



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability

PR1 SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE MODULO VET

UNITÀ
DI APPRENDIMENTO E RISULTATI



Cofinanziato
dall'Unione europea

Dichiarazione di esclusione di responsabilità

Questa pubblicazione ha ricevuto il sostegno finanziario dell'Unione Europea. I contenuti di questo documento rappresentano il punto di vista dell'autore e sono di sua esclusiva responsabilità. L'Unione europea non si assume alcuna responsabilità per l'uso che può essere fatto delle informazioni in esso contenute.

Consorzio



INDICE

Introduzione	4
Aree di apprendimento	15
Unità di apprendimento	16
Risultati dell'apprendimento	20
Allegati	23

1. INTRODUZIONE

L'industria alimentare sta affrontando sfide che richiedono l'adattamento della forza lavoro attuale e futura, se si vuole che il settore rimanga sostenibile e competitivo in Europa. Ciò richiede una collaborazione ancora più intensa tra coloro che si occupano di istruzione e formazione e le imprese.

Per raggiungere questo obiettivo, è ampiamente riconosciuto che l'istruzione e lo sviluppo delle competenze richiedono nuovi modelli per ottenere una migliore integrazione delle competenze. Esempi di tali modelli sono:

- Metodi di apprendimento basati sul lavoro (WBL)
- Nuovi corsi di istruzione e formazione professionale (VET) basati sulle competenze
- L'integrazione delle competenze trasversali (hard e soft skills) nei corsi di formazione esistenti.
- Nuovi canali per lo sviluppo professionale della forza lavoro esistente.

In Europa, i corsi di istruzione e formazione professionale hanno aggiornato i propri curricula per includere argomenti legati alla sostenibilità, soprattutto nei settori del turismo, dell'agricoltura, dell'industria alimentare e della gestione dell'energia. Tuttavia, la stessa evoluzione non è stata promossa nei corsi di formazione professionale dedicati alla ristorazione e all'ospitalità.

Il 30 novembre 2020, i ministri responsabili dell'istruzione e della formazione professionale degli Stati membri dell'UE, dei Paesi candidati, dei Paesi SEE-EFTA (Spazio economico europeo-Associazione europea di libero scambio), le parti sociali europee e la Commissione hanno approvato la Dichiarazione di Osnabrück 2020 sull'istruzione e la formazione professionale "come strumento per la ripresa e la giusta transizione verso economie digitali e verdi".

La Dichiarazione di Osnabrück è sostenuta dalle associazioni degli Istituti di Formazione Professionale (IFP) a livello europeo (VET4EU2) e dai rappresentanti degli studenti degli IFP (OBESSU, Rete europea delle associazioni scolastiche studentesche).

Tra le raccomandazioni del Consiglio sull'istruzione e la formazione professionale per la competitività sostenibile, l'equità sociale e la resilienza, incluse nella Dichiarazione di Osnabrück, vi è quella di "promuovere la sostenibilità negli IFP".

Quale modo migliore per farlo se non includendo un tema così scottante, essenziale per la sopravvivenza dell'intera umanità, come la sostenibilità alimentare?

Vista la mancanza di una descrizione unica e precisa dei risultati di apprendimento attesi in materia di sostenibilità alimentare nel sistema europeo di abilità e competenze dell'istruzione professionale, il gruppo di lavoro di questo progetto ha deciso di analizzare i curricula esistenti in materia di sostenibilità alimentare dei programmi degli istituti per la formazione professionale relativi all'alimentazione in Spagna, Italia, Belgio e Portogallo, al fine di trovare le differenze più importanti e i punti in comune.

L'obiettivo di questo primo risultato del progetto è quello di fare il primo passo in questa direzione, costruendo un modulo di formazione trasversale per l'istruzione e la formazione professionale nella ristorazione interamente dedicato alla sostenibilità alimentare. Per farlo, abbiamo ritenuto opportuno analizzare la situazione esistente nei Paesi dei partner che partecipano al progetto, dal momento che, ognuna a suo modo, le scuole hanno già realizzato degli adattamenti curriculari in tal senso, in alcuni casi su base del tutto volontaria.

Sostenibilità alimentare nei corsi di formazione professionale spagnoli in ambito alimentare

La Spagna, come è stato fatto in altri Paesi, ha aumentato l'offerta di corsi di formazione professionale dedicati alla sostenibilità nei settori della mobilità (Tecnico superiore in formazione per la mobilità sicura e sostenibile), dell'energia (Tecnico superiore in energie rinnovabili), della manutenzione dei veicoli (Corso di specializzazione in manutenzione di veicoli ibridi ed elettrici) e dei servizi socio-culturali (Tecnico superiore in promozione della parità di genere). Tuttavia, non c'è stata alcuna innovazione (né in termini di creazione di nuovi corsi di formazione, né di aggiornamento dei programmi di quelli esistenti) nei settori della ristorazione, delle industrie alberghiere e nelle aziende alimentari.

I centri educativi, sia pubblici o sovvenzionati dallo Stato che privati, hanno ampliato i contenuti, includendo in alcuni casi, argomenti legati alla sostenibilità alimentare, utilizzando talvolta le ore residuali incluse in alcune unità formative dei moduli di ogni ciclo a disposizione nell'ambito di autonomia scolastica. È il caso della Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona, partner e coordinatore di questo progetto, che ha inserito la sostenibilità alimentare in attività trasversali in diversi moduli formativi dei corsi di formazione intermedia e superiore in Servizi di cucina, ristorazione e pasticceria.

Per farlo, gli insegnanti dell'ESHOB stanno utilizzando le Unità di Apprendimento e i contenuti del Progetto Erasmus+ Training for Food, in alcuni casi includendo tutti i contenuti (LU da 1, 2, 4) o parte di essi (LU 3, 5, 6, 7, 8), raggiungendo un totale di 54 ore di formazione (incluse le attività teoriche e pratiche) secondo il seguente schema:

ELENCO DELLE UNITÀ FORMATIVE (UF) SULLA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE BASATE SUI RISULTATI DEL PROGETTO E+ Training for Food (T4F) E AI CORRISPONDENTI MODULI E UNITÀ DI APPRENDIMENTO DEI CORSI DI FORMAZIONE DI BASE E SUPERIORE DI ARTI CULINARIE, SERVIZI DELLA RISTORAZIONE E ARTI PASTICCERE

N.	UNITÀ DI APPRENDIMENTOSULLA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE DI T4F	FORMAZIONE PROFESSIONALE DI BASE DI ARTI CULINARIE	FORMAZIONE PROFESSIONALE DI BASE DI SALA (+ PARTE DELLA FORMAZIONE IN ARTI CULINARIE)	DOPPIO CORSO DI FORMAZIONE PROFESSIONALE DI BASE : ARTE CULINARIA E PASTICCERIA	GESTIONE DELLA CUCINA E SALA NELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE SUPERIORE
1	Diete sane e sostenibili 13h	M1 Offerte gastronomiche. UF2 Proprietà dietetiche e nutrizionali degli alimenti.	M1 Offerte gastronomiche. UF2 Proprietà dietetiche e nutrizionali degli alimenti.	M1 Offerte gastronomiche. UF2 Proprietà dietetiche e nutrizionali degli alimenti.	M7 Gastronomia e nutrizione UF2 Dietetica e nutrizione
2	Biodiversità, stagionalità e cibo biologico 18h	M2 Prelavorazione e conservazione degli alimenti. Tutte UF	M2 Prelavorazione e conservazione degli alimenti. Tutte UF	M2 Prelavorazione e conservazione degli alimenti. Tutte UF	M1 Prelavorazione e conservazione degli alimenti in cucina. Tutte UF
3	Gestione dell'acqua e del territorio impronte alimentari 2h	M7 Sicurezza e igiene nella manipolazione degli alimenti. UF2 Protezione dell'ambiente	M7 Sicurezza e igiene nella manipolazione degli alimenti. UF2 Protezione dell'ambiente	M7 Sicurezza e igiene nella manipolazione degli alimenti. UF2 Protezione dell'ambiente	M6 gestione della qualità, della sicurezza e dell'igiene alimentare UF2 gestione della qualità turistica e ambientale.
4	Perdite e sprechi alimentari 14h	M3 Tecniche culinarie. Tutte UF	M3 Tecniche culinarie. Tutte UF	M3 Tecniche culinarie. Tutte UF	M4 Processi di produzione culinaria. Tutte UF
5	Economia circolare e resilienza 4h	M9 Economia e imprenditorialità	M12 Economia e imprenditorialità	M11 Economia e imprenditorialità	M12 Economia e imprenditorialità
6	Economia locale e sistemi alternativi 2h	M11 Sintesi (progetto finale)	M13 Sintesi (progetto finale)	M13 Sintesi (progetto finale)	Progetto M13
7	Modelli di business etici e inclusivi 2h	M8 Formazione e consulenza professionale. UF1Integrazione nel mercato del lavoro	M11 Formazione e consulenza professionale. UF1Integrazione nel mercato del lavoro	M10 Formazione e consulenza professionale. UF1Integrazione nel mercato del lavoro	M11 Formazione e consulenza professionale. UF1Integrazione nel mercato del lavoro
8	Cibo e patrimonio culturale 4h	M1 Offerte gastronomiche. UF1 Aziende di catering	M1 Offerte gastronomiche. UF1 Aziende di catering	M1 Offerte gastronomiche. UF1 Aziende di catering	M7 Gastronomia e nutrizione. UF1 Gastronomia
TOT ore	54h				

