARE
	LA SOSTENIBILITA' AMBIENTALE
MODULO 5: PROPOSTE DIDATTICHE	ATTIVITA' DIDATTICHE E DI LABORATORIO

Sistema Socio Sanitario



Regione
Lombardia

ATS Milano
Città Metropolitana