

<b>B 3</b>	<b>Mamma e papà... chef della salute!</b>
<b>Aree d'intervento</b>	Promozione di vita salutari con attenzione alle disuguaglianze sociali, alla tutela ambientale, territoriale e culturale.
<b>Breve descrizione</b>	<p>Il corso si svolge in collaborazione con l'associazione LIONS Morgagni di Padova e ALI' SPA di Padova. Si pone l'obiettivo di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sviluppare modifiche delle conoscenze, atteggiamenti e comportamenti nelle famiglie con bambini piccoli, attraverso un corso di cucina pratico anticipato da un breve corso teorico che prevede momenti di pause attive.</li> <li>- Riduzione delle disuguaglianze per mezzo della promozione e cultura del modello mediterraneo durante i momenti di socializzazione tra genitori.</li> </ul>
<b>Destinatari</b>	Genitori dei bambini che frequentano l'asilo nido e la Scuola dell'Infanzia
<b>Modalità di realizzazione</b>	<p>La scuola interessata, potrà attivare il programma, partecipando all'iniziativa "Punti Scuola" dei Supermercati ALI'.</p> <p>Il programma si svolge presso la cucina della scuola dell'infanzia e dell'asilo nido richiedenti (per tale motivo la scuola deve essere fornita di cucina interna)</p> <p>E' rivolto ai genitori dei bambini delle scuole partecipanti, ai cuochi ed agli insegnanti. Tali corsi si svolgono in co-presenza della cuoca/o della scuola e di un cuoco esperto. proposto dal Lions Club, per la realizzazione di un menù di tipo mediterraneo, adeguato alle esigenze nutrizionali dei bambini. Saranno presenti alcuni soci Lions del territorio e personale ULSS. Le materie prime sono fornite dall'ALI' SPA e sono scelti della filiera corta, di tipo mediterraneo così come i metodi di cottura. Numero massimo partecipanti 20/30. Si prevede la preparazione, cottura e cena di gruppo, con la guida del cooking leader.</p> <p>Il menù è inserito all'interno di un ricettario destinato ai genitori e studiato per gli aspetti nutrizionali da personale specialista dell'AULSS. La durata del corso è di circa 3- 4 ore (dalle 18 alle 22). I corsi di cucina pratici e teorici si svolgeranno presso le cucine degli asili nido e scuole dell'infanzia del territorio AULSS6 Euganea. La catena dei Supermercati Ali, che dal 2013 sostiene l'acquisto degli alimenti necessari allo svolgimento delle lezioni di cucina, ha proposto di inserire il Programma nel loro "Punti Scuola", che prevede la raccolta della "manifestazione di interesse" dei clienti tramite votazione con gettoni e con il raddoppio del valore degli stessi da parte dell'Azienda. Questo consentirebbe di ampliare ulteriormente, grazie alla copertura delle spese, finora sostenute dai Lions, il numero di scuole raggiunte dal Service, e conseguentemente dei genitori e dei bambini coinvolti.</p>
<b>Per saperne di più</b>	<b>Causa emergenza Coronavirus la programmazione è sospesa</b>
<b>ULSS 6 EUGANEA</b>	Servizio Igiene alimenti e nutrizione – AULSS 6 Euganea Padova, Via Ospedale, 22 te.l 049 8214236- 4275 - mail <a href="mailto:direzione.sian@aulss6.veneto.it">direzione.sian@aulss6.veneto.it</a>