

Unità Didattica: Spreco Alimentare e Alimentazione Sostenibile

Obiettivi di Apprendimento:

- Comprendere le cause e le conseguenze dello spreco alimentare sulla sostenibilità ambientale
- Acquisire conoscenze sulla quantità di cibo sprecato ogni anno nel mondo e sulla sua filiera alimentare
- Riconoscere l'importanza dell'alimentazione sostenibile per la preservazione dell'ambiente
- Comprendere il legame tra lo spreco alimentare e le emissioni di CO₂
- Acquisire competenze pratiche per ridurre lo spreco alimentare nella vita quotidiana

Lezione 1: Introduzione allo Spreco Alimentare

Cosa si intende per spreco alimentare

Cause e conseguenze dello spreco alimentare

Dati sullo spreco alimentare nel mondo e in Italia

Discussioni e riflessioni sulla problematica dello spreco alimentare

Lezione 2: La Filiera Alimentare ed emissioni di CO₂

Descrizione della filiera alimentare, dal produttore al consumatore

Analisi dei diversi punti della filiera in cui si verifica lo spreco di cibo

Analisi delle emissioni di CO₂ prodotte dalla filiera alimentare e dallo spreco di cibo

Lezione 3: Incontro con esperti su della biodiversità del Mar Ligure

Seminario dal titolo: "Biodiversità marina e habitat bentonici del mar Ligure: dalla costa al mare profondo". Seminario dal titolo: "La pesca in Mar Ligure e gli effetti sugli ambienti marini".

Argomenti trattati:

- Biodiversità del Mar Ligure e ambienti marini
- Tipi di pesca e effetti della pesca sui vari ambienti marini

Lezione 4: Pesca sostenibile Alimentazione Sostenibile

Seminario dal titolo: "Prodotti del mare e sostenibilità: cosa scegliere?"

Argomenti:

- Prodotti del mare sostenibili
- Strategie per adottare un'alimentazione sostenibile nella vita quotidiana

Lezione 5: Realizzazione infografiche sullo spreco alimentare e sui consigli per ridurre gli sprechi

Realizzazione di infografiche sullo spreco alimentare e su come ridurre gli sprechi e di un "ricettario degli avanzi" di classe

Attività:

Analisi dei dati sullo spreco alimentare in Italia e nel mondo, da fonti ufficiali

Ricerca di informazioni sulla filiera alimentare e sui diversi punti in cui si verifica lo spreco di cibo

Analisi delle emissioni di CO₂ prodotte dalla filiera alimentare e dallo spreco di cibo, utilizzando fonti ufficiali

Realizzazione di un diario alimentare personale, per valutare la quantità di cibo sprecato nella propria vita quotidiana

Realizzazione di infografiche sullo spreco alimentare e su come ridurre gli sprechi
Realizzazione di un ricettario di classe con una raccolta di ricette di riutilizzo degli avanzi

Valutazione:

Partecipazione attiva alle lezioni e alle attività di gruppo

Valutazione dell'apprendimento attraverso quiz, test e/o esercitazioni pratiche

La valutazione delle infografiche create dagli studenti sullo spreco alimentare utilizzando una tabella di valutazione appositamente creata.

La valutazione ha previsto una valutazione peer-to-peer, in cui gli studenti hanno valutato il lavoro dei loro compagni utilizzando la stessa rubrica di valutazione utilizzata dal docente. Questa attività ha aiutato gli studenti a sviluppare la capacità di valutare in modo critico il lavoro degli altri e di fornire un feedback costruttivo.