



CORSO di formazione docenti :

“Il cibo incontra le scuole - Per non sprecare il mio futuro”

(PNFD area 4.2 - didattica per competenze, innovazione metodologica e competenze di base)

Destinatari: docenti delle scuole di Asti e provincia.

Sede del corso: Asti, sede ASTISS, Piazzale F. De Andrè.

La proposta del corso nasce dall'esperienza maturata durante il progetto europeo “STREFOWA – Strategie per la lotta allo spreco di cibo” (CE192), che ha coinvolto 9 soggetti (pubblici e privati) provenienti da Austria, Repubblica Ceca, Italia, Polonia e Ungheria.

Il tema del progetto è molto attuale: lo spreco del cibo, che genera delle ripercussioni a livello economico, a livello ambientale, a livello sociale ed etico. Purtroppo per motivi legati alla commercializzazione e alla vendita dei prodotti alimentari, grandi quantità di cibo diventano rifiuto perché non rispecchiano dei canoni estetici legati alla vendita del prodotto o hanno una scadenza ravvicinata.

Lo spreco alimentare, inoltre crea impatti a livello:

- ambientale (generando rifiuti)
- economico (il cibo sprecato equivale a denaro non utilizzato)
- sociale (disponibilità non bilanciata di cibo per la popolazione mondiale).

OBIETTIVO GENERALE: fornire informazioni e strumenti ai docenti per sensibilizzare le nuove generazioni sulle cause e sugli effetti dello spreco affinché diventino cittadini e consumatori consapevoli e responsabili. L'obiettivo generale trova altresì corrispondenza nell'ambito del Piano per l'educazione alla sostenibilità del MIUR: l'istruzione e la formazione diventano agenti di cambiamento verso un modello di sviluppo sostenibile, per rendere consapevoli e responsabili i cittadini di domani. Il sapere è elemento trasversale per il cambiamento.

OBIETTIVO SPECIFICO: formare gli insegnanti su un tema molto attuale ma ancora di limitata diffusione, in quanto il tema dell'approccio sostenibile è di concezione contemporanea. Il corso mira a trasmettere conoscenze e sperimentare attività per contenere lo spreco alimentare e sensibilizzare la società civile (insegnanti, alunni e a ricaduta famiglie) sull'importanza etica, economica ed ambientale dell'adozione di comportamenti diretti alla riduzione dello spreco alimentare.

Il presente corso, inoltre, è integrativo di diversi corsi didattici presso le scuole: competenze di educazione ambientale, scientifica e civica vengono coinvolte, nonché la personale intuizione e conoscenze degli alunni.

Il corso è strutturato secondo la metodologia "Learning by doing": ogni modulo è composto da 2 ore di lezione frontale tradizionale e 1,5 ore di laboratorio dedicato alla preparazione e organizzazione del lavoro da svolgere in classe.

Inoltre saranno conteggiate n. 4 ore di attività di formazione individuale per la preparazione e lo svolgimento delle attività in classe.

Ad eccezione della prima lezione, ogni modulo di laboratorio sarà dedicato alla restituzione al gruppo di lavoro dei risultati delle attività svolte con la propria classe, per una riflessione collettiva.

6 moduli da 3,5 ore ciascuna: 2 ore di lezione frontale + 1,5 ore di attività pratica + 4 ore di formazione individuale. Totale: $21+4=25$ ore di formazione.

Moduli:

1- Economia circolare: definizioni.

Economia circolare e rifiuti.

Inquadramento legislativo sui rifiuti.

L'impronta ecologica.

Contenuti: Possiamo non produrre rifiuti? Perché si producono rifiuti? Perché e come produrre meno rifiuti.

Dr. Francesco CHIARA Chimico

1A. *Attività pratica: Organizzazione della raccolta dati da svolgere con la propria classe: statistica settimanale del tipo di rifiuti che si raccolgono in classe.*

Costruzione di tabelle e di strumenti di indagine.

2- Lo spreco alimentare: aspetti etici e ambientali.

Inquadramento legislativo italiano e piemontese contro lo spreco di cibo.

