



Servizio Pubblica Istruzione e Sistema Bibliotecario  
U.O. Coordinamento Pedagogico e Organizzativo

**a.s. 2021-2022**

## **SCHEDE ILLUSTRATIVE DEI CORSO DI AGGIORNAMENTO**

per il personale ausiliario  
di nidi, servizi integrativi e scuole dell'infanzia  
di Prato e dei Comuni della Zona Sociosanitaria pratese,  
aperto alla partecipazione del personale ATA delle scuole  
dell'infanzia statali e paritarie private.

**Piano annuale dell'aggiornamento professionale  
per il personale educativo e ausiliario  
dei nidi del sistema integrato pubblico-privato  
della zona sociosanitaria pratese,  
delle scuole dell'infanzia paritarie comunali e private  
e delle scuole dell'infanzia statali**

**CORSO A - riservato a cuochi, aiuto cuochi e ausiliari dei nidi privati accreditati di Prato e dei Comuni della Zona Sociosanitaria Pratese con cucina interna**

**CIPi' A TAVOLA – La qualità alimentare nei servizi educativi**  
**Dr.ssa Sabrina Venturini**

**Presentazione della tematica e degli argomenti**

Durante la permanenza dei bambini nei servizi educativi alla prima infanzia l'alimentazione rappresenta una attività importante della giornata con tre momenti diversi ad essa dedicati: spuntino, pranzo, merenda. A tavola elementi di carattere igienico-sanitario e nutrizionale si intrecciano con l'esigenza che il pasto sia consumato in ambiente confortevole, in un clima conviviale e con la partecipazione consapevole di tutti gli adulti coinvolti.

Il personale ausiliario gioca, in questo ambito, un ruolo attivo che deve sapersi concretizzare nella capacità di mediare le istanze pedagogiche, di competenza specifica del personale educativo/insegnante, con quelle della sicurezza alimentare.

La coesione tra le attenzioni da un punto di vista igienico- sanitario e le attenzioni alla qualità educativa proposta non sempre è facile da portare avanti. Ripartendo da dove ci eravamo lasciati l'anno educativo precedente, verrà stimolato il confronto tra le diverse realtà. Le problematiche e i punti di forza che emergeranno rappresenteranno un prezioso punto di partenza per stimolare un confronto proficuo per la crescita professionale, sia individuale che a livello di team.

Verranno condivise e discusse novità normative in campo alimentare.

**Metodologie**

Lezione partecipata con coinvolgimento attivo dei corsisti in modo da accrescere le competenze e le conoscenze attraverso la condivisione e il confronto. Durante gli incontri verranno visionati anche video di approfondimento per agevolare la riflessione e la condivisione delle pratiche poste in essere nelle singole strutture

**Destinatari del corso**

Il corso è riservato al personale ausiliario impiegato nei servizi educativi all'infanzia 0-3/3-6 del sistema integrato pubblico-privato della Zona Sociosanitaria pratese.

**Docente**

**Sabrina Venturini – Associazione ECO**

Dietista, supporta il Coordinamento Pedagogico Zonale dei Comuni della Zona pratese nelle attività di monitoraggio e promozione della qualità alimentare nei nidi privati, come previsto dalla Carta del Servizio di Asilo Nido e dagli Indicatori Tecnico-Pedagogici allegati al Regolamento Comunale per l'autorizzazione e l'accreditamento. Svolge questa attività da molti anni e ha maturato competenze specifiche legate alla conciliazione degli aspetti igienico-sanitari della gestione del pasto al nido e le principali strategie per renderlo gradevole e connotato educativamente.

**Calendario**

Il corso è organizzato su 2 incontri di 2,5 ore ciascuno, per un totale complessivo di 5 ore.

I partecipanti, in fase di iscrizione, dovranno scegliere il modulo da frequentare. I due moduli si svolgono nella stessa data ma in orari diversi.

Numero massimo di partecipanti per ogni gruppo: 30

Al raggiungimento del numero massimo di iscritti all'interno di uno dei due moduli, i partecipanti saranno automaticamente spostati sull'altro modulo.

<b>MODULO 1</b>			
1° incontro 2° incontro	<b>VEN 01/04//2022</b> <b>LUN 11/04/2022</b>	<b>14.30-17.00</b>	<b>c/o Centro Righi</b>

<b>MODULO 2</b>			
1° incontro 2° incontro	<b>VEN 01/04//2022</b> <b>LUN 11/04/2022</b>	<b>17.00-19.30</b>	<b>c/o Centro Righi</b>

**CORSO B - riservato al personale ausiliario dei nidi privati accreditati di Prato e dei Comuni della Zona Sociosanitaria Pratese con cucina esterna**

**CIPi' A TAVOLA – La qualità alimentare nei servizi educativi**  
**Dr.ssa Sabrina Venturini**

**Presentazione della tematica e degli argomenti**

Durante la permanenza dei bambini nei servizi educativi alla prima infanzia l'alimentazione rappresenta una attività importante della giornata con tre momenti diversi ad essa dedicati: spuntino, pranzo, merenda. A tavola elementi di carattere igienico-sanitario e nutrizionale si intrecciano con l'esigenza che il pasto sia consumato in ambiente confortevole, in un clima conviviale e con la partecipazione consapevole di tutti gli adulti coinvolti.

Il personale ausiliario gioca, in questo ambito, un ruolo attivo che deve sapersi concretizzare nella capacità di mediare le istanze pedagogiche, di competenza specifica del personale educativo/insegnante, con quelle della sicurezza alimentare.

