

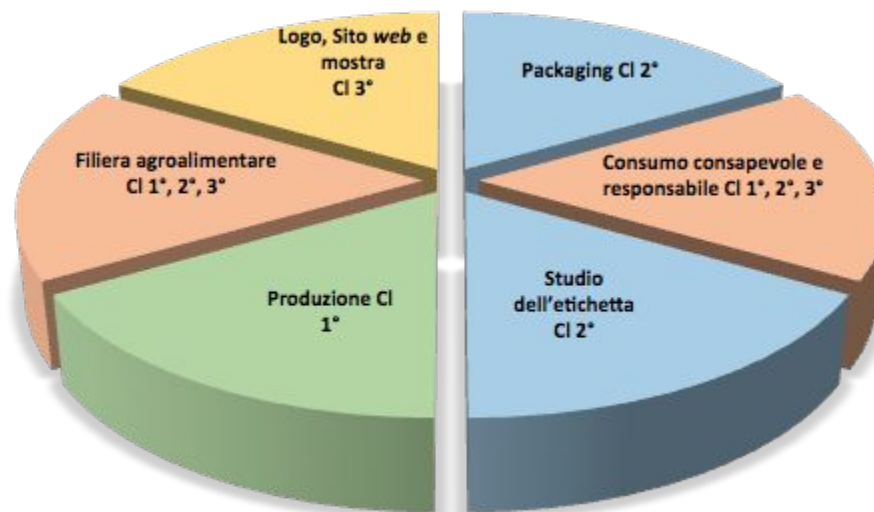
**IC Moncalieri Scuola
Secondaria di primo grado
“Nino Costa”**

PROGETTO LAB 2030



SAPER (e)
CONSUMARE

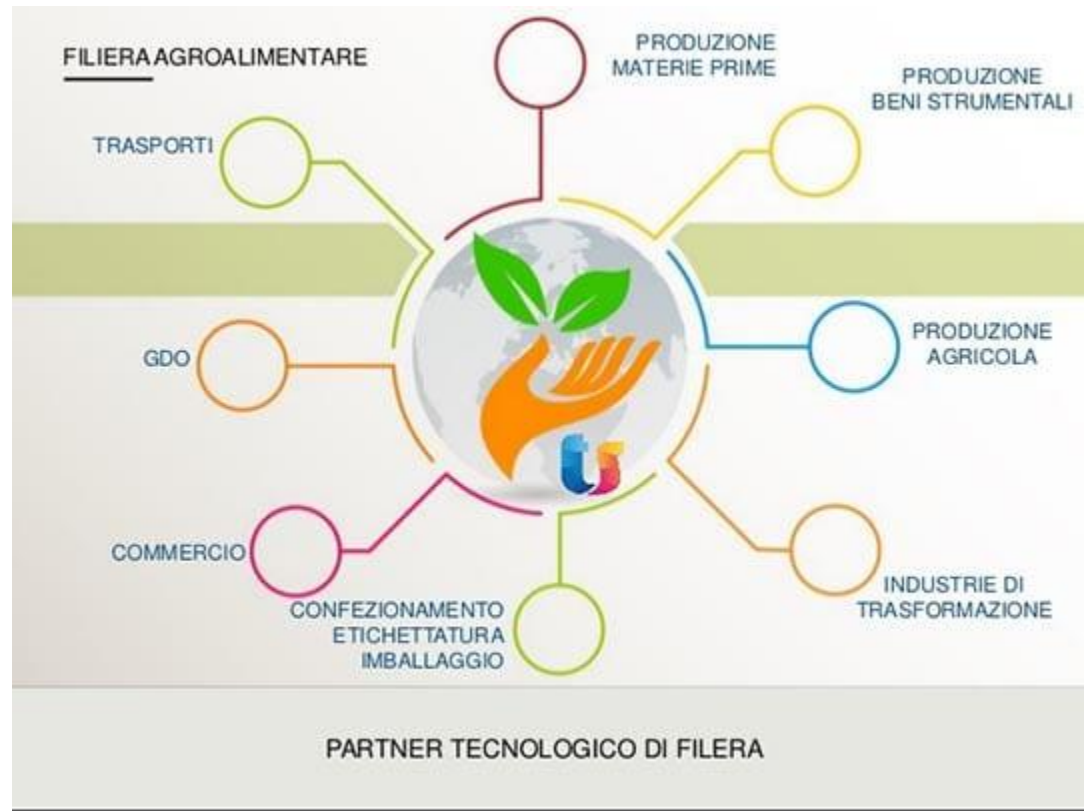
Il progetto formativo: Bando “Sapere Consumare” 2022



Filiera agro- alimentare in tutte le classi



Indagine di una filiera
corta agroalimentare
attraverso l'analisi delle
sue diverse fasi



Produzione dei «Costarelli» - classe prima



✓ Da cosa è composto un impasto?