Sostenibilità alimentare nei corsi di formazione professionale portoghesi in ambito alimentare

Il Turismo de Portugal, integrato nel Ministero dell'Economia, è l'ente turistico nazionale responsabile della formazione e della qualificazione delle risorse umane del settore turistico e della ricerca tecnica e pedagogica. Coordina, attua e approva i corsi e le azioni di formazione professionale in questo settore. Inoltre, certifica le competenze professionali richieste per le carriere in ambito turistico (in DL n.º 129/2012, 22 giugno).

Migliorare la formazione delle risorse umane nel settore, in relazione ai piani d'azione iscritti nella "Strategia del Turismo 2027" che comprendono:

- Evidenziare le professioni turistiche e lo sviluppo di corsi e programmi di formazione che rispondano alle esigenze del mercato;
- Trasferimento di conoscenze dagli istituti di istruzione e dai centri di ricerca alle imprese

Il Turismo de Portugal gestisce anche una rete di 12 scuole che hanno lo scopo di insegnare e formare i giovani e prepararli al primo impiego, migliorando la qualità e il prestigio delle diverse carriere turistiche.

Il Turismo de Portugal ha ritenuto che l'area della sostenibilità fosse un vettore molto importante per lo sviluppo del capitale umano ed ha quindi iniziato ad integrare i contenuti dei programmi dedicati a questo tema nei curricula delle scuole di turismo.

Nel 2017, quando è stato effettuato un profondo cambiamento nei corsi da **5 EQF**, si è avviato il modulo "**Turismo sostenibile e responsabile**" inserito in tutti i programmi curriculari di turismo. (in DL n.º 2570/2018, 18 marzo; DL n.º 2787/2018, de 19 marzo; DL n.º 2788/2018, 19 marzo; DL n.º 2789/2018, 19 marzo; DL n.º 2790/2018, 19 marzo). Questo modulo è una delle materie obbligatorie.

Nel 2019 è stato apportato un altro cambiamento: Il Turismo de Portugal ha deciso di trasformare tutti i programmi da **4 EQF** in risultati di apprendimento e ha creato "**Pratiche di gastronomia sostenibile**". Questo modulo è una materia obbligatoria presente nel programma del corso di tecnico di pasticceria e cucina. (in Portaria n.º 102, 24 aprile 2020).

I due moduli dedicati alla sostenibilità sono:

- Turismo sostenibile e responsabile (25 ore, 1,5 ECTS, 5 EQF)
- Pratiche di gastronomia sostenibile (50h, 4,5 ECTS, 4 EQF)

Turismo sostenibile e responsabile - Obiettivi di apprendimento e Conoscenze:

- Il concetto di sostenibilità per il turismo;
- Ruolo di questo settore nella sfida della sostenibilità;
- Concetto di sostenibilità applicato al turismo, viste le sue diverse dimensioni e principi;
- Importanza e praticabilità del turismo sostenibile nelle Politiche internazionali e nazionali, programmi e iniziative quali:

- Carta per il turismo sostenibile;

- Codice etico globale per il turismo;
 - Piano d'azione per un turismo europeo più sostenibile;
 - Accordo di Parigi;
 - Conferenza internazionale sui cambiamenti climatici e il turismo;
 - Consiglio globale del turismo sostenibile
 - Strategia turistica del Portogallo 2027
 - Piano Turismo + Sustentável 2023
-
- Buone pratiche di sostenibilità nel settore (CSR ed economia circolare);
 - Sistema di certificazione - destinazioni, ospitalità, tour operator, agenzie di viaggio e ristorazione;
 - Indicatori di turismo sostenibile e loro scale di utilizzo.

Competenze:

- Riconoscere l'importanza della sostenibilità applicata all'attività turistica;
- Identificare e comprendere gli impatti negativi e positivi del turismo;
- Comprendere e mettere in relazione i concetti di sostenibilità, responsabilità aziendale, economia circolare, indicatori, certificazioni, etc;
- Comprendere le politiche, le strategie e gli strumenti che mirano al raggiungimento di un turismo sostenibile.
- Capire come applicare i principi del Codice Globale

Pratiche di gastronomia sostenibile Obiettivi di apprendimento - Conoscenze:

- Prodotti alimentari e sostenibilità
- Pratiche di cucina sostenibile e gestione delle risorse
- Concetti di cucina e gastronomia sostenibile
- Valorizzare l'identità gastronomica

Competenze:

- Identificare i prodotti alimentari portoghesi e la loro stagionalità
- Differenziare i sistemi di distribuzione alimentare
- Promuovere pratiche sostenibili nella gestione delle risorse alimentari.
- Riutilizzare gli scarti della cucina
- Identificare le risorse alimentari sostenibili nelle cucine regionali e promuoverle.

Sostenibilità alimentare nei corsi di formazione professionale italiani in ambito alimentare

I corsi di formazione professionale italiani hanno una durata di 5 anni e sono suddivisi in 2 sezioni:

- Primo ciclo di due anni in cui gli studenti apprendono le competenze generali dell'area scelta (studenti dai 14 ai 15 anni). Questo corso corrisponde a 2 EQF.
- Secondo ciclo di tre anni in cui gli studenti vengono formati su competenze specifiche e approfondite dell'area scelta (studenti dai 16 ai 18 anni) . Questo corso corrisponde a 4 EQF.

Le scuole di formazione professionale in Italia hanno 11 indirizzi diversi e tra questi i corsi con attenzione alla sostenibilità ambientale sono nelle aree dell'agricoltura (Agricoltura - sviluppo rurale - prodotti locali - risorse forestali) e della pesca (Pesca commerciale e produzione ittica). I corsi di leFP legati all'alimentazione sono le scuole alberghiere e gestionali che comprendono corsi per:

- Arti culinarie
- Gestione di alimenti e bevande
- Ospitalità.

La formazione completa è di 4 EQF.

La filosofia dell'Istituto "De Gennaro" è legata al territorio, in quanto la scuola è situata a Vico Equense, nella zona di Sorrento, nel sud Italia. Tradizionalmente tutto il comprensorio è strettamente legato al territorio che ha una lunga tradizione di cucina mediterranea e una lunga vocazione turistica. Il rapporto con le ricette e gli stili di vita tradizionali è stato valorizzato negli ultimi 10-15 anni. Di conseguenza, i temi della sostenibilità alimentare sono stati affrontati dal 2016 e sono sviluppati in molte discipline nei corsi di arte culinaria, gestione di alimenti, bevande e ospitalità. Poiché il tema della sostenibilità alimentare è stato trattato principalmente in modo teorico, la nuova sfida consiste nel richiamare l'attenzione sulle buone pratiche in questo senso.

