

**UNITA' DI APPRENDIMENTO
"LE SCELTE ALIMENTARI E
LE LORO CONSEGUENZE SOCIALI ED AMBIENTALI"**

ANNO SCOLASTICO	2014-2015
SCUOLA	LICEO SCIENTIFICO_ "MEDI" -SENIGALLIA (AN)
CLASSE/I	I - II
DOCENTE/I	MAURIZIA CATENA
ONG di riferimento	CVM

Mappa concettuale



OBIETTIVO FORMATIVO: sviluppare la consapevolezza dei nessi fra le scelte di consumo alimentare, l'ambiente e la giustizia sociale.

Competenze delle discipline coinvolte	<p>Leggere, comprendere e interpretare testi scritti di vario tipo. Interagire in diverse situazioni comunicative, attraverso modalità dialogiche. Produrre informazioni storiche con fonti di vario genere.. Usare le conoscenze e le abilità, per orientarsi nella complessità del presente. Comprendere opinioni e culture diverse; capire i problemi fondamentali del mondo contemporaneo. Orientarsi sulle carte di diversa scala. Essere consapevole dell'ineguaglianza dell'accesso alle risorse.</p>
Competenze di global Learning e rispettivi indicatori.	<p>Sapersi decentrare (=decentramento, pluralità dei punti di vista) Agire in modo autonomo e responsabile (=responsabilità, corresponsabilità) Cogliere trasformazioni, processi, relazioni, interconnessioni (= processualità, interdipendenza cronospazialità); Utilizzare diverse scale geografiche e relative analisi che procedono dal locale al globale e viceversa (=transcalarità) Assumere un pensiero critico (=discontinuità)</p>

QUADRO SINOTTICO DELLA MEDIAZIONE DIDATTICA.

Fas e	Obiettivo	Discipli ne	Attività	Organizzazi one/ Metodo	Raggruppam ento alunni	Media/Mez zi	Tem po	I G L
0	Rilevare le conoscenze spontanee degli alunni.	italiano	Conversazio ne clinica	Conversazio ne clinica. <i>Circle time.</i>	Lavoro in gruppo classe e individuale	Domande per conversazi one clinica	1 h	Ascolto/E

1	Analizzare la distribuzione e delle risorse alimentari per coglierne l'iniqua ripartizione.	Geografia//Italiano/Scienze	Attività di osservazione di carte tematiche sulla distribuzione delle risorse alimentari nel mondo	Osservazione e di carte tematiche; strategia carta-racconti	Lavoro individuale; lavoro per gruppi	Internet Dati FAO Carte tematiche.	2 h	Cronospazialità
2	Riflettere sulle abitudini alimentari più diffuse in Occidente.	Storia/Geografia/Italiano	Analisi dell'alimentazione e prevalentemente carnivora	Osservazione e analisi di video. Metodo euristico-partecipativo, dialogico; Lettura e analisi di testi multipli.	Lavoro con gruppo classe.	Internet; Articoli e riviste. You tube	2 h	Mens critica
3	Prendere coscienza delle conseguenze sociali ed ambientali delle scelte alimentari.	Italiano/Geografia/Scienze	Generalizzazione delle conseguenze giuridico-sociali, ambientali, della salute. Approfondimenti sulla filiera della carne. Presa di coscienza dei costi sociali ed ambientali	Attività investigativa e di ricerca; Lettura e analisi di testi multipli. Attività interpretativa Dialogo orientato. Sintesi attraverso costruzione di PPT di classe.	Lavori di gruppo con metodo di cooperative Learning. <i>Metodo Jigsaw</i> Lavoro con gruppo classe	Video, internet, articoli riviste, collaborazione di esperto.	3 h	Processualità/Discontinuità
4	Promuovere la consapevolezza della necessità di modificare le proprie abitudini alimentari per assumere un consumo critico e responsabile.	Italiano/Storia	Incontro con l'esperta del Commercio "Equo e solidale" Presentazione da parte di un esperto di un'etichetta trasparente e non Studio del programma SAVE AND GROW della FAO	Investigativo: intervista testimone privilegiato. Lettura e analisi di testi multipli. Problem-solving	Lavoro individuale, Lavoro per piccoli gruppi.	Testimone privilegiato. Video, Internet, Articoli riviste.	2 h	Corresponsabilità civica

5	Ripercorrere l'itinerario didattico,	Italiano/Storia/Geografia/Scienze	Elaborazione mappa conclusiva da confrontare con quella iniziale. Attività di sintesi sull'interesse e l'utilità dell'attività. Costruzione di cartellone digitale GLOGSTER.	Meta cognizione	Lavoro con gruppo classe	Quaderno di lavoro	1 h + 1 h a casa	Meta cognizione
6	Verificare la competenza di consumatore e responsabile.	Italiano/Storia/Geografia/Scienze	Produrre una pubblicità progresso sulla questione alimentare	Problem - solving	Lavoro con gruppo classe.	Cartelloni e strumenti grafici	1 h	Responsabilità/Cittadinan

FASI DELL'ITINERARIO EDUCATIVO DIDATTICO NEL DETTAGLIO.

F	Obiettivo	Discipline	Attività	Organizzazione/ Metodo	Raggruppamento alunni	Media/Mezzi	T	I G L
0	Rilevare le conoscenze spontanee degli alunni sulle diversità alimentari come identità culturali legate alle tradizioni,	italiano	Effettuazione di una conversazione con il supporto del protocollo di domanda. (Allegato A)	Conversazione clinica. <i>Circle time.</i>	Lavoro in gruppo classe e individuale	Domande per conversazione clinica	30 m	Ascolto/Empatia

ALLEGATO I. PROTOCOLLO DI DOMANDE PER LA CONVERSAZIONE CLINICA.

Cosa ti fa venire in mente la parola "alimentazione"?
Quale modo di alimentarsi consideri sano, equilibrato?
Che cosa mangi solitamente a casa a pranzo?
E a cena?
E fuori di casa?



*I tuoi nonni alla tua età cosa mangiavano fuori di casa?
Come arrivano sul tuo piatto i cibi che mangi, ad esempio l'hamburger o il pollo?
Come si allevano i bovini?
Quali effetti produce questo modo di produrre hamburger sull'ambiente?
Quali paesi hanno maggior accesso al cibo?
Quali paesi hanno minore accesso al cibo?
Come mai?
Che cosa significa sovranità alimentare?*

Analisi di conversazione Clinica.

Alla prima domanda "Che cosa ti fa venire in mente la parola 'alimentazione'?" gli studenti associano il termine: all'oggetto di cui ci si nutre come il cibo; al modo con cui si mangia che richiede equilibrio tra sostanze nutritive; a uno stile di vita che denota una certa influenza culturale; alla vita come funzione stessa dell'alimentarsi per sopravvivere.

Alla seconda domanda "Quale modo di alimentarsi consideri sano, equilibrato?" gli allievi fanno riferimento: alla piramide alimentare; alla genuinità dei cibi; alla varietà dell'alimentazione; alla regolarità dei pasti; al consumo di prodotti biologici.

Alla terza e quarta domanda "Che cosa mangi solitamente a casa a pranzo?" "E a cena?" la maggior parte della classe dichiara di seguire la dieta "dissociata" per cui gli allievi mangiano pasta con frutta e/o verdura a pranzo; pietanza di carne o pesce con frutta e/o verdura a cena. Pochi fanno un pranzo completo. Alcuni mangiano anche cuscus, riso, yogurt, salumi e dolce.

Alla quinta domanda "E fuori di casa?" circa 18 studenti dichiarano di mangiare hamburger; 11 studenti kebab. Quasi la totalità mangia patatine e pizza.

Alla sesta domanda "I tuoi nonni alla tua età cosa mangiavano fuori di casa?" i ragazzi dichiarano che i loro nonni mangiavano cibi genuini come marmellata fatta in casa, fichi e frutta presi dall'albero, pane con burro e zucchero.

Alla settima domanda "Come arrivano sul tuo piatto i cibi che mangi, ad esempio l'hamburger o il pollo?" 26 alunni non conoscono il viaggio che fa il pollo o l'hamburger.

Alcuni affermano che l'hamburger si ottiene con gli scarti della macellazione. Il bovino viene allevato, ingrassato e macellato negli allevamenti

All'ottava domanda "Come si allevano i bovini?" alcuni allievi affermano che sono somministrati loro il mangime ma anche del medicinale e degli ormoni per farli crescere.

Alla nona domanda "Quali effetti produce questo modo di produrre hamburger sull'ambiente?" La classe dichiara di non saperlo.

Alla decima domanda "Quali paesi hanno maggior accesso al cibo?" gli allievi rispondono quelli che hanno più risorse come l'America e l'Europa. Un'allieva aggiunge la Cina.

All'undicesima domanda "Quali paesi hanno minore accesso al cibo?" il continente più citato è stato l'Africa con riferimento a quella subsahariana e centrale. Gli allievi parlano anche genericamente di Asia e d'America centrale. Alcuni specificano quali paesi più a rischio sul piano dell'autosufficienza alimentare il Cile, l'Argentina e il Brasile in cui ci sono le favelas.

Alla dodicesima domanda "Come mai?" c'è chi attribuisce la causa alla distribuzione non omogenea della ricchezza nel mondo e chi invece fa riferimento alle multinazionali come soggetti responsabili di espropriare le risorse a popolazioni locali. Un'allieva considera le barriere doganali come ostacoli per l'accesso al cibo.

Alla tredicesima domanda "Che cosa significa sovranità alimentare?" gli allievi non sanno rispondere.

