



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

PR2 Sostenibilità alimentare Formazione degli insegnanti dell'IP (Leader: Istituto De Gennaro)

AREA NUTRIZIONALE - UNITÀ 1



Co-funded by
the European Union



eshob
Escola Superior
d'Hostaleria
de Barcelona



diesis
network

ELENCO DEI CONTENUTI

- Argomento 1: Come mangiare sano e salvare il pianeta
- Argomento 2: Comprendere le scelte alimentari dei consumatori e le loro implicazioni.
- Argomento 3: Nuovi alimenti come alternativa per essere più sostenibili e redditizi.
- Argomento 4: Un approccio alla salute e alla dieta planetaria come modello di sostenibilità



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability

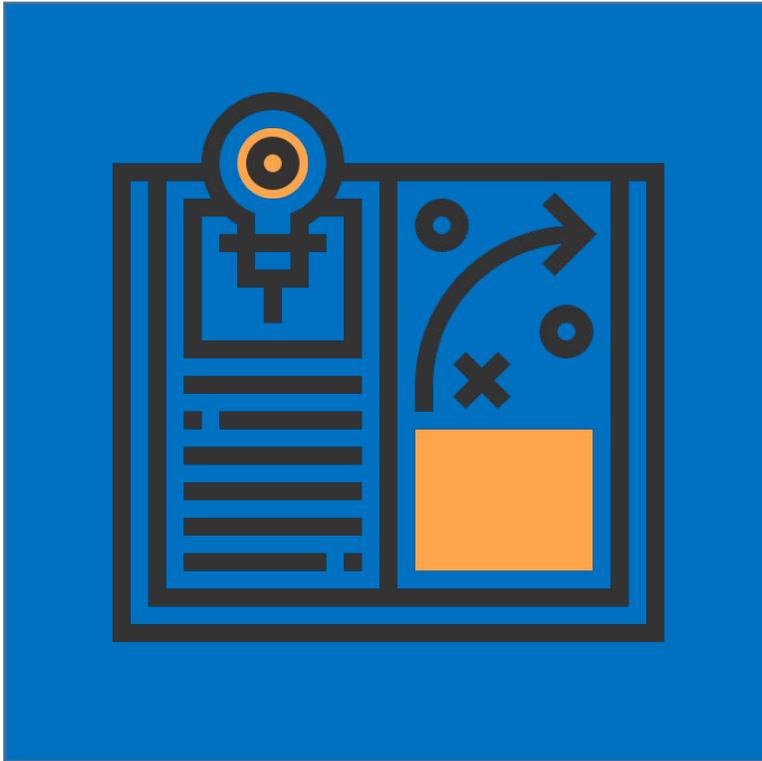


Co-funded by
the European Union

Breve introduzione all'Unità, ai suoi obiettivi e alle sue competenze.

- L'area nutrizionale dei sistemi alimentari sostenibili prende in considerazione le implicazioni che i diversi alimenti hanno sulla nostra salute nel lungo periodo.
- In questa unità esploriamo il concetto di dieta sostenibile e le implicazioni dei nostri comportamenti alimentari. Il progetto vuole essere uno strumento per riconoscere le informazioni corrette sulla salute e sulla nutrizione degli alimenti. Le raccomandazioni nutrizionali sono strumenti integrati per la sostenibilità che possono contribuire ad aumentare la salute e a ridurre il riscaldamento globale allo stesso tempo.
- **Importante!** I contenuti di questo modulo sono a scopo educativo e non intendono offrire consigli medici personali. Per qualsiasi domanda relativa a una condizione medica, è necessario rivolgersi al proprio medico o a un altro operatore sanitario qualificato. Non ignorare mai il parere di un medico professionista né ritardare la sua richiesta a causa di quanto letto in questo modulo.

OBIETTIVI



1. Riconoscere i fattori, le abitudini e le scelte alimentari che influenzano la nostra salute, il nostro pianeta e la nostra comunità.
2. Essere informati su ingredienti alternativi e cibi non convenzionali.
3. Riconoscere le diete ben bilanciate in base alle esigenze nutrizionali.
4. Riconoscere le informazioni corrette sulla salute e sulla nutrizione degli alimenti.

Argomento 1: Come mangiare sano e salvare il pianeta

- 828 milioni nel 2021 il numero di persone colpite dalla fame (FAO, 2022)
- Aumento dell'80% delle emissioni globali di gas serra di origine agricola entro il 2050 se si mantengono le attuali tendenze alimentari
- L'adozione di diete ricche di piante consentirebbe di utilizzare meno terra, produrre meno gas serra, richiedere meno acqua e migliorare il benessere degli animali. Inoltre, renderebbe disponibile una maggiore quantità di terreni coltivabili, fondamentale con una popolazione globale destinata a raggiungere i 9 miliardi di persone nel 2050.

I COMPONENTI CHIAVE DI UNA DIETA SOSTENIBILE

Per progredire verso modelli alimentari sani e rispettosi dell'ambiente, è necessario promuovere cambiamenti nei consumi, incorporando la sostenibilità nelle linee guida basate sulla dieta alimentare di ogni Paese, proponendo raccomandazioni dietetiche per coloro che desiderano adottare diete basate su alimenti di origine vegetale.

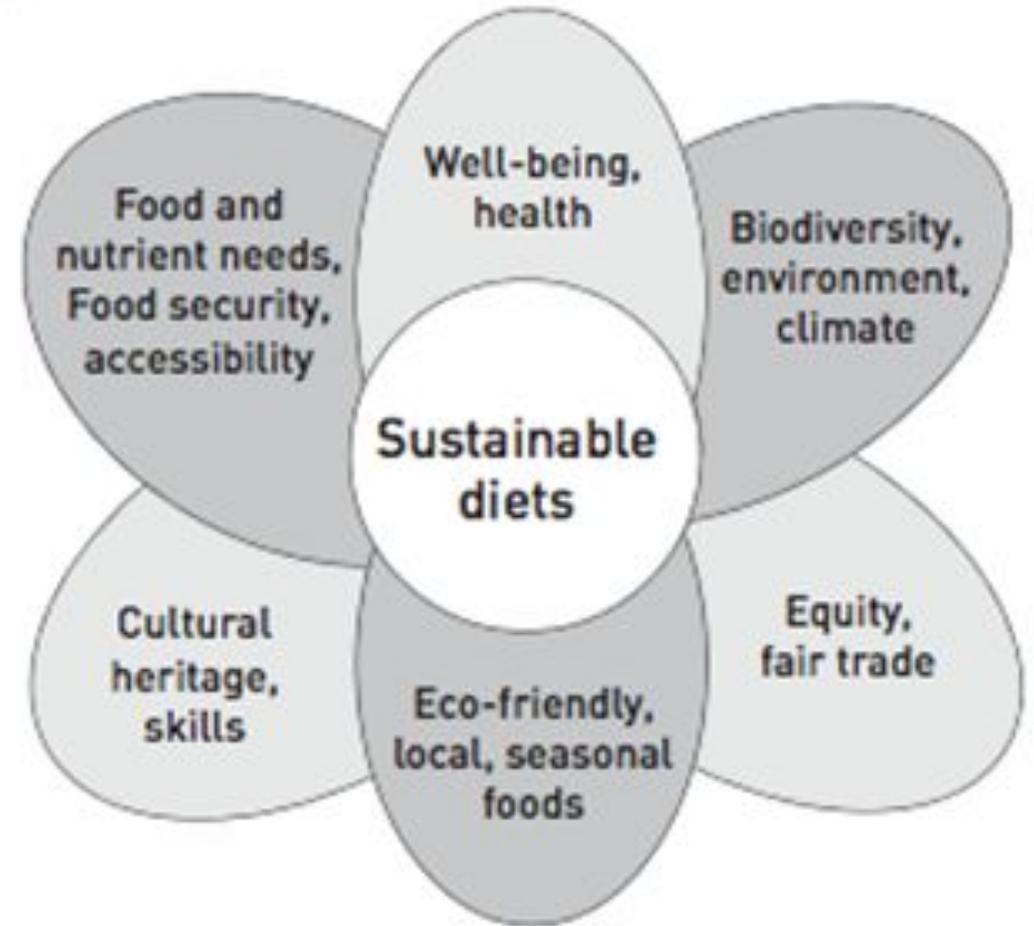


Figure 1. Schematic representation of the key components of a sustainable diet.

Cosa intendiamo con alimentazione sana?



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

Linee guida alimentari europee

Le principali linee guida alimentari europee forniscono messaggi simili, ma si possono riscontrare differenze nei dettagli a seconda dei problemi alimentari specifici del Paese e dei modelli di consumo alimentare.

Uno dei messaggi principali delle linee guida italiane è, ad esempio, quello di scegliere la qualità e limitare la quantità di grassi, mentre le linee guida danesi raccomandano di scegliere prodotti dietetici a basso contenuto di grassi e meno grassi saturi e di mangiare più pesce.

La maggior parte dei Paesi ha sviluppato una rappresentazione grafica delle Linee guida dietetiche basate sugli alimenti per illustrare le proporzioni dei diversi alimenti con caratteristiche simili che dovrebbero essere inclusi in una dieta equilibrata, sebbene possano avere anche un elenco di messaggi o suggerimenti.

I formati grafici forniscono un quadro di riferimento facile da usare per il consumatore, in modo che se gli alimenti dei principali gruppi vengono consumati ogni giorno, si compie un primo importante passo verso il raggiungimento di una dieta sana, senza una conoscenza specifica dei nutrienti.

HEALTHY EATING PLATE

Use healthy oils (like olive and canola oil) for cooking, on salad, and at the table. Limit butter. Avoid trans fat.



HEALTHY OILS

The more veggies – and the greater the variety – the better. Potatoes and French fries don't count.



VEGETABLES

Eat plenty of fruits of all colors.



FRUITS

 **STAY ACTIVE!**

© Harvard University

 Harvard T.H. Chan School of Public Health
The Nutrition Source
www.hsph.harvard.edu/nutritionsource



WATER

Drink water, tea, or coffee (with little or no sugar). Limit milk/dairy (1-2 servings/day) and juice (1 small glass/day). Avoid sugary drinks.



WHOLE GRAINS

Eat a variety of whole grains (like whole-wheat bread, whole-grain pasta, and brown rice). Limit refined grains (like white rice and white bread).



HEALTHY PROTEIN

Choose fish, poultry, beans, and nuts; limit red meat and cheese; avoid bacon, cold cuts, and other processed meats.

 Harvard Medical School
Harvard Health Publications
www.health.harvard.edu





VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

Argomento 2: Comprendere le scelte alimentari dei consumatori e le loro implicazioni.

- Le scelte alimentari e le pratiche nutrizionali delle persone sono determinate da molti fattori: l'esperienza biologica e personale con il cibo, le percezioni, le credenze, i valori, le emozioni e i significati personali.



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Co-funded by
the European Union

Dieta e stile di vita

Le raccomandazioni dietetiche dovrebbero essere integrate con altre legate allo stile di vita, come ad esempio:

- Conoscenza di dove acquistare e come cucinare alimenti non trasformati
- Trovare il tempo per attività legate al cibo in un contesto sociale o familiare
- Pratica di un'attività fisica regolare, possibilmente all'aria aperta

Attività come queste aiutano a mantenere una vita equilibrata in termini di salute fisica, mentale ed emotiva. Il vero scopo di uno stile di vita sano non è solo quello di vivere più a lungo, ma anche di farlo in salute e con piacere.

Trovare evidenze scientifiche

- Un'altra sfida per i consumatori è quella di trovare evidenze scientifiche in un mondo con troppe informazioni.
- Sulle confezioni degli alimenti si trovano spesso indicazioni di ogni tipo e ciò potrebbe creare confusione.



Che cos'è una "Dichiarazione sulla salute"?



