WORLD'S LARGEST LESSON

unicef

OBIETTIVI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE (SDGS)

Electrolux Food Foundation

FEED THE PLANET
Founded by WORLD CHEFS
Powered by Electrolux and AIESEC

AIESEC

Tempo totale

70 minuti

Fascia d´età

8–12 anni

Argomenti

Educazione civica, scienze

Obiettivo della lezione

Informare e motivare i ragazzi affinché facciano dell´alimentazione sostenibile la loro scelta preferenziale.

Risultati della lezione

Gli studenti:

- Capiscono a cosa si riferisce l´SDG #12 e perché è importante;
- Conoscono il target 12.3 – dimezzare lo spreco di cibo pro-capite
- Conoscono metodi pratici per ridurre lo spreco di cibo e alimentarsi in maniera sostenibile

Parole chiave

Sostenibilità, Obiettivi Globali, Spreco di cibo, Consumo responsabile

Preparativi per la lezione

- l´aula deve essere organizzata in modo da promuovere le discussioni e i lavori di gruppo, con le sedie disposte in circolo o attorno a tavoli per ogni gruppo;
- Saranno necessari supporti audio e video per la proiezione di filmati;
- Fogli di lavoro "Eroi del cibo" stampati (uno per ogni alunno) (Appendice A)
- Materiale per scrivere e disegnare per l´Appendice A
- Poster degli Obiettivi Globali stampati (Appendice B)
- Poster "Cosa c´è nel mio piatto" stampati (Appendice C)
- Poster "Auto-valutazione" stampati (Appendice D) (uno per ogni alunno)
- Fogli "10 consigli per ridurre lo spreco di cibo" stampati (Appendice E) (uno per ogni alunno)
- Certificati stampati (Appendice F) (uno per alunno)
- Flip chart o fogli A3 bianchi per le discussioni in gruppo.

THE GLOBAL GOALS For Sustainable Development
WORLD'S LARGEST LESSON
In partnership with unicef
Supported by BE FEARLESS BE KIND
With thanks to

Programma della lezione “Eroi del Cibo”

Domanda fondamentale

Come posso appoggiare gli Obiettivi Globali minimizzando lo spreco di cibo?

Passo 1: Introduzione

10 minuti

Rompighiaccio: presentarsi e citare il proprio cibo/piatto preferito. Chiedere agli studenti di fare lo stesso.
Attività: Distribuire l’Appendice A a ciascuno degli studenti e chiedere di disegnare cosa hanno mangiato per cena la sera precedente. Chiedere agli studenti di conservare i loro disegni perché verranno utilizzati nuovamente in seguito.

Passo 2: Presentazione degli Obiettivi Globali

10 minuti

Chiedere agli studenti se abbiano mai sentito parlare deli Obiettivi Globali per lo Sviluppo Sostenibile (SDGs) e se riconoscono i simboli degli SDG sul poster (Appendice B). Descrivere il lavoro delle Nazioni Unite e spiegare come si è arrivati a fissare questi 17 obiettivi come chiamata universale per la fine della povertà, la salvaguardia del pianeta e per assicurare a tutte le persone pace e prosperità entro il 2030.

Mostrare il video presentato da Malala Yousafzai che spiega gli Obiettivi Globali con un linguaggio più accessibile per i ragazzi – gli alunni hanno capito cosa sono gli Obiettivi Globali? Chiedere ad uno o due di loro di condividere i propri pensieri.

Passo 3: Obiettivi Globali e connessione col cibo

10 minuti

Presentare il poster “Cosa c’è nel mio piatto?” (Appendice C) per stimolare riflessioni sul grande impatto che le nostre scelte alimentari quotidiane hanno sul pianeta. Spiegare ognuno dei disegni. Fornire esempi/statistiche per rafforzare l’idea. Concludere mostrando i dati riguardanti l’impatto globale dello spreco di cibo.

Ricordare agli studenti che ci sono vari modi in cui ogni persona può aiutare a raggiungere gli Obiettivi Globali per il 2030 e che c’è qualcosa che ognuno di noi nel mondo fa e che ha un impatto su diversi di questi Obiettivi: l´atto di alimentarsi.