Commento alla Conversazione Clinica *Le conoscenze spontanee degli allievi attestano che essi associano l'alimentazione al benessere della persona, allo stile di vita e sanno anche che cibi genuini, una varietà alimentare, una regolarità nell'assunzione dei pasti nonché - per un allievo - l'acquisto di prodotti biologici sono criteri importanti nel modo di alimentarsi. Nel prosieguo della conversazione si nota una separazione tra ciò che è bene fare e ciò che realmente fanno o fanno gli allievi sulla questione dell'alimentazione. Essi, infatti, mangiano fuori pasto preferendo patatine e pizza che sbilanciano sul fronte dei carboidrati la loro alimentazione. S'intuisce per inferenza che i ragazzi sono molto condizionati da spot e forme di pubblicità che essi non riescono a collegare con il problema dell'alimentazione e della loro salute. Lo stesso modo di mangiare secondo i criteri della dieta dissociata, tanto in auge in questo momento storico, risponde più a una moda che a criteri scientifici consolidati che*



richiedono un'analisi dei bisogni dei singoli soggetti poiché non si può generalizzare verso tutti ciò che è valido per alcuni. Sanno che i loro nonni mangiavano cibi più genuini, ma questo non incide sulle loro scelte alimentari. Essi dichiarano di non conoscere la filiera di produzione di un prodotto alimentare per cui non hanno la consapevolezza che non basta assumere un tot di proteine per essere sicuri di alimentarsi bene, ma è necessario che sappiano da dove viene la carne che mangiano e com'è trattata. Per seguire questo filo di pensiero si può partire dal ragazzo che dichiara che è bene acquistare prodotti biologici e di qui risalire al ciclo di vita degli alimenti, quello che in termini scientifici è chiamato come LCA (Life Cycle Assessment - Valutazione del Ciclo di Vita) così da scoprire sia l'incidenza del cibo nel proprio piatto sia l'impatto ambientale e sociale di quello stesso cibo. Nel primo caso si può prendere come esempio l'hamburger della McDonald's e scoprire come la somministrazioni di certe sostanze chimiche ai bovini rende meno salubre il pacchetto di proteine offerto dalla Multinazionale e, allo stesso tempo, si possono individuare le infinite relazioni che il piatto di ciascuno di noi ha con una serie di fattori ambientali e sociali. Questo mettere in relazione il proprio piatto con una serie di fattori è la sfida della nuova cultura della complessità, in contrasto con un modo tradizionale di studiare in cui l'oggetto culturale è presentato spesso slegato e in maniera settoriale così da impedire la visione intersistemica e olistica dei problemi. La stessa classica piramide alimentare, per altro citata dagli allievi, si sofferma sulla composizione di un'alimentazione quotidiana del consumatore, ma non prende in considerazione le numerose interrelazioni con l'habitat e con i problemi legati alla violazione dei diritti dei lavoratori e talvolta delle popolazioni locali in cui sono allestiti gli stessi allevamenti e/o coltivazioni intensive. Circa la distribuzione delle risorse alimentari, gli allievi sono consapevoli che esiste un'ingiusta distribuzione delle risorse, ma anche qui devono approfondire la questione. La classificazione dei Paesi in base al tasso di denutrizione della popolazione va rivista, magari utilizzando una mappa che rende facilmente visibile la situazione mondiale in cui la Cina non ha ancora parametri come quelli occidentali a differenza del Giappone (<http://ripassofacile.blogspot.it/2013/03/mappa-fame-nel-mondo.html>). Le cause della sperequazione alimentare sono in parte legate alla sottrazione di risorse da parte delle Multinazionali, come afferma un allievo, ma in realtà la questione va ricondotta ad uno scenario più articolato che denuncia da una lato i mali della colonizzazione di ieri e del neocolonialismo di oggi e dall'altro chiama in gioco il WTO (World Trade Organization) o OMC (Organizzazione mondiale del commercio) accusata di privilegiare le multinazionali e le nazioni sviluppate attraverso la stessa liberalizzazione dei beni. Quest'ultimo punto, che entra in contrasto con l'allieva che individua nelle barriere doganali un motivo di difficile accesso al cibo, va approfondito, magari con una lezione di un esperto sul commercio internazionale, anche per meglio conoscere il tema della sovranità alimentare come una possibile alternativa alla questione della fame nel mondo.

Matrice cognitiva (ciò che sanno)

- C'è un'ingiusta distribuzione delle risorse nel mondo.
- Un'alimentazione sana ha delle regole
- L'alimentazione deve essere equilibrata
- L'alimentazione varia nel tempo

Compito di apprendimento (ciò che non sanno)

- L'ingiusta distribuzione delle risorse chiama in causa le relazioni commerciali tra paesi e in particolare sia i trattati commerciali internazionali (WTO o OMC) sia il potere delle Multinazionali
- La salubrità della propria alimentazione dipende anche dalla filiera di produzione del cibo.
- La propria alimentazione chiama in causa i costi sociali ed ambientali di ciò che si consuma

Il consumatore critico deve essere un soggetto consapevole e con capacità di scelta.

RETE CONCETTUALE

ALIMENTAZIONE

legata a

INEGUALE ACCESSO AL CIBO

- obesità – sottalimentazione (analisi lessicale)
- Paesi sovralimentati e sottoalimentati (carte tematiche)
- WTO - sovranità alimentare (esperto di commercio internazionale)

PRODUZIONE DI CIBO

- filiera di produzione del cibo (LCA)
- salubrità del cibo
- impatto ambientale del modo di produzione del cibo
- costi sociali

SALUBRITÀ ALIMENTARE

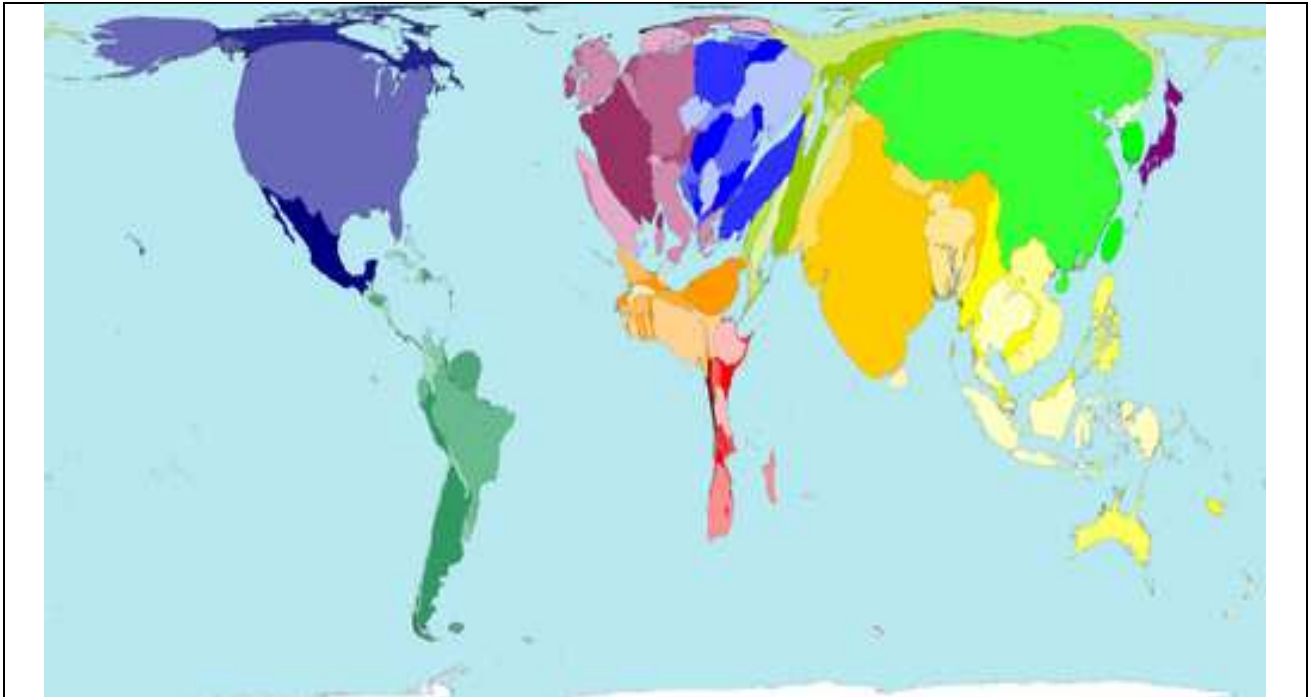
- controllo consapevole del proprio stile alimentare
- commercio equo e solidale
- consumatore critico e responsabile anche nei confronti della natura e del rispetto dei diritti umani

Box per avviare alle abilità che sviluppano traguardi di competenza SA ASCOLTARE, EMPATIZZARE E DECENTRARSI.

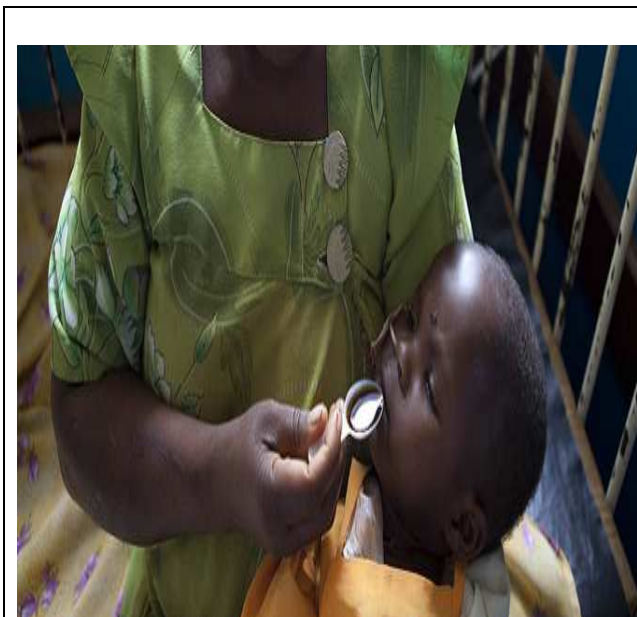
1/D - INIZIALE	2/C - BASE	3/B -INTERMEDIO	4/A - AVANZATO	Tot. punteggio
Sa ascoltare ve se guidato sa mettersi nei panni degli altri.	Comprende un pensiero diverso dal proprio.	Sa negoziare il proprio modo di vedere con quello degli altri.	Individua il valore del confronto e tramite esso trova nuove soluzioni.	.../ 4

F	Obiettivo	Discipline	Attività	Organizzazione e/ Metodo	Raggruppamento alunni	Media/Mezzi	T	I G L
1	Analizzare la distribuzione e delle risorse alimentari per coglierne l'inequità ripartizione.	Geografia//Italiano/Scienze	Attività di osservazione e di carte tematiche e immagini sulla distribuzione e delle risorse alimentari nel mondo. (Allegato A)	Osservazione di carte tematiche e immagini ; strategia carta-racconti (narrazione descrittiva delle carte e delle immagini).	Lavoro individuale. Lavoro per gruppi	Internet Dati FAO Carte tematiche Immagini.	2 h	Cronospazialità

