

## PROGRAMMA DEL CORSO

<b>MODULO 1: Per un'Alimentazione Sostenibile</b> <b>Primo incontro su piattaforma Meet: 21 marzo 2022</b>	
<i>Le indicazioni ministeriali in tema di alimentazione, ambiente e sostenibilità. Colture e culture alla base dello Stile Mediterraneo La testimonianza di una consolidata buona prassi di educazione alimentare e ambientale nelle scuole primarie di tutto il territorio nazionale.</i>	
Lezioni e tavola rotonda online - 3h30' - dalle 15.00 alle 18.30	
Le linee guida MIUR per l'Educazione Alimentare	Relatore <b>prof.ssa Alessandra Di Pietro</b> Dirigente Scolastica
Esperienze, nazionali e locali, di educazione alimentare e ambientale	Relatore <b>dott.ssa Gabriella Parigi</b> Biologa - Master in Dietologia e Nutrizione Umana
La Triade Mediterranea	Relatore <b>prof. Leonardo Seghetti</b> Agronomo, Docente di chimica agraria e enologia
Istruzioni operative per la fruizione del corso	<b>prof.ssa Alessia Di Giovanni</b> Referente per la Formazione - IPSSEOA "F. De Cecco"
Tutor d'Aula <b>prof.ssa Annamaria Spina</b> e <b>prof.ssa Alessia di Giovanni</b> - Docenti IPSSEOA "F. De Cecco"	

<b>MODULO 2: Prevenzione primaria: alimentazione e stili di vita</b> <b>Secondo incontro su piattaforma Meet: 22 marzo 2022</b>	
<i>Sovrappeso, obesità, e rapporti con il cibo nelle fasce preadolescenziale e adolescenziale. Le statistiche della morbilità per obesità e tumori. Le modalità di intervento preventivo mediante l'informazione, la modifica degli stili di vita, la corretta alimentazione e lo sport. Condivisione di strumenti di progettazione di interventi didattici</i>	
Lezioni online - 3h30' - dalle 15.00 alle 18.30	
Sovrappeso, obesità e tumori: prevenire è meglio	Relatore <b>dott.ssa Pamela Colasante</b> Biologa Nutrizionista libero professionista
Il comportamento alimentare di preadolescenti e adolescenti	Relatore <b>dott.ssa Antonella Avena</b> Psicologa esperta di comportamento alimentare

Attività fisica e alimentazione per il miglioramento della qualità della vita	Relatore <b>dott.ssa Loredana Massimiani</b> Biologa nutrizionista e Personal trainer
Unità di Apprendimento e strategie metodologico-didattiche	Relatori <b>prof.ssa Adriana Mosca</b> e <b>prof.ssa Nadia Palumbo</b> - Commissione "Didattica" IPSSEOA "F. De Cecco"
Tutor d'Aula <b>prof.ssa Annamaria Spina</b> e <b>prof.ssa Alessia di Giovanni</b> - Docenti IPSSEOA "F. De Cecco"	

<b>MODULO 3: Ambiente, consumi e stili di vita per un pianeta sostenibile</b> <b>Terzo incontro su piattaforma Meet: 28 marzo 2022</b>	
<i>Le tendenze della società attuale in tema di consumi alimentari e l'influenza delle tecniche di marketing. Le fake news e il dilagare delle più improbabili proposte dietetiche. L'impatto ambientale nella produzione dei nostri cibi. Il rifiuto come risorsa, anche in ambito alimentare. Condivisione di strumenti di progettazione di interventi didattici.</i>	
Lezioni online - 3h30' - dalle 15.00 alle 18.30	
Società, consumi alimentari e diet industry	Relatore <b>prof. Roberto Casaccia</b> Biologo, Specialista in Scienza dell'alimentazione
La filiera agroindustriale e gli impatti ambientali	Relatore <b>dott.ssa Luisa Serri</b> Biologa Nutrizionista libero professionista
La gestione dei rifiuti nel settore agroalimentare	Relatore <b>dott. Giuseppe Marzullo</b> Biologo, Dottore di ricerca in Ambiente e territorio
Unità di Apprendimento e strategie metodologico-didattiche	Relatori <b>prof.ssa Adriana Mosca</b> e <b>prof.ssa Nadia Palumbo</b> - Commissione "Didattica" IPSSEOA "F. De Cecco"
Tutor d'Aula <b>prof.ssa Annamaria Spina</b> e <b>prof.ssa Alessia di Giovanni</b> - Docenti IPSSEOA "F. De Cecco"	

<b>MODULO 4: Nuove frontiere delle Scienze... aspettando il 2030</b> <b>Quarto incontro su piattaforma Meet: 29 marzo 2022</b>
---

*Tra le nuove frontiere della scienza, dibattute sia a livello scientifico che nella popolazione e che maggiormente impattano sulle abitudini alimentari e sull'ambiente, saranno approfonditi i temi dell'influenza reciproca di microbioma e biodiversità, della genetica nelle produzioni alimentari e dello stretto rapporto tra percezione sensoriale ed emozioni.*

Lezioni online - 3h30' - dalle 15.00 alle 18.30

Microbioma e biodiversità	Relatore <b>dott.ssa Angela Alessia Giuliani</b> Biologa, Specialista in Scienza dell'alimentazione
Biotecnologie e OGM, tra scienza e pregiudizi	Relatore <b>dott.ssa Marianna Di Rienzo</b> Biologa, Specialista in Scienza dell'alimentazione
Gusto, multisensorialità ed emozioni	Relatore <b>prof. Roberto Casaccia</b> Biologo, Specialista in Scienza dell'alimentazione
Testimonianze, contributi e domande dei corsisti.	Coordinano: <b>prof.ssa Alessia Di Giovanni</b> (Referente per la Formazione - IPSSEOA "F. De Cecco" e <b>prof. Roberto Casaccia</b>

Tutor d'Aula **prof.ssa Annamaria Spina** e **prof.ssa Alessia di Giovanni** - Docenti IPSSEOA "F. De Cecco"

**MODULO 5: Convegno di condivisione e restituzione**  
**Quinto incontro in presenza - 12 aprile 2022**  
**Diretta streaming su piattaforma Meet per i corsisti fuori sede**

*Sarà un momento di bilancio, confronto e condivisione. I corsisti illustreranno quanto elaborato; seguirà una tavola rotonda con la partecipazione di esperti della formazione, dell'ambiente e della nutrizione, e terminerà con la consegna degli attestati.*

Convegno conclusivo del percorso - 3h - dalle 15.00 alle 18.00

Interventi:	<p><b>prof.ssa Alessandra Di Pietro</b> Dirigente Scolastica IPSSEOA “F. De Cecco” - Pescara</p> <p><b>Prof. Roberto Casaccia</b> Presidente BioPass Abruzzo a.p.s.</p> <p><b>prof. Leonardo Seghetti</b> Agronomo, Docente di chimica agraria e enologia</p> <p><b>dott.ssa Annunziata Taccone</b> Vicepresidente BioPass Abruzzo a.p.s.</p> <p><b>prof.ssa Alessia Di Giovanni</b> Referente per la Formazione - IPSSEOA “F. De Cecco”</p> <p><i>(altri ospiti da definire)</i></p>
-------------	---