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

Indicazioni sulla salute

- Una dichiarazione sulla salute è una dichiarazione riguardo la relazione tra alimenti e salute. La Commissione europea autorizza diverse indicazioni sulla salute, purché siano basate su prove scientifiche e possano essere facilmente comprese dai consumatori.
- Possiamo avere due tipi di dichiarazioni:
 - Indicazioni nutrizionali. Le indicazioni nutrizionali riportate sui prodotti alimentari, come "a basso contenuto di grassi", "senza zuccheri aggiunti", "ricco di fibre", sono stabilite e non quindi a discrezione dell'azienda alimentare.
 - Indicazioni sulla salute: qualsiasi affermazione secondo cui il consumo di un determinato alimento può essere benefico per la salute, come ad esempio l'affermazione che un prodotto alimentare può contribuire a rafforzare le difese naturali dell'organismo o a migliorare le capacità di apprendimento.

Health claims

Do the food or ingredients have a health benefit?

Is the claimed effect defined?

What is the evidence?

The whiteboard contains a mind map centered on 'Health claims'. It features three main branches: 1) 'Do the food or ingredients have a health benefit?' with a pill icon; 2) 'Is the claimed effect defined?' with a glass of milk icon; and 3) 'What is the evidence?' with a magnifying glass icon. A fourth branch points to a list of questions: 'What is the evidence?', 'What is the source of the evidence?', 'What is the quality of the evidence?', and 'What is the relevance of the evidence?'.

Indicazioni sulla salute

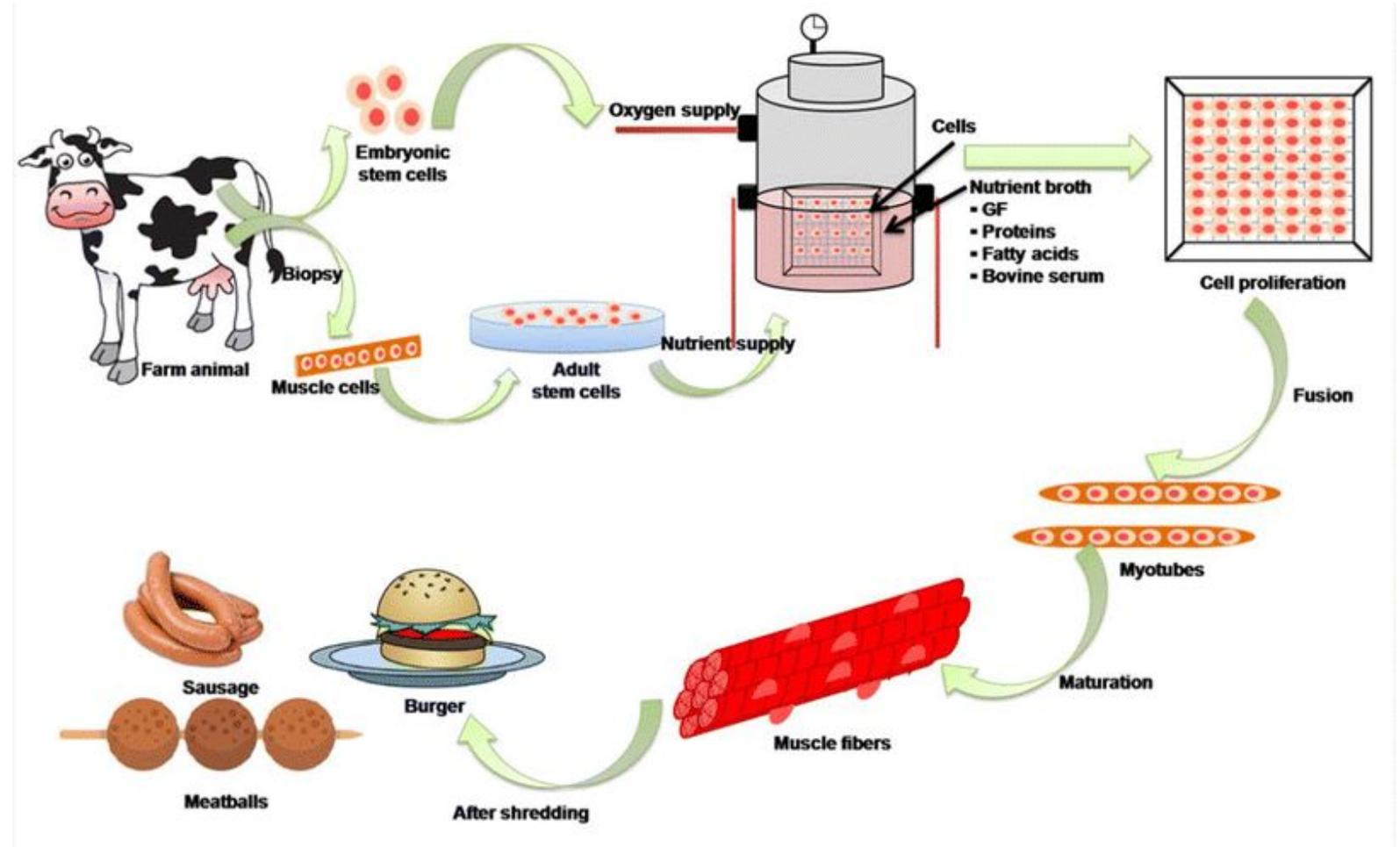
- Tra le informazioni presenti sulle etichette degli alimenti troviamo sempre più spesso l'espressione "senza...". Questa pratica è aumentata negli ultimi anni a causa di alcuni studi scientifici che hanno fornito informazioni sulla pericolosità di alcune sostanze contenute negli alimenti o nelle loro confezioni. Tra queste sostanze troviamo:
 - Acrilammide nei prodotti cotti ad alte temperature
 - Glifosato e altri pesticidi nei cibi coltivati
 - Mercurio nel pesce
 - Bisfenolo A (e altre sostanze) nelle plastiche alimentari
 - Nitriti e nitrati nelle carni lavorate

Argomento 3: Nuovi alimenti come alternativa per essere più sostenibili e redditizi

- I nuovi alimenti sono definiti come alimenti che non sono stati consumati in misura significativa dagli esseri umani nell'UE prima del 15 maggio 1997, quando è entrato in vigore il primo regolamento sui nuovi alimenti.
- Per "Novel Food" si intendono gli alimenti innovativi e di nuova concezione, gli alimenti prodotti con nuove tecnologie e processi produttivi, nonché gli alimenti che sono o sono stati tradizionalmente consumati al di fuori dell'UE.
- I Novel Food devono essere:
 - Sicuri per i consumatori
 - Etichettati correttamente, per non indurre in errore i consumatori.
 - Se un nuovo alimento è destinato a sostituire un altro alimento, non deve differire da quello originale in modo svantaggioso per il consumatore.

Quattro esempi di Novel Foods emergenti in Europa: la carne coltivata

1. **La carne coltivata** o "carne creata in laboratorio", eliminando la necessità di macellazione degli animali e l'allevamento ad alta intensità di risorse e di terra, potrebbe fornire un'alternativa sostenibile ai prodotti a base di carne convenzionale.



Quattro esempi di Novel Foods emergenti in Europa: gli insetti commestibili

2. Gli insetti commestibili sono stati una delle principali tendenze dell'ultimo decennio. Ma sono sicuri? Gli insetti hanno un buon sapore? Diamo un'occhiata a questo video per saperne di più:



Quattro esempi di Novel Foods emergenti in Europa: i funghi

- I funghi, che comprendono organismi come lieviti, muffe e funghi, sono considerati importanti per la salute dell'uomo e del pianeta.
- I funghi sono considerati una buona fonte di ferro, rame, riboflavina, niacina e fibre alimentari e, quando cucinati, possono rilasciare nutrienti essenziali che contribuiscono a una dieta sana, come proteine, vitamine B, C e D e selenio. La recente applicazione di una polvere di funghi con vitamina D2 è un esempio di come i funghi stiano entrando nel mercato europeo in forme nuove.

Quattro esempi di Novel Foods emergenti in Europa: le alghe

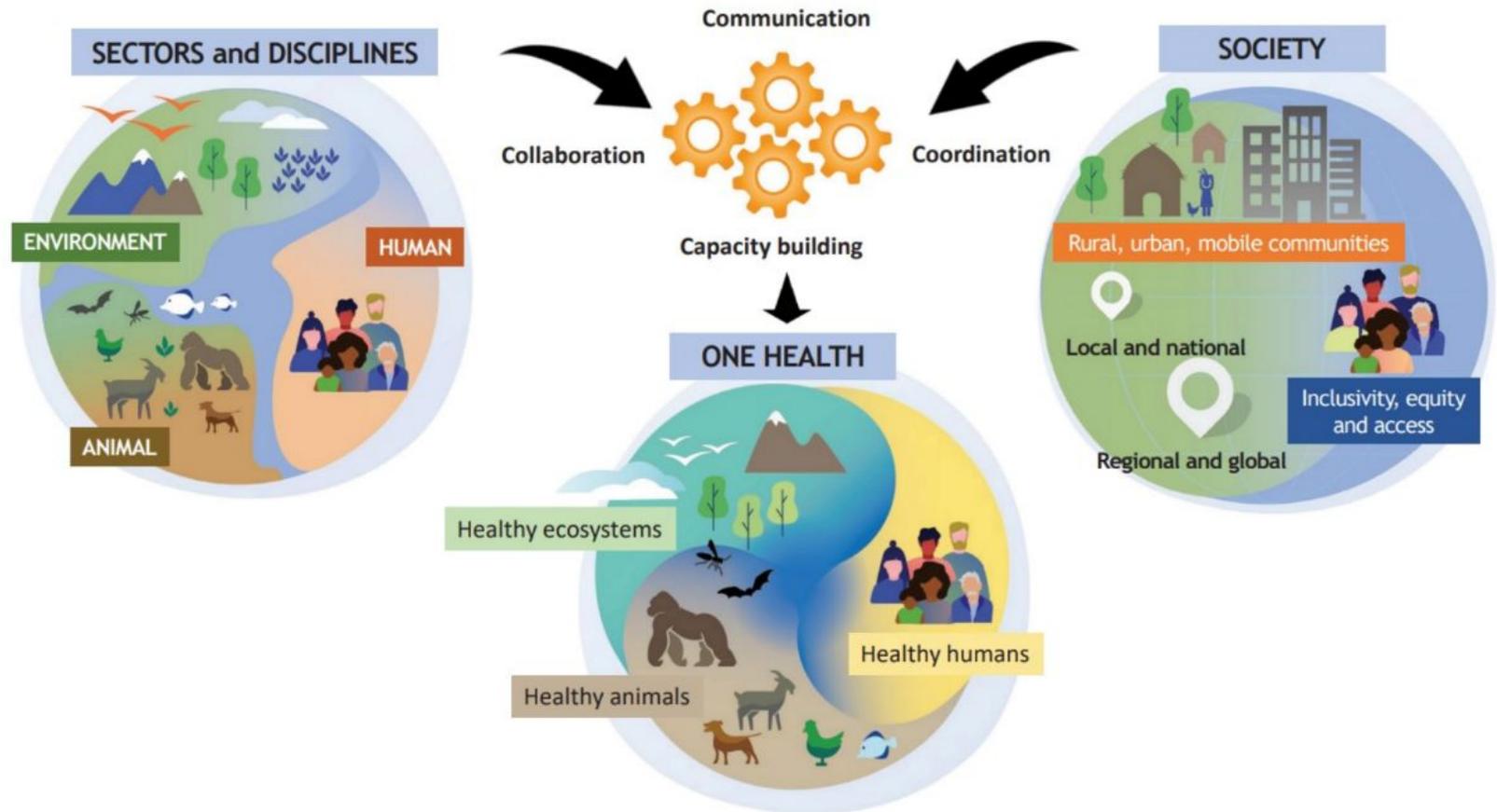
- Ricche di fibre alimentari, micronutrienti, composti bioattivi e proteine, le alghe sono considerate benefiche per la salute umana. Se allevate o coltivate in ambienti oceanici, le alghe possono anche:
 - Regolare gli ecosistemi marini catturando l'energia solare per la fotosintesi e formando molecole alimentari organiche e ossigeno come prodotti secondari, fornendo una preziosa linea di vita per le specie marine.
 - Conservare preziosa acqua dolce grazie alla capacità delle alghe di crescere in ambienti salati.
 - Essere parte della bioeconomia circolare grazie all'efficiente cattura di carbonio delle alghe; alcune alghe a crescita rapida possono catturare il carbonio più velocemente degli alberi.

