

GOOD FOR FOOD: CIBO, GUSTO, SALUTE E SOSTENIBILITÀ (SECONDARIE)

Approfondimenti scientifici e didattici

Corso di formazione in presenza per i team scolastici aderenti al progetto Good for Food

Il 18, 25 novembre e 2 dicembre – in presenza a Opificio Golinelli

ISCRIZIONE OBBLIGATORIA SU

<https://www.fondazionegolinelli.it/it/teacher-courses/123>

1- DESCRIZIONE

Tre appuntamenti per affrontare il tema dell'alimentazione nel rapporto con la salute e la sostenibilità ambientale attraverso attività in laboratorio, in classe, nel giardino e nell'orto scolastico. Pillole di scienze alimentari e agrarie introducono possibili linee di lavoro da integrare con la valorizzazione del momento del pasto e il potenziamento delle attività in outdoor. Tra i temi affrontati troviamo: la dieta mediterranea, le basi per una corretta alimentazione, l'impronta ecologica delle filiere produttive e di consumo degli alimenti, il rapporto tra alimentazione e movimento, la stagionalità, la produzione biologica e i meccanismi che regolano il rapporto tra cibo e mente.

A cura di **Fondazione Golinelli**, con **Future Food Institute**.

2- DESTINATARI

Per 30 insegnanti di **scuola secondaria di I grado**, appartenenti I team scolastici (Food Heroes + colleghi) degli IC aderenti al progetto.

3- PROGRAMMA DEL CORSO

Il corso è organizzato in 3 appuntamenti della durata di 3 ore ciascuno, così organizzati:

3.1- Dalla piramide ambientale alla piramide ecologica

Durante il primo appuntamento partendo dall'analisi della piramide alimentare esamineremo i principali nutrienti presenti negli alimenti, le loro proprietà chimico-fisiche e i processi che regolano la loro digestione e assorbimento. Si parlerà poi di stile di vita e di come questo influenzi la salute e l'ambiente che ci circonda per arrivare a parlare di piramide ecologica.

Oltre alle informazioni scientifiche saranno forniti spunti e input per affrontare con le classi queste tematiche attraverso attività pratiche e interattive.

3.2- Sostenibilità in cucina

Nel secondo appuntamento saranno proposte attività finalizzate a trasferire il concetto di riutilizzo e non più di "food waste" all'interno delle cucine. In particolar modo, scopriremo come sfruttare le reazioni che si sviluppano all'interno delle cucine a nostro favore e parleremo di microrganismi e di come questi possono essere impiegati per il riutilizzo degli scarti alimentari che normalmente sono prodotti in grande quantità.

Infine, saranno fornite indicazioni per il potenziamento delle attività in outdoor.

3.3- Neuroscienze

Sei sicuro che ciò che stai mangiando sia davvero quello che pensi? Quanto sei disposto a testare nuovi sapori? Colori, forme, odori, suoni e ricordi possono agire sul nostro senso del gusto, influenzando visibilmente le nostre scelte. Nel terzo appuntamento ci metteremo alla prova con piccoli esperimenti che ci mostreranno come l'interazione tra i sensi ed il cervello possano addirittura cambiare i connotati di ciò che mangiamo.

4- DURATA

9 ore totali in presenza a Opificio Golinelli.

5- OBIETTIVI

- Fornire strumenti per progettare percorsi didattici interdisciplinari che integrino attività in laboratorio.
- Favorire progettualità didattiche sui temi del progetto per incentivare e promuovere una nuova cultura sul tema del cibo e della nutrizione, con un'attenzione particolare ai concetti della sostenibilità ambientale, corrette scelte alimentari e maggior consapevolezza a tavola.
- Acquisire consapevolezza di ciò che avviene, sia a livello fisico che mentale, durante il nutrimento e comprendere le ragioni biologiche ed evolutive alla base del senso del gusto.
- Creare occasioni di confronto tra docenti, affinché condividano problematiche, si scambino esperienze e producano materiale didattico.
- Acquisire manualità tecnica relativa alle attività pratiche svolte.

6- MAPPATURA DELLE COMPETENZE IN USCITA

- Saper integrare nella progettualità didattica interdisciplinare l'approccio laboratoriale.
- Saper predisporre esperienze laboratoriali aperte, dove l'errore è un'opportunità di apprendimento.
- Saper progettare attività didattiche sia disciplinari che interdisciplinari, sia orizzontali che verticali sui temi del progetto.
- Saper progettare attività didattiche con un approccio partecipativo ed esperienziali per gli studenti.

7- ATTESTATO

La partecipazione al corso dà diritto alla ricezione dell'**attestato di frequenza**.

8- FORMATORI

STEFANIA ZAMPETTI

Dottore di ricerca in Biodiversità ed Evoluzione presso l'Università di Bologna è esperta di biotecnologie mediche ed evoluzione umana. Si occupa di didattica laboratoriale alla Fondazione Golinelli per cui svolge sia progettazione che attività dirette con studenti e insegnanti.

JESSICA MAESTRINI

Biologa, con un master in Alimentazione ed Educazione alla salute presso l'Università di Bologna si occupa di didattica delle scienze per l'infanzia e il primo ciclo alla Fondazione Golinelli svolgendo sia attività con gli studenti che con gli insegnanti.

FRANCESCO DELL'ONZE

Agronomo di formazione è Project Manager presso Future Food Institute.