



**Piano Annuale dell'aggiornamento professionale  
degli educatori e delle educatrici  
dei nidi e dei servizi integrativi 0/3 anni della Zona pratese,  
degli insegnanti e delle insegnanti della scuola dell'infanzia comunale e  
paritaria privata,  
del personale ausiliario  
e degli educatori iscritti nell'*Elenco Zonale  
degli educatori a disposizione delle famiglie*  
Zona Sociosanitaria Pratese  
a.e. 2023-2024**

**SCHEDE ILLUSTRATIVE CORSO 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**

### **Contenuti**

Il pranzo rappresenta un momento chiave nei servizi educativi 0-6 anni, che richiede una responsabilità, condivisa da parte di tutti gli adulti presenti, nel curare l'aspetto relazionale da un lato e nell'aver rispetto per i bisogni, i gusti e i disgusti dei bambini, dall'altro. A tavola, infatti, elementi di carattere igienico-sanitario e nutrizionale si intrecciano con l'esigenza che il pasto sia consumato in ambiente confortevole, in un clima conviviale in grado di facilitare le relazioni e assicurare ogni bambino, garantendogli un proprio spazio di riferimento. 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. Verranno ripresi gli argomenti trattati nel corso precedente per capire come sono state interpretate le proposte dai vari gruppi di lavoro e che tipo di ricaduta queste abbiano avuto nella quotidianità. Verranno stimolati il confronto e la condivisione tra i partecipanti per creare un flusso di idee e progetti finalizzati alla crescita professionale, sia individuale che a livello di team.

Tra i vari argomenti che verranno trattati si parlerà di diete speciali, menu alternativi per occasioni speciali, gestione degli imprevisti, idee per spuntini e merende.

### **Metodologia**

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 visionate foto e documentazioni che i corsisti potranno produrre e inviare per agevolare la riflessione e la condivisione delle pratiche e dei progetti posti in essere nelle singole strutture.

### **Destinatari**

Il corso è destinato a cuochi, aiuto cuochi e ausiliari dei nidi privati accreditati di Prato e dei Comuni della Zona Sociosanitaria pratese, aperto alla partecipazione del personale ATA delle scuole dell'infanzia statali e paritarie private.

### **Durata**

Il corso ha una durata complessiva di 5 ore.

Si consegue l'attestato con almeno l'80% delle ore di frequenza.

### **Formatrice**

#### **Sabrina Venturini – Associazione E.C.O.**

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 prevede la possibilità di scegliere tra 3 moduli orari:

**Modulo A1**, 2 incontri infrasettimanali di 2,5 ore ciascuno, dalle 14.30 alle 17.00;

**Modulo A2**, 2 incontri infrasettimanali di 2,5 ore ciascuno, dalle 17.00 alle 19.30;

I due moduli si svolgono nella stessa data in orari diversi.

**Modulo A3**, organizzato in unico incontro di sabato, per un totale complessivo di 5 ore

Numero massimo di partecipanti per ogni gruppo: 30

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

**I partecipanti, in fase di iscrizione, dovranno scegliere il modulo da frequentare.**

<b>Modulo A1</b>	1° incontro 2° incontro	GIO 08/02/2024 GIO 29/02/2024	14.30-17.00	Centro Righi
<b>Modulo A2</b>	1° incontro 2° incontro	GIO 08/02/2024 GIO 29/02/2024	17.00-19.30	Centro Righi
<b>Modulo A3</b>	Unico incontro	SAB 24/02/2024	08.30-13.30	Centro Righi