Interventi per ridurre gli sprechi alimentari - buone pratiche italiane e europee per contenere lo spreco del cibo

Contenuti: Che cosa si intende per spreco - fattori che contribuiscono ad incrementare gli sprechi – impatti ambientali.

LAMORO Agenzia di sviluppo del territorio

2A. *Attività pratica: restituzione risultati attività pratica modulo 1.*

Organizzazione della raccolta dati da svolgere con la propria classe: raccolta delle abitudini domestiche (o che si effettuano nella mensa scolastica) per non sprecare il cibo.

Costruzione di strumenti di indagine e selezione dei dati di indagine.

3- Dopo EXPO MILANO 2015: temi, impatti, Carta di Milano.

La Carta di Milano per i bambini: come comunicare ai bambini l'importanza del cibo e dello spreco alimentare.

Contenuti: Il cibo - dati e statistiche (mondiali e territoriali) sulla disponibilità del cibo, ricchezza, povertà, malnutrizione, malattie legate all'obesità.

Doc. Paola MALANDRONE (docente -referente USP ASTI ed. ambientale)

3A. Attività pratica: restituzione risultati attività pratica modulo 2.

Organizzazione della raccolta dati da svolgere con la propria classe: scelta della metodologia per analizzare in classe il testo della carta di Milano dei bambini e chiederne la rappresentazione grafica e/o testuale tramite lavoro di gruppo.

4- Il progetto della Regione Piemonte “Una Buona Occasione”.

Contenuti: Presentazione del progetto e dell'APP – funzionalità e utilizzo.

dott. CORGNATI ROBERTO (Dirigente Regione Piemonte Settore Relazioni con il pubblico e Tutela dei consumatori)

4A. Attività pratica: restituzione dei risultati attività pratica modulo 3.

Organizzazione della raccolta dati da svolgere con la propria classe: statistiche per tipologie di confezioni rinvenute nei cestini dei rifiuti in classe.

Scelta degli strumenti di indagine e di rilevazione.

5- Prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari a livello di cucina domestica.

Come si acquista: facilità di acquisto, maggiore disponibilità di prodotti, propensione agli acquisti, maggiore scelta.

Come si mangia: cucina eccessiva, incoraggiamento dei bambini, mangiare occasionale, aspettativa del cibo perfetto (non rovinato, non avanzato).

Come si smaltisce: mancanza di infrastrutture per lo smaltimento, mancanza di consapevolezza degli impatti ambientali.

Contenuti: Conoscenza del cibo: conservazione degli alimenti – durata degli alimenti – la cucina – costi del cibo.

Vincenzo GALLIANI Ricercatore

5A. Attività pratica: restituzione dei risultati attività pratica modulo 4.

Organizzazione della raccolta dati da svolgere con la propria classe: prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari a livello di cucina domestica.

Scelta degli strumenti e degli elementi oggetto di indagine.

6- Proiezione del docu-film “Just Eat It – A Food Waste Story” di Grant Baldwin (Canada, 2014, 75'): storia di una coppia che per 6 mesi decide di nutrirsi dei soli scarti alimentari della filiera agroalimentare.

Proiezione del docu-film (in lingua inglese con sottotitoli in italiano) con successivo dibattito ed approfondimento dei temi trattati nel film (gli sprechi alimentari: le cause, gli effetti e i rimedi).

LAMORO Agenzia di sviluppo del territorio

6A. Attività pratica: restituzione risultati attività pratica modulo 5.

Organizzazione della raccolta dati da svolgere con la propria classe: statistica e descrizione degli alimenti contenuti nei frigoriferi domestici, stato di conservazione, modalità di conservazione. Scelta degli strumenti di indagine e di rilevazione. Compilazione del questionario di gradimento relativo al corso erogato.

Calendario:

modulo 1: martedì 31 ottobre 2017 - 14,30-18,00

modulo 2: martedì 7 novembre 2017 - 14,30-18,00

modulo 3: martedì 14 novembre 2017 - 14,30-18,00

modulo 4: martedì 21 novembre 2017 - 14,30-18,00

modulo 5: martedì 28 novembre 2017 - 14,30-18,00

modulo 6: martedì 5 dicembre 2017 - 14,30-18,00