TITOLO DEL PROGETTO: **EDUCAZIONE ALIMENTARE/LATTE NELLE SCUOLE**

SPECIFICARE SE SI TRATTA DI PROGETTO CURRICOLARE O EXTRACURRICOLARE CURRICOLARE

Referenti del progetto: Elena Sala

Target dei destinatari: cinque classi della scuola primaria Luini

Breve analisi del contesto in cui si intende operare: cinque classi della scuola primaria Luini

Obiettivi attesi e Azioni che si intendono promuovere (in coerenza con le priorità del PTOF):
promuovere abitudini alimentari sane tra gli alunni, incentivando il consumo quotidiano di frutta fresca e latte, alimenti essenziali per una crescita equilibrata, attraverso la distribuzione regolare di prodotti e la valorizzazione di alimenti locali, sostenibili di qualità. Coinvolgendo non solo gli alunni ma anche le famiglie, si desidera diffondere la cultura di uno stile di vita alimentare sano e consapevole.
Gli obiettivi prefissati sono:

- aumentare il consumo di frutta e latte tra gli alunni della scuola primaria;
- sensibilizzare i bambini e le famiglie sui benefici di una dieta ricca di alimenti freschi e nutrienti;
- stimolare la curiosità verso nuovi sapori e promuovere il consumo di prodotti stagionali per un'alimentazione sana e sostenibile.

Risorse umane impegnate *Personale interno:* docenti primaria *Personale Esterno:*	***Numero di ore:*** *Personale interno:* *Personale Esterno:*

Metodologia e strumenti Distribuzione organizzata e pianificazione di un calendario per la distribuzione e la degustazione dei vari prodotti.

- Attività educative integrate: visione di video sulla sana alimentazione e sui benefici di introdurre regolarmente latte, frutta e verdura.
- Coinvolgimento diretto con le famiglie: condivisione di informazione sui benefici di una dieta equilibrata

Attività previste È prevista la distribuzione di una varietà di prodotti alimentari freschi e di qualità, selezionati come:

- tutti i tipi di latte alimentare (ad eccezione del latte UHT);
- latte delattosato per alunni intolleranti al lattosio;
- latte arricchito che non supera il 20% delle porzioni totali distribuito;
- yogurt inclusi quelli delattosati;
- formaggi a pasta dura di origine vaccina o mista;
- merenda alternativa come succhi 100% frutta (per alunni con allergie e intolleranze);
- frutta e verdura di stagione per garantire freschezza e varietà.

Tempi di svolgimento tutto l'anno durante l'intervallo della mattina
Spazi di svolgimento aule
Modalità di verifica in itinere e finale osservazione dei progressi e confronto tra docenti/alunni e famiglie
Modalità di disseminazione iniziale e finale volantini e comunicazione alle famiglie tramite sito e diario
Materiali occorrenti per la realizzazione nessuno in particolare, tagliamela, tovagliolini di carta
Fonte di finanziamento *(FIS, contributo volontario, finanziamento esterno, a titolo gratuito, ore di potenziamento, da definire…)* *A CURA DELLA DIRIGENTE SCOLASTICA*
Documentazione prevista *(mostra prodotti realizzati, immagini foto/video, saggio/ rappresentazione finale, relazione finale…)* documentazione fotografica e report delle opinioni di bambini e genitori

DATA

14/10/2026

FIRMA