Argomento 4: Un approccio alla salute e alla dieta planetaria come modello di sostenibilità.

- **One Health** è un approccio integrato e unificante che mira a bilanciare e ottimizzare in modo sostenibile la salute di persone, animali ed ecosistemi. Esso riconosce che la salute degli esseri umani, degli animali domestici e selvatici, delle piante e dell'ambiente in generale (compresi gli ecosistemi) sono strettamente legati e interdipendenti.
- L'approccio mobilita molteplici settori, discipline e comunità a vari livelli della società per lavorare insieme al fine di promuovere il benessere e affrontare le minacce alla salute e agli ecosistemi, affrontando al contempo il bisogno collettivo di acqua, energia e aria pulite, cibo sicuro e nutriente, agendo sul cambiamento climatico e contribuendo allo sviluppo sostenibile. (OHHLEP One Health definition, 2021).

Un approccio alla salute e alla dieta planetaria come modello di sostenibilità.

- La figura rappresenta la necessità di un'azione concreta per mettere in pratica l'approccio One Health, utilizzando le "4C": comunicazione, collaborazione, coordinamento e rafforzamento delle capacità.



Il Green Deal dell'UE e il Farm to Fork".

- Lanciata il 20 maggio 2020, la strategia "Farm to Fork", nell'ambito del Green Deal dell'UE, propone l'ambizione dell'UE di rendere l'intero sistema alimentare un modello di sostenibilità in tutte le fasi della catena del valore alimentare, dalla fattoria alla tavola. La strategia comprende non solo gli aspetti agricoli, ma anche i temi relativi alla creazione di ambienti sani per la vendita al dettaglio, la ristorazione, le aree urbane e le scuole e agli investimenti nell'educazione dei consumatori.

Il Green Deal dell'UE e il Farm to Fork".

- La strategia prende in considerazione la produzione di alimenti sani e sostenibili, nonché l'approvvigionamento e il consumo di alimenti sani e sostenibili. Ciò significa che:
 - Garantire che la catena alimentare, compresa la produzione, il trasporto, la distribuzione, la commercializzazione e il consumo di alimenti, abbia un impatto ambientale neutro o positivo.
 - Garantire la sicurezza alimentare, la nutrizione e la salute pubblica
 - Preservare l'accessibilità economica degli alimenti, generando al tempo stesso ritorni economici più equi nella catena di approvvigionamento.

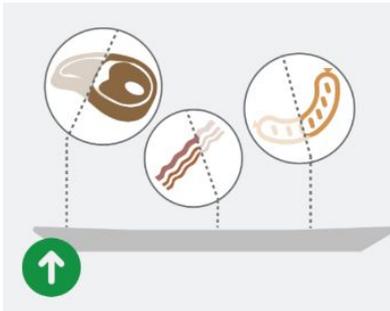
Dieta della salute planetaria

- La dieta per la salute planetaria - caratterizzata da una varietà di alimenti vegetali di alta qualità e da una bassa quantità di alimenti di origine animale, cereali raffinati, zuccheri aggiunti e grassi non salutari - è progettata per essere flessibile e adattarsi alle situazioni, alle tradizioni e alle preferenze alimentari locali e individuali.



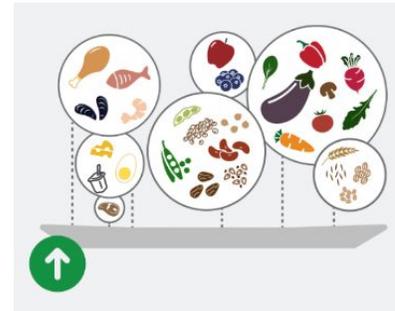
Strategie per ridurre il consumo di carne

Date un'occhiata ad alcune strategie per ridurre il consumo di carne:



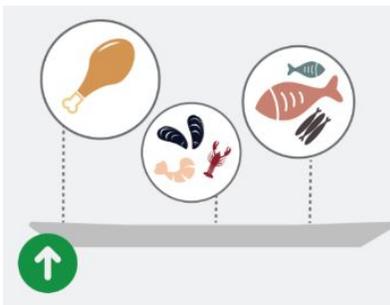
Eat a little less red meat, any way you can

Assess how often you eat red meat, and see if one of these strategies can help you find a way to cut back a bit.



Consume less meat, enjoy more variety

This approach boosts healthy plant-based foods like beans, nuts, whole grains, and other veggies, while still providing ways to incorporate some of your favorite animal-based foods.



Swap out red meat for healthier meats

If you're thinking of a meal that features red meat, see if you can replace it with a better option, like poultry or seafood.



Prioritize hearty and savory plant-based preparations

Simple strategies for creating filling, delicious, and even budget-friendly plant-based dishes.

DESCRIZIONE DEL SISTEMA DI VALUTAZIONE

La valutazione continua è un metodo di valutazione in cui si stabiliscono diverse attività o prove nel corso di una materia, valutando così il processo di apprendimento dello studente. L'attenzione si concentra costantemente sullo studente e sul suo processo di insegnamento-apprendimento.

Il sistema di valutazione VET4FOOD si basa su diversi tipi di strumenti prestabiliti per garantire la raccolta e l'analisi sistematica dei risultati. In questo modo è possibile offrire agli studenti e agli autodidatti un feedback sulle conoscenze e le competenze acquisite, sul loro livello di apprendimento e, allo stesso tempo, offrire uno stimolo all'insegnante per riorientare e/o adattare la formazione.

- Ogni attività di apprendimento riceve un punteggio su 10 punti e rappresenta una percentuale del punteggio totale di quel blocco della valutazione. La media ponderata dei punteggi delle attività di apprendimento rappresenta il 50% del punteggio dell'unità. Il risultato del Quiz dell'unità rappresenta il restante 50% del punteggio di valutazione di ogni unità.
- Quindi, il voto finale di ogni unità sarà composto da:
 - **50% del punteggio finale delle attività di apprendimento.**
 - **50% del punteggio del test a quiz dell'unità**



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

Grazie!



Co-funded by
the European Union

"Il contenuto di questo documento rappresenta solo il punto di vista dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea non si assume alcuna responsabilità per l'uso che può essere fatto delle informazioni in esso contenute".



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

PR2 Sostenibilità alimentare Formazione degli insegnanti degli Istituti Professionali (Leader: Istituto De Gennaro)

**BIODIVERSITÀ, STAGIONALITÀ E CAMBIAMENTI CLIMATICI -
UNITÀ 2**



Co-funded by
the European Union



ELENCO DEI CONTENUTI

- Argomento 1 - Importanza della biodiversità a più livelli
- Argomento 2 - L'impatto della produzione alimentare sui cambiamenti climatici nella produzione alimentare industriale globale e nella produzione alimentare locale sostenibile
- Argomento 3 - Produzione di alimenti biologici e loro etichettatura
- Argomento 4 - La gastronomia contribuisce alla conservazione della biodiversità



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

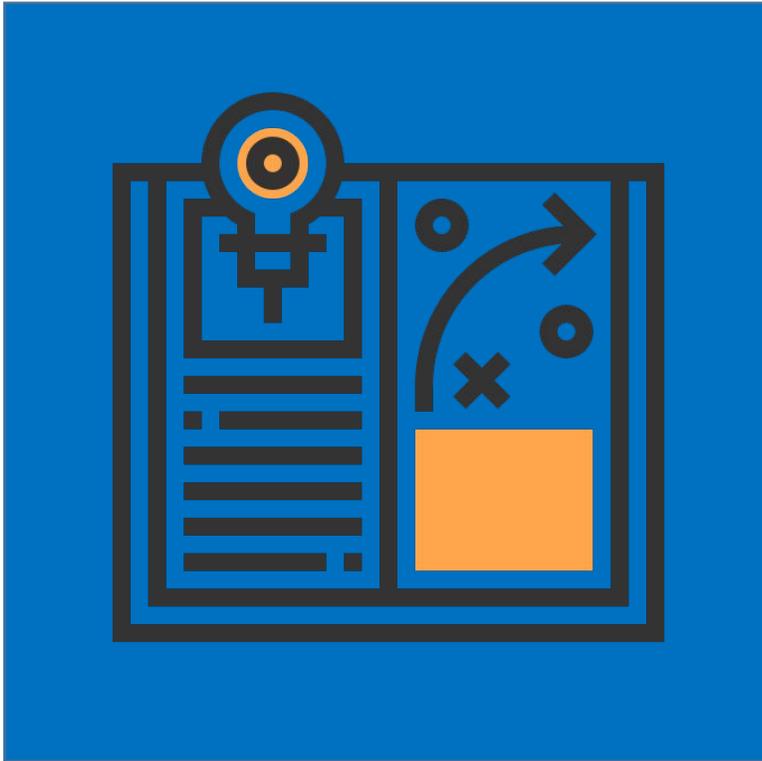


Co-funded by
the European Union

Breve introduzione all'Unità, ai suoi obiettivi e alle sue competenze.

- Questo modulo focalizza l'attenzione sull'importanza della biodiversità, della stagionalità e dei cambiamenti climatici in riferimento all'alimentazione; il modulo evidenzia come la produzione di cibo abbia un impatto sui cambiamenti climatici e come il consumo di alimenti biologici possa aiutare l'ambiente (es. riduzione delle emissioni di CO₂).
- Partendo dalle definizioni dei tre concetti capiremo come sono collegati e come le scelte alimentari siano importanti per garantire scelte sostenibili.

OBIETTIVI



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

Argomento 1 - Importanza della biodiversità a più livelli

- Biodiversità è un termine utilizzato per la prima volta a metà degli anni '80 dall'entomologo Eduard O. Wilson per descrivere l'enorme varietà della vita sulla Terra.
- La biodiversità si riferisce a tutti gli esseri viventi, a partire da piccole parti come i geni, alle piante o alle specie animali, fino ai livelli più complessi come gli ecosistemi, che comprendono piante, batteri, animali ed esseri umani.
- È importante sottolineare l'equilibrio nei vari ecosistemi e le strette interrelazioni tra i vari elementi come piante, animali, clima. Se uno di questi elementi subisce dei cambiamenti, anche gli altri ne subiranno le conseguenze.

Argomento 1 - Importanza della biodiversità a più livelli

- Oltre alla biodiversità, è importante riflettere sul concetto di stagionalità.
- Per alimenti di stagione si intende **ogni tipo di frutta e verdura coltivata nelle condizioni ideali per la crescita e la qualità**. Per questo motivo, la frutta e la verdura vengono coltivate e raccolte in luoghi diversi e in stagioni diverse durante l'anno. (Fonte EUFIC 1) La stagionalità può essere globale o locale.
- **La stagionalità globale si riferisce al luogo in cui gli alimenti vengono coltivati:** alimenti prodotti in stagione ma non necessariamente consumati dove sono stati raccolti localmente, ad esempio le melanzane sono prodotte in Italia durante l'estate ma vengono consumate in Germania.
- **La stagionalità locale si riferisce al luogo di produzione e consumo degli alimenti.** In questo caso, le melanzane sono coltivate e consumate in Italia durante l'estate.

STAGIONALITÀ GLOBALE E LOCALE



EUFIC : Consiglio europeo per l'informazione alimentare

www.eufic.org/en/healthy-living/article/are-seasonal-fruit-and-vegetables-better-for-the-environment



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

Argomento 2 - L'impatto della produzione alimentare sui cambiamenti climatici nella produzione alimentare industriale globale e nella produzione alimentare locale sostenibile.