ALLEGATO A



<http://www.worldmapper.org/display.php?selected=123>



Box per avviare alle abilità che sviluppano traguardi di competenza SA COGLIERE LA CRONOSPAZIALITA'.				
1/D - INIZIALE	2/C - BASE	3/B -INTERMEDIO	4/A - AVANZATO	Tot. punteggio
Se guidato, prende in considerazione alcuni fenomeni nel loro evolversi non solo nel tempo ma anche nello spazio.	Prende in considerazione fenomeni e alcuni processi semplici e legge il loro evolversi nel tempo e nello spazio.	Individua fenomeni e processi nel loro evolversi nel tempo e nello spazio.	Sa prendere in considerazione in modo autonomo fenomeni e processi nel loro evolversi nel tempo e nello spazio e nel loro differenziarsi, tenendo conto delle molteplici variabili in gioco.	.../ 4

Box per avviare alle abilità che sviluppano traguardi di competenza PARTECIPA E DITIMOLA L'ATTIVITA' DI GRUPPO.				
1/D INIZIALE	27C BASE	37B INTERMEDIO	4/A AVANZATO	Tot. Punteggio
La partecipazione deve essere continuamente sollecitata.	Partecipa spontaneamente alle attività proposte, ma necessita di frequenti richiami per seguire le indicazioni e i modelli operativi proposti.	Partecipa spontaneamente e con interesse alle attività proposte. Sa ascoltare, condivide, nel rispetto dei ruoli, compiti e regole di convivenza, valorizzando e supportando le potenzialità individuali.	Partecipa spontaneamente e con alto interesse, interagisce in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo stati di conflitto, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.	.../ 4

F	Obiettivo	Discipline	Attività	Organizzazione/ Metodo	Raggruppamento alunni	Media/Mezzi	T	I G L
2	Riflettere sulle abitudini alimentari più diffuse in Occidente.	Storia/Geografia/Italiano	Analisi dell'alimentazione prevalentemente carnivora attraverso la presentazione di allevamenti intensivi per riprodurre animali in regime di cattività. (Allegato A)	Osservazione e analisi di video. Metodo euristico-partecipativo dialogico; Lettura e analisi di testi multipli.	Lavoro con gruppo classe.	Internet; Articoli e riviste. You tube	2 h	Mens critica

ALLEGATO A

<https://www.youtube.com/watch?v=BgqfZeAW4so>

("This Is My Life" La mia vita intensiva. - Allevamento bovini da carne.)

<https://www.youtube.com/watch?v=cZVWtaq7t9g>

(Allevamento intensive polli)





<https://www.youtube.com/watch?v=BgqfZeAW4so>
<https://www.youtube.com/watch?v=cZVWtaq7t9g>

Box per avviare alle abilità che sviluppano traguardi di competenza				
SA APPRENDERE CON MENS CRITICA				
1/D - INIZIALE	2/C - BASE	3/B -INTERMEDIO	4/A - AVANZATO	Tot. punteggio
Se aiutato, elabora più soluzioni a un problema posto.	Affronta il problema in maniera divergente.	Coniuga la meta cognizione ed il transfert per affrontare un problema nuovo.	Individua molteplici modalità inedite con cui un problema nuovo può essere affrontato.	.../ 4

F	Obiettivo	Discipline	Attività	Organizzazione/ Metodo	Raggruppamento alunni	Media/Mezzi	T	I G L
3	Prendere coscienza delle conseguenze sociali ed ambientali delle scelte alimentari.	Italiano/Geografia/Scienze	Generalizzazione delle conseguenze giuridico-sociali, ambientali, della salute. Approfondimenti sulla filiera della carne. (Allegato A) Presa di coscienza dei costi sociali ed ambientali. (Allegato B)	Attività investigativa e di ricerca. Lettura e analisi di testi multipli. Attività interpretativa Dialogo orientato. Attività di sintesi attraverso costruzione di PPT di classe.	Lavori di gruppo con metodo di cooperative Learning. <i>Metodo Jigsaw</i> Lavoro con gruppo classe	Video, internet, articoli riviste, Collaborazione di esperto.	3 h	Processualità/Discontinuità

ALLEGATO A

Video MEAT THE TRUTH

<https://www.youtube.com/watch?v=dURtZEe5AII>

<https://www.youtube.com/watch?v=qoYjytBgRzg>

(FOOD, Inc. - Il documentario più sconvolgente del 2009

<https://prezi.com/evizxtc-ipdf/alla-ricerca-della-sobrieta-perduta/>

A graphic presentation about food waste.

<p>In totale, la metà della foresta pluviale dell'America centrale e meridionale è stata abbattuta per l'allevamento. E il ritmo di disboscamento è in continua crescita!</p>	<p>L'ABBATTIMENTO DELLE FORESTE</p>
	<p>Il legname è una delle cause minori della deforestazione. La causa principale è la creazione di pascoli per l'allevamento dei bovini destinati a fornire carne all'Occidente.</p>
	<p>https://www.youtube.com/watch?v=dURtZEe5AI I https://www.youtube.com/watch?v=qoYjytBgRzg https://prezi.com/evizxtc-ipdf/alla-ricerca-della-sobrieta-perduta/</p>

ALLEGATO B

<p>ATTIVITÀ DI SINTESI</p> <p>RIFLESSIONE DEGLI ALLIEVI</p>	<p>ALLEVAMENTO INTENSIVO DI BOVINI.</p>
	<p>INDICE:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1. ALLEVAMENTO DI BOVINI 1.1 cos'è e quando si è diffuso 2. ASPETTI CRITICI 2.1 condizioni degli animali nell'allevamento 2.2 macellazione 2.3 fame nel mondo 3. IMPRONTA ECOLOGICA/ COME SI PUO MIGLIORARE 3.1 impatto ambientale 3.2 allevamenti più sostenibili 3.3 allevamento biologico 4. CONCLUSIONE
<p>CHE COS'E'?</p>	
<p>L'allevamento intensivo o industriale è una forma di allevamento che utilizza tecniche industriali e scientifiche per ottenere la massima quantità di prodotto al minimo costo e utilizzando il minimo spazio, tipicamente con l'uso di appositi macchinari e farmaci veterinari. L'allevamento intensivo è estremamente diffuso in tutti i paesi sviluppati; la gran parte della carne che si acquista nei supermercati viene prodotta in questo modo.</p>	



QUANDO SI E' SVILUPPATO?

L'allevamento intensivo si è diffuso nel XX secolo (in Italia soprattutto dal secondo dopoguerra) allo scopo di soddisfare la crescente richiesta di prodotti di origine animale abbattendone nel frattempo i costi, in modo da rendere questa categoria di prodotti adatta al consumo di tutta la popolazione.

CONDIZIONI DEGLI ANIMALI

Negli allevamenti i bovini maschi sono tenuti segregati in capannoni dove non hanno nemmeno lo spazio per muoversi e sono fatti ingrassare in modo così innaturale che le loro stesse zampe non sono in grado di reggerne il peso.

Le mucche "da latte" a due anni sono ingravidate, perché per produrre latte, devono, come tutti i mammiferi, partorire un cucciolo. I vitelli sono subito strappati alle madri, rinchiusi in piccoli recinti, e a sei mesi mandati al macello. La mucca è munta meccanicamente e costretta a produrre dieci volte la quantità di latte che produrrebbe in natura per nutrire suo figlio. Un terzo delle mucche degli allevamenti soffre di mastite (una dolorosa infiammazione delle mammelle).

Per continuare a produrre latte, la mucca deve partorire un vitello ogni anno e dopo cinque o sei anni, ormai esausta e sfruttata al massimo, sarà macellata.

MACELLAZIONE

Al macello, gli animali in fila verso la trappola di stordimento possono vedere come gli operai sparano agli altri che stanno in fila prima di loro e che cadono per terra davanti ai loro occhi.

Terrorizzati, quando la sbarra si alza, cercano tutti inutilmente di scappare tornando indietro. Gli animali scivolano e cadono, e sentono l'odore del sangue degli animali che sono dissanguati di là dalla trappola.

Per lo stordimento è usata una pistola a proiettile captivo (provvista di una punta di ferro di 6 cm che penetrando nel cranio provoca un rapido stordimento, ma non uccide l'animale), infatti, dopo lo sparo del proiettile nella loro testa alcuni animali restano ancora coscienti e provano ad alzarsi disperatamente, ma vengono lo stesso appesi per una zampa e il macellatore taglia loro la faccia mentre continuano a provare a respirare. Le zampe sono tagliate appena un minuto dopo che l'animale è stato sgozzato. Gli animali sono poi fatti a pezzi con le seghe elettriche.

Nella sala di taglio non si trova più alcun segno dell'individuo che ciascuno di loro è stato, solo pezzi di "carne".



FAME NEL MONDO

I prodotti dell'allevamento del bestiame – uova, carne, latte e derivati - forniscono un terzo delle proteine assunte globalmente dall'uomo. Poiché non distribuito in modo omogeneo nei paesi del mondo, il consumo di questi alimenti è, allo stesso tempo, causa d'obesità nei paesi occidentali (dove il consumo di questi alimenti è eccessivo) e rimedio potenziale alla denutrizione nei paesi in via di sviluppo (PVS). Non vi sono soluzioni che siano una «via di mezzo», non esistono allevamenti, dove gli animali possano vivere bene e non può esistere la carne senza la morte atroce di essere senzienti, che provano emozioni come noi. Manderesti al macello il tuo cane o il tuo gatto? No. Una mucca o un maiale non sono diversi!

La via giusta è una sola, l'unica sensata, razionale e rispettosa della vita: smettere di mangiare animali e i loro prodotti. Gli studi scientifici, e l'esperienza quotidiana, i milioni di vegetariani e vegani, dimostrano con sicurezza che un'alimentazione 100% vegetale non solo è adeguata, ma comporta benefici per la salute nella prevenzione e nella cura di diverse patologie invalidanti, principali cause di morte in Italia.