Al De Gennaro il modulo della sostenibilità è sviluppato nell'ambito di

- **CITTADINANZA:** Introduzione di una nuova materia scolastica denominata Cittadinanza che ha come tema la sostenibilità ambientale, il diritto alla salute e il benessere della persona. I temi didattici sono l'educazione ambientale, lo sviluppo ecosostenibile e la tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari; i temi fanno esplicito riferimento agli obiettivi dell'Agenda 2030. Si noti che ogni scuola programma i propri moduli sulla sostenibilità ambientale, poiché in Italia siamo in una fase sperimentale.

Il modulo sulla *sostenibilità alimentare* negli istituti professionali alberghieri è stato introdotto dal Ministero dell'Istruzione dopo numerose innovazioni dei programmi scolastici, soprattutto dopo la pubblicazione della Carta di Milano all'Esposizione Universale di Milano - EXPO 2015 che è stata anche una cassa di risonanza per la diffusione dell'Agenda 2030 dell'ONU.

Dopo alcuni anni una riforma (D.Lgs. 61/2017 e D.M. 92/2018) ha riorganizzato la struttura degli istituti di formazione professionale, che andrà a regime nell'anno scolastico 2022/2023. La riforma degli Istituti professionali ha introdotto un nuovo tipo di programmazione per competenze finalizzato all'apprendimento permanente.

Da parte delle istituzioni (Ministero dell'Istruzione italiano) il riferimento alla sostenibilità nei programmi di formazione professionale in ambito alimentare sono le competenze n° 2, 4 e 8 (dall'Allegato C della riforma dell'istruzione e della formazione professionale); la competenza n° 4 per l'ultimo anno del corso di arte culinaria è quella più specifica per la sostenibilità alimentare.

Durante i primi due anni di formazione presso la Scuola De Gennaro gli studenti sviluppano competenze applicando i principi essenziali dell'ecosostenibilità ambientale per svolgere compiti semplici, in contesti

strutturati, secondo criteri prestabiliti per la creazione di semplici menu e offerte turistiche (questa formazione corrisponde a 2 EQF). Durante il terzo anno applicano procedure di base per l'organizzazione e la vendita di menu e pacchetti di offerte turistiche in linea con i principi di ecosostenibilità e con le opportunità offerte dal territorio. (3 EQF)

Infine, durante gli ultimi due anni di specializzazione gli studenti raggiungeranno gli obiettivi previsti della citata competenza n. 4:

- **PROGRAMMAZIONE DELLE COMPETENZE:** Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze dei clienti (anche in relazione a diete e stili alimentari specifici), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

Questa parte della formazione corrisponde a 4 EQF.

Le **conoscenze** acquisite durante l'intero percorso formativo sono:

- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio.
- Concetti di sostenibilità e certificazione.
- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione degli alimenti e relativi standard di qualità.
- Concetti di qualità promessa, consegnata, attesa e percepita.

Le **competenze** sviluppate durante l'intera formazione sono:

- Sviluppare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici che promuova uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile e ambientale.
- Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
- Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili, adattando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari dei clienti target.
- Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale attraverso il coinvolgimento di clienti e stakeholder.

Sostenibilità alimentare nei corsi di formazione professionale belgi in ambito alimentare

Il settore alimentare è il più importante settore economico del Belgio in termini di posti di lavoro creati e di contributo al complesso del PIL¹. Ma il sistema politico belga rende difficile la lettura della legislazione.

- Il governo federale è competente per la salute pubblica.
- Le Regioni sono competenti per le politiche ambientali, sanitarie (medicina preventiva e curativa) e agricole.
- Le Comunità sono responsabili dell'istruzione.

Nutrizione sostenibile

Il Piano federale per la nutrizione e la salute (FHNP) promuove una dieta e uno stile di vita sani in tutto il Belgio per prevenire le malattie legate a un'alimentazione scorretta e alla mancanza di attività fisica².

Inoltre, poiché l'accesso al cibo è un diritto fondamentale, è in corso di elaborazione una proposta di legge per istituire il "*diritto al cibo di qualità*", che comprende la creazione di sistemi alimentari sostenibili³.

Oltre alle politiche di salute pubblica, le entità federate stanno attuando diverse politiche volte alla diffusione e all'implementazione di un'alimentazione sostenibile.

Il 7 luglio 2016, il governo vallone ha firmato la seconda Strategia vallona per lo sviluppo sostenibile. Questa strategia porta a un piano d'azione "*volto a rendere più sostenibili i modelli di consumo e di produzione in tre settori in particolare: alimentazione, energia e risorse*". Il testo chiede di "*definire i principi e i criteri dell'alimentazione sostenibile per la Vallonia*" e di "*elaborare e invitare a firmare una carta dell'alimentazione sostenibile in Vallonia*", ma anche di sostenere la cooperazione e lo scambio di buone pratiche europee, nonché lo sviluppo di etichette alimentari europee. Nel complesso, la strategia si rivolge a tutti gli anelli della catena alimentare, dal produttore al consumatore, e promette diverse azioni, come la promozione di un'alimentazione sostenibile nel settore alberghiero e della ristorazione e il sostegno alla realizzazione di orti individuali e collettivi.

La strategia mira anche a lavorare per una maggiore coerenza negli aiuti alimentari e per la riduzione delle "*disuguaglianze sociali in campo alimentare*". Nell'ambito di questa strategia vallone per lo sviluppo sostenibile, si sta valutando un progetto quadro di riferimento⁴ con l'obiettivo di rendere il sistema alimentare vallone più sostenibile e competitivo. Questo progetto va di pari passo con l'istituzione di consigli di politica alimentare (CPA) composti da più soggetti, come ad esempio Good Food nella regione di Bruxelles, Liegi, Gand e Bruges. Questi CPA sono un'opportunità per le parti interessate per discutere, collaborare e immaginare future iniziative locali.

1 Gouvernement wallon, "Développement durable. 2e Stratégie wallonne", 7 luglio 2016.

2 SPF Santé publique, "Le Plan Fédéral Nutrition Santé".

3 Plateforme de débat pour un accès à une alimentation de qualité, "Adopter une loi-cadre instaurant le droit à l'alimentation de qualité".

4 Gouvernement wallon, "Développement durable. 2e Stratégie wallonne", 7 luglio 2016.

Educazione allo sviluppo sostenibile

L'educazione allo sviluppo sostenibile e alimentazione sostenibile non compaiono come tali nei programmi scolastici belgi. Tuttavia, nel novembre 2011, la Federazione Vallonia-Bruxelles, la Regione Vallonia e la Regione di Bruxelles-Capitale hanno concluso un accordo di cooperazione volto a promuovere e sviluppare strategie educative legate all'ambiente e alla natura nella prospettiva dello sviluppo sostenibile e dell'educazione alla cittadinanza. Concluso per un periodo rinnovabile di 6 anni, questo accordo di cooperazione ha 6 obiettivi principali⁵ :

1. "Aumentare le informazioni sulle azioni e le campagne intraprese dalle tre istituzioni inserendole nei rispettivi programmi d'azione".
2. "Rafforzare la creazione di strumenti didattici di qualità nel campo dell'educazione all'ambiente, alla natura e allo sviluppo sostenibile".
3. "Sviluppare una integrazione più efficace dell'ambiente e della natura nel processo educativefficace; promuovere lo sviluppo del processo educativo nel campo dello sviluppo sostenibile". "Sviluppare una migliore integrazione dell'educazione all'ambiente, alla natura e allo sviluppo sostenibile nel curriculum scolastico, al fine di fornire agli studenti un'educazione alla cittadinanza responsabile".
4. "Offrire assistenza strutturata alle scuole e agli istituti di istruzione superiore che includono lo sviluppo sostenibile nel loro progetto scolastico".
5. "Garantire lo scambio reciproco di conoscenze ed esperienze tra gli attori dell'educazione all'ambiente, alla natura e allo sviluppo sostenibile con l'obiettivo di migliorare le pratiche educative".
6. "Garantire la collaborazione logistica nel campo dell'educazione all'ambiente, alla natura e allo sviluppo sostenibile".