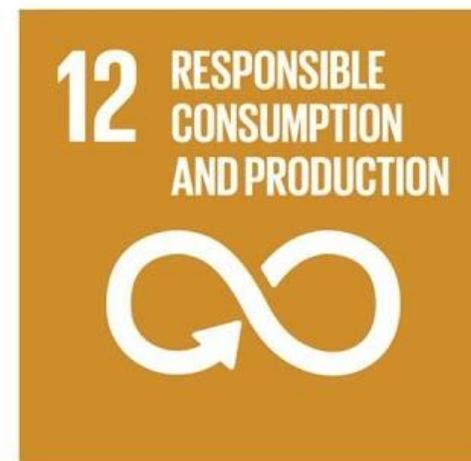
- Secondo le Nazioni Unite, "i cambiamenti climatici si riferiscono a variazioni a lungo termine delle temperature e dei modelli meteorologici. Questi cambiamenti possono essere naturali, ad esempio a causa delle variazioni del ciclo solare. Ma dal 1800 le attività umane sono state il principale motore dei cambiamenti climatici, soprattutto a causa della combustione di combustibili fossili come carbone, petrolio e gas".
- I cambiamenti climatici non riguardano solo l'aumento della temperatura, ma anche la siccità intensa, l'aumento degli incendi, le tempeste catastrofiche, la scarsità dell'acqua, l'innalzamento del livello del mare, lo scioglimento dei ghiacci polari, il declino della biodiversità.

Argomento 2 - L'impatto della produzione alimentare sui cambiamenti climatici nella produzione alimentare industriale globale e nella produzione alimentare locale sostenibile.

*Ma qual è l'impatto
dell'alimentazione e
dell'agricoltura sull'ambiente?*

Environment and Food Consumption

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



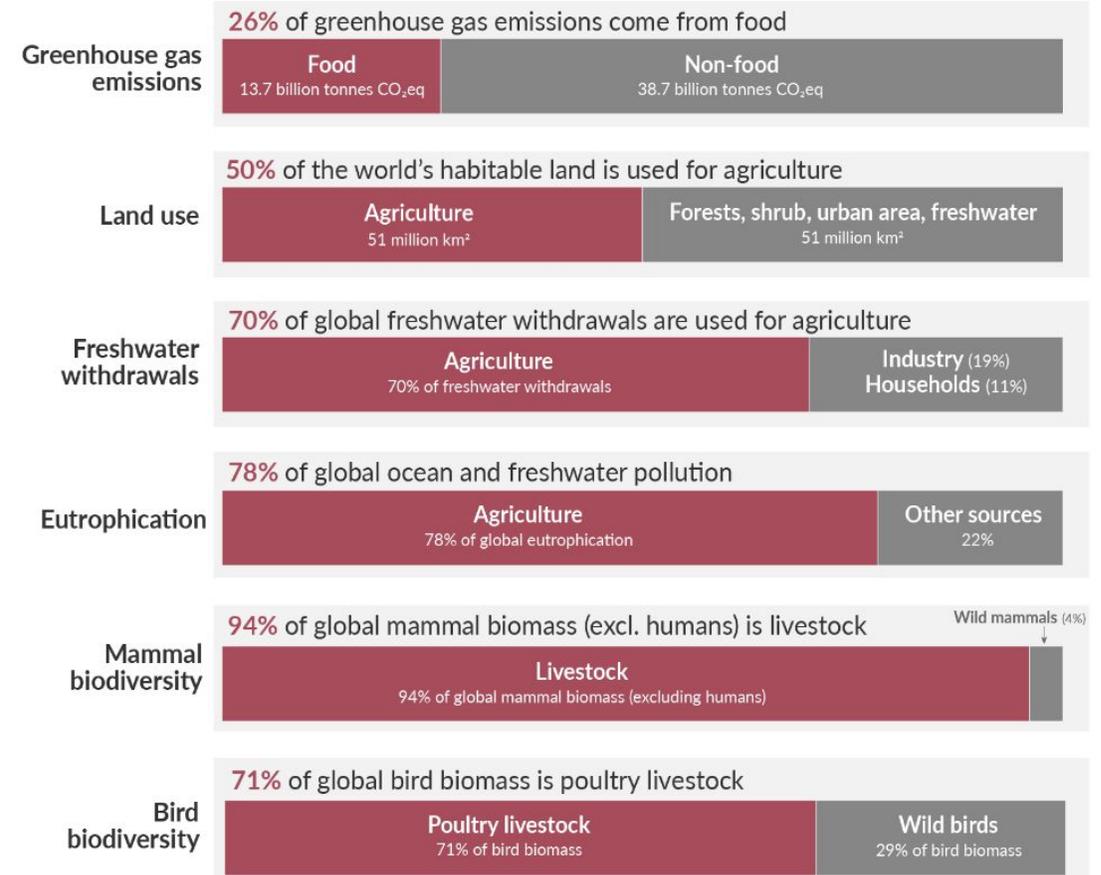
Co-funded by
the European Union

Secondo Our World in Data, l'impatto è pesante:

- Il grafico seguente mostra l'impatto ambientale dell'alimentazione e dell'agricoltura.
- Affrontare il tema di ciò che mangiamo e di come produciamo il nostro cibo ha un ruolo fondamentale nell'affrontare il cambiamento climatico, nel ridurre lo stress idrico e l'inquinamento, nel ripristinare le terre come foreste o pascoli e nel proteggere la fauna selvatica del mondo.

The environmental impacts of food and agriculture

Our World in Data



Data sources: Poore & Nemecek (2018); UN FAO; UN AQUASTAT; Bar-On et al. (2018).
OurWorldinData.org - Research and data to make progress against the world's largest problems.

Licensed under CC-BY by the author Hannah Ritchie.
Date published: November 2022.

Emissioni di gas a effetto serra

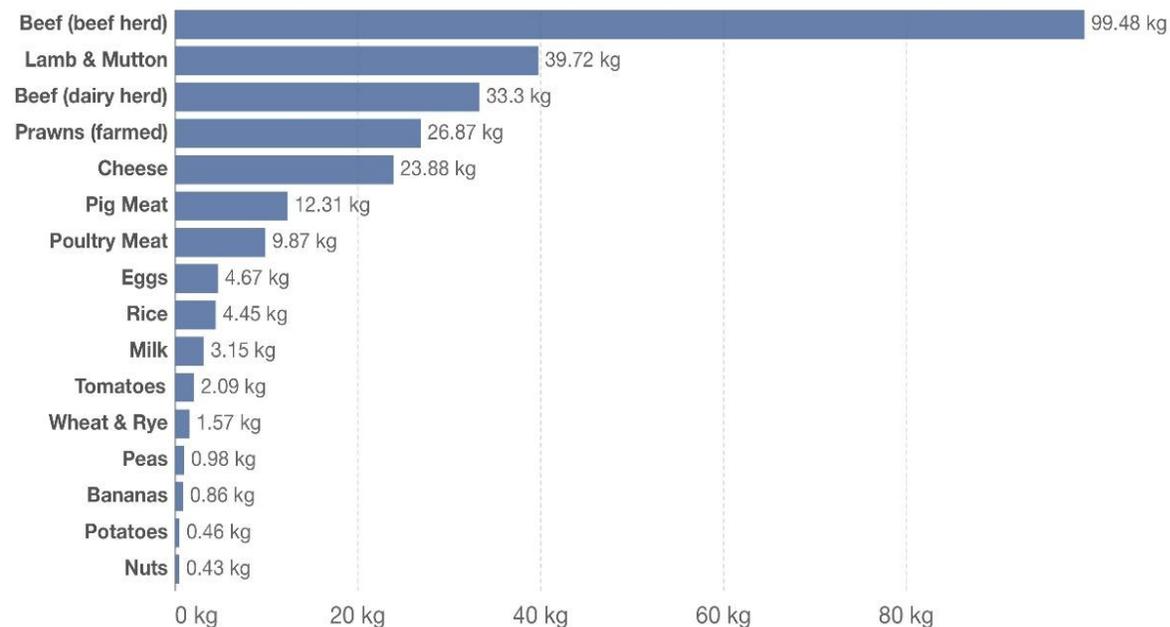
La crescente richiesta di cibo ha come conseguenza un aumento impressionante delle emissioni di gas serra.

Il grafico seguente mostra le emissioni di gas serra per chilogrammo di prodotto alimentare, misurate in equivalenti di anidride carbonica (CO₂eq).

Greenhouse gas emissions per kilogram of food product

Our World
in Data

Emissions are measured in carbon dioxide equivalents (CO₂eq). This means non-CO₂ gases are weighted by the amount of warming they cause over a 100-year timescale.



Source: Poore, J., & Nemecek, T. (2018). Reducing food's environmental impacts through producers and consumers.

Note: Greenhouse gases are weighted by their global warming potential value (GWP100). GWP100 measures the relative warming impact of one molecule of a greenhouse gas, relative to carbon dioxide, over 100 years.

OurWorldInData.org/environmental-impacts-of-food • CC BY

Alcune tecniche di agricoltura sostenibile

- *Rispetto della stagionalità*: piantare e produrre cibo secondo la stagione giusta.
- *Rotazione delle colture*: piantare una varietà di colture può avere benefici per un suolo più sano e un migliore controllo dei parassiti.
- *Piantare colture di copertura e piante perenni*. Le colture di copertura, come il trifoglio e la segale, vengono piantate durante i periodi di bassa stagione, quando i terreni potrebbero altrimenti rimanere scoperti, mentre le colture perenni mantengono il suolo coperto e mantengono le radici vive nel terreno per tutto l'anno. Queste colture proteggono e rafforzano la salute del suolo prevenendo l'erosione, reintegrando le sostanze nutritive del suolo e tenendo sotto controllo le erbacce, riducendo la necessità di fertilizzanti ed erbicidi.
- *Ridurre o eliminare la lavorazione del terreno*. L'aratura tradizionale (lavorazione del terreno) che prepara i campi per la semina può causare la perdita di suolo. I metodi senza aratura o ad aratura ridotta, che prevedono l'inserimento dei semi direttamente nel terreno integro, possono ridurre l'erosione e migliorare la salute del suolo.

Argomento 2 - L'impatto della produzione alimentare sui cambiamenti climatici nella produzione alimentare industriale globale e nella produzione alimentare locale sostenibile.



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

Potenziali benefici del consumo di cibo locale e sostenibile

- **È un grande vantaggio per l'ambiente**, perché il cibo locale non deve viaggiare tanto per arrivare nel piatto, quindi aiuta a ridurre le emissioni di gas serra e contribuisce a migliorare la nostra impronta di carbonio.
- **Va a vantaggio dell'economia locale**, sostenendo anche gli agricoltori e gli altri produttori locali.
- **Incoraggia l'agricoltura sostenibile** e facilita la tracciabilità della catena di approvvigionamento fino al punto di origine per valutare le pratiche ecologiche.
- **Garantisce che gli alimenti abbiano superato alcuni degli standard di sicurezza più elevati** al mondo, in quanto le norme relative ad additivi, pesticidi ed erbicidi sono molto severe.

Argomento 3 - Produzione di alimenti biologici e loro etichettatura

È ormai chiaro che una delle strategie vincenti per avviare e mantenere scelte alimentari sostenibili è l'utilizzo di alimenti biologici. Per chiarire quali sono le caratteristiche del biologico nell'UE possiamo affermare che si tratta di un sistema complessivo di gestione dell'agricoltura e della produzione alimentare che combina

- migliori pratiche ambientali
- un livello più elevato di biodiversità
- la conservazione delle risorse naturali
- l'utilizzo di standard di benessere animale più elevati
- l'uso di sostanze e processi naturali.