Introdurre l’SDG #12 e spiegare perché è importante. Spiegare che oggi si parlerà di un target specifico – “12.3: dimezzare lo spreco di cibo pro-capite”.

Mostrare il video sul Global Goals Food Project. In seguito discuterne nel modo che si ritiene più appropriato.

THE GLOBAL GOALS For Sustainable Development
WORLD'S LARGEST LESSON
In partnership with unicef
Supported by BE FEARLESS BE KIND
With thanks to

Passo 4: Autovalutazione

15 minuti

Dire agli studenti che adesso saranno in grado di verificare da soli come le loro abitudini alimentari possono influenzare I problemi globali legati al cibo e avere un impatto sugli Obiettivi Globali.

Presentare il questionario di Autovalutazione (Appendice D) e chiedere loro di analizzare I piatti disegnati all'inizio della lezione. Spiegare I quesiti a tutta la classe, e poi dare cinque minuti di tempo affinché ognuno elabori le risposte.

Quando avranno concluso, chiedere a due o tre studenti di condividere i loro risultati con il resto della classe. Chiedere loro qual è la loro relazione col cibo adesso. Pensano che il cibo sai importante per il pianeta? Adesso sono in grado di capire come possono produrre un cambiamento attraverso qualcosa di semplice come il cibo nei loro piatti

Passo 5: Discussione in gruppo

15 minuti

Chiedere ai ragazzi cos'è per loro un "eroe". Dire agli studenti che adesso che riconoscono il problema, è tempo di trovare dei modi per risolverlo e diventare degli "Eroi del Cibo"! Dividere gli studenti in gruppi di quattro o cinque, e chiedere loro di discutere tra loro circa le azioni che ognuno di noi può intraprendere con l'obiettivo di ridurre lo spreco di cibo.

Distribuire fogli bianchi e pennarelli in modo che gli studenti possano scrivere tutte le idee che hanno in mente. Dire agli studenti che i loro suggerimenti possono essere utilizzati in qualsiasi luogo: in casa, nella mensa scolastica e persino nei ristoranti. Una volta realizzata una lista di suggerimenti, chiedere ad ogni gruppo di condividerla con il resto della classe. Aggiungere altri suggerimenti dall'Appendice E per completare la lista di idee. Infine ricordare e riassumere tutte le iniziative che gli studenti possono mettere in atto per sprecare meno cibo.

Passo 6: Conclusione

10 minuti

Distribuire l'Appendice F e chiedere agli studenti di scrivere le 3 principali azioni che promettono di implementare d'ora in poi per minimizzare lo spreco di cibo. Dire agli studenti che adesso sono ufficialmente degli "Eroi del Cibo" e distribuire i certificati.

Una volta completata la lezione, scattare una foto di gruppo e caricarla sulla World´s Largest Lesson Map online. Per farlo, andare sul sito web Worlds Largest Lesson, cliccare su "Become part of the story" nella parte in alto a destra, registrarsi, e compilare un breve modulo con la foto, il luogo e una piccolo descrizione della lezione. Nel campo "I am taking part in the World´s Largest Lesson thanks to…" scegliere Feed The Planet (Worldchefs, Electrolux, AIESEC).

Attività facoltative

Dire agli studenti che adesso è il momento di portare ciò che hanno appreso durante la lezione nella vita reale. Discutere una sfida appropriata per il gruppo, tra quelle suggerite quid i seguito:

a) Prendere nota del cibo nei loro piatti a casa per una settimana, controllando la quantità di cibo consumata e quella sprecata in percentuale. Scattare una foto del piatto ogni giorno. Quindi, proporre alla famiglia una riunione durante la quale i ragazzi discuteranno dei possibili modi per ridurre lo spreco di cibo nelle loro abitazioni. Gli studenti porteranno poi i risultati (dati e immagini) a scuola per produrre grafici, creare presentazioni e condividere le pratiche più efficaci.

b) Lavorare con tutta la classe per controllare quanto cibo viene sprecato nel corso di cinque giorni. Gli studenti calcolano la quantità di cibo sprecato in una settimana e cercano di capire quante persone questa quantità avrebbe potuto sfamare. Questa informazione sarà poi condivisa con il resto della scuola per aumentare la consapevolezza su questo problema.