IMPATTI AMBIENTALI

Gli impatti ambientali connessi alla produzione animale riguardano:

- La degradazione del suolo
- Deforestazione
- Inquinamento chimico
- Consumo d'acqua
- Smaltimento delle deiezioni



ALLEVAMENTI PIU' SOSTENIBILI

Per ridurre l'intensità degli impatti dell'allevamento sui diversi comparti ambientali, gli allevatori oggi hanno a disposizione diverse possibilità. Possono, infatti, decidere di convertire la propria produzione in allevamento biologico.

L'ALLEVAMENTO BIOLOGICO ha come concezione l'allevamento degli animali rispettando l'etologia della specie e i criteri di benessere animale, che negli allevamenti tradizionali intensivi sono disattesi.

Prima di tutto sono alimentati con prodotti vegetali di origine biologica prodotti nella stessa azienda. L'allevamento bio è strettamente legato alla terra. Il numero dei capi che si possono allevare in azienda dipende dall'estensione della superficie di terreno disponibile.

Le condizioni di allevamento devono tenere conto del comportamento innato degli animali. In particolare, le strutture per l'allevamento devono essere salubri, correttamente dimensionate al carico di bestiame e devono consentire l'isolamento dei capi che richiedono cure mediche. E' vietato l'impiego di razze ottenute mediante manipolazione genetica. L'utilizzo di razze autoctone è importante non solo per conservare le tradizioni locali, ma perché esse sono le razze che meglio si adattano alle condizioni climatiche e ambientali esistenti e, per questo, divenute nel tempo resistenti alle malattie locali. Le razze rustiche permettono, quindi, di ottenere buone produzioni con bassi livelli alimentari, una buona resistenza e longevità degli animali e prodotti di qualità.

Conclusioni

- **Questo percorso sulla tipologia di allevamento dei bovini vuole essere un punto di riflessione e d'incontro per produttori e consumatori che vogliono**

affrontare eticamente la questione del consumo di alimenti di derivazione animale.

- **Occorre ragionare e affrontare responsabilmente alternative a un mercato che mercifica la vita animale, in favore della mera quantità numerica a discapito della salute di tutti, viventi umani e non.**

Box per avviare alle abilità che sviluppano traguardi di competenza

SA INDIVIDUARE LE DISCONTINUITA?

1/D - INIZIALE	2/C - BASE	3/B -INTERMEDIO	4/A - AVANZATO	Tot. punteggio
Se aiutato, confronta diversi momenti del presente.	Confronta in modo autonomo diverse modalità del presente cogliendone le discontinuità.	Valuta i processi di trasformazione in un'ottica critica non sempre migliorativa.	Sa progettare il futuro tenendo conto delle criticità presenti nei processi storici.	.../ 4

Box per avviare alle abilità che sviluppano traguardi di competenza

SA IDEARE, PROGETTARE; REALIZZARE

1/D - INIZIALE	2/C - BASE	3/B -INTERMEDIO	4/A - AVANZATO	Tot. punteggio
Produce elaborati semplici ma adeguati agli intenti comunicativi.	Produce elaborati finalizzati agli intenti comunicativi.	Produce elaborati soddisfacenti rispetto a precisi intenti comunicativi.	Produce elaborati efficaci e personali rispetto a precisi intenti comunicativi.	.../ 4

F	Obiettivo	Discipline	Attività	Organizzazione/ Metodo	Raggruppamento alunni	Media/Mezzi	T	I G L
4	Promuovere la consapevolezza della necessità di modificare le proprie abitudini alimentari per assumere un consumo critico e responsabile.	Italiano/Storia	Incontro con l'esperta del Commercio "Equo e solidale" (Allegato A) Presentazione da parte di un esperto di un'etichetta trasparente e non (Allegato B) Studio del programma SAVE AND GROW della FAO (Allegato C)	Investigativo: intervista testimone privilegiato. Lettura e analisi di testi multipli. Problem-solving	Lavoro individuale, Lavoro per piccoli gruppi.	Testimone privilegiato. Video ,Internet, Articoli riviste.c	2 h	Corresponsabilità civica

ALLEGATO A

	<p>DOMANDE AD ESPERTO DEL COMMERCIO EQUO SOLIDALE aprile 2015</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ QUALI CARATTERISTICHE DEVE AVER UN PRODOTTO ALIMENTARE PER ESSERE SOSTENIBILE DAL PUNTO DI VISTA AMBIENTALE E SOCIALE? ❖ CHE COSA SI INTENDE PER PRODUZIONE DI AUTOSVILUPPO’ ❖ CHE COSA E’ UNA MULTINAZIONALE? ❖ SPIEGA L’ESPRESSIONE “OTTIMIZZARE I PROFITTI”.
<p>SINTESI L’economia a servizio dell’uomo, non l’uomo a servizio dell’economia.</p>  <p>Economia: razionale gestione delle risorse disponibili</p>	<p>Equità: distribuzione <u>equilibrata</u> dei profitti tra i vari attori del sistema economico</p> <p>Produttore distributore utilizzatore</p> 
<p>AGROBUSINESS La maggior parte dei prodotti alimentari che troviamo nei negozi viene distribuita da pochissime multinazionali. Le multinazionali sono società per azioni che appartengono ad una miriade di soci anonimi, sono quotate in borsa e le azioni valgono in base all’utile che viene distribuito quindi la classe dirigente si sente autorizzata ad ottimizzare i profitti, senza curarsi delle conseguenze sul pianeta e sulla popolazione.</p>	<p>Ottimizzazione dei profitti</p> 
<p>Riduzione dei costi Sfruttamento ambientale:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Colture intensive, impoverimento del suolo, disboscamento,... • Utilizzo di fertilizzanti chimici • Utilizzo di pesticidi <p>Ostacoli: Leggi per la tutela dell’ambiente e della</p>	<p>Riduzione dei costi Sfruttamento delle risorse umane:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Salari bassissimi • Orari di lavoro estenuanti • Mancanza di tutela della salute dei lavoratori • Mancato rispetto dei diritti umani (in particolare art. 23,24 e 25 della dichiarazione universale dei diritti umani)

<p>qualità dei prodotti alimentari</p>	<p>Ostacoli: Leggi che regolano il lavoro e CCNL</p>
<p>RISULTATO</p> <p>Immissione nel mercato di prodotti a prezzi mediamente bassi (non sempre) e (quasi sempre) di scarsa qualità</p>	
<p>COMMERCIO EQUO SOLIDALE</p>	
<p style="text-align: center;">Nato come lotta contro l'impovertà non basata sull'assistenzialismo persegue 4 obiettivi</p>	<p>Tutela dei produttori</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prezzo equo e trasparente • Contratti pluriennali • Prefinanziamenti <p>Prezzo equo per il produttore</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reali costi di produzione • Margine di guadagno che consenta una vita dignitosa al produttore e alla propria famiglia. <p>Rispetto dell'ambiente</p> <ul style="list-style-type: none"> • Piccole produzioni • Promozione dell'agricoltura biologica e a lotta integrata <p>Garanzia di qualità Se il prodotto non possiede i requisiti, il progetto di commercio equo e solidale si interrompe</p> <p style="text-align: center;">Inoltre</p> <p>Le persone in stato di povertà sono disposte a lavorare tanto per bassissimi salari favorendo l'esodo di grandi e piccole imprese "occidentali".... ...e la povertà dilaga a tutte le latitudini.</p>
<p style="text-align: center;">La struttura del commercio equo e solidale</p>	<p style="text-align: right;">Dalla parte giusta</p> <ul style="list-style-type: none"> •Elabora la carta dei criteri •Effettua controlli tramite questionari e visite ispettive agli iscritti
<p>In Bottega si possono trovare tutti prodotti "coloniali" (tè, caffè, zucchero di canna, banane, cacao,...) e varietà alimentari di tutto il mondo (riso, legumi, quinoa, tisane e infusi, cous cous, ...) Cosmesi naturale, detersivi ecologici alla</p>	

<p>spina, editoria e articoli di artigianato</p>	
---	--

ALLEGATO B

SAI LEGGERE L'ETICHETTA DEGLI ALIMENTI?

Come leggere le etichette. Guida per il consumatore consapevole di Eleonora Cresci in GreenMe.it "Sarò buono con la terra"



Ingredienti, avvertenze, tabelle nutrizionali, simboli e marchi: le etichette sono un vero e proprio calderone di informazioni, tutte preziosissime ma non sempre altrettanto chiare e veritiere.

È un piccolo vademecum per cercare di districarci in questa giungla di indicazioni. Inizieremo con le etichette alimentari,

ETICHETTE ALIMENTARI: COSA DEVONO INDICARE

Dal **1982** per legge l'etichetta deve recare **l'elenco degli ingredienti**, in modo chiaro e visibile.

10 anni dopo arriva il **decreto legislativo n.109 del 27/1/1992**, testo vigente, che stabilisce i criteri per le etichette dei prodotti alimentari confezionati.

A norma di legge un'etichetta dovrebbe contenere:

- **Gli additivi**
- **Il quantitativo**
- **Termini di scadenza e modalità di conservazione e di utilizzo**
- **Chi l'ha fatto**
- **Lotto di appartenenza del prodotto**

1. LA **DENOMINAZIONE DI VENDITA** altro non è che la descrizione del prodotto: gli può essere anche dato un nome di fantasia, ma deve comunque comparire la denominazione univoca (maionese, farina 00, ecc.) in modo che l'acquirente non sia tratto in inganno.

2. Le **SOSTANZE** contenute nel prodotto (compresi additivi e acqua, se supera il 5%) devono



essere indicate sull'etichetta in ordine di peso decrescente:

perciò il primo ingrediente citato è quello più presente, seguono gli altri fino ad arrivare al meno presente.

Quando troviamo la dicitura "in proporzione variabile" vuol dire che nessun ingrediente è prevalente rispetto agli altri.

Quando, invece che con il loro nome specifico, gli ingredienti sono segnalati con il nome generico della categoria (es. "formaggio"), allora probabilmente non si tratterà del tipo più pregiato: effettivamente se nel prodotto in questione fosse contenuto, ad esempio, del Parmigiano Reggiano, perché non scriverlo?