- Le colture biologiche aiutano a preservare l'equilibrio ecologico e ad aumentare la fertilità del suolo. Ecco perché i Paesi di diversi continenti sostengono le scelte alimentari biologiche.
- In particolare, l'Unione Europea ha molti obiettivi in questo senso, i più importanti dei quali sono European Green Deal e Farm to Fork; l'obiettivo di questi progetti è di rendere biologico il 25% dei terreni agricoli dell'UE, ma anche di migliorare l'acquacoltura biologica. Per raggiungere l'obiettivo strategico, l'UE sta aiutando i settori biologici a raggiungere il loro pieno potenziale.



Per quanto riguarda le caratteristiche del biologico nell'UE, possiamo affermare che si tratta di un sistema globale di gestione dell'agricoltura e della produzione alimentare che combina

- le migliori pratiche ambientali
- un più alto livello di biodiversità
- la conservazione delle risorse naturali
- l'utilizzo di standard di benessere animale più elevati
- l'uso di sostanze e processi naturali.

Piano d'azione per la produzione biologica nell'UE (4)

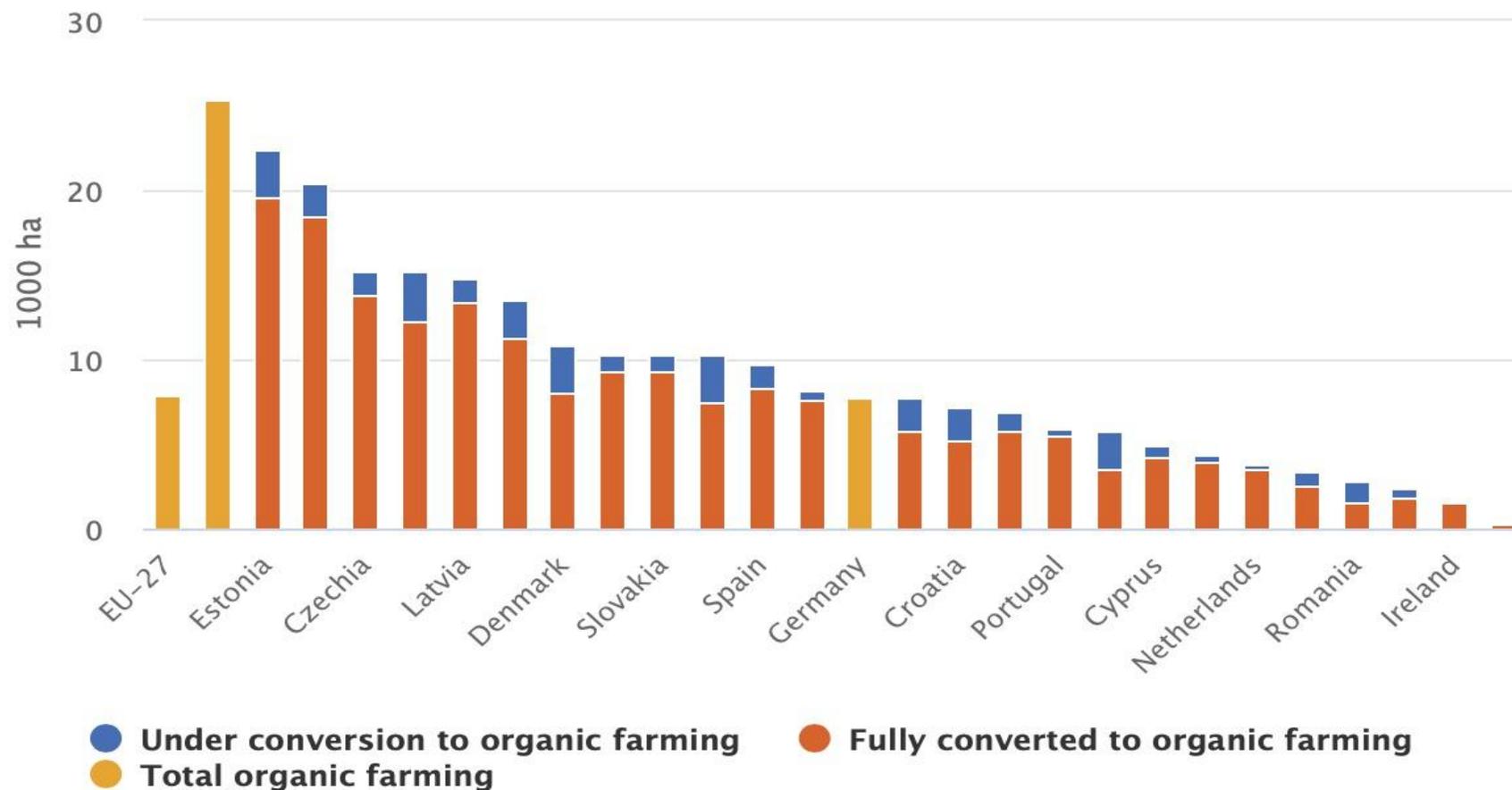


La Commissione ha definito un piano d'azione globale per il biologico nell'Unione europea. Attraverso di esso, la Commissione intende raggiungere l'obiettivo del Green Deal europeo di destinare il 25% dei terreni agricoli all'agricoltura biologica entro il 2030.

Argomento 3 - Produzione di alimenti biologici e loro etichettatura

Share of organic area in total utilised agricultural area (UAA), by country, 2019

Source: Eurostat (online data codes: org_cropar and apro_cpsh1)



Il logo biologico dell'Unione Europea



- "Il logo biologico dell'Unione europea conferisce un'identità visiva coerente ai prodotti biologici prodotti nell'UE. Ciò rende più facile per i consumatori identificare i prodotti biologici e aiuta gli agricoltori a commercializzarli in tutta l'UE.
- Il logo biologico può essere utilizzato solo sui prodotti che sono stati certificati come biologici da un'agenzia o un organismo di controllo autorizzato. Ciò significa che hanno soddisfatto condizioni rigorose su come devono essere prodotti, lavorati, trasportati e conservati. Il logo può essere utilizzato solo sui prodotti che contengono almeno il 95% di ingredienti biologici e che rispettano ulteriori condizioni rigorose per il restante 5%.

Argomento 4 - La gastronomia contribuisce alla conservazione della biodiversità.

Avviare un ristorante con un menu rispettoso del clima e dell'ambiente richiede tempo e attenzione nella scelta di alimenti di qualità che devono rispettare determinati parametri:

- alimenti prodotti il più vicino possibile ai locali
- cibo a prezzi equi,
- frutta e verdura di stagione coltivata nel modo più tradizionale possibile (es. con sementi autoprodotte)
- carne proveniente da allevamenti locali e sostenibili
- pesce pescato dai pescatori locali.

Gli alimenti con le suddette caratteristiche contribuirebbero alla sostenibilità, alla biodiversità e al rafforzamento dell'economia circolare.

Anche la gestione della sala da pranzo e del ristorante influiscono sulla sostenibilità e sull'impatto climatico degli alimenti:

- gestione dell'acqua,
- gestione dei rifiuti,
- il tipo di servizio scelto (ad esempio il tipo di tovaglia, il lavaggio in loco, il non utilizzo di stoviglie usa e getta).

DESCRIZIONE DEL SISTEMA DI VALUTAZIONE

La valutazione continua è un metodo di valutazione in cui si stabiliscono diverse attività o prove nel corso di una materia, valutando così il processo di apprendimento dello studente. L'attenzione si concentra costantemente sullo studente e sul suo processo di insegnamento-apprendimento.

Il sistema di valutazione VET4FOOD si basa su diversi tipi di strumenti prestabiliti per garantire la raccolta e l'analisi sistematica dei risultati. In questo modo è possibile offrire agli studenti e agli autodidatti un feedback sulle conoscenze e le competenze acquisite, sul loro livello di apprendimento e, allo stesso tempo, offrire uno stimolo all'insegnante per riorientare e/o adattare la formazione.

- Ogni attività di apprendimento riceve un punteggio su 10 punti e rappresenta una percentuale del punteggio totale di quel blocco della valutazione. La media ponderata dei punteggi delle attività di apprendimento rappresenta il 50% del punteggio dell'unità. Il risultato del Quiz dell'unità rappresenta il restante 50% del punteggio di valutazione di ogni unità.
- Quindi, il voto finale di ogni unità sarà composto da:
 - **50% del punteggio finale delle attività di apprendimento.**
 - **50% del punteggio del test a quiz dell'unità**



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

Grazie!



Co-funded by
the European Union

"Il contenuto di questo documento rappresenta solo il punto di vista dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea non si assume alcuna responsabilità per l'uso che può essere fatto delle informazioni in esso contenute".



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability

PR2 Sostenibilità alimentare

Formazione dei docenti dell'IFP

(Leader: Istituto de Gennaro)

GESTIONE DELL'
IMPRE



Co-funded by
the European Union

ALIMENTAZIONE E
UNITÀ 3



ELENCO DEI CONTENUTI

- Argomento 1. Il rapporto tra i nostri sistemi alimentari e i rischi ambientali globali emergenti
- Argomento 2. Quantificazione del diverso impatto ambientale dei gruppi alimentari
- Argomento 3. Suggerimenti e consigli per migliorare l'efficienza delle risorse in termini di gestione dell'acqua e dell'energia



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

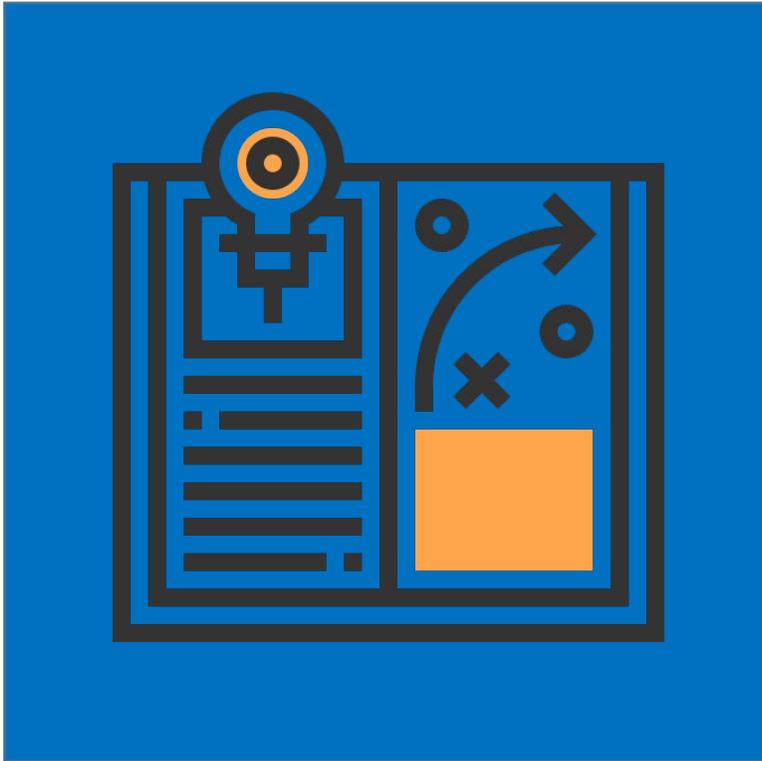


Co-funded by
the European Union

Breve introduzione all'Unità, ai suoi obiettivi e alle sue competenze.

- Questa unità didattica si concentra sui nostri sistemi alimentari e sui rischi ambientali globali emergenti. In particolare, il modulo evidenzia i diversi impatti ambientali di cibo, acqua ed energia.
- Partendo da alcuni concetti, capiremo come scelte alimentari responsabili e l'uso intelligente delle risorse idriche ed energetiche siano importanti per ridurre i danni dell'uomo all'ambiente.

