

ATTENTI ALLO SPRECO!



FORMAZIONE DOCENTI

TEMA DI SALUTE:

Educazione alimentare e promozione di stili di vita sostenibili

DESTINATARI:

Scuola Primaria (classi III, IV e V)

PROFILO PREVALENTE: educativo - formativo

AUTRICE E RESPONSABILE DEL PROGETTO:

Francesca FIORETTO - Dirigente Veterinario - Dipartimento di Prevenzione – S.S.D. Servizio Veterinario Area B - ASL CN2 Alba-Bra - Via Vida, 10 - ALBA; Tel. 0173.316044 - 3276849990; e.mail: ffiorretto@aslcn2.it

ABSTRACT:

Analisi statistiche hanno stimato che entro il 2050 la popolazione mondiale risulterà essere di circa 9,7 miliardi di persone e la conseguente domanda alimentare sarà incrementata del 70%. In considerazione di ciò lo spreco di alimenti è un **fenomeno inammissibile**. Esiste una forte discrepanza nel mondo tra Paesi ricchi (dove il cibo viene prodotto in sovrabbondanza e sono frequenti problemi di sovrappeso/obesità nella popolazione) e Paesi molto poveri con ridotto accesso al cibo (dove la popolazione soffre di problemi di denutrizione e carenze nutrizionali).

Nel 2021 si muore ancora di fame. Circa 1/3 del cibo prodotto nel mondo viene sprecato e **finisce nella spazzatura**. Esso è **pari a 4 volte la quantità utile a sfamare 868 milioni di persone indigenti**. In Italia nel 2020 sono stati sprecati **27 kg di cibo/procapite/anno** ossia **529 g di cibo/procapite/settimana**, che corrispondono a **1.661.107 tonnellate di cibo buttati nelle pattumiere delle case degli italiani**.

Gli sprechi alimentari sono anche un problema di tipo economico ed ambientale. La produzione di cibo comporta l'impiego di risorse materiali, energetiche e umane che hanno il loro costo, così come pure ha un costo lo smaltimento dei rifiuti.

Non meno importante l'impatto ambientale dello spreco alimentare, che è diretta conseguenza delle immissioni di gas ad effetto serra nell'aria, del degrado del suolo, dello spreco delle risorse idriche e del consumo di energia. **La diseducazione alimentare incrementa**, inoltre, **l'incidenza delle MTA** ("Malattie a Trasmissione Alimentare") e dei fenomeni di **malnutrizione** (denutrizione, sovrappeso, obesità). Una maggiore consapevolezza del fenomeno "spreco alimentare", associato al miglioramento degli stili alimentari delle famiglie, permetterebbe senz'altro una riduzione del problema.

Per evitare lo spreco si può cominciare ad adottare alcuni **semplici accorgimenti** proprio in famiglia, **nell'acquisto, preparazione e conservazione degli alimenti**.

Fondamentale sarà **imparare a riciclare gli avanzi** delle pietanze che è un sistema virtuoso di abitudine alimentare. E'importante inoltre far capire ai bambini che **ogni alimento ha una sua storia** che è fatta anche di lavoro, impegno e fatica per tante persone. Utile anche insegnar a **smaltire correttamente gli imballaggi alimentari**, che risultano essere un problema aggiuntivo allo spreco alimentare quando finiscono nell'ambiente e non sono eliminati in maniera ottimale.

SETTING:

Scuola Primaria – classi 3^a, 4^a e 5^a

DESTINATARI:

Destinatari intermedi: docenti della Scuola Primaria

Destinatari finali: alunni Scuola Primaria - classi 3^a, 4^a e 5^a

PROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ:

Il progetto prevede l'offerta di un N. di eventi formativi della durata di 2 ore da concordare con gli insegnanti, con scambio interattivo di informazioni ed attività di laboratorio.

Eventi formativi rivolti ai bambini classi 3^a, 4^a e 5^a della Scuola primaria alla presenza delle insegnanti, che si terranno presso le scuole aderenti, finalizzati alla programmazione condivisa di attività nel setting scolastico coinvolto.

Il Responsabile del progetto si rende disponibile a fornire documentazione di supporto e ogni indicazione utile agli insegnanti che proseguiranno l'attività formativa e di laboratorio con le loro classi nel corso dell'anno scolastico.

La formazione agli insegnanti si terrà in giornate che verranno concordate con la scuola che si renderà disponibile per tale iniziativa.

Le adesioni da parte dei docenti (Allegato B) dovranno pervenire entro l'8/10/2021 alla S.S.D. Epidemiologia, Promozione e Coordinamento attività di Prevenzione ai seguenti indirizzi e.mail: epid.alba@aslc2.it e pec: aslc2@legalmail.it