Tra gli ingredienti rientrano anche gli **aromi** e qui occorre una precisazione: quando troviamo scritto genericamente "aromi" significa che si tratta di **aromi artificiali**, prodotti in laboratorio. Diversamente, se compare la dicitura "**aromi naturali**" si tratta di essenze, estratti, succhi ottenuti da **materie vegetali**. Inutile dire che è meglio preferire quei prodotti che contengono aromi naturali...

3. Cosa sono invece gli **ADDITIVI**? Si tratta di sostanze (autorizzate dalla legge italiana solo per determinati alimenti e in quantità ben precise) usate per diversi motivi: sono i famosi **coloranti, emulsionanti, antiossidanti, edulcoranti**.

Ne esistono centinaia e ad ognuno corrisponde una **sigla** (che può essere sostituita dalla dicitura esatta dell'additivo) costituita dalla lettera E e da un numero:

le sigle da **E100** a **E199** indicano i coloranti, quelle da **E200** in su si usano invece per gli altri tipi di additivi.

Anche se autorizzati dall'Unione Europea, meglio sempre preferire quei prodotti a più basso contenuto di additivi.

4. PESO o il **VOLUME NETTO** L'etichetta deve riportare anche il peso o il volume netto del prodotto; nel caso di prodotti conservati in un liquido di governo, deve essere indicato anche il peso sgocciolato.

5. ATTENZIONE alla SCADENZA: la dicitura "*da consumarsi preferibilmente entro*" indica che le caratteristiche del prodotto rimangono inalterate fino alla data indicata, dopodiché lo si può comunque consumare ma non se ne assicura l'integrità.

Curiosità: non è vietato dalla legge vendere prodotti dopo questa data; in Gran Bretagna ad esempio sta fiorendo il commercio di prodotti "scaduti" a prezzi ribassati.

Quando invece leggiamo "*da consumarsi entro*", si tratta di una scadenza vera e propria, dopo la quale il produttore non garantisce più.

La data dovrebbe (regola che purtroppo non sempre viene seguita) **essere scritta in modo chiaro e leggibile**, con caratteri indelebili e in una posizione facilmente individuabile dal consumatore. Essa deve indicare:

il giorno, il mese e l'anno per i prodotti conservabili per meno di tre mesi (**latte fresco**, mozzarelle, **yogurt** ecc.);

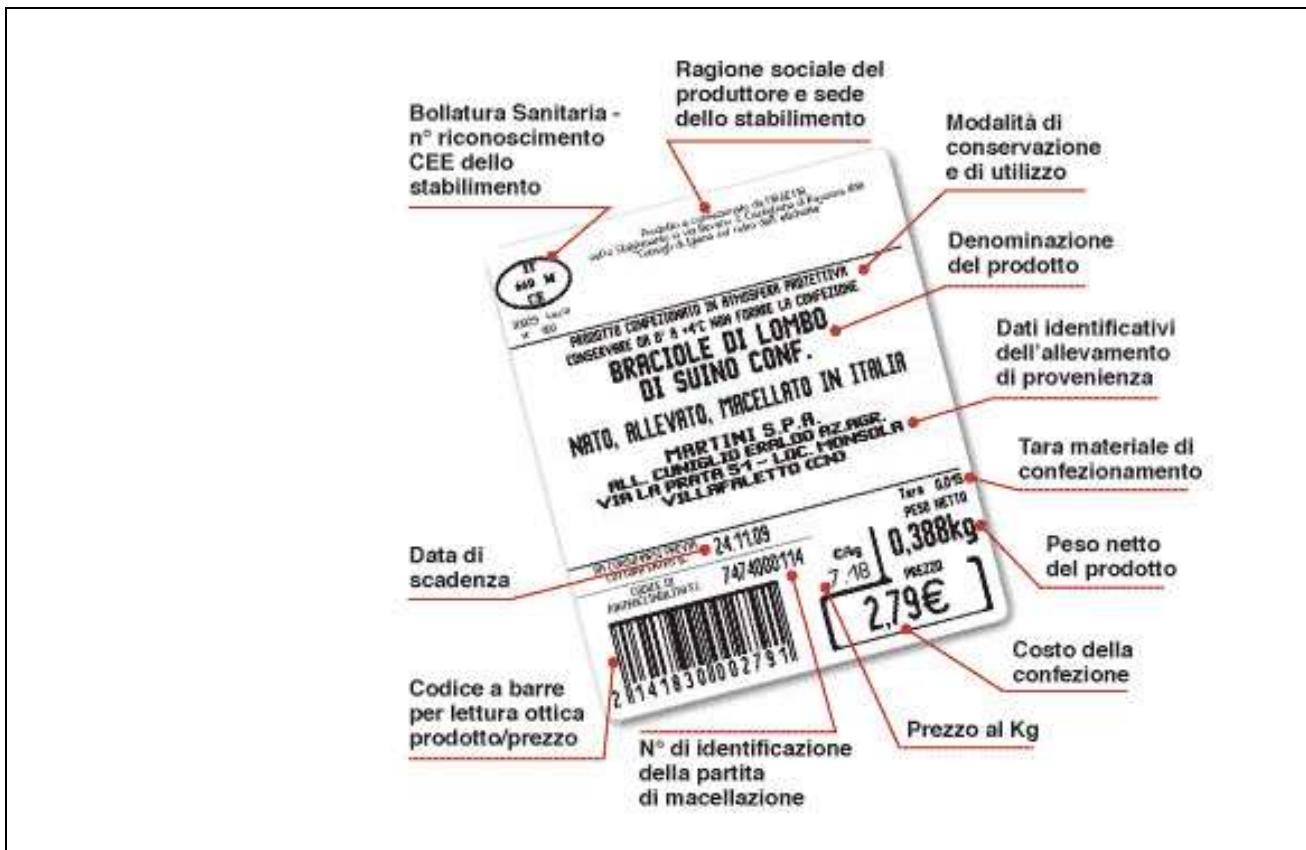
solo il mese e l'anno per gli articoli conservabili per più di tre mesi ma per meno di 18;

solo l'anno per alimenti come i pelati o le verdure in scatola conservabili per più di 18 mesi.

L'indicazione non è invece obbligatoria per i prodotti ortofrutticoli freschi, i vini, l'aceto, i superalcolici, il sale da cucina e lo zucchero.

Per i prodotti che hanno bisogno di una particolare conservazione (es. I surgelati) la modalità deve essere sempre indicata, così come il loro corretto utilizzo (es. La dicitura "consumare previa cottura").

6. PROVENIENZA del prodotto. il **nome del produttore**, la sua sede e quella dell'impianto di produzione o confezionamento (se diversa) devono sempre apparire in modo chiaro e leggibile sulle etichette. Queste informazioni sono, per noi consumatori, molto **importanti: da qui possiamo**, infatti, **rintracciare la filiera**, sapere quanto distante da noi è stato prodotto un alimento e poterci informare sull'affidabilità del suo produttore. Nel caso ci si trovasse davanti ad un **prodotto difettoso**, possiamo (e dobbiamo!) inoltre segnalare agli organismi competenti il lotto di produzione, che è la vera carta d'identità del prodotto, grazie al quale si può risalire alla sua provenienza.



ETICHETTE INGANNEVOLI

L'articolo 2 del d.lgs 109/92 in applicazione della direttiva comunitaria, dice che le confezioni e le etichette dei prodotti non devono in alcun modo trarre in inganno il consumatore. Spesso però purtroppo questa regola non viene seguita:

A) è il caso delle etichette ingannevoli. Una etichetta può risultare ingannevole o fuorviante nel caso in cui, ad esempio, inganni sulle caratteristiche reali del prodotto o gli attribuisca proprietà ed effetti che non possiede (ad esempio quando leggiamo "snellente" o "dimagrante").

B) Un'altra cosa che può trarre in inganno il consumatore è quando si suggerisce che un prodotto possiede caratteristiche particolari che in realtà sono proprie di tutti i prodotti simili (come ad esempio il contenuto di calcio nel latte o nei formaggi) oppure se gli si attribuiscono proprietà curative che in realtà non possiede.

C) Un discorso a parte meritano invece le immagini ingannevoli sui packaging dei prodotti: alcuni esempi interessanti li potrete trovare sulla rubrica "Il futuro dei consumi" del Sole 24 Ore, di Roberto La Pira, oppure sul sito tedesco www.pundo3000.com.

D) Altra cosa cui fare attenzione: **le etichette nutrizionali** (di cui parleremo tra qualche riga) **devono essere sempre riferite a 100g** o ml di prodotto e, solo facoltativamente, anche a porzioni inferiori.

Perciò fate bene attenzione, quando leggete che un prodotto non contiene grassi o contiene pochi zuccheri, a quale quantità si sta facendo riferimento.

In ogni caso, anche quando la dicitura è riportata correttamente, non facciamoci ingannare da scritte come **"solo 30 kcalorie per 100 ml di prodotto"**: se facciamo ben attenzione, infatti, a seconda del prodotto di cui si parla non sono poi così poche!

E) Un ulteriore modo per trarre in inganno i consumatori è la **lista degli ingredienti**:

Gli ingredienti sono elencati in ordine della loro proporzione nel prodotto. Questo significa che i primi 3 ingredienti sono quelli che noi principalmente stiamo mangiando.

Proprio per questo molte ditte distribuiscono gli **zuccheri** presenti tra molti ingredienti così che le quantità non compaiono nei primi tre dell'elenco. Così ci possiamo ad esempio trovare davanti ad una lista che contiene una combinazione di saccarosio, fruttosio, zucchero di canna, destrosio senza che nessuno di essi sia presente nelle prime posizioni dell'elenco; in realtà se poi andiamo a far bene i conti, probabilmente quel prodotto contiene più zuccheri di tanti altri!

QUALCHE ESEMPIO PER AIUTARVI AD ESSERE CRITICI E NON FARVI INGANNARE.

Se leggete a basso contenuto calorico il prodotto non può avere più di 40 kcal per 100 grammi, o più di 20 kcal per 100 millilitri.

