

Laboratori 2017

Gentilissimi, con il nuovo anno ripartiamo con i laboratori di **Filo Rosso**.

A mente aperta: percorso centrato sul potenziamento/mantenimento cognitivo.

Prevede due moduli disciplinari (uno di materie umanistiche e uno di materie scientifiche), strutturati con una metodologia didattica inclusiva, interattiva e personalizzata per favorire l'apprendimento e contestualmente l'elaborazione degli aspetti emotivi ad esso connessi.

Organizzazione: 15 incontri ciascuno, a cadenza settimanale, dalle 9,30 alle 12.

Contributo: 300 euro per ciascun modulo. I laboratori verranno avviati con un minimo di 4 partecipanti.

Conduzione: dott.ssa Giovanna Zappalà, tirocinanti dell'università degli studi di Torino

Arte e letteratura: **lunedì** mattina. Avvio il 13 febbraio

Scienze e matematica applicata: **GIOVEDÌ** mattina. Avvio il 16 febbraio

Il gusto dell'amicizia: 3° edizione : autonomia in cucina!

Immagineremo di essere a casa e di doversi arrangiare a cucinare qualcosa da soli. Saranno proposti semplici menù, da realizzarsi in poco tempo e in piena autonomia! Imparando a combinare gusti e aromi e cucinare cose buone con pochi ingredienti.

Cambia l'orario in quanto si pranza insieme con quanto prodotto!

Organizzazione: 10 incontri, **2 sabato MATTINA** al mese, dalle 10 alle 13.

Contributo: 250 euro. Il laboratorio verrà avviato con un minimo di 5 partecipanti.

Conduzione: dott.ssa Giovanna Zappalà, tirocinanti dell'Università degli studi di Torino

Avvio: 11 febbraio

YOGA per imparare a essere più consapevoli della relazione tra il nostro corpo e la mente; un corso che coinvolge in maniera totale l'individuo nelle sfere fisico - emozionali ed intellettuali

Organizzazione: 10 incontri, il martedì dalle 17 alle 18,15.

Contributo: 150 euro. Il laboratorio verrà avviato con un minimo di 5 partecipanti.

Conduzione: dott. Alberto Pastrone, maestro di yoga

Avvio il: 21 febbraio

Prenotazioni: per informazioni e iscrizioni potete rivolgervi ad Area onlus, telefono 011/837642 oppure alla mail: nadiamarabese@areato.org