



Co-funded by
the European Union



Il riutilizzo degli avanzi di cibo

Tema: Gestione sostenibile degli sprechi alimentari

Durata totale: 5/6 ore

Materie scolastiche coinvolte:

Chimica, Biologia, Storia,
Geografia, Economia, Lingue
straniere

Attrezzature/materiali:

PC

Schede didattiche: --

Strumenti digitali:

https://docs.google.com/presentations/d/1pm_5FBAegM-Yeo9IQVIDLgC2eh0Rp7Sh/edit?usp=sharing&oid=117919987869015484455&rtpof=true&sd=true

<https://www.surveymonkey.com/>

<https://www.google.com/forms/about/>

Breve descrizione

Come gestire gli avanzi di cibo? Alcuni piatti il giorno dopo sono più buoni del giorno prima, come il pollo al curry e le lasagne. Nella tradizione culinaria di tutti i paesi, tuttavia, ci sono ricette che invece aiutano a migliorare il sapore di piatti che non sono più buoni come quelli cucinati il giorno dopo o li presentano in una forma alternativa. Stiamo parlando di piatti non precedentemente congelati e processati, prendiamo in considerazione solo piatti cucinati con materie prime fresche che consentono di riutilizzare eventuali avanzi e creare ricette gustose, facili e veloci da preparare. A volte è consigliabile fare una doppia infornata per avere a disposizione degli avanzi da rielaborare velocemente nei giorni successivi!

Attraverso l'applicazione di questa Unità, gli studenti approfondiscono il tema di come riutilizzare gli avanzi di cibo, tenendo in considerazione il fattore edonico e valutando la sostenibilità ambientale.



<https://goodfoodeplus.cebas.csic.es/>



Co-funded by
the European Union



Obiettivi di apprendimento

Gli studenti impareranno:

- ✓ Educazione alimentare sul valore della dieta basata su materie prime non trasformate
- ✓ Elementi base per cucinare
- ✓ Tradizioni e cultura culinaria

Gli studenti saranno in grado di:

- ✓ Creare un sondaggio digitale
- ✓ Intervistare le persone per ottenere informazioni complete
- ✓ Gestire gli avanzi di cibo
- ✓ Scegliere il modo più sano per cucinare gli avanzi
- ✓ Preparare una nuova ricetta con gli avanzi



Fasi dell'unità di apprendimento

Orientamento

Durata: 20 minuti

Materie scolastiche coinvolte (suggerimento): Tecnologia, Chimica, Biologia, Storia, Inglese

Dove si svolge l'attività: In classe

Metodo (come devono lavorare gli studenti): L'intera classe discute del cibo avanzato in famiglia.

Attrezzature / materiali: PC per la presentazione disponibile su:

https://docs.google.com/presentation/d/1pm_5FBAegM-Yeo9IQVIDLgC2eh0Rp7Sh/edit?usp=sharing&oid=117919987869015484455&rtpof=true&sd=true

Descrizione: L'insegnante introduce il tema degli avanzi alimentari e di come possono essere utilizzati. L'attività si svolge con un brainstorming che coinvolge tutta la classe. È disponibile una presentazione per introdurre la gestione degli avanzi alimentari in casa.

La presentazione prevede domande dirette agli studenti e incoraggia il brainstorming. Prepara la classe per i passaggi successivi.

Questa attività può essere facilmente gestita dagli insegnanti di lingua inglese grazie alla lingua di presentazione e all'introduzione di termini utili per la sperimentazione e la ricetta che gli studenti devono definire.

Concettualizzazione

Durata: 20 minuti

Materie scolastiche coinvolte (suggerimento): Tecnologia, Chimica, Biologia, Storia, Inglese

Dove si svolge l'attività: In classe

Metodo (come devono lavorare gli studenti): Brainstorming su come ogni famiglia gestisce gli avanzi.

Cosa fare con gli avanzi di cibo?

