

Proiectul Mănâncă Responsabil!

Raportul narativ pentru activitatea de lansare a Proiectului European „Mănâncă Responsabil”

ȘCOALA GIMNAZIALA „SF. DUMITRU” CRAIOVA

Denumirea activității: Cărarea sănătății sigure

Scopul: popularizarea proiectului și transmiterea unor mesaje de promovare a unui stil de viață sănătos, a consumului responsabil de hrană ce cuprinde produse alimentare locale și de sezon;

Obiective:

- creșterea gradului de informare și conștientizare a elevilor și a tuturor participanților asupra activităților proiectului, oportunităților și beneficiilor rezultate din implicarea în proiectul „Mănâncă Responsabil”;
- orientarea tinerei generații spre o alimentație sănătoasă prin încurajarea consumului de alimente autohtone;

Data la care a fost organizată acțiunea: 21 decembrie 2016

Organizatori (nr. elevi, nr. profesori, în funcție de amploarea activității)

Nr. de elevi participanți: 120 (direct) și 500 (indirect)

Alți participanți în mod direct (număr): 6 părinți, 4 bunici, 5 studenți de la Facultatea de Medicina, un grup de colindători de la Asociația Studenților Creștin-Ortodocși Români (ASCOR), filiala Craiova, 1 medic, 1 apicultor

Număr total de participanți: 650

Reflectarea în media sau alte materiale:

Revista „Orizonturi”- revista Școlii Gimnaziale „Sf Dumitru”,

site-ul școlii <http://sc18sfdumitru.scoli.edu.ro/>

paginile de facebook ale profesorilor coordonatori <https://www.facebook.com/carmen.punga.35>
<https://www.facebook.com/mitzussy.mihaita?fref=ts>

Postul local de televiziune TVR Craiova <https://www.youtube.com/watch?v=1LZ7dOP5F7o>

Descrierea activității:

Activitatea de lansare a proiectului debutează cu dramatizarea „O cină surpriză” realizată de elevii clasei a VII-a A. În urma vizionării, elevii sunt provocați la o dezbatere cu privire la beneficiile consumului alimentelor locale și de sezon. Comitetul Eco informează participanții asupra Proiectului „Mănâncă Responsabil” ce urmează să se desfășoare în următorii 2 ani în Școala Gimnazială „Sfântul Dumitru” din Craiova, prezentând tema și obiectivele proiectului.

Printre invitați, s-au aflat: d-na dr. Gabriela Iliescu, d-na Gabriela Tomescu – apicultor, Ianis Stîngă, participant emisiunea Master Chef, un grup de studenți de la Facultatea de

Medicina, absolvenți ai Școlii Gimnaziale Sf. Dumitru (Mateica Delia, Macamete Costi, Vladu Ali, Stănescu Victor și Stoica Ana) și un grup de colindători ai ASCOR în care activează foști și actuali elevi ai școlii noastre (Pătra Iuliana, Pătra Maria, Pătra Ionuț, Pătra Ecaterina și Pătra Grigoraș).

Medicul nutriționist împreună cu grupul de studenți la Facultatea de Medicina a argumentat de ce alimentația ne influențează în mod direct calitatea vieții, iar alegerile făcute în acest sens trebuie să fie responsabil făcute atât față de mediu, cât și față de noi, apoi a prezentat piramidei alimentelor care ne învață că echilibrul alimentar se construiește zilnic, oferindu-i organismului toate substanțele de care acesta are nevoie, în proporții corecte.

Apicultura este o activitate intens practică în regiunea Oltenia. De pe câmpiile cultivate cu rapiță și floarea soarelui ale Băileștilor, albinele se întorc cu desăgii plini de miere și polen, iar d-na apicultor Gabriela Tomescu a adus din cămara miraculoasă, miere, diverse produse apicole și amestecuri energizante pe care le-a prezentat participanților la activitate.

Participantul la emisiunea Master Chef Junior, Ianis Stângă, a realizat un preparat delicios, în cadrul expoziției de fructe și legume proaspete și conservate, timp în care Comitetul Eco a distribuit fluturași cu calendarul fructelor și legumelor împărțite pe cele 2 sezoane: toamnă și vară, care vor ajunge la fiecare clasă prin responsabilii eco desemnați de clasele participante la proiect.

La finalul activității, participanții au ascultat colindele cântate de grupul de colindători de la Asociația Studenților Creștin-Ortodocși Români ASCOR, apoi au consumat produsele alimentare pregătite - legume și fructe de sezon, sucuri naturale, preparate făcute în casa de către părinți și bunici.

Rezultate obținute, impact, impresii ale participanților:

Obiectivele activității au fost atinse, în vederea popularizării proiectului și a transmiterii unor mesaje de promovare a unui stil de viață sănătos, a consumului responsabil de hrană ce cuprinde produse alimentare locale și de sezon. Prezența invitaților a avut un impact pozitiv în luarea unor decizii în cunoștință de cauză pentru sănătatea proprie și a familiei. Printre participanți s-au aflat părinți, bunici, foști absolvenți, un medic, un apicultor și cu toții au apreciat ca fiind extrem de oportună implementarea proiectului, având în vedere tendințele deloc sănătoase din alimentația generațiilor actuale de tineri.

Intocmit de prof. coordonator: Pungă Carmen Elvira

Unitatea școlară: Școala Gimnazială "Sf. Dumitru" Craiova

Data întocmirii: 29 dec. 2016