

PROGETTO SPAIC- CAUSE DELLO SPRECO ALIMENTARE ED INTERVENTI CORRETTIVI
ATTIVITA' "GIOVANNI PAOLO II", OSTIA

Il Progetto SPAIC è stato associato al Progetto formativo della scuola di Educazione Alimentare. E' iniziato il 15 Gennaio 2019 e si è concluso con un bellissimo evento di fine progetto il 15 maggio 2019.

Obiettivi del Progetto:

- Sviluppo delle conoscenze specifiche nelle discipline connesse con lo studio delle cause dello spreco alimentare, così da definire con i ricercatori INAIL, i termini per una corretta comunicazione scientifica;
- Realizzazione di prodotti educativi di comunicazione efficace, contestualizzati in specifiche realtà territoriali e connessi con l'adozione di un adeguato stile di vita e di un comportamento responsabile nei confronti del cibo, in termini salutari, economici, ambientali e sociali.

Lo sviluppo del progetto si è articolato, seguendo la Metodologia SPAIC, nelle seguenti fasi:

A. Concertazione con gli esperti dell'INAIL per la pianificazione delle attività; presentazione del progetto agli studenti.

B. Formazione dei gruppi di lavoro sotto la supervisione dei Professori, con il capo progetto supervisore di riferimento Prof.ssa Daniela D'Anna che ha mantenuto i rapporti con gli Enti esterni;

C. Trasferimento delle conoscenze scientifiche e sviluppo delle UdA (Unità di Apprendimento) a tema specifico;

D. Brainstorming tra studenti, docenti ed esperti INAIL per la definizione concreta degli obiettivi da raggiungere;

E. Sviluppo della ricerca con la somministrazione di un questionario specifico alle famiglie e agli alunni dell'Istituto.

F. Organizzazione, sviluppo e produzione di un sistema efficace di comunicazione;

G. Presentazione dei prodotti ottenuti;

H. Disseminazione dei risultati.

FASE A

Presentazione generale del progetto di Educazione Alimentare ai ragazzi della scuola media del Giovanni Paolo II.

Pianificazione delle attività con il Vicepreside delle scuole medie, i professori coinvolti, INAIL e CRF.

Presentazione da parte dei ricercatori Inail del progetto SPAIC alle classi medie 1° A (27), 2°B (30), 3°A(24), 3°B (14) per un totale circa di 95 alunni coinvolti.

Tutti gli studenti informati del progetto SPAIC hanno partecipato aderendo volontariamente alle attività.

FASE B

Programmazione delle attività con i docenti. Le attività hanno coinvolto 1 capo progetto supervisore e tutor Prof.ssa Daniela D'Anna, il Prof. Francesco Pititto Vicepreside delle scuole medie, 2 docenti dell'istituto.

In funzione della partecipazione della scuola al progetto SPAIC e della sua valenza etico-educativa, a partire dal mese di Gennaio 2019, nelle classi prime, seconde e terze, sono state sviluppate delle Unità di Apprendimento interdisciplinari (U.d.A.) sul tema "alimenti e spreco alimentare". Sono stati creati gruppi di lavoro che hanno approfondito in maniera trasversale nelle varie discipline il tema trattato.

FASE C

Sviluppo con il supervisore del progetto e dei docenti coinvolti delle UdA nelle classi interessate.

FASE D

Lezione di approfondimento con ricercatori INAIL tenuta per i ragazzi e tutti i docenti coinvolti al progetto.

Incontro motivazionale con il Coach Paolo Abozzi del CRF ed i ricercatori dell'INAIL. L'incontro ha coinvolto 4 classi per complessivi 95 alunni.

FASE E

Con la guida dei ricercatori dell'INAIL, è stata messa a punto una indagine conoscitiva sul tema dello spreco alimentare rivolta rispettivamente a tutti gli studenti e alle rispettive famiglie. (Vedi volantino del toolkit)

FASE F

Dopo l'incontro motivazionale gli studenti autonomamente hanno svolto diversi incontri per lo sviluppo e la produzione di un sistema efficace di comunicazione: dagli incontri di brainstorming e dall'impegno degli studenti sono scaturiti i seguenti prodotti di comunicazione:

- ✓ Raccolta di "Ricette svuota frigo". Il lavoro ha previsto una parte introduttiva sul problema dello spreco alimentare e il progetto SPAIC con la raccolta di ricette, dagli antipasti al dolce, con un decalogo di buon comportamento. Il prodotto sarà sviluppato dagli studenti della 2° A e sarà diffuso sia on line che sul territorio.
- ✓ Videointerviste sul territorio di Ostia. La studentessa Giulia della classe terza ha realizzato una serie di interviste per la valutazione della conoscenza/percezione dello spreco alimentare.
- ✓ Laboratorio "DALLA FARINA AL PANE": valenza del pane, la nascita e l'uso dall'antichità, la panificazione, ecc.
- ✓ Laboratorio didattico di educazione ambientale "OrtoincondottaBio". Dopo aver trattato di temi ambientali, quali gas serra, CO2, inquinamento ambientale, allevamento e produzioni intensive, stagionalità, km 0, junk food, gli studenti hanno pensato di creare un vero e proprio orto didattico a scuola
- ✓ Alcuni studenti sono andati in giro a fare delle foto significative in tema di spreco alimentare con cui, in occasione dell'evento di fine progetto, è stata realizzata una installazione artistica. L'installazione è stata tutta realizzata con materiale scartato e recuperato dai ragazzi come materiale di riciclo. All'interno di cassette di legno recuperate sono state inserite le fotografie scattate dagli

studenti, e un grande secchio della spazzatura troneggiava sullo sfondo con cibi ancora buoni ma buttati via (vedi fotografie).

- ✓ Sono stati inoltre realizzati cartelloni sullo spreco alimentare (vedi fotografie).

FASE G

E' stato realizzato il Convegno di fine progetto insieme con INAIL, in data 15 maggio 2019 (vedi locandina). E' stata l'occasione per far conoscere alla scuola i risultati del progetto, i prodotti realizzati dagli studenti e gli sviluppi futuri. A fine riunione si è tenuto un rinfresco con assaggi di prodotti locali e salutarissimi preparati da alcuni ragazzi.

FASE H

La replica della progettualità e della metodologia sarà utilizzata per l'attività scolastica del prossimo anno e sarà applicata anche ai Licei Scientifico Sportivo e Liceo Coreutico.