A seguito di un processo partecipativo svoltosi da ottobre 2010 ad aprile 2011, le istituzioni partecipanti alle Assises de l'Éducation relative à l'Environnement et au Développement Durable (ErEDD) "si sono impegnate a creare meccanismi per sostenere e rafforzare l'ErEDD nelle scuole".

Infine, l'**educazione ambientale** si articola intorno a tre obiettivi⁶ :

- "Ambiente: l'EES mira a rendere il funzionamento del genere umano compatibile con l'ecologia globale del pianeta, promuovendo la partecipazione dei cittadini alla gestione responsabile dell'ambiente e delle risorse in uno spirito di solidarietà";
- "Educativo: mira alla realizzazione delle persone e delle comunità attraverso il loro rapporto con l'ambiente e la natura";
- "Pedagogico: promuove lo sviluppo di un'educazione più accessibile e più adatta alla complessità del mondo e alle esigenze delle società contemporanee.

⁵ Assemblée Parlementaire de la Francophonie, Débat sur l'éducation au développement durable. Contributo della Fédération Wallonie Bruxelles, marzo 2012.

⁶ Réseau Idée, "L'Education relative à l'Environnement, c'est quoi? "

Strategia del buon cibo

La Strategia del Buon Cibo (2016-2020) - verso un sistema alimentare sostenibile nella Regione di Bruxelles-Capitale - è stata approvata dal Governo di Bruxelles nel 2016 e comprende più di 100 misure farm-to-fork. Gli obiettivi e le misure sono stati co-costruiti a Bruxelles in un processo partecipativo dal Consiglio del Buon Cibo. Il Consiglio conta 28 membri che rappresentano tutti i diversi attori del settore alimentare (organizzazioni agro-ecologiche, agricoltori, ristoranti, la federazione dei supermercati, organizzazioni di educazione ambientale, università, ecc.)

La prima strategia Good food mirava a sviluppare nuovi progetti agricoli nelle aree urbane per produrre il 30% di frutta e verdura a livello locale entro il 2035, a coinvolgere le giovani generazioni nelle sfide legate al cibo e a ridurre lo spreco alimentare del 30% entro il 2020. Inoltre, attraverso la strategia Good Food sono stati sostenuti progetti innovativi per promuovere: orti nelle scuole e nei quartieri, servizi regionali per facilitare l'agricoltura urbana, sostegno ai giovani agricoltori urbani, progetti professionali di agricoltura urbana che utilizzano tecniche innovative (come l'acquaponica), progetti per il recupero del cibo invenduto e prevenzione dello spreco alimentare nelle scuole. La strategia ha anche anticipato il rilascio del marchio Good food per ristoranti e mense, che indica l'uso di alimenti locali, biologici, vegetariani e misure di prevenzione dello spreco alimentare.

Nel 2022, in seguito ai risultati positivi della prima esperienza, la regione di Bruxelles ha sviluppato una strategia Good Food 2 (2022-2030). La strategia comprende quattro principi trasversali:

- I. Una governance partecipativa, decompartmentalizzata e co-sostenibile;
- II. Un principio di inclusione sociale, salute e sovranità alimentare con "One World One Health";
- III. Le sfide della lotta e dell'adattamento ai cambiamenti climatici e della protezione, della valorizzazione e del rafforzamento della biodiversità;
- IV. Approccio agli ambienti urbani multipli (distretto, regione, sovraregionale) e multipolari (centro città, area Neerpede, ecc.), che terrà conto delle specifiche caratteristiche ecologiche, socio-economiche e culturali e delle esigenze degli abitanti delle varie aree urbane.

La strategia viene attuata attraverso 5 assi:

Asse 1: Intensificare e sostenere la produzione agro-ecologica a Bruxelles e dintorni

Asse 2: Sviluppare le "catene del buon cibo" per rifornire Bruxelles

Asse 3: Garantire la distribuzione di un'offerta commerciale "Good Food".

Asse 4: Garantire una buona alimentazione per tutti

Asse 5: Ridurre le perdite e gli sprechi alimentari

[Le portail Good Food | Good Food](#)

Ore aggiuntive disponibili presenti nei moduli dei programmi di istruzione e formazione professionale (IFP) in Spagna, Portogallo e Italia.

Lo scopo dell'analisi della quantità di ore aggiuntive disponibili (ore di insegnamento extra che ogni scuola professionale può utilizzare per aggiungere o approfondire i contenuti che ritiene necessari) è quello di determinare il numero corretto e realistico di ore del nuovo modulo di IFP sulla sostenibilità alimentare.⁷

Ore aggiuntive disponibili

PAESI	CORSI PROFESSIONALI PER PRINCIPIANTI DI ARTI CULINARIE	CORSI PROFESSIONALI PER PRINCIPIANTI DI SALA	CORSI PROFESSIONALI PER PRINCIPIANTI DI ARTI PASTICCERE	CORSI PROFESSIONALI PER PRINCIPIANTI DI FOOD PROCESSING	CORSI PROFESSIONALI AVANZATI DI GESTIONE DELLA CUCINA	CORSI PROFESSIONALI AVANZATI DI GESTIONE DELLA SALA	CORSI PROFESSIONALI AVANZATI NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE
SPAGNA	132h	132h	132h	132h	165h	165h	165h
PORTOGALLO	135h*	135h			90h**	90h	
ITALIA	80 h ***	80 h ***			80 h ***	80 h ***	

* 1,5h x 30 settimane scolastiche x 3 anni

** 2h x 45 settimana scolastica

*** 2h x 20 settimane scolastiche x 2 anni

Prendendo come riferimento questa compilazione delle ore disponibili, si è deciso di fissare la durata del modulo a 54 h.

⁷ Nell'analisi delle ore extra per determinare il numero corretto e realistico di ore del nuovo modulo VET sulla sostenibilità alimentare, non consideriamo il Belgio, poiché la formazione non sarà implementata nel Paese, e vorremmo prendere in considerazione le ore medie emerse solo dai Paesi pilota.

2. AREE DI APPRENDIMENTO

Il Modulo è stato organizzato per aree (Nutrizionale, Ecologica, Economica e Sociale) e per Unità di Apprendimento (chiamate anche Unità Didattiche o Formative a seconda del Paese europeo), ciascuna composta da un elenco di contenuti, risultati di apprendimento, abilità, conoscenze e competenze.

Ci saranno 3 modi per includere il modulo nei curricula europei di istruzione e formazione professionale in campo alimentare:

1. Includere tutte o parte delle unità del modulo sulla sostenibilità alimentare in altri moduli coerenti con la materia (in modo "trasversale"). Questo sarà il modo più veloce per includere il nuovo modulo sulla sostenibilità alimentare nei curricula dell'istruzione e della formazione professionale, con il vantaggio di poter introdurre le tematiche della sostenibilità alimentare da diversi punti di vista, a seconda dei docenti coinvolti (nelle aree di studio alimentare, sociale, economica e nutrizionale).
2. Compattare tutte le ore aggiuntive disponibili dei curricula di IFP (se esistono e sono disponibili) al fine di fare posto al nuovo modulo.
3. Promuovere la creazione di un nuovo modulo ufficiale IFP nei curricula di istruzione e formazione professionale in campo alimentare.

I contenuti, le abilità e le competenze sulla sostenibilità alimentare preparati per il precedente progetto ERASMUS+ Training for Food, idonei ad essere inclusi nel modulo di formazione VET saranno selezionati secondo criteri di coerenza e utilità per i futuri professionisti del settore alimentare.

