



Istituto «San Giuseppe»

Scuole Primaria e dell'Infanzia Paritarie

71121 Foggia, via C. Marchesi, 48-tel. 0881/743467 fax 744842

pec: istitutosangiuseppegf@pec.it e-mail: g.vignozzi@virgilio.it

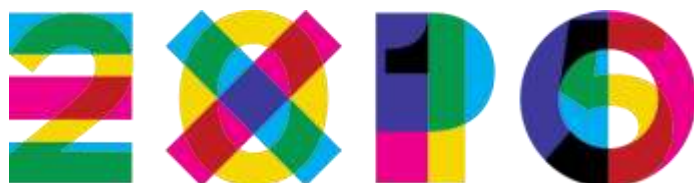
sito web: www.scuolasangiuseppegfoggia.it

CF-PI 01343890487 - CM FG1E02500R

Progetto d'istituto di Educazione alimentare

Scuola primaria e dell'infanzia

a.s. 2014/15



***Nutrire il Pianeta
Energia per la Vita***



<http://www.progettoscuola.expo2015.org/>

Foody, la mascotte di Expo 2015



Premessa

Le docenti, dopo aver visitato il sito <http://www.progettoscuola.expo2015.org/>, hanno deciso di far propri i suggerimenti tematici proposti, sia per la scuola primaria sia per la scuola dell'infanzia. Naturalmente, nella progettazione di classe, sarà necessario enucleare alcuni contenuti in particolare, tenendo conto dell'età dei bambini e dei programmi di studio.

In linea di massima, dalle categorie tematiche proposte, si scelgono le seguenti.

STORIA DELL'UOMO, STORIE DI CIBO

E' possibile osservare la storia dello sviluppo umano (nelle arti, nei mestieri, nelle tecniche insediative, nei commerci, ma anche negli aspetti deteriori della colonizza-

zione e dello sfruttamento) attraverso la lente delle storie del cibo, delle tecniche di coltivazione, allevamento, trasformazione e mutazione degli alimenti che compongono la dieta degli individui.

Focus

- L'evoluzione della catena alimentare: dall'uomo primitivo all'uomo del 2050, cosa mangiare, come produrre, dove comprare, come cucinare, ...
- L'alimentazione nel mondo: cibi che vengono da lontano e che ci permettono una dieta equilibrata
- Siamo quello che mangiamo: il cibo racconta la storia dei popoli
- Valori e simbologie del cibo

ABBONDANZA E PRIVAZIONE: IL PARADOSSO DEL CONTEMPORANEO

Contraddizioni nel cibo e nella sua disponibilità: un analogo numero di persone nel mondo vive condizioni di sotto-nutrizione e mancato accesso all'acqua potabile da un lato, malattie fisiche e psicologiche legate alla cattiva / eccessiva nutrizione e allo spreco dall'altro. Possono scienza, educazione, prevenzione, cooperazione internazionale, ingegneria sociale e politica promettere il superamento di questo doloroso paradosso?

Focus

- L'energia che mangiamo: il consumo energetico e di acqua necessario per la produzione del cibo
- Obesità, disturbi alimentari e corretta alimentazione
- Troppo, troppo poco, sprecato: il cibo, prezzo o valore?

IL FUTURO DEL CIBO: SCIENZA E TECNOLOGIA PER LA SICUREZZA E LA QUALITÀ

Illustrare le tecnologie, le scoperte scientifiche, i traguardi della ricerca è il primo passo per il trasferimento effettivo delle conoscenze per la formazione del capitale umano del domani, attento all'ottimizzazione delle filiere agroalimentari come alla qualità dei prodotti che finiscono sulle nostre tavole. Si scoprirà così il cibo del domani, come la dieta dei nostri figli differirà dalla nostra, quali saranno i filoni più promettenti nella ricerca internazionale. E in che modo, infine, l'educazione è parte integrante di un discorso che trascenda la tecnica per stimolare un sapere più integrato con le tradizioni locali e con le lingue: si pensi a come ogni specie vegetale e ogni tecnica di trasformazione che si perde costituisca immediatamente anche la perdita della parola e dei significati che le denotano.

Focus

Sviluppo e Progresso garantiscono la Sicurezza alimentare?

OGM e produzione biologica

Tracciabilità alimentare: dalla filiera di produzione alla GDO; il Km 0

Educazione alimentare

CIBO SOSTENIBILE = MONDO EQUO

Come si può responsabilizzare il genere umano affinché mantenga uno sviluppo equilibrato tra la produzione del cibo e lo sfruttamento delle risorse? L'Expo di Milano dedicata al tema del cibo e della nutrizione è la piattaforma di discussione nella quale lanciare i nuovi obiettivi per un millennio sostenibile, dove sia salvaguardata la biodiversità da un lato, tutelati saperi, tradizioni e intere culture dall'altro.

Focus

- Educazione al riciclo e al non spreco
- Risparmio energetico

- Lo sfruttamento delle risorse e l'impatto ambientale: come la tecnologia può aiutare il futuro del pianeta
- Acqua, bene comune ed economico
- Che cosa determina il prezzo del cibo?
- Il ruolo della donna nella produzione del cibo e nel sostentamento della famiglia

IL GUSTO È CONOSCENZA

Nutrirsi è certamente un atto necessario, ma può essere anche uno dei più gioiosi per l'uomo. E soprattutto, il piacere del palato diventa strumento di conoscenza: i sapori e gli odori delle cucine internazionali spiegano la storia e le culture delle società del pianeta. Un itinerario a cavallo tra manifestazioni culturali e degustazioni diffuse, dove oltre ai prodotti finiti trovano posto anche le tecniche di conservazione dei cibi, le modalità di cottura, e le altre 'invenzioni' finalizzate a modificare o mantenere i sapori.

Focus

- Stili di vita: salute e benessere
- Denominazioni certificate (DOC, DOCG, IGP, DOP)
- Il cibo nell'arte: dalla rappresentazione del cibo nell'arte all'arte da mangiare
- L'arte della cucina e il convivio: la tavola come luogo di conoscenza
- Il piacere della tavola: enogastronomia e gusto