La coesione tra le attenzioni da un punto di vista igienico- sanitario e le attenzioni alla qualità educativa proposta non sempre è facile da portare avanti. Ripartendo da dove ci eravamo lasciati l'anno educativo precedente, verrà stimolato il confronto tra le diverse realtà. Le problematiche e i punti di forza che emergeranno rappresenteranno un prezioso punto di partenza per stimolare un confronto proficuo per la crescita professionale, sia individuale che a livello di team.

Verranno analizzate con il gruppo le nuove soluzioni adottate e la loro ricaduta.

Verranno condivise e discusse novità normative in campo alimentare.

**Metodologie**

Lezione partecipata con coinvolgimento attivo dei corsisti in modo da accrescere le competenze e le conoscenze attraverso la condivisione e il confronto. Durante gli incontri verranno visionati anche video di approfondimento per agevolare la riflessione e la condivisione delle pratiche poste in essere nelle singole strutture.

**Destinatari del corso**

Il corso è riservato al personale ausiliario impiegato nei servizi educativi all'infanzia 0-3/3-6 del sistema integrato pubblico-privato della Zona Sociosanitaria pratese.

N° massimo partecipanti: 30

**Docente**

**Sabrina Venturini – Associazione ECO**

Dietista, supporta il Coordinamento Pedagogico Zonale dei Comuni della Zona pratese nelle attività di monitoraggio e promozione della qualità alimentare nei nidi privati, come previsto dalla Carta del Servizio di Asilo Nido e dagli Indicatori Tecnico-Pedagogici allegati al Regolamento Comunale per l'autorizzazione e l'accREDITamento. Svolge questa attività da molti anni e ha maturato competenze specifiche legate alla conciliazione degli aspetti igienico-sanitari della gestione del pasto al nido e le principali strategie per renderlo gradevole e connotato educativamente.

**Calendario**

Il corso è organizzato su 2 incontri di 2,5 ore ciascuno, per un totale complessivo di 5 ore.

<b>MODULO UNICO</b>			
1° incontro	<b>VEN 06/05/2022</b>	<b>14.30-17.00</b>	<b>c/o Centro Righi</b>
2° incontro	<b>VEN 13/05/2022</b>		

**CORSO C - riservato al personale ausiliario di nidi, servizi integrativi e scuole dell'infanzia del comune di Prato**

**CIPI' A TAVOLA – La qualità alimentare nei servizi educativi**  
**Dr.ssa Sabrina Venturini**

**Presentazione della tematica e degli argomenti**

Durante la permanenza dei bambini nei servizi educativi alla prima infanzia l'alimentazione rappresenta una attività importante della giornata con tre momenti diversi ad essa dedicati: spuntino, pranzo, merenda. A tavola elementi di carattere igienico-sanitario e nutrizionale si intrecciano con l'esigenza che il pasto sia consumato in ambiente confortevole, in un clima conviviale e con la partecipazione consapevole di tutti gli adulti coinvolti.

Il personale ausiliario gioca, in questo ambito, un ruolo attivo che deve sapersi concretizzare nella capacità di mediare le istanze pedagogiche, di competenza specifica del personale educativo/insegnante, con quelle della sicurezza alimentare.

La coesione tra le attenzioni da un punto di vista igienico- sanitario e le attenzioni alla qualità educativa proposta non sempre è facile da portare avanti. Ripartendo da dove ci eravamo lasciati l'anno educativo precedente, verrà stimolato il confronto tra le diverse realtà. Le problematiche e i punti di forza che emergeranno rappresenteranno un prezioso punto di partenza per stimolare un confronto proficuo per la crescita professionale, sia individuale che a livello di team.

Verranno analizzate con il gruppo le nuove soluzioni adottate e la loro ricaduta.

Verranno condivise e discusse novità normative in campo alimentare.

**Metodologie**

Lezione partecipata con coinvolgimento attivo dei corsisti in modo da accrescere le competenze e le conoscenze attraverso la condivisione e il confronto. Durante gli incontri verranno visionati anche video di approfondimento per agevolare la riflessione e la condivisione delle pratiche poste in essere nelle singole strutture.

**Destinatari del corso**

Il corso è riservato al personale ausiliario di nidi, servizi integrativi e scuole dell'infanzia del comune di Prato

**Docente**

**Sabrina Venturini – Associazione ECO**

Dietista, supporta il Coordinamento Pedagogico Zonale dei Comuni della Zona pratese nelle attività di monitoraggio e promozione della qualità alimentare nei nidi privati, come previsto dalla Carta del Servizio di Asilo Nido e dagli Indicatori Tecnico-Pedagogici allegati al Regolamento Comunale per l'autorizzazione e l'accreditamento. Svolge questa attività da molti anni e ha maturato competenze specifiche legate alla conciliazione degli aspetti igienico-sanitari della gestione del pasto al nido e le principali strategie per renderlo gradevole e connotato educativamente.

**Calendario**

Il corso è organizzato su 2 incontri di 2,5 ore ciascuno, per un totale complessivo di 5 ore. I partecipanti, in fase di iscrizione, dovranno scegliere il modulo da frequentare.

Numero massimo di partecipanti per ogni gruppo: 30. Al raggiungimento del numero massimo di iscritti all'interno di uno dei moduli, i partecipanti saranno automaticamente spostati sui moduli ancora disponibili.

**Le iscrizioni a tale corso saranno aperte a partire dal 01 aprile 2022**

MODULO 1			
1° incontro	<b>VEN 06/05/2022</b>	<b>17.00-19.30</b>	<b>c/o Centro Righi</b>
2° incontro	<b>VEN 13/05/2022</b>		

MODULO 2			
1° incontro	<b>SAB 21/05/2022</b>	<b>08.30-13.30</b>	<b>c/o Centro Righi</b>
2° incontro			