Se leggete a ridotto contenuto calorico il valore energetico del prodotto deve essere ridotto di almeno il 30% rispetto agli altri prodotti della stessa categoria e si devono indicare le caratteristiche che hanno provocato questa riduzione.

Se leggete senza zuccheri il prodotto non può avere più di 0,5 grammi di zucchero per 100 grammi o 100 millilitri.

Se leggete senza zuccheri aggiunti tra gli ingredienti non dovete trovare né saccarosio, glucosio, lattosio, maltosio, fruttosio, destrosio, sciroppo di glucosio, né altri prodotti con proprietà dolcificanti (es. Miele).

Etichetta zuccheri aggiunti

LEGGERE LE ETICHETTE

Lezione 5: ZUCCHERI AGGIUNTI

Possono essere indicati con nomi diversi, ad esempio:

- Sciroppo di glucosio-fruttosio
- Succo di mela da concentrato
- Zucchero d'uva
- Miele

Hanno però tutti lo stesso effetto sull'organismo, quindi è importante controllare le quantità.



VALORI PER VASETTO

Energia	128 kcal
Proteine	4,4 g
Carboidrati	16,5 g
Grassi	4,3 g



INGREDIENTI:

Latte fermentato con Lactobacillus bulgaricus, Streptococcus thermophilus e Bifidobacterium, preparazione di frutta 13% (mirtillo 39%, zucchero, ribes nero, sciroppo di glucosio, addensanti: E1422, pectina, E412; succo concentrato di sambuco, aromi, colorante: E163), zucchero 4,1%.

SmartFood

LA TABELLA NUTRIZIONALE

L'etichetta nutrizionale è facoltativa, ma diventa obbligatoria quando la presentazione o la pubblicità del prodotto indicano particolari caratteristiche nutrizionali.

La tabella nutrizionale deve indicare:

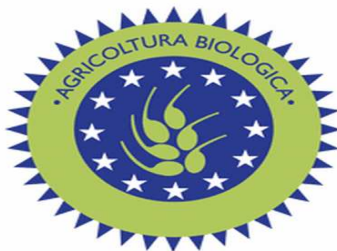
il valore energetico e la quantità di proteine, carboidrati e grassi.

A questi possono aggiungersi zuccheri, acidi grassi saturi, fibre alimentari e sodio. In alcuni casi si possono indicare le quantità di altri nutrienti, come le vitamine e alcuni sali minerali. L'importante è che la tabella sia chiara e non fuorviante, non crei sospetti sulle caratteristiche nutrizionali di altri alimenti, non incoraggi un uso smodato di quel prodotto, non affermi o sottintenda che le stesse sostanze non possano essere fornite da una dieta varia ed equilibrata.

PRODOTTI BIOLOGICI: COME RICONOScerLI

Come essere sicuri che i prodotti che acquistiamo siano veramente biologici? Anche qui occorre prestare attenzione all'etichetta: il regolamento CEE 2092/91 ha definito, infatti, criteri ben precisi a cui i produttori e trasformatori di prodotti biologici debbono attenersi. Fondamentale è dunque che in tutte le fasi di produzione vengano seguiti i criteri relativi al metodo biologico, criteri stabiliti dall'Unione Europea. I prodotti bio non possono infatti contenere OGM né possono essere stati sottoposti a radiazioni (a volte usate a fini anti germogliativi su patate o cipolle). A parte alcune eccezioni autorizzate dall'UE, è inoltre vietato anche l'uso di additivi. Il regolamento CEE 2092/91 definisce anche le norme tecniche di produzione, i prodotti utilizzabili per la difesa, la fertilizzazione, la preparazione e la conservazione dei prodotti, nonché i canoni per etichettare i prodotti da agricoltura biologica.

MARCHIO EUROPEA AGRICOLTURA BIOLOGICA



TRE TIPI DI ETICHETTE.

Esistono tre tipi differenti di etichette per contrassegnare i prodotti da agricoltura biologica, utilizzate secondo il quantitativo di ingredienti biologici contenuti nel prodotto, e il periodo di adesione dell'azienda produttrice al metodo biologico.

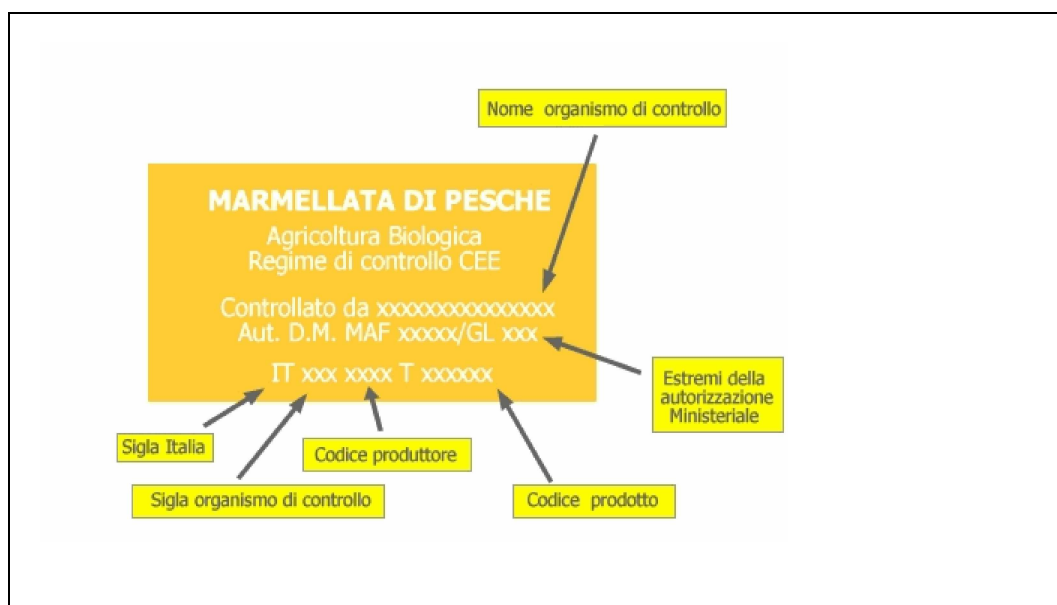
- **PRODOTTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA.**

Questa dicitura può essere utilizzata quando il prodotto è composto almeno per il 95% da ingredienti provenienti da agricoltura biologica che abbiano ottenuto la certificazione dell'Organismo di Controllo autorizzato. Il restante 5% degli ingredienti utilizzati di origine agricola o non agricola (es. additivi, aromi, acqua, sale, ecc.), sono compresi nell'elenco di prodotti autorizzati previsto dal regolamento CEE 2092/91, Allegato VI parte B. Come già detto, non devono essere stati impiegati nella produzione né OGM né radiazioni ionizzanti. L'etichetta deve obbligatoriamente riportare i seguenti elementi

- la denominazione di vendita (es. Marmellata, biscotti, caffè, ecc.) seguita dalla dicitura "da agricoltura biologica, regime di controllo CEE";
- controllato da" seguito dal nome dell'organismo di controllo (ce ne sono diversi, ad es. Icea, Bioagricert, ecc.);
- "Aut.D.M. MIRAAL...." dove sono indicati gli estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- un codice alfanumerico dove sono riportati la sigla del Paese di produzione (IT per l'Italia), la sigla dell'organismo di controllo (es. AIAB), una lettera e un numero che identificano il produttore, la lettera "T" per i prodotti trasformati, o la "F" per i prodotti freschi e una lettera e un numero che identificano il prodotto e l'autorizzazione alla stampa dell'etichetta.

Facoltativamente può essere aggiunto il **marchio unico europeo per l'agricoltura biologica**.

Una curiosità: per quanto **riguarda il vino**, esiste solo la dicitura "vino da uve da agricoltura biologica" e non "vino biologico". Questo perché non esistono in Europa disciplinari sulla vinificazione biologica, quindi l'unica cosa che può essere certificata è la produzione bio delle uve utilizzate.



Prodotto con almeno il 70% degli ingredienti ottenuti da agricoltura biologica. Quando almeno il 70% degli ingredienti è di origine biologica, non è consentito usare la dicitura "da agricoltura biologica" nella denominazione di vendita, ma soltanto nell'elenco

degli ingredienti, dove verranno evidenziati con un asterisco quelli ottenuti tramite agricoltura bio e certificati dall'organismo di controllo.

Una scritta accanto alla descrizione del prodotto, di dimensione e colore uguale alla lista degli ingredienti, indicherà la percentuale degli ingredienti biologici utilizzati ("x % degli ingredienti di origine agricola utilizzati è stato ottenuto conformemente alle norme della produzione biologica").

Rimangono tutti i vincoli e gli obblighi dei prodotti della categoria precedente.

PRODOTTO IN CONVERSIONE ALL'AGRICOLTURA BIOLOGICA.

Le aziende "in conversione all'agricoltura biologica" sono quelle in attesa di ricevere la certificazione dall'organismo di controllo, ma che già rispettano i disciplinari di produzione biologica da almeno 12 mesi. Questa dicitura è utilizzabile solo per prodotti costituiti da un solo ingrediente di origine agricola raccolto dopo un periodo di conversione di almeno dodici mesi. Anche in questo caso gli ingredienti di origine non agricola dovranno essere tra quelli compresi nella lista positiva (parte A e B dell'allegato VI del Reg. CEE 2092/91).

Quando sugli scaffali troviamo prodotti con questo simbolo possiamo essere certi che siano stati **lavorati senza causare sfruttamento e povertà nel Sud del mondo** e che siano stati commercializzati seguendo le linee guida sviluppate da FLO e FLO-Cert (unità di certificazione con sede a Bonn) per l'importazione, la trasformazione e la commercializzazione.



In particolare il marchio Fairtrade garantisce che:

i produttori del Sud del Mondo abbiano ricevuto un **prezzo più alto** di quello del mercato convenzionale così da coprire i costi di produzione;

i produttori abbiano inoltre ricevuto un **marginale aggiuntivo** (il Fairtrade premium) da destinare a progetti di sviluppo sociale e sanitario che coinvolgono l'intera comunità;

i produttori lavorino nel **rispetto dell'ambiente e della biodiversità locale** promuovendo processi a basso impatto ambientale

ALCUNI ESEMPI: ETICHETTA DELLE UOVA

non fermatevi a ciò che trovate scritto sulla confezione esterna; le uova infatti ci dicono tutto di loro grazie a quel codice (che in pochi sanno tradurre) presente sul loro guscio!