THE GLOBAL GOALS For Sustainable Development
WORLD'S LARGEST LESSON
In partnership with unicef
Supported by BE FEARLESS BE KIND
With thanks to

Crediti e autori

Crediti e fonti

International Society for Technology in Education (2016). ISTE Standards for Students. Eugene, Oregon: International Society for Technology in Education.

National Council for the Social Studies (2010). National Curriculum Standards for Social Studies: A Framework for Teaching, Learning, and Assessment. Silver Spring, MD: NCSS.

National Governors Association Center for Best Practices, Council of Chief State School Officers. (2010). Common Core State Standards (CCSS). Washington, D.C.: National Governors Association Center for Best Practices, Council of Chief State School Officers.

NGSS Lead States (2013). Next Generation Science Standards: For States, By States. Washington, DC: The National Academies Press.

United Nations General Assembly (2015). Transforming Our World. The 2030 Agenda for Sustainable Development. NY, NY: United Nations.

Gli autori

Questa lezione è stata originata da una collaborazione tra i rappresentanti di AIESEC, Electrolux Food Foundation e Worlchefs, in accordo con World´s Largest Lesson, Project Everyone.

Electrolux Food Foundation

FEED THE PLANET
Founded by WORLDCHEFS
Powered by Electrolux and AIESEC

AIESEC

THE GLOBAL GOALS For Sustainable Development

WORLD'S LARGEST LESSON

In partnership with unicef

Supported by BE FEARLESS BE KIND

With thanks to

Appendice A: Scheda di lavoro "Eroi del Cibo"

THE GLOBAL GOALS For Sustainable Development
WORLD'S LARGEST LESSON
In partnership with unicef
Supported by BE FEARLESS BE KIND
With thanks to

Appendice B: Poster degli Obiettivi Globali

THE GLOBAL GOALS For Sustainable Development
WORLD'S LARGEST LESSON
In partnership with unicef
Supported by BE FEARLESS BE KIND
With thanks to

FERMATI E PENSA AL CIBO E AL PIANETA

Quanto ha viaggiato il mio cibo per arrivare fino a me?

- 7 ENERGIA RINNOVABILE
- 9 INNOVAZIONE E INFRASTRUTTURE
- 13 LOTTA CONTRO IL CAMBIAMENTO CLIMATICO

Chi ha coltivato o ha contribuito a produrre il mio cibo?

- 1 SCONFIGGERE LA POVERTÀ
- 8 BUONA OCCUPAZIONE E CRESCITA ECONOMICA
- 10 RIDURRE LE DISUGUAGLIANZE

Con cosa era imballato il mio cibo?

- 14 FLORA E FAUNA ACQUATICA
- 15 FLORA E FAUNA TERRESTRE

- 12 CONSUMO RESPONSABILE
- 6 ACQUA PULITA E SERVIZI IGIENICO-SANITARI

Quanto cibo sto sprecando?

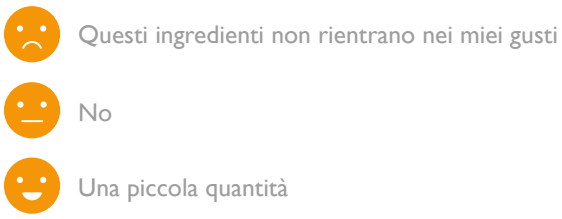
THE GLOBAL GOALS For Sustainable Development
WORLD'S LARGEST LESSON
In partnership with unicef
Supported by BE FEARLESS BE KIND
With thanks to

Appendice D: Autovalutazione

1. C'erano della frutta o delle verdure nel tuo piatto?

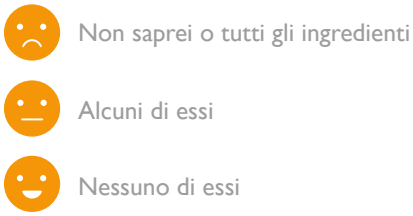
2. C'era della carne (rossa) nel tuo piatto?

