



RETE SOCIALE – CULTURA DELLA SALUTE – ARTE – QUALITA’
Ci IMPEGNIAMO PER ESSERE IN SALUTE

Con il patrocinio di



Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Toscana

Progetto per le scuole – anno scolastico 2019-2020
MENO SPRECO PIÙ RISORSE PER TUTTI
Impegniamoci nella sostenibilità alimentare



CIPES Toscana, associazione di promozione sociale, propone alle scuole pubbliche e private, dalla primaria, alla secondaria di primo e secondo grado, un anno di sospensione del bando di concorso per poter effettuare una riflessione sui progetti ed elaborati selezionati e premiati nei primi cinque anni di attività allo scopo di far emergere le buone pratiche. Nei mesi di gennaio e febbraio 2020 gli insegnanti premiati nei primi cinque anni riceveranno la convocazione per una o due di riunioni che hanno lo scopo di costruire le buone pratiche.

Di seguito si ricordano le caratteristiche del progetto.

OBIETTIVO

Sviluppare la consapevolezza e l’abilità degli studenti riguardo alle abitudini quotidiane che favoriscono il buon uso degli alimenti, in modo da ridurre lo spreco e creare un atteggiamento di solidarietà verso gli altri.

L’obiettivo contribuisce anche a sviluppare nelle giovani generazioni, le competenze di cittadinanza europea adottando un approccio transdisciplinare basato sulla partecipazione attiva dei ragazzi e dei docenti in armonia con le Linee guida 2015 del MIUR in tema di educazione alimentare e 2017 di cittadinanza locale.

Queste attività concorrono al raggiungimento di alcuni importanti obiettivi previsti dall’Agenda 2030 delle Nazioni Unite per lo sviluppo sostenibile:

- n. 2 la riduzione della fame nel mondo
- n. 3 la salute
- n. 4 l’educazione di qualità.

Gli obiettivi sono anche perseguibili attraverso la strategia delle 5 P:

- PERSONE ridurre la fame e garantire dignità e uguaglianza
- PIANETA proteggere le risorse naturali e il clima
- PARTNERSHIP implementare l’agenda attraverso partnership
- PACE promuovere società pacifiche, giuste e inclusive
- PROSPERITA’ garantire vite prospere e piene di armonia con la natura.

Confederazione Italiana per l’Educazione e la Promozione della salute – Federazione Toscana
Comunicazione Esterna Dott. Antonio Molisso e-mail relazioniesterne.cipestoscana@gmail.com
cipestoscana@gmail.com – cell. 334 9092877

Con questa comunicazione vorremmo spronare le scuole a proseguire il progetto anche in vista del nuovo bando che sarà diffuso nell'anno scolastico 2020/2021.

Note sullo spreco alimentare

Lo spreco può verificarsi a livello della società lungo la filiera alimentare dalla produzione agricola, quella industriale, l'approvvigionamento, la commercializzazione, il consumo, la gestione dei rifiuti.

Secondo la FAO (FWF 2014) oltre il 30% della produzione mondiale di alimenti anziché essere utilizzato per la nutrizione umana, viene gettato via, ciò ha un grande impatto sull'ambiente anche per la produzione dei rifiuti stessi, poiché se i rifiuti aumentano si ha un aumento di spreco di risorse e di energia.

Accanto alle **responsabilità collettive**, esistono anche **responsabilità personali**; le nostre abitudini possono essere orientate in senso positivo, cioè riducendo lo spreco al fine di favorire, attraverso la solidarietà, la redistribuzione delle risorse perché tutti abbiano la possibilità di nutrirsi in modo adeguato.

I dati odierni sulla malnutrizione nel mondo sono allarmanti: per ogni persona denutrita ce ne sono, anche fra quelle povere, almeno due malnutrite, cioè in sovrappeso o obese. E' importante che il problema sia condiviso da tutti e che anche i ragazzi abbiano coscienza, sin dalle prime esperienze educative, della responsabilità di ciascuno di favorire la ricerca del bene comune e acquisiscano abilità da tradurre in abitudini quotidiane.