- **Salute/Nutrizione**
 1. Diete sane e sostenibili.
- **Ecologico**
 2. Biodiversità, stagionalità e cibo biologico.
 3. Gestione dell'acqua e del territorio e impronta alimentare.
 4. Perdite e sprechi alimentari.
- **Economico**
 5. Economia circolare e resilienza.
 6. Economia locale e sistemi alternativi.
- **Sociale**
 7. Impresa alimentare etica e inclusiva
 8. Slow food e patrimonio culturale



3. UNITA' DI APPRENDIMENTO

Metodologia

Per definire i risultati di apprendimento del modulo sulla sostenibilità alimentare, è stato elaborato uno schema di contenuti basato sulle competenze (come dettagliato dal CEDEFOP⁸) con le relative conoscenze e abilità. Su queste basi è stato poi elaborato l'elenco dei contenuti.

A titolo di promemoria, è importante notare che una competenza è l'abilità, il "cosa" una persona deve essere in grado di fare per completare un compito. Le competenze rappresentano le capacità, il "come fare" necessario per sviluppare un lavoro.

L'elenco delle competenze utilizzato come punto di partenza è quello presentato nel quadro teorico del progetto Erasmus+ T4F, Training for Food, citato in precedenza e disponibile nell'Allegato 1.

Modulo di sostenibilità alimentare Schema di competenze dell'IFP

Lo schema finale delle competenze e delle relative conoscenze e abilità per ogni unità di apprendimento è dettagliato di seguito.

1. RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELL'AREA SALUTE/NUTRIZIONE		
Conoscenza	Competenze (Capacità da applicare)	Competenze (Essere in grado di)
<ol style="list-style-type: none"> 1. Come mangiare sano e salvare il pianeta. 2. Comportamenti dei consumatori e loro implicazioni. 3. Nuovi alimenti come alternativa per essere più sostenibili e redditizi. 4. Un approccio alla salute e alla dieta planetaria come modello di sostenibilità. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Il pensiero critico nelle scelte alimentari. 2. Abilità pratiche per persuadere i consumatori a scegliere alimenti salutari 3. Selezionare fonti di informazione scientifica adeguate ai temi correlati. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Identificare le preferenze tra i cibi nutrienti e strutturare un pasto equilibrato. 2. Comprendere le etichette nutrizionali. 3. Creare proposte alimentari sane, sostenibili e redditizie. 4. Esplorare nuovi ingredienti sostenibili.

⁸ https://www.cedefop.europa.eu/files/3048_en.pdf

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELL'AREA ECOLOGICA 2. Biodiversità, stagionalità e cambiamenti climatici		
Conoscenza	Competenze (Capacità da applicare)	Competenze (Essere in grado di)
<ol style="list-style-type: none"> 1. Conoscere l'impatto del consumo alimentare sull'ambiente e sulla biodiversità. 2. Sapere come i cambiamenti climatici e le sfide sociali influenzano la produzione alimentare. 3. Etichettatura UE e nazionale degli alimenti biologici 4. Come la gastronomia contribuisce alla conservazione o alla perdita di biodiversità 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Riconoscere l'importanza della stagionalità e della sostenibilità degli alimenti. 2. Selezionare fonti di informazione adeguate riguardo l'impatto dei cambiamenti climatici nel proprio Paese e l'alimentazione. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Selezionare i fornitori di alimenti biologici e stagionali nella propria zona da un punto di vista "gastronomico, gustoso ed equo". 2. Mettere in pratica le norme e le applicazioni corrette che stanno alla base della produzione biologica. 3. Riappropriazione di ricette e tecniche di cottura per alimenti sostenibili (verdura, frutta, carne, pesce, spezie ecc...) 4. Costruire una campagna di comunicazione e promozione 5. Proporre la rimodulazione di un menu tenendo conto delle conseguenze dei cambiamenti climatici sulla produzione alimentare.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELL'AREA ECOLOGICA 3. Gestione dell'acqua e dell'energia e impronte alimentari		
Conoscenza	Competenze (Capacità da applicare)	Competenze (Essere in grado di)
<ol style="list-style-type: none"> 1. Il rapporto tra i nostri sistemi alimentari e i rischi ambientali globali emergenti 2. Quantificare il diverso impatto ambientale dei gruppi alimentari 3. Suggerimenti e consigli per migliorare l'efficienza delle risorse in termini di gestione dell'acqua e dell'energia (es. IV Gamma) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare i parametri di impronta alimentare 2. Sviluppare strategie per ridurre l'impronta alimentare delle attività. 3. Monitoraggio del consumo di acqua e di energia 4. Migliorare l'efficienza delle risorse. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Prendere decisioni responsabili e comprendere l'impatto della produzione alimentare sull'ambiente. 2. Introdurre misure per la mitigazione e l'adattamento ai cambiamenti climatici nel settore alimentare. 3. Adottare misure per migliorare l'efficienza delle risorse (acqua ed energia).

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELL'AREA ECOLOGICA		
4. Perdite e sprechi alimentari		
Conoscenza	Competenze (Capacità da applicare)	Competenze (Essere in grado di)
<ol style="list-style-type: none"> 1. Le problematiche relative agli sprechi e alle perdite alimentari che si verificano lungo la catena di approvvigionamento alimentare, con particolare attenzione alla logistica, alla distribuzione, al risparmio e al consumo finale. 2. Si potrebbero sviluppare strategie e/o buone pratiche per ridurre gli sprechi e le perdite alimentari e/o donare gli avanzi. 3. Imballaggio corretto per la prevenzione 4. Regole e leggi nazionali sullo spreco di cibo e sulla donazione degli avanzi 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprensione generale della perdita e dello spreco di cibo nella catena alimentare. 2. Tecniche di conservazione per ridurre gli sprechi alimentari 3. Progettare azioni specifiche (ad esempio, menu) volte a ridurre sprechi. 4. Organizzare il proprio lavoro in modo più efficiente per evitare comportamenti scorretti. 5. Soluzioni di imballaggio a basso impatto 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pianificare e attuare strategie ecologiche per ridurre la perdita di cibo 2. Pianificare e implementare una soluzione ecologica per ridurre gli sprechi alimentari 3. Utilizzare formati e materiali di imballaggio per massimizzare la durata di conservazione e ridurre al minimo gli sprechi alimentari. 4. Progettare una strategia per la riduzione dei rifiuti alimentari 5. Implementare una tecnica di stoccaggio 6. Attuazione di pratiche per un'economia circolare