3. C'erano legumi (fagioli, lenticchie, piselli, etc.) o della frutta a guscio nel tuo piatto?



4. Hai sprecato del cibo presente nel tuo piatto?

5. Sai se gli ingredienti del tuo pasto avevano imballaggi di plastica?



Punteggio totale

8-10 punti

Sei un Eroe del Cibo!

Congratulazioni! Stai facendo un ottimo lavoro! Aumenta il tuo contributo motivando i tuoi amici a fare lo stesso.

5-7 punti

Puoi fare di meglio!

Non male, ma puoi contribuire ancora di più al futuro del nostro pianeta. Rifletti sulle tue risposte e vedi cosa puoi fare di diverso da qui in avanti.

0-4 punti

È ora di migliorare!

È tempo di riflettere sulle tue abitudini alimentari e imparare qualcosa in più riguardo al cibo che consumi. Chiedi consiglio alla tua insegnante e ai tuoi genitori. Puoi inoltre seguire i 10 consigli per ridurre lo spreco di cibo (Appendice E).

THE GLOBAL GOALS For Sustainable Development
WORLD'S LARGEST LESSON
In partnership with unicef
Supported by BE FEARLESS BE KIND
With thanks to

Appendice E: 10 consigli per ridurre lo spreco di cibo

1. Prima di andare a fare la spesa, dà un'occhiata a cosa c'è nel frigorifero e fai una lista delle cose che non hai già in casa.
2. Non aver paura di comprare frutta e verdure dall'aspetto non ottimo o un po´ "ammaccati": hanno esattamente lo stesso sapore degli altri!
3. Assicurati che il tuo frigorifero sia impostato con la giusta temperatura. Metti un termometro al suo interno e controlla la temperatura dopo un'ora: dovrebbe essere di circa 4°C.
4. Un piatto felice è un piatto vuoto: finisci sempre il tuo cibo.
5. Cerca i tesori nascosti nel tuo frigorifero. Forse c'è qualcosa che hai dimenticato e che bisogna consumare prima che scada.
6. Congela le cose che più ti piacciono prima che si guastino. Puoi persino congelare una palla di neve durante l'inverno e sorprendere i tuoi amici in estate.
7. Non tutti i cibi vanno conservati nel frigorifero. Banane, ananas e pomodori non sono amici del freddo. Conservali in un cesto per la frutta fuori dal frigorifero.
8. Hai mai provato i pancake all'avena o i resti della pizza? Scopri nuovi utilizzi per il cibo avanzato dal giorno prima.
9. Immagina di essere nel bel mezzo di un concorso di cucina e che tu debba cucinare qualcosa usando solo quello che c'è nel tuo frigorifero. Cosa potresti preparare?
10. Non tutti gli adulti conoscono questi consigli. Condividi con loro tutto quello che hai imparato!

THE GLOBAL GOALS For Sustainable Development
WORLD'S LARGEST LESSON
In partnership with unicef
Supported by BE FEARLESS BE KIND
With thanks to

Certificato

SONO UN EROE DEL CIBO

Il mio nome è...	Data

Prometto di intraprendere queste 3 azioni per ridurre l'impatto negativo del cibo sull'ambiente:

1. _____

2. _____

3. _____

Electrolux Food Foundation

FEED THE PLANET
Founded by WORLD CHEFS
Powered by Electrolux and AIESEC

AIESEC

THE GLOBAL GOALS For Sustainable Development
WORLD'S LARGEST LESSON
In partnership with unicef
Supported by BE FEARLESS BE KIND
With thanks to

THE GLOBAL GOALS For Sustainable Development
WORLD'S LARGEST LESSON
In partnership with unicef
Supported by BE FEARLESS BE KIND
With thanks to