ALLEGATO B - SCHEDA PROPOSTA DIDATTICA PIANO DELLE ATTIVITA' PER IL P.O.F. 2025-26

(compilare al PC la scheda per ogni proposta presentata IN VERSIONE ODT E PDF) SCADENZA GIOVEDI' 24/04/2025

DENOMINAZIONE ASSOCIAZIONE/ENTE – DESCRIZIONE (massimo 3 righe - Garamond 12) EURORISTORAZIONE SRL TITOLO DELLA PROPOSTA DIDATTICA: **GLUTEN FREE** AREA DI INTERVENTO in cui si colloca la proposta (indicarne solo 1 - quella prevalente) 匷 (AMB): AMBIENTE e CONSUMO CONSAPEVOLE (CITT): CITTADINANZA – SENSO CIVICO e SOLIDARIETA' BL (CULT): ARTE - CULTURA è TURISMO (MUS): EDUCAZIONE MUSICALE (PS): PROMOZIONE DELLA SALUTE 🔲 (SP): EDUCAZIONE MOTORIA e SPORT 🔲 (COM): EDUCAZIONE ALLA COMUNICAZIONE [(FA): FORMAZIONE DEGLI ADULTI (insegnanti ed educatori) BREVE DESCRIZIONE DELLA PROPOSTA: (massimo 20 righe - Garamond 12) PERCHE' IL MIO COMPAGNO NON PUO' MANGIARE PIZZA, PANE, PASTA, PANE E BISCOTTI? NIENTE SEMBREREBBE PIU' SANO DI OUESTI ALIMENTI, EPPURE PER CHI E' AFFETTO DA CELIACHIA QUESTI SONO CIBI PROIBITI. MA COS'E' LA CELIACHIA, QUALI SONO LE CAUSE, COME SI CURA? DOVE SI TROVA IL GLUTINE? QUALI CEREALI NON LO CONTENGONO? A QUESTE E ALTRE DOMANDE DAREMO RISPOSTA CON QUESTO PROGETTO. OBIETTIVI: (massimo 10 righe - Garamond 12) FAR CONOSCERE AI BIMBI LA CELIACHIA PER PRENDERNE COSCIENZA, COME STRUMENTO DI INCLUSIONE, VISTA LA PROGRESSIVA DIFFUSIONE. ATTIVITA' PROPOSTE: (massimo 10 righe - Garamond 12) SPIEGAZIONE GENERALE DELLA PATOLOGIA E RISPOSTA A EVENTUALI DOMANDE.

ELEMENTI INNOVATIVI ed ORIGINALI della PROPOSTA: (massimo 10 righe - Garamond 12)

SPIEGAZIONE DEGLI ALIMENTI PRIVI DI GLUTINE E ASSAGGIO DI PIETANZE PER DISCUTERE EVENTUALI DIFFERENZE, SENSAZIONI E CONSIDERAZIONI PERSONALI.
RIVOLTA A: (è possibile contrassegnare piu' caselle. Se non si rivolge a tutte le classi indicare quelle a cui la proposta si rivolge)
□ SCUOLE DELL'INFANZIA X SCUOLE PRIMARIE – CLASSI □ SCUOLE SECONDARIE di 1° grado – CLASSI □ SCUOLE SECONDARIE di 2° grado – CLASSI □ ADULTI: n°
NUMERO INDICATIVO degli INCONTRI PREVISTI e DURATA del SINGOLO INCONTRO:
n°1incontri da n°1,5/2ore ciascuno
ORE DI DURATA COMPLESSIVA degli INCONTRI: n°1,5/2ore a classe
PERIODO DI SVOLGIMENTO:
da OTTOBRE a MAGGIO – DATE DA CONCORDARE
MODALITA' DI PARTECIPAZIONE:
LABORATORIO IN CLASSE - PALESTRA VIDEOLEZIONI USCITA SUL TERRITORIO ALL'APERTO VISITA
NUMERO COMPLESSIVO di CLASSI O ADULTI CHE SI INTENDONO COINVOLGERE: n°1 O 2 CLASSI PER VOLTA
ATTIVITA' GRATUITA
CON CONTRIBUTO PER SINGOLO UTENTE €riferito al complessivo degli incontri proposti
REFERENTE DELL'ATTIVITA' per contatti e informazioni (da inserire nell'opuscolo)
NOME e COGNOMESABRINA MOSESSO
MAIL:sabrina.mosesso@euroristorazione.it
TELEFONO: 320/4809112

ALTRE EVENTUALI INDICAZIONI o INFORMAZIONI UTILI

(massimo 4 righe Garamond 12) (mettere spunta in tutte e due le caselle)

Privacy

X Autorizzo il trattamento dei dati personali inseriti nel presente modulo in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

X letta l'informativa della privacy ai links:

https://www.comune.rivoli.to.it/privacy/

https://www.comune.rivoli.to.it/privacy-policy/

Data e Firma del Presidente/Legale Rappresentante timbro Associazione/Ente Proponente

18.04.2025

EURORISTORAZIONE SRL Centro di Cottura di Grugliasco dia A. Rossi, 26 10095 GRUGLIASCO (TO) Tel. 01/4057791 - Fax 011/4050583

La dichiarazione deve essere obbligatoriamente corredata da fotocopia perfettamente leggibile e in corso di validità del documento di identità del sottoscrittore, ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445/2000.