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELL'AREA ECONOMICA		
5. Economia locale e sistemi alternativi		
Conoscenza	Competenze (Capacità da applicare)	Competenze (Essere in grado di)
<ol style="list-style-type: none"> 1. L'importanza dell'economia locale per lo sviluppo sostenibile 2. Strategie e/o buone pratiche di sistemi alimentari alternativi in termini di produzione, distribuzione e acquisto. 3. Valore commerciale del cibo locale 4. L'economia circolare e il suo ruolo nella promozione dell'economia locale. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Essere consapevoli del ruolo dell'economia locale nello sviluppo di un'impresa sostenibile. 2. Creare partenariati strategici per l'acquisto, la produzione e la distribuzione di alimenti basati su sistemi alimentari alternativi. 3. Identificare e utilizzare il valore aggiunto dei prodotti locali per promuovere la propria attività. 4. Adottare un pensiero circolare 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare programmi pubblici e privati che promuovono lo sviluppo di progetti/impresе alimentari locali. 2. Lavorare in collaborazione con la comunità imprenditoriale locale e creare ponti tra partner complementari. 3. Comunicare il valore aggiunto degli alimenti locali e promuovere l'offerta alimentare locale. 4. Sviluppo di idee imprenditoriali basate sul principio dell'economia circolare.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELL'AREA SOCIALE 6. Imprese alimentari etiche e inclusive		
Conoscenza	Competenze (Capacità da applicare)	Competenze (Essere in grado di)
<ol style="list-style-type: none"> Principi del commercio equo e solidale e pratiche di lavoro improntate su diversità, inclusione e equità. Conoscenza dei responsabili del cambiamento nel rapporto tra economia, ecologia e società attraverso un approccio allo sviluppo sostenibile a vari livelli 	<ol style="list-style-type: none"> Riconoscere l'importanza del commercio equo e solidale e dell'equità sul lavoro. Creare partnership strategiche per avere un impatto sulla vostra attività Sviluppare il pensiero critico e progettuale Costruire una visione comune per quanto riguarda la qualità dei prodotti, le relazioni con i partner e il servizio clienti. 	<ol style="list-style-type: none"> Impostare la RSI in un'impresa alimentare Identificare il prezzo equo dei prodotti alimentari. Impostare il piano di diversità, inclusione e equità Comunicare ai consumatori il legame tra prezzi e valore.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DELL'AREA SOCIALE 7. Slow food e patrimonio culturale		
Conoscenza	Competenze (Capacità da applicare)	Competenze (Essere in grado di)
<ol style="list-style-type: none"> Il rapporto del cibo con l'identità culturale dei territori. Denominazioni protette: ruoli e applicazioni per la sostenibilità. La conoscenza degli approcci di Slow Food e le sue opportunità. L'approccio della dieta mediterranea come modello di sostenibilità. 	<ol style="list-style-type: none"> Rispetto della cultura gastronomica e tradizionale. Identificare le opportunità di business nel patrimonio culturale attraverso il settore alimentare. Riconoscere le indicazioni geografiche e i loro valori reali. Riconoscere la sostenibilità e il patrimonio culturale della dieta mediterranea. 	<ol style="list-style-type: none"> Progettare esperienze alimentari creative e innovative. Scegliere prodotti allineati con i profili provenienti dalle informazioni di mercato attraverso l'utilizzo di denominazioni protette. Progettare un'attività basata sull'esperienza gastronomica.

Poiché il target del modulo sulla sostenibilità alimentare sono gli studenti dell'istruzione e della formazione professionale, è necessaria una rimodulazione del livello di competenze da raggiungere, a seconda del livello dei corsi di istruzione e formazione professionale.

Per questo motivo, un concetto "multistrato" guiderà il modulo di IFP sulla sostenibilità alimentare, con la possibilità di approfondire i contenuti della formazione a seconda dei profili degli studenti.

4. RISULTATI DELL' APPRENDIMENTO

Area della Nutrizione

UNITÀ' 1. Diete sane e sostenibili

- Come mangiare sano e salvare il pianeta
Macronutrienti, micronutrienti e apporto energetico; quantità e qualità adeguate per una dieta equilibrata.
Le principali fonti scientifiche per una sana alimentazione.
- I comportamenti dei consumatori e le loro implicazioni
Influenze sullo stato nutrizionale: stile di vita, conoscenze e credenze, scelte etiche e religiose.
- I nuovi alimenti come alternativa per essere più sostenibili e redditizi
I rischi, le sfide e le opportunità degli ingredienti nuovi e innovativi.
- Un approccio alla salute e alla dieta planetaria come modello di sostenibilità
La dieta della salute planetaria: La Commissione EAT-Lancet.

Area ecologica

UNITÀ 2. Biodiversità, stagionalità e cibo biologico

- Conoscere l'impatto del consumo alimentare sull'ambiente e sulla biodiversità
Evidenziare l'importanza della biodiversità a più livelli.
Impatto delle scelte alimentari sulla biodiversità
- Conoscere il modo in cui i cambiamenti climatici e le sfide sociali influenzano la produzione alimentare
Impatti dei cambiamenti climatici sulla produzione alimentare.
Impatto sul comportamento della società nella produzione alimentare.
- Etichettatura UE e nazionale degli alimenti biologici
La produzione di alimenti biologici e la sua sostenibilità a livello locale e globale.
Leggere gli alimenti biologici dell'UE e l'etichettatura nazionale.
- In che modo la gastronomia contribuisce alla conservazione o alla perdita di biodiversità
L'importanza della stagionalità e della diversità a livello ambientale e nutrizionale

UNITÀ 3. Gestione dell'acqua e dell'energia e impronta del cibo

- Il rapporto tra i nostri sistemi alimentari e i rischi ambientali globali emergenti
Panoramica sul sistema alimentare e sul suo impatto sull'ambiente naturale.
La produzione alimentare e l'agricoltura intensiva e le loro impronte.
Pratiche e tecnologie innovative e sostenibili che mirano a integrare la gestione della terra, dell'acqua, della biodiversità e di altre risorse ambientali per soddisfare le esigenze umane, garantendo al contempo la sostenibilità a lungo termine dei servizi ecosistemici e dei mezzi di sussistenza.
- Quantificazione del diverso impatto ambientale dei gruppi di alimenti
La domanda di acqua, l'uso del suolo e le sue implicazioni sul cambiamento climatico.
Impronte alimentari (acqua e carbonio).

- Suggerimenti e consigli per migliorare l'efficienza delle risorse in termini di gestione dell'acqua e dell'energia. (es. IV Gamma)

UNITÀ 4. Perdite e sprechi alimentari

- Le problematiche relative agli sprechi e alle perdite alimentari che si verificano lungo la catena di approvvigionamento alimentare, con particolare attenzione alla logistica
Come ridurre i rifiuti: strumenti di monitoraggio e valutazione.
Distribuzione, risparmio e consumo finale.
- Strategie e/o buone pratiche per ridurre gli sprechi e le perdite alimentari e/o donare gli avanzi
Convertire le strategie di sfruttamento in azioni attraverso l'educazione: riutilizzo/rielaborazione del cibo (zuppa di verdure, frullati di frutta, ecc.), miglioramento delle tecniche di conservazione, riciclaggio e compostaggio.
Soluzioni aziendali e sociali per ridurre gli sprechi alimentari (ad esempio Too good to go; Reefood).
- Il corretto confezionamento per la prevenzione
Vantaggi delle strategie di riduzione degli imballaggi.
Tecniche di conservazione degli alimenti per evitarne la perdita
Norme e leggi nazionali sullo spreco di cibo e sulla donazione degli avanzi.

Area Economica

UNITÀ 5. Economia locale e sistemi alternativi

- L'importanza dell'economia locale per lo sviluppo sostenibile
Il concetto di economia alimentare locale e il suo impatto sulla comunità.
- Strategie e/o buone pratiche di sistemi alimentari alternativi in termini di produzione, distribuzione e acquisto.
Esempi pratici di attività alternative basate su filiere locali e corte.
(ad es. Lisbona - <https://www.rizomacoop.pt/> A praça - <https://apraca.pt/pages/sobre-nos> / ISA - <https://semear.pt/>)
- Valore commerciale degli alimenti locali
Proporre il concetto di sovranità alimentare come alternativa al concetto di sicurezza alimentare.
- L'economia circolare e il suo ruolo nella promozione dell'economia locale
Il valore economico e i potenziali benefici dell'economia circolare come imprese innovative che creano occupazione.

Area sociale

UNITÀ 6. Impresa alimentare etica e inclusiva

- Principi del commercio equo e solidale e pratiche di lavoro improntate alla diversità, all'inclusione e all'equità
Lavoro dignitoso, prezzi equi per i produttori, commercio equo: la filiera alimentare basata sul valore.
- Conoscenza dei responsabili del cambiamento nel rapporto tra economia, ecologia e società attraverso un approccio allo sviluppo sostenibile a più livelli
L'economia sociale come modello di business per sviluppare attività alimentari sostenibili (crescita economica e sviluppo locale socialmente inclusivo).