Occorre sviluppare una cultura di recupero delle eccedenze di cibo e di redistribuzione (si ricorda anche la L. 166/2016 per la limitazione degli sprechi, l'uso consapevole delle risorse e la sostenibilità alimentare) attraverso iniziative di solidarietà come quella del Banco Alimentare Toscana, il quale collabora alla rete CIPES Toscana per il perseguimento delle 4 esse: salute, sostenibilità, solidarietà, riduzione dello spreco.

Alla rete appartengono anche: Associazione Professionisti della Comunicazione (APICOM), Istituto degli Innocenti. Le scuole che hanno partecipato al concorso sono entrate di diritto nella rete.

Il buon uso degli alimenti si attua attraverso le abitudini quotidiane nelle seguenti fasi:

- a) le scelte alimentari del singolo e della famiglia (in Toscana facciamo riferimento alla Piramide Alimentare Toscana della Regione Toscana -PAT- e alla doppia piramide della sostenibilità)
- b) la spesa (la sua programmazione creando la lista, la frequenza, la lettura delle etichette vedi libretto Ministero Salute)
- c) la conservazione degli alimenti in casa (la dispensa, il frigo: collocazione degli alimenti secondo le scadenze e le caratteristiche; la manutenzione)
- d) il consumo e le porzioni a casa e a scuola –alla mensa- (piccole, medie e grandi – vedi atlante fotografico alimentare); il recupero e la redistribuzione delle eccedenze delle mense
- e) gli avanzi e il loro utilizzo a casa e a scuola (ricette tipiche e familiari e la preparazione)
- f) l'eliminazione dei rifiuti, il compost, l'economia circolare (organico, indifferenziati, carta, plastica, vetro, lattine).

E' importante che le scuole che hanno inserito il progetto nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa diano un inquadramento generale al tema: sviluppo sostenibile e strategia ONU Agenda 2030 o delle 5 P, lavorino per implementare tutte le fasi del buon uso del cibo, prima di focalizzarsi su un tema specifico.

Al fine di costituire una comunità che condivide l'obiettivo perseguito dal progetto, CIPES Toscana offre, **agli insegnanti che intendono avviare il progetto**, la partecipazione al laboratorio condotto a Firenze da professionisti del settore.

24 gennaio 2020 – ore 9 – 17 Percorso di autoconsapevolezza per il miglioramento della salute e il buon uso degli alimenti condotto da professionisti CIPES Toscana, Associazione Dietisti (ANDID), Banco Alimentare Toscana e Associazione Professionisti Italiani della Comunicazione (APICOM). **Le scuole interessate dovranno comunicare, entro il 10 dicembre 2020, a cipestoscana@gmail.com, l'elenco degli insegnanti che intendono partecipare al laboratorio, specificando l'email e cellulare di ciascuno di essi. Entro i primi di gennaio riceveranno la conferma della partecipazione.**

Giornata di studio

Le buone pratiche saranno presentate dagli insegnanti a Firenze il **26 maggio 2020**, in una giornata di studio, collocata all'interno del Festival della Sostenibilità.

Suggerimenti per la progettazione e realizzazione del percorso educativo

Dopo un inquadramento generale del tema, si suggerisce di concentrarsi su quei comportamenti che favoriscono, nel futuro cittadino, il buon uso degli alimenti e la riduzione dello spreco. Si conta anche di far comprendere meglio tale delimitazione attraverso l'attività che sarà condotta nei laboratori rivolti agli insegnanti. Distinguere la filiera industriale da quella domestica, dare un'idea globale della filiera e poi definire gli obiettivi specifici in termini di azioni realistiche, osservabili e misurabili che il futuro cittadino sarà in grado di compiere al termine del percorso realizzato,

nell'auspicio che siano trasformate in abitudini quotidiane. Spesso si trascurava l'importante fase della conservazione degli alimenti nella dispensa e in frigo, si ricorda di trattare anche questa fase.

Ogni progetto dovrà concretizzarsi con la produzione di un elaborato (video da 3' - 5') che potrà essere presentato dalla classe (gioco, ricerca, campagna pubblicitaria, percorso a tappe ...) nell'anno scolastico 2020/2021; si ricorda che la Commissione premia il progetto e non il singolo elaborato. Si suggerisce di superare l'approccio precettistico/prescrittivo e di far maturare i risultati dei progetti, come traguardi di consapevolezza; il percorso si presta per l'utilizzo di metodologie esperienziali e il lavoro di gruppo in modo da rendere i ragazzi protagonisti attivi dell'esperienza e favorire l'inclusione.

