

GUIDA DOCENTE



INTRODUZIONE

Le **Linee Guida** per l'insegnamento **dell'educazione civica** emanate dal **Ministero dell'Istruzione** indicano l'educazione alimentare e la tutela della salute propria e altrui come un'esperienza di cittadinanza attiva insieme all'educazione **ambientale** e alla conoscenza e **tutela del territorio**.

Non solo, la salute e il benessere spiccano fra i componenti essenziali dello Sviluppo sostenibile promosso **dall'Agenda ONU 2030, SDGs 2 e 3**: in particolar modo il secondo obiettivo si prefigge, fra le altre cose, di “raggiungere la **sicurezza alimentare**, migliorare la **nutrizione** e promuovere “**un'agricoltura sostenibile**”.

Il tema **dell'allevamento** e della **trasformazione** dei prodotti alimentari, in particolare della **carne**, del **latte** e dei loro **derivati**, riguarda quotidianamente la maggior parte dei cittadini in veste di consumatori ma è un tema ancora poco trattato a scuola, nei suoi **aspetti storici, scientifici e ambientali**.

È necessaria **un'alfabetizzazione** su questo argomento dalla quale scaturisca una solida e documentata consapevolezza dei **percorsi produttivi** e delle **caratteristiche nutrizionali** di quello che arriva ogni giorno sulle nostre tavole, oltre che dell'impatto che determinate scelte hanno **sull'ambiente** e sul **benessere animale**.



IL PROGETTO

FILIERBA è un progetto **finanziato** da **Regione Piemonte** nell'ambito del **PSR 2014-2020**, Misura 16.1.1

Consiste nello **sviluppo** di **filiera zootecniche** basate su **foraggi polifiti** per

- superare le difficoltà dei comparti **carne e latte**
- migliorare la **sostenibilità** degli allevamenti

Il progetto è soprattutto **un'occasione formativa** importante per far conoscere ai ragazzi e alle ragazze in età scolare le **caratteristiche nutrizionali** della **carne**, del **latte** e **derivati**, di mostrare loro la **complessa filiera** che ha nel punto vendita solo l'ultimo passaggio di un percorso molto articolato e di **sensibilizzare** circa la necessità di concepire la **produzione** (e, di conseguenza, il **consumo**) di prodotti realizzati secondo criteri di **sostenibilità** e **qualità** biologica.

Spesso infatti lo studio della biologia o della nutrizione non comprende il **quadro** molto più **ampio** della **produzione** dei **prodotti di consumo**, nei suoi aspetti **organizzativi**, di **sicurezza alimentare** e di scelte **ambientali**.

Questo progetto, fra gli altri obiettivi, si prefigge anche quello di una **divulgazione** mirata al **mondo** della **scuola** del complesso mondo **dell'allevamento** e della **trasformazione** dei prodotti alimentari con un particolare accento sugli aspetti di **sicurezza del consumatore** e di **qualità nutritive** degli alimenti, sia quelli somministrati agli animali sia quelli commercializzati per l'alimentazione umana.

CONTENUTO E OBIETTIVI

Il progetto ha come focus la trasmissione della conoscenza del mondo della produzione della carne e del latte e derivati ai ragazzi e ragazze a target 10-18 anni e si propone di affrontare queste **tematiche**:

1. Conoscenza delle caratteristiche e delle finalità della **filiere produttiva**
2. Comprensione del concetto di **sicurezza alimentare** e dei passaggi in base ai quali la si ottiene
3. Conoscenza degli **aspetti nutrizionali e classificazione** di carne, latte e derivati
4. Conoscenza del fenomeno del **foraging** e sue implicazioni alimentari e nutrizionali

L'**obiettivo generale** del progetto è duplice:

A

Fornire ai ragazzi e ragazze degli strumenti per **conoscere il mondo delle filiere produttive** di carne e latte e gli **aspetti legati alla sicurezza alimentare**

B

Affiancare gli insegnanti nella formazione degli studenti e studentesse consapevoli sui temi della **nutrizione**, del **benessere animale** e della **salvaguardia ambientale**, anche nel ruolo di **ambasciatori e ambasciatrici** di questi messaggi in famiglia

Una tematica articolata e complessa viene trattata in questo progetto attraverso strumenti innovativi: il target di riferimento – i cosiddetti **“nativi digitali”** – è infatti molto reattivo a materiali che possano essere fruiti sui **pc**, sui **tablet**, sulle **LIM**, e così via, oltre ai classici strumenti cartacei.