Sviluppare il concetto di imprenditore sociale verde in modo pratico (Triple Layer Business Model Canvas)

UNITÀ 7. Slow food e patrimonio culturale

- Il rapporto del cibo con l'identità culturale dei territori
Il rapporto tra cultura alimentare e vita quotidiana, spirituale e sociale.
L'influenza delle tendenze sociali e culturali sull'alimentazione contemporanea.
Il turismo gastronomico come opportunità per sviluppare un'attività commerciale sostenibile e preservare il patrimonio alimentare e la produzione artigianale.
- Designazioni protette: ruoli e applicazioni per la sostenibilità
Le denominazioni di origine e qualità protette: salvaguardare, valorizzare e trasmettere il know-how della produzione alimentare.
- La conoscenza degli approcci di Slow Food e le sue opportunità
Alimentazione sostenibile e concetto di "tempo".
Approccio alla dieta mediterranea come modello di sostenibilità

ALLEGATI

Progetto TRAINING4FOOD E+ formazione

NUTRITIONAL AREA						
HEALTHY AND SUSTAINABLE DIETS						
TRAINING UNIT			OBJECTIVES			
1. Definition of Sustainable Diets. 2. Health Food and its benefits. 3. Impact of consumers diets, their choices and lifestyles. 4. Novel ingredients, insects and alternative proteins and unconventional food: the risks, challenges and opportunities. 5. The case study of Mediterranean Diet as a sustainable food approach.			1. To recognize factors, habits and food choices that influences our health, our planet and our community. 2. To be informed about alternatives ingredients and unconventional food. 3. To recognise well balanced diets according to nutritional needs. 4. To recognise proper information about health and nutritional food.			
LEARNING ACTIVITIES*			LEARNING OUTCOMES			
INFORMATION		APPLICATION/PROBLEM SOLVING		KNOWLEDGE	SKILLS	COMPETENCES
THEORETICAL	PRACTICAL	THEORETICAL	PRACTICAL	1. How to eat healthy and save the planet. 2. Proper « quantity and quality» for a balanced diet. 3. Consumers behaviours and their implications. 4. Novel ingredients and tendencies as an alternative to be more sustainable and profitable. 5. Mediterranean diet approach as model of sustainability.	1. Critical thinking on food decision choices 2. Communication skills to persuade consumers to healthy food and to choose balanced diets 3. Select information sources to identify accurate scientific information on the food sector.	1. Decide and act in a way that favours sustainability and health through nutrition 2. Identify preferences among nutritious foods and build a balanced meal, avoiding food which are less nourishing. 3. Understand nutrition claims from advertisements. 4. Create a healthy, profitable food offers.
Reading (Text) Checklist	Answering (open and closed questions)	Diagrams Timelines and calendars	At least one from the optional learning activities*			
Duration of the Module TOT HOURS		8 hours				

ECOLOGICAL AREA					
WATER AND LAND MANAGEMENT AND FOOD'S FOOTPRINTS					
TRAINING UNIT			OBJECTIVES		
1. Resource pressures and risks. 2. The food's Footprints and their effects: footprints of intensive farming. 3. The resource efficiency usage in food and beverage processing for energy savings. 4. Sustainable land use: the case study of Urban Food Systems.			1. To be conscious of the use of water in the global food supply chain. 2. Recognize alternative ways to reduce water and energy usage. 3. Understand the need for changing to a sustainable way of doing things, individually and collectively. 4. To understand what is the food's footprint impact.		
LEARNING ACTIVITIES			LEARNING OUTCOMES		
THEORETICAL	PRACTICAL		KNOWLEDGE	SKILLS	COMPETENCES
<ul style="list-style-type: none"> Reading Web research Successful case study (1 example of Urban Food Systems) 	<ul style="list-style-type: none"> Estimation on your own Footprint (link to website + explanation) * Dos & Don'ts List* 		1. The relationship between our food systems and emerging global environmental risks. 2. Quantification of the different environmental impact of food groups. 3. Hints and tips for improving resource efficiency. 4. Urban food systems as important steps in a longer transformation process towards sustainability.	1. Usage the Food print parameters 2. Strategies to reduce the footprints of their activities. 3. Monitoring the water consumption in their job 4. Strategy to improve resource efficiency.	1. Recognise the inefficient use of water. 2. Recognise the decisions and actions that favour sustainable development of food systems. 3. Understand how much their food productions impact on have different environmental impact so that they can make responsible decisions. 4. Being vocal supporter of efforts to address climate change mitigation and adaptation in the food sector. 5. Make for improving resource efficiency. 6. Manage the company according to environmental sustainability criteria.
Duration of the Module TOT HOURS		16 hours			



ECOLOGICAL AREA						
BIODIVERSITY, SEASONALITY AND ORGANIC FOOD						
TRAINING UNIT				OBJECTIVES		
1. Resource pressures and risks. 2. The food's Footprints and their effects: footprints of intensive farming. 3. The resource efficiency usage in food and beverage processing for energy savings. 4. Sustainable land use: the case study of Urban Food Systems.				1. To be conscious of the use of water in the global food supply chain. 2. Recognize alternative ways to reduce water and energy usage . 3. Understand the need for changing to a sustainable way of doing things, individually and collectively. 4. To understand what is the food's footprint impact.		
LEARNING ACTIVITIES*						
INFORMATION		APPLICATION/PROBLEM SOLVING		KNOWLEDGE	SKILLS	COMPETENCES
THEORETICAL	PRACTICAL	THEORETICAL	PRACTICAL	1. The relationship between our food systems and emerging global environmental risks. 2. Quantification of the different environmental impact of food groups. 3. Hints and tips for improving resource efficiency. 4. Urban food systems as important steps in a longer transformation process towards sustainability.	1. Usage the Food print parameters 2. Strategies to reduce the footprints of their activities. 2. Monitoring the water consumption in their job 5. Strategy to improve resource efficiency.	1. Recognise the inefficient use of water. 2. Recognise the decisions and actions that favour sustainable development of food systems. 3. Understand how much their food productions impact on have different environmental impact so that they can make responsible decisions. 4. Being vocal supporter of efforts to address climate change mitigation and adaptation in the food sector. 5. Make for improving resource efficiency. 6. Manage the company according to environmental sustainability criteria.
Reading (Text) Checklist	Answering (open and closed questions)	Diagrams Timelines and calendars	At least one from the optional learning activities*			
Duration of the Module TOT HOURS		16 hours				

ECOLOGICAL AREA						
FOOD LOSS AND FOOD WASTE						
TRAINING UNIT				OBJECTIVES		
1. Food Loss reduction: definitions and strategies. 2. Food Waste reduction: definition and strategies. 3. Disposal strategy: "the second life of the product" 4. Packaging reduction through education and innovation. 5. Countries' law. 6. Case studies: Hotel and Restaurants Zero Waste				1. To understand the importance of the Food loss and Food waste challenges. 2. To explain why food waste and food loss are a problem and a loss of money. 3. To identify strategies to reduce food waste and legal ways to give a second life the project and /or to donate leftovers. 4. To understand the role of packaging plays. 5. New product lines aimed at minimising waste and/or reusing discarded parts.		
LEARNING ACTIVITIES*						
INFORMATION		APPLICATION/PROBLEM SOLVING		KNOWLEDGE	SKILLS	COMPETENCES
THEORETICAL	PRACTICAL	THEORETICAL	PRACTICAL	1. The issues related to food waste and losses occurring along the food-supply chain, with particular focus on logistics, distribution, money savings and final consumption. 2. Strategies and/or best practices could be developed to reduce food waste and losses and/or donate leftovers. 3. Policy and environmental implications. 4. Proper packaging for prevention. 5. National rules and laws on food waste in order to donate leftovers.	1. Reduction of personal waste. 2 Green management. 3. Storage technique. 4. Preservation technique to reduce food waste. 5. Design of specific actions (e.g. menus) aimed at reducing waste.	1. Organise their work more efficiently for avoiding improper behaviour. 2. Plan and implement ecological strategies to reduce food loss. 3. Plan and implement ecological solution to reduce food waste. 4. To recognise and requires to provider the package format and materials to maximize shelf life and minimize food waste. 5. Design strategy geared towards reduction of food waste.
Reading (Text) Checklist	Answering (open and closed questions)	Diagrams Timelines and calendars	At least one from the optional learning activities*			
Duration of the Module TOT HOURS		8 hours				



