

FORMAT PER LA PROMOZIONE DELLA CITTADINANZA GLOBALE INTEGRATA

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

ISTITUTO COMPRENSIVO IC TRENTO 4 SCUOLA WINKLER

Classe 1E Numero alunni 17 TERZO BIENNIO

docente: Elena Minghetti

OBIETTIVO DI SVILUPPO SOSTENIBILE	OBIETTIVO 12: CONSUMO E PRODUZIONE RESPONSABILI In particolare il sotto obiettivo: 12.3 Entro il 2030, dimezzare lo spreco pro capite globale di rifiuti alimentari nella vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo lungo le filiere di produzione e fornitura, comprese le perdite post-raccolto
TITOLO DEL FILM	TASTE THE WASTE
OBIETTIVO FORMATIVO	Ridurre gli sprechi alimentari e in generale lo sfruttamento delle risorse. Diventare consapevoli degli sprechi insiti nella filiera produttiva e degli squilibri nord/sud del mondo.

<p>COME L'ATTIVITÀ INTRECCIA LOCALE-GLOBALE</p> <p>Le attività partono dall'individualità del singolo studente, per poi ampliare lo sguardo al gruppo classe, alla comunità scolastica, alla catena di distribuzione del cibo in città.</p> <p>Dalle ricette con gli "avanzi" alle ricette dal mondo, alle esperienze di recupero di cibo ai mercati ortofrutticoli.</p>	
<p>COME VIENE SVILUPPATA LA DIMENSIONE SOCIO-EMOZIONALE</p> <p>Tramite l'immedesimazione nei produttori agricoli (le fatiche e gli imprevisti che devono affrontare per produrre il cibo).</p> <p>Tramite la consapevolezza di tutte le spese e gli sforzi che sono stati fatti lungo tutta la catena di produzione.</p> <p>Tramite l'immedesimazione in un pesce (scrivendo la sua storia e i passaggi della filiera produttiva che lo porta sulle nostre tavole)</p>	<p>COME VIENE SVILUPPATA LA DIMENSIONE COMPORTAMENTALE</p> <p>Dibattito e riflessione sulle azioni che possiamo mettere in atto per ridurre lo spreco alimentare</p>

QUALI COMPETENZE GLOBALI/DI SVILUPPO SOSTENIBILE / DISCIPLINARI / DI CITTADINANZA PROMUOVE L'ATTIVITÀ	Abilità	Conoscenze
<p>Il consumo responsabile, la consapevolezza che la produzione e lo scarto alimentare hanno un forte impatto ambientale, la capacità di trovare strategie operative per ridurre gli sprechi.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • conoscere alcuni obiettivi dell'agenda 2030 • interiorizzare comportamenti sostenibili e responsabilità personali e collettive • saper portare a termine un impegno preso • collaborare, partecipare, essere coinvolti • alimentare stili di vita rispettosi della sostenibilità e del bene comune • mostrare solidarietà ed interesse per i problemi di collettività locale e comunità allargata 	<p>Lo studente conosce...</p> <ul style="list-style-type: none"> • gli obiettivi dell'agenda 2030 e in particolare gli obiettivi 2 e 12 • la filiera produttiva di alcuni cibi (patate, cetrioli, banane) • quali sono le regole della grande distribuzione (eccedenze di prodotti, date di scadenza ...) • il potere del consumatore di influenzare il mercato (quali sono ad esempio le conseguenze di comprare il cibo "con gli occhi") • l'impronta ecologica di ciò che mangiamo

Descrizione delle fasi, dei tempi e della metodologia di lavoro			
Fasi	Tempi	Descrizione dell'attività	Riflessione sull'attività

Fase 1	febbraio 2021	<p>Racconta l'attività tenendo presente che cosa fa l'insegnante e che cosa fa l'alunno, la metodologia, gli strumenti, i materiali e il setting d'aula (o DAD).</p> <p>VISIONE DELLA PRIMA PARTE DEL DOCUFILM CON LA CLASSE (recupero del cibo dai cassonetti) primo confronto a voce in classe : impressioni e riflessione sulla sostenibilità ambientale ed economica del cibo</p>	In questo spazio puoi riportare annotazioni, commenti o altro che ritieni significativo.
Fase 2	Marzo 2021 (3 ore in classe + compito a casa)	<p>ATTIVITA' 1 : LA MIA IMPRONTA ALIMENTARE. Visione della seconda parte. Stimolati dalla visione del film e dall'insegnante, gli alunni cercano di ricostruire la catena alimentare di una bistecca, di una mela, un pesce ... per capire che quando si butta il cibo, si buttano tutte le spese e gli sforzi fatti per produrlo, trasformarlo e commercializzarlo. Fanno poi alla lavagna un brainstorming sul significato di impronta alimentare Ricopiano poi sul quaderno quanto emerso. Viene poi assegnato un lavoro di ricerca sui propri stili alimentari e il calcolo dell'impronta ecologica di ciascuno tramite il sito https://www.wwf.ch/it/vivere-sostenibile/calcolatore-dell-impronta-ecologica</p> <p>Esposizione dei risultati della ricerca e dibattito su come si può intervenire per ridurre gli sprechi alimentari e per avere un'alimentazione sana e sostenibile.</p>	
Fase 3	Aprile 2 ore per costruire i libretti 6 ore per le ricette	<p>ATTIVITA' 2 : IL RICETTARIO DEL RICICLO (LIBRO DI RICETTE FATTE CON INGREDIENTI AVANZATI). Visione della terza parte</p> <p>Ogni studente, a casa, cucina prima un primo o un secondo, poi un dolce con un ingrediente riciclato, lo fotografa e scrive la ricetta. Le ricette vengono inviate all'insegnante in formato digitale e copiate in classe su un piccolo ricettario personale (precedentemente costruito con fogli A4 piegati in 2, cartoncino e cambratrice a braccio lungo).</p> <p>Tutte le ricette vengono poi raccolte in un unico libretto di cui si darà, a fine anno, una copia ad ogni ragazzo.</p>	