Vi sveliamo il mistero:

0 IT 045 TO 001

La prima cifra indica il tipo di allevamento: 0 corrisponde all'allevamento biologico, 1 a quello all'aperto, 2 a terra, 3 in batteria. Lo 0 del biologico, in particolare, indica sia l'alimentazione della gallina che lo spazio che ha a disposizione per razzolare.

La seconda e la terza lettera rappresentano la sigla del paese di produzione (IT per l'Italia), mentre i 3 numeri successivi sono un codice che indica il Comune, seguito dalla sigla della Provincia. Le ultime 3 cifre sono il codice attribuito dalla ASL ad ogni singolo allevamento.

Sotto questo codice troviamo la data di scadenza o (ma è facoltativa) quella di deposizione: in ogni caso, basta sapere che le uova hanno una scadenza di 28 giorni, perciò si può comunque facilmente risalire anche alla data di deposizione.

Ultima cosa: la categoria che compare sulle confezioni indica la qualità delle uova: A (uova alimentari), B (uova di seconda scelta), C (uova per uso non alimentare, ma industriale).

Ora che sappiamo leggere queste indicazioni, possiamo scegliere non solo uova fresche e biologiche, ma anche uova prodotte il più possibile vicino a noi!

ETICHETTA DELLE CARNI

E cosa dire delle carni? Dopo tutti gli scandali alimentari legati a questo alimento, crediamo che conoscere la filiera produttiva della carne (e imparare ad individuarla dalla sua etichetta) sia un primo ottimo passo per garantire i nostri consumi (possibilmente moderati!).



Regolamento CE n.1760/2000

Il Regolamento CE n.1760/2000 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 luglio 2000 ha istituito l'obbligo di una specifica etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, consentendo così la tracciabilità e la trasparenza delle informazioni.

L'etichetta deve quindi contenere:

- un numero o un **codice di riferimento** che evidenzi il nesso e legame tra le carni e l'animale di origine; il numero può essere il codice di identificazione del singolo animale da cui provengono le carni o il numero di identificazione di un gruppo di animali;
- **nome dello Stato membro** o del paese terzo in cui è situato il **macello**. La dicitura è: "Macellato in + nome dello Stato + numero di approvazione";
- **nome dello Stato membro** o del paese terzo in cui è situato il **laboratorio**: la dizione prevista è: "Sezionato in + nome dello Stato + numero di approvazione";
- **nome dello Stato membro** o del paese terzo in cui è nato l'**animale**;
- **nome dello Stato membro** o del paese terzo (eventualmente più di uno) in cui è stato effettuato l'**ingrasso (ossia la crescita e l'allevamento)**.

Nella **vendita al dettaglio** tutte le informazioni sugli animali e la provenienza della carne (oltre a quelle su taglio, prezzo, peso e scadenza) devono essere riportate o sulla vaschetta o su un cartello accanto al bancone.

Lavoro in PPT della classe Cfr . L'alimentazione " Liceo Medi" Senigallia)

ALLEGATO C

RIPARTIRE DALLA NATURA PER LO SVILUPPO AGRICOLO.

La FAO lancia un nuovo modello di sviluppo agricolo per produrre di più con meno.



Le rese agricole possono essere aumentate di sei volte.

Roma, 13 giugno 2011 - La FAO ha annunciato oggi il lancio di una nuova grande iniziativa per riuscire a produrre più cibo per una popolazione mondiale in continua crescita in modo sostenibile dal punto di vista ambientale.

L'appello della FAO per un'intensificazione della produzione agricola che sia sostenibile, ad oltre mezzo secolo dalla Rivoluzione Verde degli anni '60, è contenuto in una nuova pubblicazione



"[Save and Grow](#)" curata dalla Divisione FAO Produzione vegetale e protezione delle piante.

Puntare sui piccoli contadini

Il nuovo approccio si rivolge soprattutto ai piccoli contadini dei paesi in via di sviluppo. Aiutare le famiglie rurali a basso reddito dei paesi in via di sviluppo - circa 2,5 miliardi di persone - ad economizzare sui costi di produzione e costruire prosperi sistemi agro-alimentari, li metterà nelle condizioni di massimizzare le rese ed investire i risparmi nella salute e nella scolarizzazione.

Si stima che la Rivoluzione verde abbia salvato dalla carestia un miliardo di persone, e che tra il 1960 ed il 2000 sia riuscita a produrre cibo più che a sufficienza per una popolazione mondiale che nello stesso periodo era raddoppiata, passando da 3 a 6 miliardi di persone.

Preservare per crescere

Tuttavia, l'attuale paradigma di produzione intensiva non riesce più a stare al passo con le sfide poste dal nuovo millennio. Per crescere l'agricoltura deve ora imparare a preservare. L'approccio "produrre di più con meno" attinge in parte alle tecniche dell'agricoltura di conservazione - una serie di pratiche agronomiche che permettono una migliore gestione del suolo, limitando gli effetti negativi sulla sua composizione. Per fare questo essa promuove una lavorazione minima del terreno, facendo a meno di un'aratura profonda, per mantenere in modo permanente la copertura organica. I residui delle coltivazioni vengono lasciati sui campi e si fanno rotare le colture alternando quelle cerealicole con le leguminose che arricchiscono il terreno.

Irrigazione di precisione

Tra le altre tecniche sviluppate dalla FAO e dai suoi partner nel corso degli ultimi anni ed ora presentate nella pubblicazione "[Save and Grow](#)", vi è l'irrigazione di precisione, per produrre di più con meno acqua, ed un impiego più preciso dei fertilizzanti per raddoppiare l'ammontare di nutrienti assorbiti dalle piante.

La gestione integrata delle infestazioni parassitarie, le cui tecniche combattono i parassiti senza un eccessivo ricorso ai pesticidi, è un altro elemento chiave.

Questi metodi aiutano le colture ad adattarsi al cambiamento climatico e non solo fanno produrre più cibo, ma contribuiscono anche a ridurre il fabbisogno di acqua del 30 per cento ed i costi energetici sino al 60 per cento. In alcuni casi si possono incrementare le rese di sei volte, come dimostrano i test effettuati di recente in Africa australe. Le rese dei coltivatori che hanno seguito queste tecniche in 57 paesi a basso reddito sono aumentate di circa l'80 per cento.

Rispettare gli ecosistemi

Questo nuovo modello produttivo proposto dalla FAO incorpora anche un approccio che rispetta gli ecosistemi e capitalizza il ruolo della natura nella crescita delle colture - sostanze organiche contenute nel suolo, regolazione del flusso idrico, predatori contro i parassiti, pollinazione naturale.

Questo nuovo approccio affonda le sue radici sull'esperienza fatta con la Rivoluzione Verde degli anni '60, che puntava ad innalzare i livelli produttivi, trascurando però l'impatto ambientale.

La biodiversità

Decenni di coltivazione intensiva hanno talvolta degradato terre una volta fertili ed esaurito le falde acquifere, provocato recrudescenze di infestazioni parassitarie, eroso la biodiversità, inquinato l'aria, il suolo e l'acqua. Peraltro va notato che stanno calando i tassi di crescita dei rendimenti dei principali cereali.

Per nutrire una popolazione mondiale che si prevede nel 2050 raggiungerà i 9,2 miliardi di persone - che nei paesi in via di sviluppo implica riuscire a soddisfare una domanda alimentare raddoppiata - non c'è altra scelta se non intensificare ulteriormente la produzione agricola. Per sconfiggere la fame e soddisfare la domanda di cibo per il 2050, la produzione deve crescere del 70 per cento nel mondo, e del 100 per cento nei paesi in via di sviluppo.

L'elemento chiave per vincere questa sfida sta in un'intensificazione della produzione che sia sostenibile, che è quello che viene proposto in "[Save and Grow](#)". Questo implicherà un passaggio da un modello omogeneo di produzione agricola a sistemi produttivi responsabili che si adattino ai diversi luoghi e situazioni.

Il sostegno agli agricoltori

Sarà inoltre necessario dare sostegno agli agricoltori così che possano apprendere le nuove pratiche e tecnologie, mentre i governi da parte loro dovranno rafforzare i programmi nazionali

di miglioramento e selezione delle specie vegetali per sviluppare nuove varietà di sementi resistenti ai cambiamenti climatici.

I governi dovranno anche fornire incentivi all'adozione di questo nuovo modello, come ad esempio ricompensare la buona gestione degli ecosistemi e promuovere maggiori investimenti in agricoltura. I paesi sviluppati dovranno incrementare la quota di aiuti ufficiali allo sviluppo da destinare all'agricoltura dei paesi in via di sviluppo, i quali da parte loro dovranno allocare una quota più ampia dei loro budget nazionali al settore agricolo. Lo studio auspica anche un aumento degli investimenti del settore privato sia a livello nazionale che internazionale.