Descrizione: Gli studenti possono formulare un'ipotesi o una domanda di indagine, che a sua volta può essere suddivisa in diverse sotto-domande, ad esempio: la domanda centrale può essere

"È possibile riutilizzare gli avanzi della ricetta e in quanti modi?".

Questa a sua volta può essere suddivisa in sotto-domande come

"Quale metodo è il più sano? Quale è il più saporito? Quale metodo è più ecologico?" ecc.

Dopo una discussione iniziale sui diversi metodi di riutilizzo o riscaldamento degli avanzi di cibo, questi saranno elencati sulla lavagna. La classe sarà quindi divisa in gruppi e ognuno avrà il compito di indagare



una delle sotto-domande come indicato nella fase successiva. Le domande formulate e finalizzate guideranno l'indagine che seguirà.

Indagine

Durata: 3 ore

Materie scolastiche coinvolte (suggerimento): Tecnologia, Chimica, Biologia, Storia, Inglese

Dove si svolge l'attività: In classe, e a casa

Metodo (come devono lavorare gli studenti): In gruppo e come classe

Descrizione: Questa fase mira a svolgere tutte le attività necessarie per rispondere alle domande (o per testare le ipotesi) formulate nella fase di concettualizzazione. I genitori verranno intervistati per condividere le loro conoscenze su come utilizzare gli avanzi e gli studenti applicheranno le loro conoscenze in modo pratico per analizzare quali metodi di cottura degli avanzi siano i più sostenibili, gustosi e sani.

La fase di indagine prevede 3 fasi:

- 1. Pianificazione delle attività di indagine da implementare. Ciò include la decisione di quali metodi/attività di indagine impiegare tra quelli proposti nel quadro della unità specifica per testare l'ipotesi (o rispondere alle domande) formulate e la creazione di un piano di indagine con l'aiuto/la guida degli insegnanti che possono proporre aggiustamenti. L'obiettivo è creare un piano di indagine realistico e affidabile che includa le attività da implementare in ordine, l'attrezzatura necessaria, eventuali esperti esterni che vi prenderanno parte e un calendario stimato.
- 2. Esecuzione delle attività di indagine. Descrivere ciascuna attività di indagine proposta nel quadro della unità, incluso l'obiettivo dell'attività, le linee guida per l'esecuzione dell'attività (inclusa la preparazione), le attrezzature/i materiali necessari, la durata stimata, gli strumenti digitali che possono essere impiegati, ecc.
- 3. Analisi dei risultati e delle principali conclusioni. Descrivere come analizzare i risultati e trarre conclusioni sulle conclusioni per attività di indagine proposta.

1) Pianificazione

Dove si svolge l'attività: in classe

Durata: 60 minuti

Materiali: Quaderno e penne

Descrizione: Dopo aver condiviso come la famiglia gestisce gli avanzi e quali metodi utilizza, gli studenti definiscono un piano per coinvolgere e intervistare i genitori che ritengono possano aiutarli a ottenere idee, dettagli e ricette particolari per cucinare gli avanzi.



In questa fase di pianificazione, gli studenti dovranno identificare almeno 5 genitori adatti a collaborare. Con l'aiuto dell'insegnante, gli studenti hanno costruito un questionario online per l'intervista. Le domande saranno mirate ad aiutare a testare l'ipotesi o a rispondere alle domande generate durante la fase di concettualizzazione e dovrebbero inoltre:

- *indagare i dettagli sugli ingredienti utilizzati (ad esempio: uova, burro, farina, latte...)*
- *identificare le fasi di lavorazione*
- *dettagli sui metodi di cottura*
- *temperatura e tempo di cottura*
- *estrarre informazioni per definire la ricetta completa*
- *Se il parente cucina la ricetta gli studenti possono assaggiare e compilare il modulo con un questionario di degustazione del cibo (tenendo conto dell'aspetto, dell'aroma, del gusto, della consistenza e della consistenza)*

Gli studenti saranno divisi in gruppi. Ogni gruppo intervisterà uno dei genitori disponibili.