ECONOMIC AREA						
LOCAL ECONOMY AND ALTERNATIVE SYSTEMS						
TRAINING UNIT			OBJECTIVES			
1. Local economy for sustainable development: from local food to localized food 2. The concept of food sovereignty and food security. 3. Support local economy through alternative and/or traditional production methods. 4. Demand and offer of local and sustainable food through alternatives markets for sustainable agro-food system: farmer markets; cooperative markets; Community Supported Agriculture; food hubs and GAS.			1. To recognize the local economy development as a key for one's own business. 2. To better understand how markets for local foods impact our lives and economy. 3. To recognize the critical role of local governments and that developing sustainable local food systems requires partnership synergy. 4. To explore how innovations in market area encourage sustainable food system. 5. To recognize the economic value of short supply chain in food business. 6. Safeguard and transmit the know-how of production and distribution methods			
LEARNING ACTIVITIES*			LEARNING OUTCOMES			
INFORMATION		APPLICATION/PROBLEM SOLVING		KNOWLEDGE	SKILLS	COMPETENCES
THEORETICAL	PRACTICAL	THEORETICAL	PRACTICAL	1.The importance of local economy as a benchmark of sustainable development. 2. The economic impact of local food systems. 3.Knowledge about existing local market facilities. 3. Strategies and/or best practices of alternative food distribution and production. 4. The role of local and national governments in promoting the local economy through the food sector. 5. The redefinition of the relationships between producer and consumers through short food supply chains.	1. Innovative and future-oriented local approaches. 2.Set up strategic partnerships 3. Local food added value in advertisement messages 4. How to utilize the branding of local food.	1. To participate at local/national programs that promote the development of local food projects/business. 2. Working in collaboration with the business community and building bridges among complementary business. 3. Empowering participants to identify as possible solutions for their own issue, through alternatives food markets. 4. Identify and use the added value of local products to promote your activity. 5. Identify alternative marketing options and channels for the local food production
Reading (Text) Checklist	Answering (open and closed questions)	Diagrams Timelines and calendars	At least one from the optional learning activities*			
Duration of the Module TOT HOURS		6 hours				

ECONOMIC AREA						
CIRCULAR ECONOMY AND RESILIENCE						
TRAINING UNIT			OBJECTIVES			
1. Concept and definition of circular economy: objectives and benefits. 2. The resilience in the food systems: objectives and benefits. 3. Circular food economy and its economic value. 4. Develop collaborative strategy to implement food business based on circular economy. 5. Funding program on circular economy at national level. 6. The case study: good practices of circular economy in the food supply chain.			1. Better understanding of the circular economy. 2. Better understanding the concept of resilience applied at enterprises. 3. To underline the potential economic value of circular economy as winning business 4. Learning how to rethink your business dimension. 5. To explore new "sustainable " collaboration and opportunities.			
LEARNING ACTIVITIES*			LEARNING OUTCOMES			
INFORMATION		APPLICATION/PROBLEM SOLVING		KNOWLEDGE	SKILLS	COMPETENCES
THEORETICAL	PRACTICAL	THEORETICAL	PRACTICAL	1. What is circular economy and it's role in the promotion of local economy. 2. Circular economy as profitable business model. 3. The mean of the resilience in the food systems. 4. Knowledge about existing experiences of social enterprises involved in circular economy. 5. Knowledge of funding program of circular economy at national and European level.	1. Circular thinking. 2. Cultivate resilience. 3. Strategic application of circular economy principles within the own business economy . 4. Communicate the circular economy concepts within the sustainable food system (production, commercialization, restoration).	1. Implementing practices for a circular economy. 2. To promote actions based on circular economy. 3. Understand the regulation and program of circular economy.
Reading (Text) Checklist	Answering (open and closed questions)	Diagrams Timelines and calendars	At least one from the optional learning activities*			
Duration of the Module TOT HOURS		16 hours				



SOCIAL AREA						
ETHIC AND INCLUSIVE FOOD BUSINESS						
TRAINING UNIT				OBJECTIVES		
1. Ethics in the food supply chain from production to consumption (e.g. working conditions, equitable trade, etc). 2. Fair price for producers . 3. Green social entrepreneur. 4. CSR (Corporate Social Responsibility). 5. The case study: food social enterprises as inclusive business models for food as a vector of social inclusion.				1. Identify the values-based food supply chains (adequate wages in the entire value chain) 2. Explore the ethical issues you confront each time you decide what to produce, eat or purchase food. 3. Understand the relationship of food security and fair trade. 4. Explore alternative business models to be more sustainable. 5. Recognise the importance of CSR and the role corporations should play in advancing and addressing social and global challenges.		
LEARNING ACTIVITIES*				LEARNING OUTCOMES		
INFORMATION		APPLICATION/PROBLEM SOLVING		KNOWLEDGE	SKILLS	COMPETENCES
THEORETICAL	PRACTICAL	THEORETICAL	PRACTICAL	1. The main principles of equitable trade and how help a fair price for producers and consumers. 2. Knowledge of different business models with an ecological and social approach. 3. The green social entrepreneur as a figure who makes changes in the relationship between economy, ecology and society through a multilevel approach to sustainable development 4. CSR to shape the business and political agenda on sustainability and competitiveness.	1. Inspiring change through active participation 2. Identifying challenges and transform them in business opportunities 3. Set up strategic partnerships 4. Critical thinking 5. Set CSR in a food enterprise	1. Understand the proper price of food products. 2. Build a common vision regarding product quality, partner relationships and customer treatment 3. Communicate and justify the prices and value to consumers 4. evaluate and choose strategic instruments for business' transition 5. Build an implementation plan of CSR in a food enterprise
Reading (Text) Checklist	Answering (open and closed questions)	Diagrams Timelines and calendars	At least one from the optional learning activities*			
Duration of the Module TOT HOURS		16 hours				

SOCIAL AREA						
SLOW FOOD AND CULTURAL HERITAGE						
TRAINING UNIT				OBJECTIVES		
1. The anthropology of food and the importance of the notion of "time". 2. Varieties and tradition through geographical indications: protected designations of origin (PDOs) and protected geographical indications (PGIs) or STG. 3. The emerging of slow food: culture and traditions related to food sector. 4. The case study: culinary tourism as opportunity to promote local area and economic grow.				1. To better understand food values and its implications on social and cultural level. 2. To recognize the multiple values of food. 3. To understand the unique characteristics of food and their cultural heritage linked to the identity of the territory. 4. To identify alternative business models (cultural, touristic activities related to food sector) to promote sustainability and local development.		
LEARNING ACTIVITIES*				LEARNING OUTCOMES		
INFORMATION		APPLICATION/PROBLEM SOLVING		KNOWLEDGE	SKILLS	COMPETENCES
THEORETICAL	PRACTICAL	THEORETICAL	PRACTICAL	1. The relationship of food with cultural identity of the territories. 2. Protected designations: roles and applications. 3. The knowledge of slow food approach and their opportunity. 4. Existing brands, quality seals and certifications related to the food. 5. The cultural culinary tourism as opportunity of sustainable business .	1. Respect for the gastronomic and traditional culture. 2. Integration of multidisciplinary sectors. 3. 4. Identify business opportunities in cultural heritage through the food sector. 5. Identify the roles of certifications	1. Using Cultural Competence to understand food practices. 2. Capacity to understand geographical indications and their real values. 3. How to design creative and innovative slow food experience. 5. How choose products aligned with the profiles coming from the market information through the utilization of protected designations. 6. Concept and design own business based on culinary tourism experience.
Reading (Text) Checklist	Answering (open and closed questions)	Diagrams Timelines and calendars	At least one from the optional learning activities*			
Duration of the Module TOT HOURS		12 hours				



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability



**Cofinanziato
dall'Unione europea**