

L'ENGIM Piemonte - BONAFIOUS Chieri è un'Agenzia Formativa specializzata nella progettazione e nella gestione di corsi di formazione per la manutenzione delle aree verdi, delle coltivazioni arboree, dell'orticoltura e della frutticoltura.

E' situato presso l'Istituto Bonafous, in Strada Pecetto 34 (la strada provinciale che collega Pecetto Torinese a Chieri) in una posizione incantevole, tra le colline dei comuni di Chieri, Pino Torinese e Pecetto. Si estende su di una superficie di circa mq. 350.000 in cui sono presenti serre, frutteti, vigneti, tappeti erbosi e zone prative spontanee.

Da quest'anno, in via sperimentale, si è deciso di aprire gli spazi alle scolaresche e proporre percorsi didattici con un A in comune.

A di Ambiente, Agricoltura e Alimentazione.

Proposte per la SCUOLA PRIMARIA

"RITORNO ALLA BOTANICA"

Stimolare le nuove generazioni alla riscoperta del contatto con la natura con particolare attenzione al mondo botanico e al ruolo fondamentale che le piante hanno avuto nella storia e hanno tutt'ora nell'alimentazione, nella medicina e nella cosmesi

Obiettivi specifici:

Sviluppare conoscenze di base sull'anatomia delle piante.

Scoprire cos'è e come si utilizza una chiave dicotomica per il riconoscimento delle piante.

Riflettere sui requisiti essenziali per la vita della pianta.

Ricerca e imparare a riconoscere alcune piante alimentari, aromatiche e officinali presenti negli spazi del Bonafous.

Raccolta e manipolazione di materiale vegetale per la creazione di un erbario o di un fogliario di classe.

Costi:

Metà giornata: 6 euro a studente - Giornata intera: 10 euro a studente

Il pagamento, da effettuare tramite bonifico, prevede il rilascio di fattura elettronica.

Il costo è comprensivo di:

- spuntino di benvenuto,
- materiali per il laboratorio,
- personale educativo.

Non sono compresi il trasporto e il pranzo.

Per info e prenotazioni:

Tel. 011.9477090

Mail: percorsiformativi.chieri@engim.it

“Dalla TERRA alla TAVOLA: PRODOTTI DELLA NATURA E ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE ”

L'agricoltura è la fonte di origine di tutto il nostro cibo e le scelte alimentari che ogni giorno compiamo sono importanti sia per la salute delle persone che per quella del pianeta intero.

Partiamo dalla conoscenza delle origini degli alimenti per arrivare ai principi della corretta nutrizione.

Obiettivi specifici:

Scoprire l'origine dei prodotti alimentari e il percorso che compiono per arrivare sulle nostre tavole.

Sviluppare conoscenze generiche sui principi della corretta alimentazione: i nutrienti, la piramide alimentare; l'intervento si concentrerà particolarmente sul consumo di frutta e verdura e sulla loro importanza.

Riflettere sull'impatto ecologico della filiera alimentare e sviluppare consigli per una spesa ecologica.

Approfondire temi quali la distribuzione geografica delle coltivazioni, il km0 e le emissioni connesse al trasporto dei prodotti, la stagionalità e i periodi di raccolta.

Metodologia:

Il percorso, se indirizzato alle classi prime e seconde, prevede attività a carattere sensoriale, esperienziale, manipolativo o ludico. Per le classi successive vengono introdotte attività di ricerca e rielaborazione delle informazioni.

Costi e modalità di pagamento:

Due incontri in istituto da 2 ore per un totale di 4 ore: 110 euro

Il pagamento, da effettuare tramite bonifico, prevede il rilascio di fattura elettronica.

