



**I.I.S. Bonghi Rosmini
LUCERA**

La Nourriture: amour et haine

EDERE



EX-DUCERE

EDIZIONE 2015-2016

EDUCARE

IL CIBO:

AMORE E ODIO



**Aula Magna Plesso Rosmini
27 maggio 2016 ore 16:30**

PROGRAMMA

SALUTI

Concetta Vannella - docente referente progetto Etwinning I.I.S. S"Bonghi-Rosmini" di Lucera

Matteo Capra – Dirigente I.I.S.S. "Bonghi-Rosmini" di Lucera

Patrizia Palma – Docente fondatore del progetto, IPSEEOA di Margherita di Savoia

Sabina Candelli - Docente referente, ITES "B.-Pascal", Foggia

Federica Petrozzi- Docente referente, IISS "S. Staffa", Trinitapoli

Giovanna De Luca – Docente referente, Convitto Nazionale Statale "R. Bonghi" di Lucera - Sez. IPSSAR

RELAZIONE ESPERTO : IL CIBO: ASPETTI ANTROPOLOGICI, PSICOLOGICI E SOCIALI

a cura della prof.ssa Anna Maria Spinelli

PRESENTAZIONE DEI LAVORI DEGLI STUDENTI DELLE SCUOLE PARTNERS ITALIANE

- IPSEEOA di Margherita di Savoia: CLASSE 5B Indirizzo Sala e Vendita

- IISS "S. Staffa", Trinitapoli: CLASSE 4P indirizzo socio sanitario

- ITES "B.-Pascal", Foggia : classe ?

- IPSSAR Statale "R. Bonghi" Lucera: CLASSE 2D

- I.I.S. S"Bonghi-Rosmini": CLASSI 2AL E 4AL liceo linguistico

CONSEGNA DEGLI ATTESTATI DI PARTECIPAZIONE

Quale palcoscenico migliore della scuola per parlare di nutrizione, cibo, sicurezza alimentare e sostenibilità? I giovani adolescenti provano nei confronti del cibo due sentimenti opposti identificabili nell'amore quale espressione dello stato di "benessere psico-fisico" che porta ad una equilibrata e sana alimentazione; e nell'odio quale espressione dello stato di disagio, insoddisfazione, bassa autostima che spesso sfocia in disturbi alimentari quali bulimia, anoressia, obesità oppure in una semplice disordinata alimentazione. Queste sono le motivazioni alla base del progetto che è finalizzato all'analisi e all'acquisizione di corrette abitudini e comportamenti in campo alimentare. I ragazzi di oggi sono gli adulti di domani: per questo motivo bisogna coinvolgerli in esperienze di valore che li aiuteranno a diventare cittadini consapevoli e a considerare il cibo non solo come mera fonte di nutrizione, ma anche come identità socio-culturale, così come afferma la Carta di Milano che rappresenta l'eredità culturale di Expo Milano 2015.

La S.V. E' INVITATA

Il Dirigente Scolastico
Prof. Matteo Capra