Si apprezza il coinvolgimento di più classi, il progetto condiviso dal Collegio Docenti, meglio se inserito nel PTOF con obiettivi pluriennali; questo favorisce lo sviluppo di una cultura diffusa relativa alla sostenibilità alimentare e la revisione nella scuola di alcuni comportamenti comunitari. E' bene ricordare l'importanza del coinvolgimento delle famiglie e del territorio (associazioni, istituzioni...); il modello di scuola come comunità rappresenta un'evidenza scientifica per la promozione della salute e della sostenibilità. E' stato evidenziato in modo molto positivo lo scambio fra classi e scuole diverse (ad es. istituti alberghieri ed agrari); in particolare i percorsi di educazione fra pari, in quanto gli studenti che propongono le attività ai compagni di un'altra scuola diventano promotori di apprendimento e quindi ciò favorisce la motivazione ad apprendere e l'acquisizione di competenze da spendere in situazioni reali. Favorire esperienze concrete come, ad esempio, la partecipazione alla colletta del Banco Alimentare

Si ricorda di pubblicare i lavori sul sito della scuola solo dopo la realizzazione della premiazione e di fare attenzione ai diritti d'autore sia per la produzione di contenuti che nell'utilizzo di musiche.

Per informazioni scrivere a cipestoscana@gmail.com indicando il nome della Scuola e del docente referente del progetto. CIPES Toscana ha elaborato una bibliografia e sitografia di riferimento per poter trarre informazioni sullo spreco alimentare e tematiche correlate che sarà fornita a chi ne farà richiesta.



RETE SOCIALE – CULTURA DELLA SALUTE – ARTE – QUALITA’
Ci IMPEGNIAMO PER ESSERE IN SALUTE

Con il patrocinio di



Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca
Ufficio Scolastico Regionale per la Toscana

Anno Scolastico 2019-2020

MENO SPRECO PIÙ RISORSE PER TUTTI. Impegniamoci nella sostenibilità alimentare
Modello per l’iscrizione degli insegnanti al laboratorio

Inviare compilato a cipestoscana@gmail.com entro il 10 dicembre 2020

Si prega di compilare e inviare in formato word (i campi sono estensibili per quanto necessario)

SCUOLA: nominativo – indirizzo – recapiti telefonici – e-mail	
DIRIGENTE SCOLASTICO: nominativo – e-mail – recapito telefonico	
DOCENTE DI RIFERIMENTO: nominativo – e-mail – recapito telefonico (preferibile cellulare) – indicare anche l’area disciplinare	
CLASSE/I: anno – sezione - numero studenti	
TITOLO DEL PROGETTO (non utilizzare il titolo CIPES)	
IL PROGETTO E’ CONDIVISO CON: <input type="checkbox"/> IL CONSIGLIO DI CLASSE <input type="checkbox"/> IL COLLEGIO DOCENTI <input type="checkbox"/> E’ INSERITO NEL PTOF (scelta preferibile) <input type="checkbox"/> E’ REALIZZATO CON ALTRE SCUOLE	
ELENCARE I NOMINATIVI E RECAPITI DEGLI INSEGNANTI CHE PARTECIPANO AL LABORATORIO venerdì 24 gennaio 2020 ore 9-17 Firenze PERCORSO DI AUTOCONSAPEVOLEZZA PER IL MIGLIORAMENTO DELLA SALUTE E IL BUON USO DEGLI ALIMENTI NOMINATIVO DEGLI INSEGNANTI - RECAPITO (email e cellulare)	
<input type="checkbox"/> IN RIFERIMENTO ALLA LEGGE 196/03 e al GDPR, REGOLAMENTO UE 2016/679, RELATIVE AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI, AUTORIZZA CIPES TOSCANA PER GLI USI NECESSARI AL FINE DELL’ESPLETAMENTO DEL LABORATORIO E DELLA COMUNICAZIONE DI INIZIATIVE CULTURALI PROMOSSE DALLA STESSA	
FIRMA DEL DIRIGENTE SCOLASTICO	DATA