✓ Come lavorare la pasta



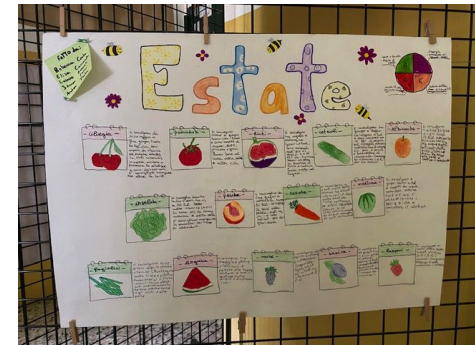
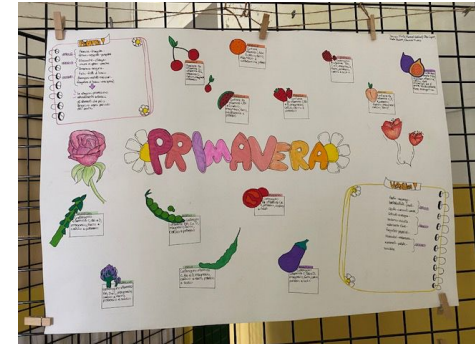
Km 0 e stagionalità - classe seconda



- ✓ Cosa vuol dire Km 0?
- ✓ Gli alimenti e le stagioni
- ✓ Mangiare sano e consapevole



- ✓ Brainstorming
- ✓ Cooperative learning



Mangiare bene e in modo consapevole - classe seconda



- ✓ Cosa mangiamo?
- ✓ Quali sono gli elementi fondamentali degli alimenti?
- ✓ Come analizzare gli alimenti?

Informazioni Nutrizionali (%*) per VALORI MEDIA per 100 g per pezzo (12,5 g) 12,5 g

Energia	2360 kJ / 566 kcal	296 kJ / 71 kcal	4
grassi	35 g	4,4 g	6
di cui: acidi grassi saturi	22,6 g	2,8 g	14
carboidrati	53,9 g	6,7 g	3
di cui: zuccheri	53,3 g	6,7 g	7
proteine	8,7 g	1,1 g	2
sale	0,313 g	0,039 g	1

* Assaioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000kcal)

Cioccolato ripieno. Barrette ricoperte di cioccolato finissimo al latte con ripieno al latte. Ingredienti: cioccolato finissimo al LATTE 40% (zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, emulsionanti: lecitine (SOIA); vanillina), zucchero, LATTE scremato in polvere, olio di palma, BURRO anidro, emulsionanti: lecitine (SOIA), vanillina.

Sul totale: latte scremato e latte intero in polvere e componenti solidi del latte 33%; cacao 19%. Con cioccolato solo puro cacao.

Ferrero S.p.A. P.le P. Ferrero 1 - 12051 Alba (CN) Italia, stabilimento Alba
NUMERO VERDE 800 96 96 90 www.ferrero.it

Conservare in luogo fresco e asciutto.
Da consumarsi preferibilmente entro il: vedere lato

4 pezzi - 50 g e

SCOPRI COME RICICLARE! recycle info

GRUPPO CARTEA CARTEA RACCOLTA DIFFERENZIA

8017 7609



- ✓ Ricerca e analisi di un' etichetta
- ✓ Didattica laboratoriale

Alla ricerca dell'amido negli alimenti!

Scopo dell'esperienza: rilevare la presenza di amido in alimenti di uso comune.

Procedimento: inizialmente abbiamo diluito la tintura di Iodio con acqua, abbiamo versato poche gocce della soluzione su alimenti diversi, quali: kiwi, pane, pasta, carne, banana, mela, pere, rabarbaro.

La iodio tenderà a legarsi all'amido dando origine a un complesso che vira verso il blu scuro.



Ideazione del packaging - classe seconda



Ideazione del logo e del sito - classe terza





MOSTRA SUI COSTARELLI

Dal 28 maggio
presso la scuola Nino Costa
strada del Bossolo, 25

non mancare!