		Nel libretto ci sarà anche una sezione dedicata alle ricette dal mondo.	
Fase n.4	Maggio 3 ore + compito a casa	<p>3 ATTIVITA': COMPITO DI REALTA'. Visione della quinta parte (la donna del Senegal che lavora ai mercati ortofrutticoli)</p> <p>Intervista a una studentessa universitaria di Padova che fa parte di un'associazione di volontari. Una mattina alla settimana, alle 5,30 i volontari vanno al mercato agroalimentare di Padova e recuperano quello che verrebbe buttato prima della distribuzione. Tutto viene poi distribuito a offerta libera alla cittadinanza.</p> <p>Con i suoi compagni di appartamento poi ogni sera va al mercato di Prato della Valle dove recuperano da vicino ai bidoni o dai bidoni stessi il cibo buttato. Lo distribuiscono poi gratuitamente.</p> <p>Gli studenti fanno domande, prendono appunti, a casa scrivono una riflessione, collegandosi ancora alla prima parte del docufilm, in modo circolare.</p>	

Valutazione

Valutazione delle competenze attivate: cosa ho valutato e come!

Dell'attività proposta cosa hai scelto di valutare e come? COINVOLGIMENTO, INTERESSE, CAPACITÀ DI STABILIRE COLLEGAMENTI INTERDISCIPLINARI
Quali strumenti e modalità di valutazione hai usato? OSSERVAZIONE

Autovalutazione

Nel tuo lavoro hai previsto l'autovalutazione degli alunni? In che modo hai operato per favorire la consapevolezza degli apprendimenti? Uno strumento efficace potrebbe essere il diario di bordo guidato (Che cosa ho fatto? Che cosa ho imparato? Quando e dove potrei utilizzare ciò che ho imparato?)

Le riflessioni di gruppo o individuali sono state degli utili momenti di autovalutazione.

Il ricettario del riciclo:

TORTA PERE E CIOCCOLATO AVANZATO

Ingredienti per la pastafrolla:

- 1 stampo a cerchio con il diametro di 24 cm circa
- 150 g di farina
- 100 g di fecola di patate
- 3 g (un cucchiaino da tè raso) di lievito
- 100 g di zucchero
- 1 bustina di zucchero a velo
- 1 uovo
- 125 g di burro



Ripieno:

- 600-700 g di **pere ben mature** (ingrediente riciclato)
- 100 g di zucchero
- Cioccolato avanzato dalle **uova di pasqua** (ingrediente riciclato)



Procedimento pasta frolla:

- 1- Mescolare farina, fecola e lievito e setacciarli sul piano del tavolo. Nel mezzo del mucchio praticare una buca e mettervi dentro zucchero e uovo.

Con una parte di farina formare un impasto denso. Quindi aggiungere il burro freddo, tagliato a pezzettini e coprire con farina. Comprimere poi il tutto in un blocco e, partendo dal centro, impastare rapidamente (meno si lavora e meglio è) tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia.

Se l'impasto risultasse attaccaticcio, metterlo al freddo per qualche tempo.



Per fare la torta:

1- Spalmare dell'olio o del burro ai lati e sul fondo dello stampo e versarci un po' di pan grattato.



2- Stendere metà della pasta nello stampo precedentemente preparato



3- Con 1/3 della pasta rimasta formare un rotolo lungo come la circonferenza dello stampo e formare un bordo di circa 3 cm circa.



4- Mettere al freddo la pasta rimasta.

5- Per il ripieno, mettere in una terrina le pere tagliate a fettine. Aggiungere zucchero e mescolare delicatamente.



6- Mettere il ripieno nello stampo con l'impasto e distribuirlo sul fondo. Aggiungere il cioccolato spezzettato.

7- Ripiegare il bordo di pasta sulle pere.



8- Per la copertura, formare con la pasta rimasta un disco della grandezza dello stampo e appoggiarlo sul ripieno, premendolo leggermente contro il bordo. Con una forchetta forare la pasta superficie in diversi punti.

in

9- **INFORNARE!!**

Tempo di cottura: 40 min circa



Gabriele.

PANCAKES

Ingredienti:

- Ingrediente riciclato: 3 tuorli d'uovo avanzati dalle meringhe
- 150g di farina per dolci
- 150g di zucchero
- 1 cucchiaino di lievito per dolci
- 150ml di acqua
- 150ml di latte

Procedimento:

- 1- Frullare tutti gli ingredienti fino a rendere il composto completamente liquido.
- 2- Riscaldare una pentola di forma piatta mettendoci sopra del burro.
- 3- Dopo aver fatto sciogliere il burro nella pentola, prendere un cucchiaio abbastanza grande e versare il composto. Quando inizierà a fare delle bollicine vuol dire che bisogna girarlo.
- 4- Per capire se sono stati fatti bene, dovranno avere un colore dorato.



(I miei sono un po' bruciati, li ho fatti cuocere troppo)

Irene.