OBIETTIVI

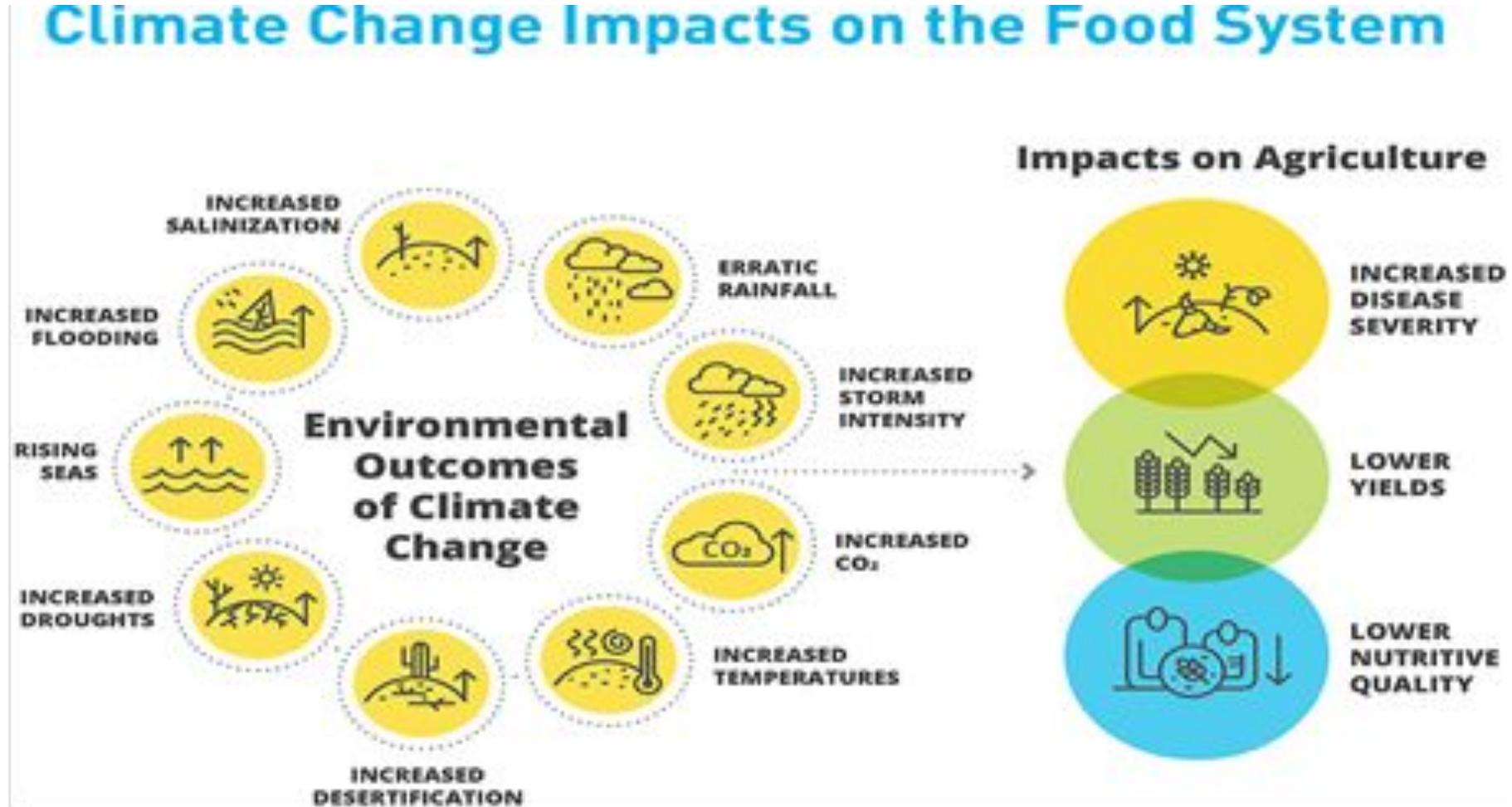


1. Il rapporto tra i nostri sistemi alimentari e i rischi ambientali globali emergenti
2. Quantificazione del diverso impatto ambientale dei gruppi di alimenti
3. Suggestimenti e consigli per migliorare l'efficienza delle risorse in termini di gestione dell'acqua e dell'energia (es. IV Gamma)

Argomento 1. Il rapporto tra i nostri sistemi alimentari e i rischi ambientali globali emergenti

- **Il cambiamento climatico**, esacerbato dalla deforestazione e dallo sfruttamento eccessivo della terra e delle risorse idriche, **rappresenta una grave minaccia per la sicurezza alimentare dell'umanità**, causando enormi rischi ambientali globali.
- Secondo uno studio condotto dalla FAO, **il settore alimentare contribuisce a più di un terzo delle emissioni globali di gas serra**, rappresentando **il 34% delle emissioni di anidride carbonica**.
- **La maggior parte delle emissioni di gas serra è costituita da metano, emesso principalmente dagli allevamenti intensivi** per soddisfare la domanda di carne, in particolare quella di manzo.
- In generale, ogni prodotto ha un'impronta ecologica più o meno elevata, a seconda delle emissioni di CO2 generate dal consumo di risorse naturali e dall'intero ciclo di produzione, trasporto e acquisto.
- **La riduzione dell'impronta ecologica del sistema alimentare richiede una dieta a base di prodotti vegetali, genuini e sostenibili.**

Argomento 1. Il rapporto tra i nostri sistemi alimentari e i rischi ambientali globali emergenti



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



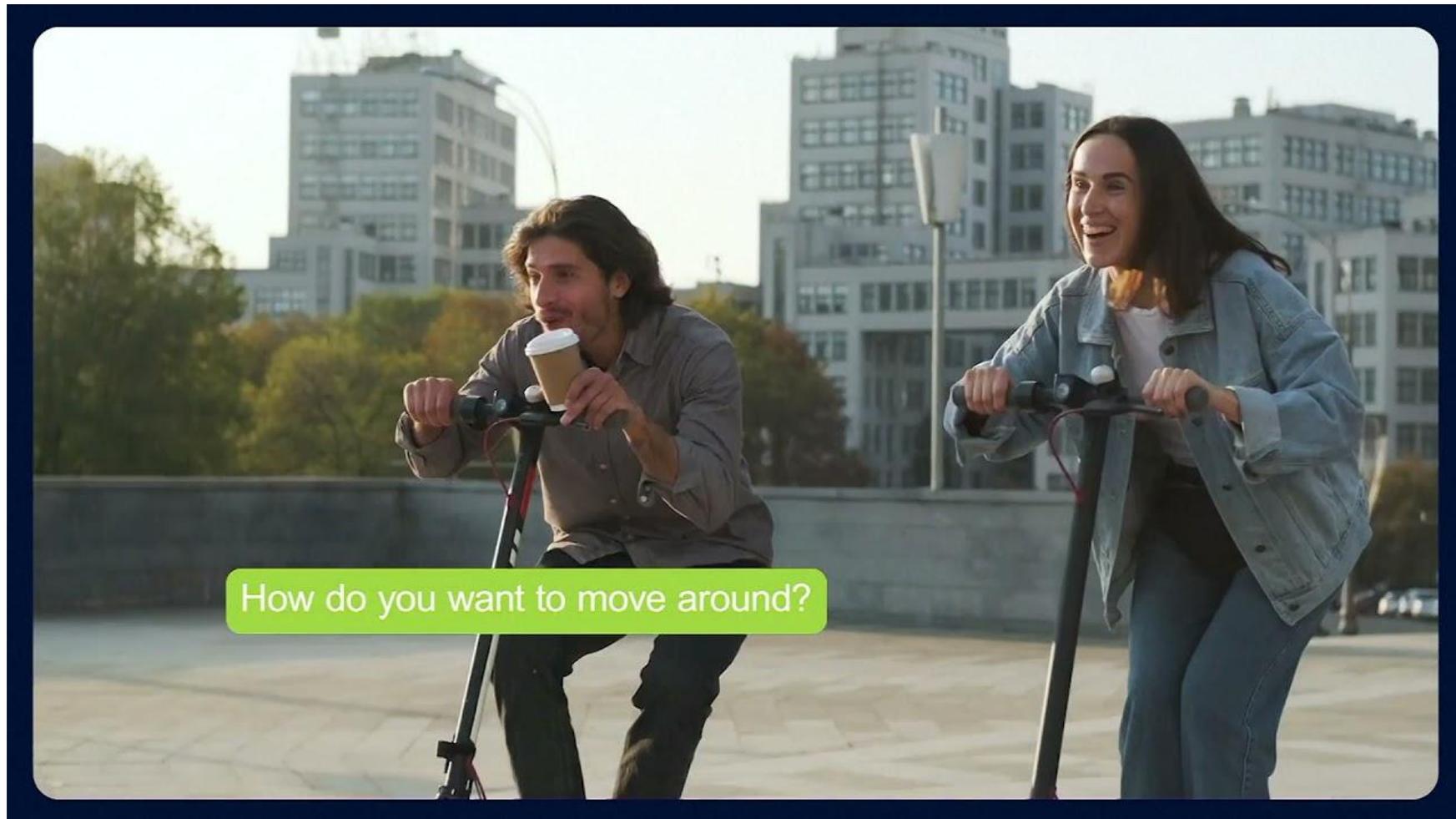
Co-funded by
the European Union

COP27 a Sharm el-Sheikh e Obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030

Gli obiettivi di sviluppo sostenibile sono temi di grande attualità che sono stati al centro della COP27 di Sharm el-Sheikh, svoltasi dal 6 al 20 novembre 2022 e che ha portato a importanti decisioni condivise da tutti gli Stati membri dell'ONU, come: l'**impegno a limitare l'aumento del riscaldamento globale entro 1,5° Celsius** e le **emissioni di gas serra attraverso la mitigazione**, la **trasformazione delle fonti energetiche** per renderle più sicure ed efficienti e l'impegno a utilizzare maggiormente le risorse economiche.

L'idea di quanto il cibo abbia un impatto sull'ambiente porta al principio della sana alimentazione e si collega a sette dei diciassette **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Agenda 2030**, un programma d'azione per le persone, il pianeta e la prosperità firmato nel settembre 2015 dai governi dei 193 Stati membri dell'ONU che affronta temi di fondamentale importanza per lo sviluppo sostenibile come il cambiamento climatico e la sostenibilità alimentare.

Argomento 1. Il rapporto tra i nostri sistemi alimentari e i rischi ambientali globali emergenti Il Green Deal europeo



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

Argomento 1. Il rapporto tra i nostri sistemi alimentari e i rischi ambientali globali emergenti

Accordo di Parigi firmato nel 2015

Anche l'Accordo di Parigi, firmato nel 2015 e ratificato nel 2016 da 191 Stati delle Nazioni Unite, **si concentra su elementi comuni a tutti i Paesi per ridurre progressivamente le emissioni globali di gas serra.**

L'obiettivo è quello di **limitare il riscaldamento globale medio al di sotto dei 2^o Celsius**, puntando a un aumento massimo della temperatura di 1,5^o Celsius attraverso flussi finanziari a favore di uno sviluppo a bassa emissione di gas serra e migliorare

la capacità di adattamento ai cambiamenti climatici, per la quale ogni Paese deve aggiornare e presentare regolarmente piani e misure di adattamento attraverso relazioni periodiche.

Inoltre, impegna tutti i Paesi a **presentare e commentare un obiettivo nazionale di riduzione delle emissioni ogni cinque anni** a livello internazionale.

Argomento 1. Il rapporto tra i nostri sistemi alimentari e i rischi ambientali globali emergenti

Vertice sui sistemi alimentari delle Nazioni Unite

L'obiettivo del Vertice sui sistemi alimentari delle Nazioni Unite, che si è tenuto il 23 settembre 2021 a New York, è quello di compiere progressi su tutti i 17 Obiettivi degli SDGS, attraverso un approccio che sfrutti il legame tra i sistemi alimentari sostenibili e le sfide globali come la fame, il cambiamento climatico, la povertà e la disuguaglianza, perché, come afferma Guterres (Segretario generale delle Nazioni Unite), **la pandemia ha evidenziato i legami tra disuguaglianza, povertà, cibo, malattie e il nostro pianeta**. È inaccettabile che la fame sia in aumento in un momento in cui il mondo spreca più di 1 miliardo di tonnellate di cibo all'anno.