All'interno del gruppo gli studenti avranno funzioni diversificate, è previsto un intervistatore, qualcuno che annoti le risposte al questionario online e qualcuno che si occupi della documentazione tramite video e foto (consigliato soprattutto se è possibile avere un esempio pratico durante l'intervista).

In questa fase di pianificazione verrà stabilita la scadenza entro la quale dovranno essere effettuati i colloqui.

2) Esecuzione

Dove si svolge l'attività: A casa

Durata: 60 minuti

Attrezzatura / Materiali: Telefoni/fotocamera/video, appunti e penne

Strumenti digitali: Telefoni, cloud digitale per l'archiviazione dei dati (es. Google Drive, Classroom), modulo online per il colloquio (<https://www.surveymonkey.com/>-<https://www.google.com/forms/about/>)

Descrizione: Ogni gruppo condurrà l'intervista. Dovranno:

- *compilare il modulo on-line prodotto in fase di progettazione*
- *assaggiare la ricetta, se possibile*
- *organizzare e raccogliere foto e video*

Il materiale prodotto da ciascun gruppo verrà raccolto e condiviso tramite canale digitale.

3) Analisi / Risultati

Dove si svolge l'attività: In classe

Durata: 60 minuti

Attrezzatura / Materiali: PC

Strumenti digitali: Software per presentazioni, Applicazione o calcolatrice della GoodFood Library per valutare la sostenibilità della ricetta (ad esempio: [italiano: https://www.foodmiles.com/](https://www.foodmiles.com/))



Descrizione:

Attività 1. Condivisione dei dati raccolti dall'intervista.

In classe ogni gruppo presenta i risultati dell'intervista ed estrae le informazioni interessanti per rispondere alle domande o convalidare l'ipotesi.

Attività 2. Analisi dei dati

Utilizzando le applicazioni elencate nella libreria GoodFood, analizza gli ingredienti utilizzati per trasformare gli avanzi in una nuova ricetta per valutarne il fattore edonico e salutare e valutarne la sostenibilità ambientale.

Conclusione

Durata: 60 minuti

Materie scolastiche coinvolte (suggerimento): Tecnologia, Chimica, Biologia, Storia, Inglese

Dove si svolge l'attività: In classe

Metodo (come devono lavorare gli studenti): In gruppo

Attrezzature / materiali: --

Descrizione: Questa fase mira a riunire e riportare i risultati/le conclusioni delle attività di indagine svolte e a trarre conclusioni in termini di ipotesi testate (domande esplorate). Gli studenti in gruppi possono riportare i risultati/le conclusioni di ciascuna attività di indagine. In questa fase si incoraggia la partecipazione di insegnanti di diverse materie STEAM, per guidare gli studenti, garantire che vengano presi in considerazione diversi aspetti e fornire indicazioni in caso di risultati contrastanti.

Gli insegnanti possono suggerire agli studenti di:

- *evidenziare gli aspetti interessanti emersi dall'intervista e dall'esperienza maturata*
- *descrivere come gli avanzi della ricetta in esame possono essere trasformati in una nuova ricetta dal buon gusto*
- *Nota se ci sono aspetti storici/tradizionali nella ricetta suggerita dai genitori*
- *Riportare in una tabella il valore nutrizionale dell'ingrediente utilizzato per cucinare il cibo avanzato*
- *Preparare una presentazione per condividere l'esperienza con i compagni di classe*

Discussione

Durata: 60 minuti

Materie scolastiche coinvolte (suggerimento): Tecnologia, Chimica, Biologia, Storia, Inglese



Co-funded by
the European Union



Dove si svolge l'attività: In classe

Metodo (come devono lavorare gli studenti): Come classe

Attrezzature / materiali: --

Descrizione: Gli studenti sono invitati a discutere le loro scoperte, a parlare dell'esperienza (problemi riscontrati, cosa è piaciuto loro di più) e a fornire una soluzione per riutilizzare gli avanzi della ricetta.

Gli studenti potrebbero anche essere incoraggiati a presentare le loro scoperte e proposte ai loro compagni a scuola.