E la didattica a distanza messa in atto in questi mesi ha dimostrato quanto tutto ciò sia strategico e importante.

Questa modalità si presta molto bene ad essere fruita **con gli insegnanti** tra pari ma anche – per chi ama farlo – **insieme ai genitori**, creando dunque una **“cultura comune”** sull’argomento, che si può tradurre in comportamenti consapevoli nella vita di tutti i giorni.

Il progetto è ideato per una fruizione in classe ma anche nella prospettiva di un **coinvolgimento delle famiglie**: i bambini infatti possono portare a casa le informazioni apprese in classe e le esperienze vissute con i compagni in modo da creare un **circolo di trasmissione bidirezionale** e virtuoso.

Utilizzare codici e registri di comunicazione digitali aiuta poi a far sì che le informazioni siano acquisite con meno fatica e in modo più stabile; l’uso delle nuove tecnologie rende poi **l’esperienza gradevole** e **facilmente replicabile**, rendendola più efficace.

Con la realizzazione di format digitali, la proposta crea quindi un **ambiente inclusivo e immersivo** in cui sperimentazione e apprendimento si coniugano, favorendo l’assunzione di un ruolo attivo da parte degli studenti, come fruitori e come attori di **passaparola virtuoso ed efficace**.



I MATERIALI

Il progetto mette a disposizione i seguenti materiali di supporto didattico, educativo:



GUIDE AL PROGETTO

Guida docente

Guida famiglie

Test - Quanto conosci della carne?

Test - Quanto conosci del latte e derivati?

Test - Quanto conosci delle piante eduli?

SCHEDE GRAFICHE DIDATTICHE

CARNE E ALLEVAMENTO

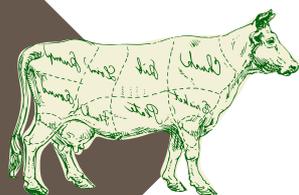
- La filiera e la sicurezza alimentare
- Aspetti nutrizionali e classificazione
- Storia del consumo della carne
- La selezione delle razze bovine
- Cosa dice la scienza?
- Alimentazione dei bovini in Piemonte
- Il benessere animale in allevamento

LATTE E LATTICINI

- La filiera e la sicurezza alimentare
- Aspetti nutrizionali e classificazione
- La produzione del latte: aspetti zootecnici
- Latte e latticini da foraggi polifiti
- Cosa dice la scienza?
- Come funziona il NIR
- Alimentazione dei bovini in Piemonte
- Il benessere animale in allevamento

PIANTE EDULI

- Il foraging
- Le piante eduli
- Il ricettario



RISPOSTE AI TEST

TEST - QUANTO CONOSCI DELLA CARNE?

- | | | | |
|----|---|-----|---|
| 1. | a | 6. | a |
| 2. | c | 7. | b |
| 3. | c | 8. | b |
| 4. | b | 9. | a |
| 5. | c | 10. | c |

TEST - QUANTO CONOSCI DEL LATTE E DERIVATI?

- | | | | |
|----|---|-----|---|
| 1. | b | 6. | b |
| 2. | a | 7. | b |
| 3. | b | 8. | b |
| 4. | a | 9. | a |
| 5. | a | 10. | c |

TEST - QUANTO CONOSCI DELLE PIANTE EDULI?

- | | | | |
|----|---|-----|---|
| 1. | a | 6. | a |
| 2. | a | 7. | b |
| 3. | b | 8. | b |
| 4. | a | 9. | b |
| 5. | b | 10. | b |