Per questo motivo **dobbiamo cambiare i modelli di produzione e consumo** attraverso cinque azioni:

1. adottare politiche alimentari incentrate sulla nutrizione, come i programmi di alimentazione scolastica;
2. sostenere i mercati locali e le filiere alimentari;
3. aumentare i finanziamenti all'agricoltura al 20% della spesa;
4. incoraggiare le cooperative di agricoltori e garantire l'accesso delle donne ai fattori produttivi;
5. espandere i programmi di rete di sicurezza sociale e investire in sistemi di allerta precoce per il clima.

Argomento 2. Quantificazione del diverso impatto ambientale dei gruppi alimentari

- L'impatto ambientale è **l'impronta lasciata da ogni oggetto, alimento e/o comportamento umano** sulla natura, riconducibile all'emissione di CO₂.
- **Tuttavia**, oltre alla quantità di CO₂ emessa come risultato di una certa pratica, è necessario **tenere conto** anche del consumo di risorse naturali come **l'acqua e il consumo di energia**.

Argomento 2. Quantificazione del diverso impatto ambientale dei gruppi alimentari



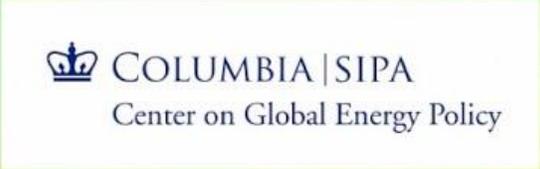
Food Climate Partnership



AgMIP The Agricultural Model Intercomparison and Improvement Project



NEW YORK UNIVERSITY



COLUMBIA | SIPA
Center on Global Energy Policy

Argomento 2. Quantificazione del diverso impatto ambientale dei gruppi alimentari

INDICATORI DI BASE DELL'IMPATTO AMBIENTALE DEGLI ALIMENTI

Per determinare l'impatto ambientale degli alimenti si utilizzano tre indicatori di base:

- **l'impronta idrica**, per quantificare il consumo e l'utilizzo delle risorse idriche;
- **l'impronta ecologica**, per calcolare la quantità di terra necessaria a fornire le risorse;
- **l'impronta di carbonio**, per misurare le emissioni di gas a effetto serra.

In particolare:

- l'uso del suolo, cioè la quantità di terra o di mare che deve essere occupata;
- l'acqua necessaria per la produzione (impronta idrica);
- qualsiasi eutrofizzazione del suolo causata dai fertilizzanti;
- l'acidificazione dei mari e degli oceani causata dall'assorbimento della CO₂ rilasciata dall'attività umana;
- l'impatto dei singoli alimenti, in particolare della carne, che ha il maggiore impatto in termini di emissioni di gas climalteranti e di utilizzo del suolo.

Argomento 2. Quantificazione del diverso impatto ambientale dei gruppi alimentari

REQUISITI DIETETICI ADEGUATI

- Una scelta alimentare appropriata richiede pratiche precise quali:
- **ridurre il consumo di carne** a favore di alimenti di origine vegetale;
- **limitare il consumo di alimenti ricchi di energia**, che spesso saziano poco e favoriscono un accesso costante al cibo;
- **limitare gli sprechi alimentari** acquistando solo il necessario e preparare porzioni giuste di cibo, conservare correttamente gli avanzi in modo che possano essere riutilizzati in altre preparazioni;
- **essere informati sull'emergenza climatica e agire** per proteggere l'ambiente e la nostra salute.

Argomento 2. Quantificazione del diverso impatto ambientale dei gruppi alimentari

POSSIBILI SCELTE SOSTENIBILI

Quindi, a tavola possiamo fare scelte sostenibili e seguire una dieta ecologica basata su alimenti sostenibili, cioè alimenti sani, nutrienti e a basso impatto ambientale in termini di utilizzo del suolo, risorse idriche utilizzate ed emissioni di carbonio e azoto, come ad esempio:

- Prodotti locali a km 0, da acquistare direttamente dai produttori evitando così i costi di trasporto e l'elevato impatto ambientale;
- Frutta e verdura fresca e di stagione e alimenti di origine vegetale;
- Olio d'oliva come fonte di grassi;
- Formaggio e/o yogurt, con consumo giornaliero ma in quantità limitata.
- Cibo prodotto da agricoltori e produttori che producono cibo in modo più sostenibile;
- Uova biologiche da galline allevate a terra;
- Prodotti caseari e formaggi di piccoli produttori che rispettano la terra;
- Cibo biologico, coltivato senza OGM e pesticidi;
- Carne proveniente da allevamenti sostenibili e non intensivi, nel rispetto del benessere animale;
- Pesce e prodotti locali provenienti da pesca sostenibile;
- Prodotti sfusi o con imballaggi riciclabili che conservano gli alimenti nel tempo.



VETFOOD

VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

Argomento 2. Quantificazione del diverso impatto ambientale dei gruppi alimentari

Quantificazione dei diversi impatti ambientali dei gruppi di alimenti - "BUONO, PULITO E GIUSTO".

Queste scelte sostenibili sono il filo conduttore dello **slogan di Slow food: "Buono, pulito e giusto"** e racchiudono l'intero concetto di cibo sostenibile perché rispettoso dell'ambiente, della salute animale e umana e dei criteri di naturalità.

Tuttavia, è sempre necessaria una buona informazione, quindi è importante leggere le etichette e chiedere al rivenditore cosa si sta acquistando.

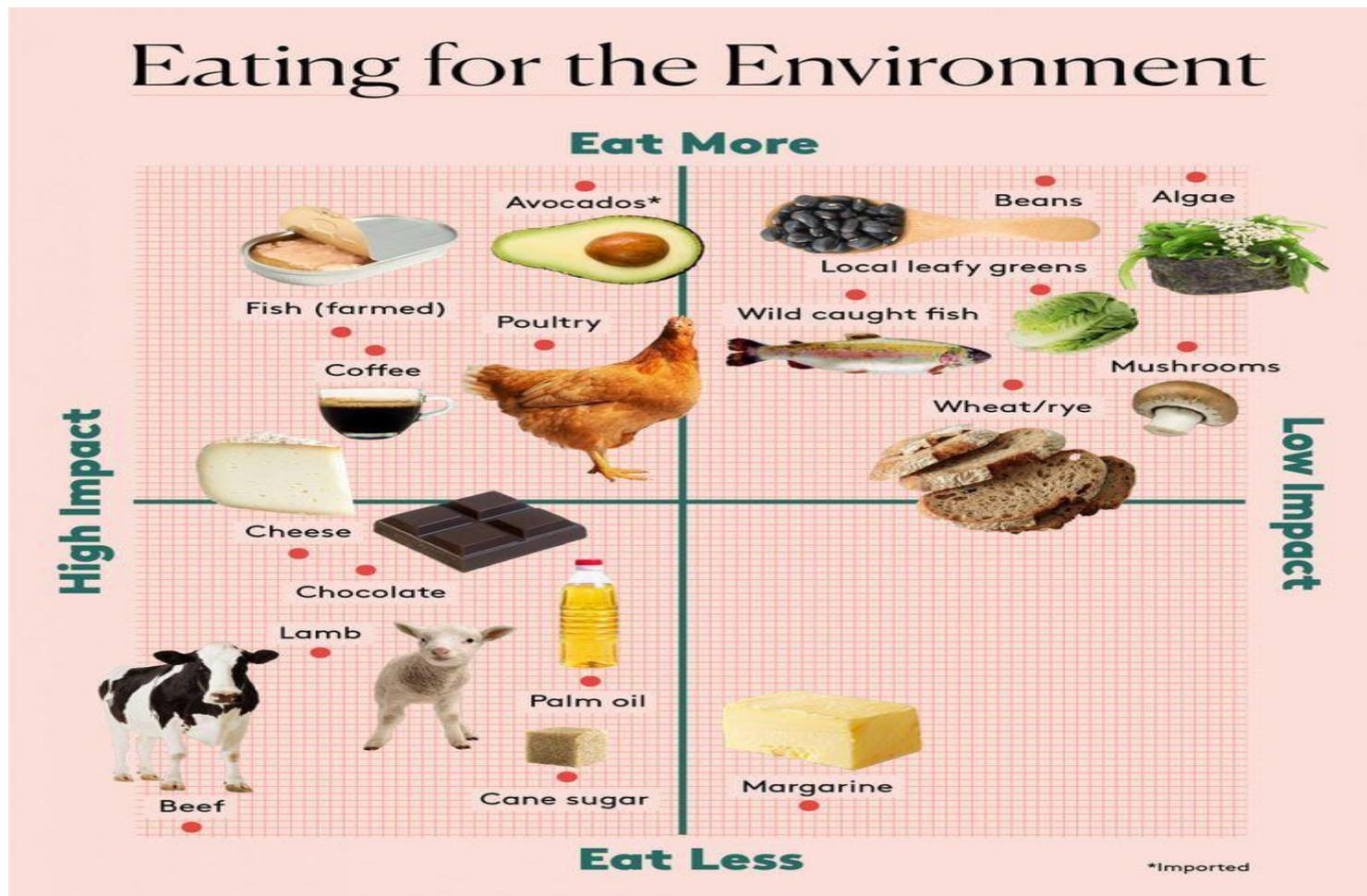
Argomento 2. Quantificazione del diverso impatto ambientale dei gruppi alimentari

ALCUNI ALIMENTI NON SOSTENIBILI

In pratica gli alimenti non sostenibili sono:

1. Carne e latticini a causa del consumo di terra, acqua ed energia che comporta la loro produzione, ma anche a causa delle sostanze di scarto e delle emissioni degli animali stessi. Chi sceglie di non eliminarla può ridurre il consumo a una o due porzioni a settimana cercando di acquistare da allevamenti ecologici e possibilmente locali.
2. Il pesce perché è il risultato di uno sfruttamento eccessivo che porta a squilibri negli ecosistemi marini e alla pesca intensiva e illegale. Tra i pesci meno sostenibili ci sono il salmone, il tonno rosso, il pesce spada e i crostacei. Al contrario, sgombri, palamite, sardine, triglie e ricciole hanno un impatto ambientale minore.
3. La quinoa, a causa dello sfruttamento di sempre più terreni per la sua coltivazione a scapito delle popolazioni locali e dell'habitat
4. La soia, prodotta principalmente in Brasile e Argentina, per i quali esiste il grosso problema della deforestazione. Ma negli ultimi anni è stata coltivata anche in Europa, quindi se si decide di acquistare prodotti a base di soia, è meglio accertarsi della loro origine.
5. L'olio di palma, sempre più presente sulle etichette dei prodotti alimentari, è prodotto principalmente in Indonesia e Malesia ed è anche causa di una massiccia deforestazione con il conseguente squilibrio della flora e della fauna locali.
6. Le banane il cui impatto ambientale negativo è dovuto alla loro esportazione dall'Ecuador, dalle Filippine, dal Costa Rica, dalla Colombia e dal Guatemala verso il resto del mondo.
7. Il cioccolato che proviene da una pianta che cresce solo in alcune zone delle foreste equatoriali e, a causa dell'aumento della domanda, i piccoli produttori piantano il cacao disboscando e distruggendo la biodiversità

Argomento 2. Quantificazione del diverso impatto ambientale dei gruppi alimentari



Argomento 3. Suggerimenti e consigli per migliorare l'efficienza delle risorse in termini di gestione dell'acqua e dell'energia

- La crisi ambientale legata ai cambiamenti climatici e la recente pandemia di Covid-19 hanno reso ancora più evidente la forte interrelazione tra la nostra salute, gli ecosistemi, le catene di approvvigionamento, i modelli di consumo e i limiti planetari. Per questo è fondamentale un sistema agroalimentare robusto e resiliente, che funzioni in ogni circostanza e che garantisca ai cittadini forniture sufficienti di cibo accessibile, sostenibile e sano.
- Molte aziende del **settore IV Gamma** - frutta e verdura fresca e lavata - contribuiscono agli obiettivi della strategia per un sistema agroalimentare sostenibile, sano ed equo. Questi prodotti - **confezionati e pronti al consumo** - non solo contribuiscono alla nostra salute favorendo il consumo di frutta e verdura nella nostra dieta quotidiana, ma rappresentano anche **una scelta altamente sostenibile dal punto di vista ambientale**, in linea con gli impegni europei del Green New Deal e della strategia Farm to Fork.