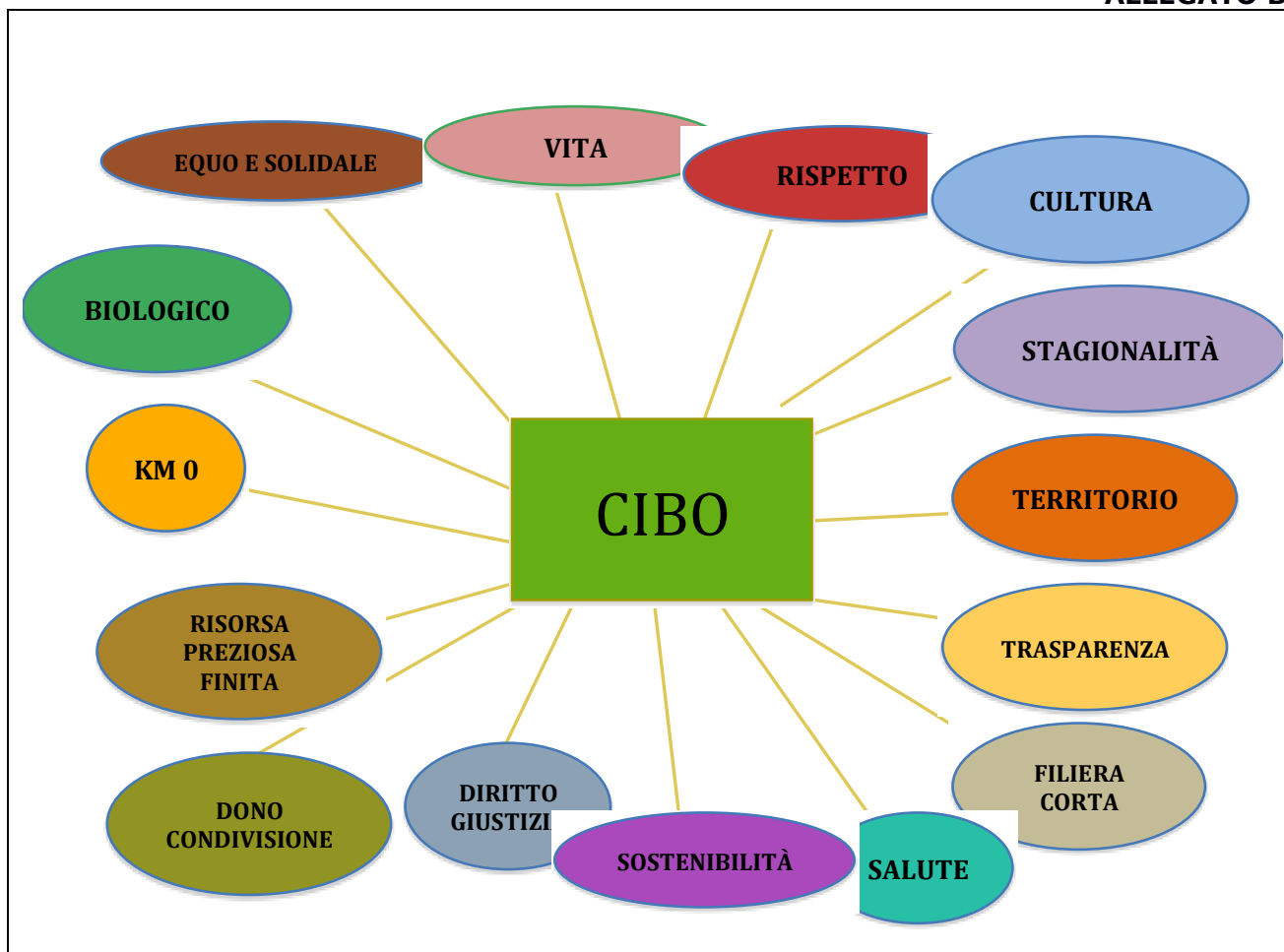
Box per avviare alle abilità che sviluppano traguardi di competenza AGISCE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE:				
1/D - INIZIALE	2/C - BASE	3/B - INTERMEDIO	4/A - AVANZATO	Tot. punteggio
Si sforza di agire autonomamente ed in modo responsabile vagliando il proprio stile di vita.	Interagisce con gli altri agendo a favore dei soggetti privi dei diritti fondamentali. Cerca di responsabilizzarsi circa il proprio stile di vita.	Di fronte alle sue scelte si pone con autonomia e con disponibilità ad agire responsabilmente con tutti.	Si pone di fronte alle sue scelte con autonomia, responsabilità e agisce nel rispetto di tutti.	.../ 4

F	Obiettivo	Discipline	Attività	Organizzazione/ Metodo	Raggruppamento alunni	Media /Mezzi	T	I G L
5	Ripercorrere l'itinerario didattico,	Italiano/Storia/Geografia/Scienze	<p>Analisi fasi dell'UDA. (Allegato A)</p> <p>Attività di sintesi sull'interesse e l'utilità dell'attività.</p> <p>Costruzione di cartellone digitale GLOGSTER. http://insegnantiduepuntozero.wordpress.com/2013/12/02/glogster-il-cartellone-diventa-digitale (Allegato B)</p>	Meta cognizione	Lavoro con gruppo classe	Quaderno di lavoro.	1 h + 1 h a casa	Meta cognizione

ALLEGATO A

Fasi	Obiettivi	Elementi di global Learning
0	Rilevare le conoscenze spontanee degli alunni sulle diversità alimentari come identità culturali legate alle tradizioni,	Ascolto/Empatia
1	Analizzare la distribuzione delle risorse alimentari per coglierne l'inequiva ripartizione.	Cronospazialità
2	Riflettere sulle abitudini alimentari più diffuse in Occidente.	Mens critica.
3	Prendere coscienza delle conseguenze sociali ed ambientali delle scelte alimentari.	Processualità/Discontinuità
4	Promuovere la consapevolezza della necessità di modificare le proprie abitudini alimentari per assumere un consumo critico e responsabile.	Responsabilità civica
5	Ripercorrere l'itinerario didattico,	Meta cognizione
6	Verificare le conoscenze, le abilità e le competenze acquisite.	Responsabilità/Corresponsabilità

ALLEGATO B

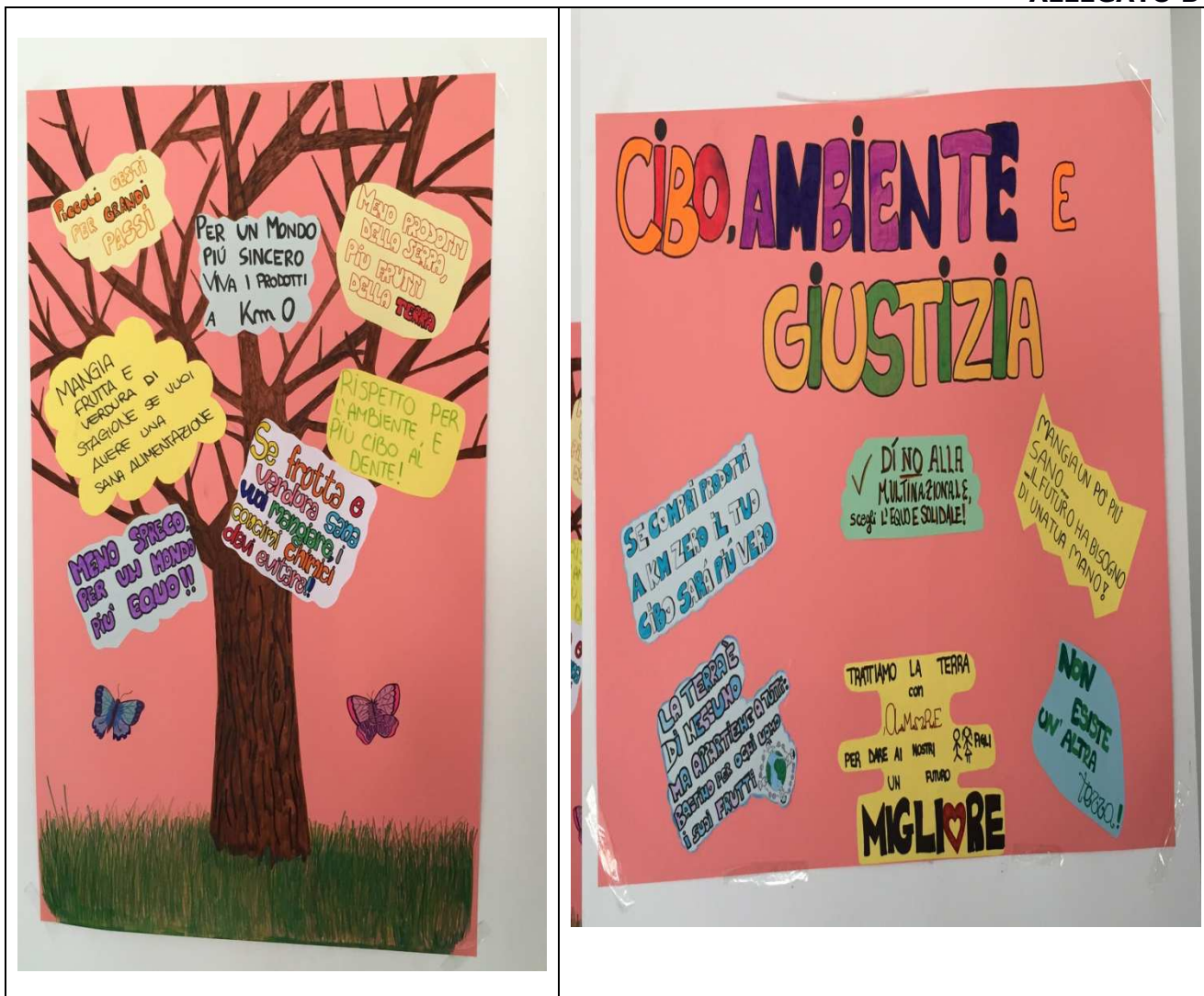


F	Obiettivo	Discipline	Attività	Organizzazione/ Metodo	Raggruppamento alunni	Media/Mezzi	Tempo	I.G: L:
5	Verificare le conoscenze le abilità e le competenze acquisite.	Italiano/Storia/Geografia/Scienze	Effettuazione di un compito autentico in situazione.	Problem solving Compito autentico. (Allegato A)	Lavoro con gruppo classe. (Allegato B)	Compito autentico.	2 h	Responsabilità/Cittadinanza attiva.

ALLEGATO A- COMPITO AUTENTICO.

L'insegnante chiede agli allievi di produrre una pubblicità progresso sulla questione alimentare.

ALLEGATO B



Box per avviare alle abilità che sviluppano traguardi di competenza SA AGIRE IN MODO RESPONSABILE.				
1/D - INIZIALE	2/C - BASE	3/B -INTERMEDIO	4/A - AVANZATO	Tot. punteggio
Se guidato, si sforza di riconoscere responsabilmente il suo modo di rapportarsi con gli altri e con l'ambiente.	Interagisce con gli altri agendo a favore dei soggetti privi dei diritti fondamentali, degli animali e della natura.	Di fronte alle sue scelte si pone con autonomia e con disponibilità.	Si pone di fronte alle sue scelte con autonomia, responsabilità e agisce nel rispetto di tutti.	.../ 4