Argomento 3. Suggerimenti e consigli per migliorare l'efficienza delle risorse in termini di gestione dell'acqua e dell'energia

- Le aziende di IV gamma hanno l'obiettivo di certificare e garantire la sicurezza alimentare con migliaia di controlli annuali sulla filiera produttiva per avere un prodotto sicuro. In Europa, l'Italia rappresenta una delle eccellenze del mercato internazionale, riconosciuta dalla quantità di prodotti venduti in Italia ed esportati. Le vendite della IV gamma sono significative anche nel Regno Unito, in Francia, in Olanda e in Svizzera, mentre sono ancora embrionali nell'Europa dell'Est, in Spagna e in Germania.

Argomento 3. Suggerimenti e consigli per migliorare l'efficienza delle risorse in termini di gestione dell'acqua e dell'energia



Argomento 3. Suggerimenti e consigli per migliorare l'efficienza delle risorse in termini di gestione dell'acqua e dell'energia

FOOD RANGE CLASSIFICATION

First Range	Products that have not undergone any preservation treatment: vegetables, fish products, meat
Second Range	boxed and preserved products, which have undergone preservation treatments: sterilisation, pasteurisation, freeze-drying,...
Third Range	Frozen and deep-frozen products
Fourth Range	Ready-to-eat fruit and vegetables. These are fresh fruit and vegetables, sold in trays or plastic bags, washed, dried and cut into pieces before packaging
Fifth Range	pre-cooked and pre-frozen, preserved under vacuum or in a controlled atmosphere.



Argomento 3. Suggerimenti e consigli per migliorare l'efficienza delle risorse in termini di gestione dell'acqua e dell'energia

- La **IV Gamma** si concentra sulla sostenibilità dei processi produttivi: gli sprechi alimentari e il ridotto consumo energetico, essendo già sbucciati, lavati e porzionati sono a spreco zero, in quanto il contenuto della confezione è disponibile per il consumo nella sua interezza.
- **Gli scarti di produzione vengono poi riutilizzati al 100%**, soprattutto per l'alimentazione animale, in modo perfettamente circolare, senza essere buttati via come avviene per la pulizia domestica dei prodotti di prima gamma.
- Dal punto di vista dei consumi, grazie alle innovazioni tecnologiche, si registra una **notevole riduzione del fabbisogno idrico ed energetico**. In ogni caso, il processo dell'azienda è notevolmente più efficiente perché il processo di lavaggio consuma circa **il 90% di acqua in meno** rispetto al processo domestico per lo stesso prodotto.

Argomento 3. Suggerimenti e consigli per migliorare l'efficienza delle risorse in termini di gestione dell'acqua e dell'energia

- **Il settore dei prodotti di IV gamma** pone l'attenzione anche sugli imballaggi, poiché in qualche modo **il 40% della plastica smaltita in Europa riguarda gli imballaggi** e solo **il 9% viene riciclato**, l'Unione Europea è alla ricerca di soluzioni innovative per limitare l'uso della plastica negli imballaggi.
- Alcuni dei principali Paesi importatori di prodotti italiani di IV Gamma, come Francia e Spagna, hanno scelto di applicare la direttiva europea sull'uso della plastica monouso (Direttiva UE n. 904/2019) con l'obiettivo di promuovere la vendita di prodotti freschi senza imballaggi, consentendo ai clienti di portare i propri contenitori riutilizzabili da riempire con frutta e verdura pulita e lavata in loco.

Argomento 3. Suggerimenti e consigli per migliorare l'efficienza delle risorse in termini di gestione dell'acqua e dell'energia

In sintesi, si può affermare che **la IV Gamma è un settore estremamente dinamico e in crescita**, nonostante il temporaneo calo delle vendite indotto dalla pandemia.

Tuttavia, il settore deve affrontare alcune sfide importanti che sono tutt'altro che semplici, date le disparità in ambito sociale, sanitario ed economico; inoltre, gli attori politici a livello locale, nazionale e internazionale non sono sempre d'accordo sulle misure da adottare.

Per affrontare questa sfida, **è necessario individuare e promuovere** soluzioni **innovative** che offrano gli strumenti giusti per agire, trasformando quella che oggi è vissuta come una minaccia in un'opportunità.

DESCRIZIONE DEL SISTEMA DI VALUTAZIONE

La valutazione continua è un metodo di valutazione in cui si stabiliscono diverse attività o prove nel corso di una materia, valutando così il processo di apprendimento dello studente. L'attenzione si concentra costantemente sullo studente e sul suo processo di insegnamento-apprendimento.

Il sistema di valutazione VET4FOOD si basa su diversi tipi di strumenti prestabiliti per garantire la raccolta e l'analisi sistematica dei risultati. In questo modo è possibile offrire agli studenti e agli autodidatti un feedback sulle conoscenze e le competenze acquisite, sul loro livello di apprendimento e, allo stesso tempo, offrire uno stimolo all'insegnante per riorientare e/o adattare la formazione.

- Ogni attività di apprendimento riceve un punteggio su 10 punti e rappresenta una percentuale del punteggio totale di quel blocco della valutazione. La media ponderata dei punteggi delle attività di apprendimento rappresenta il 50% del punteggio dell'unità. Il risultato del Quiz dell'unità rappresenta il restante 50% del punteggio di valutazione di ogni unità.
- Quindi, il voto finale di ogni unità sarà composto da:
 - 50% del punteggio finale delle attività di apprendimento.
 - 50% del punteggio del test a quiz dell'unità



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

Grazie!



Co-funded by
the European Union

"Il contenuto di questo documento rappresenta solo il punto di vista dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea non si assume alcuna responsabilità per l'uso che può essere fatto delle informazioni in esso contenute".



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

**PR2 Sostenibilità alimentare Formazione dei docenti dell'IFP
(Leader: Istituto de Gennaro)**

PERDITE E SPRECHI ALIMENTARI - UNITÀ 4



Co-funded by
the European Union



eshob
Escola Superior
d'Hostaleria
de Barcelona



diesis
network

ELENCO DEI CONTENUTI

- Argomento 1- Problematiche relative agli sprechi e alle perdite alimentari che si verificano lungo la catena di approvvigionamento alimentare, con particolare attenzione alla logistica.
- Argomento 2- Distribuzione, risparmio e consumo finale.
- Argomento 3- Sviluppo di strategie e/o buone pratiche per ridurre gli sprechi e le perdite alimentari e/o donare gli avanzi.
- Argomento 4 - Imballaggio corretto per la prevenzione.
- Argomento 5 - Norme e leggi nazionali sullo spreco alimentare e sulla donazione degli avanzi.



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability



Breve introduzione all'Unità, ai suoi obiettivi e alle sue competenze.

- Le perdite alimentari si verificano per lo più nelle fasi di produzione, post-raccolta e lavorazione della catena alimentare. Mentre lo spreco alimentare si verifica alla fine della catena alimentare. Lo spreco alimentare è il cibo che è stato originariamente prodotto per il consumo umano, ma poi è stato scartato o non è stato consumato dall'uomo.

Breve introduzione all'Unità, ai suoi obiettivi e alle sue competenze.

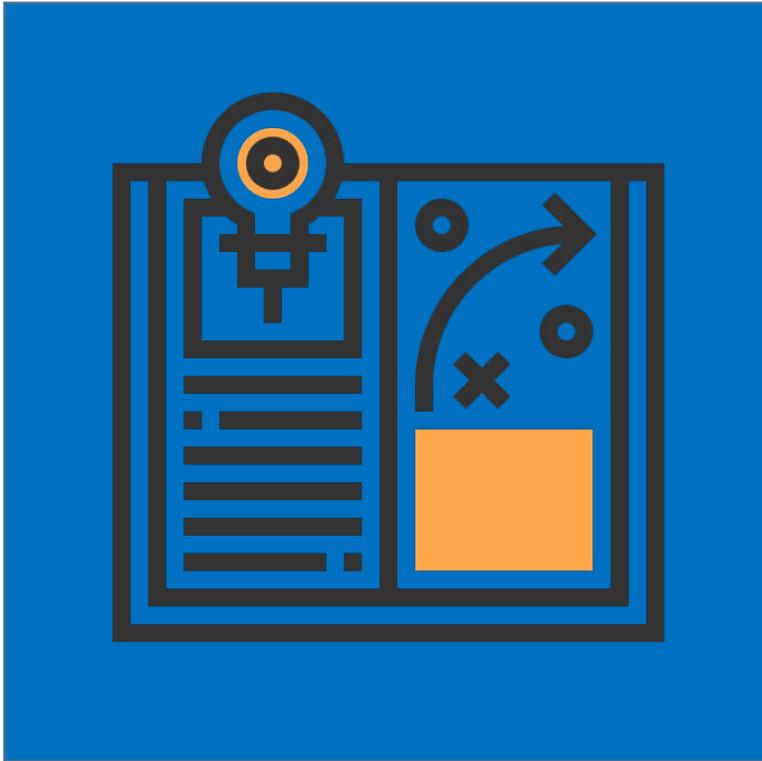
Competenze:

1. Conoscere in linea generale le perdite e gli sprechi alimentari nella catena alimentare.
2. Individuare tecniche di conservazione per ridurre gli sprechi alimentari.
3. Progettare azioni specifiche (ad esempio, menu) volte a ridurre gli sprechi.
4. Organizzare il lavoro in modo più efficiente per evitare comportamenti scorretti. Trovare soluzioni di imballaggio a basso impatto.

Competenze:

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 la tecnica di stoccaggio e le pratiche per un'economia circolare.

OBIETTI VI



1. Conoscere 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. Sviluppare strategie e/o buone pratiche per ridurre gli sprechi e le perdite alimentari e/o donare gli avanzi.
3. Conoscere l'imballaggio corretto per la prevenzione, le norme e leggi nazionali sullo spreco alimentare e sulla donazione degli avanzi.

Argomento 1 - Le problematiche relative agli sprechi e alle perdite alimentari che si verificano lungo la catena di approvvigionamento alimentare, con particolare attenzione alla **logistica**

Al giorno d'oggi, l'estetica svolge un ruolo molto importante nella nostra vita, sia a livello personale che sociale. È quindi essenziale sapere come ridurre i suoi sprechi e i suoi strumenti di monitoraggio e valutazione.

Questo dato può essere estrapolato anche agli alimenti che la popolazione consuma attualmente.

Esistono molte aziende dedicate al mondo dell'alimentazione, che effettuano una classificazione preventiva della qualità e dei calibri degli alimenti, talvolta trascurando l'aspetto estetico dei materiali, spesso prodotto da problemi climatici e ambientali. Queste classificazioni preliminari vengono spesso effettuate direttamente nei campi, nel caso delle verdure, nei mercati ittici, nel caso del pesce e nei macelli, nel caso della carne.



VET4FOOD
 VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
 the European Union

Argomento 1 - Le problematiche relative agli sprechi e alle perdite alimentari che si verificano lungo la catena di approvvigionamento alimentare, con particolare attenzione alla logistica

Nel caso del pesce, consumare pesce locale piuttosto che pesce proveniente da fuori.

Se si tratta di pesce selvatico, è migliore di quello d'allevamento; il prezzo influisce ed è più caro, ma è di qualità migliore e stiamo aiutando l'ambiente.

Esiste una grande quantità di alimenti che non sono destinati a una linea di produzione per il confezionamento o la distribuzione, a causa del loro aspetto fisico.

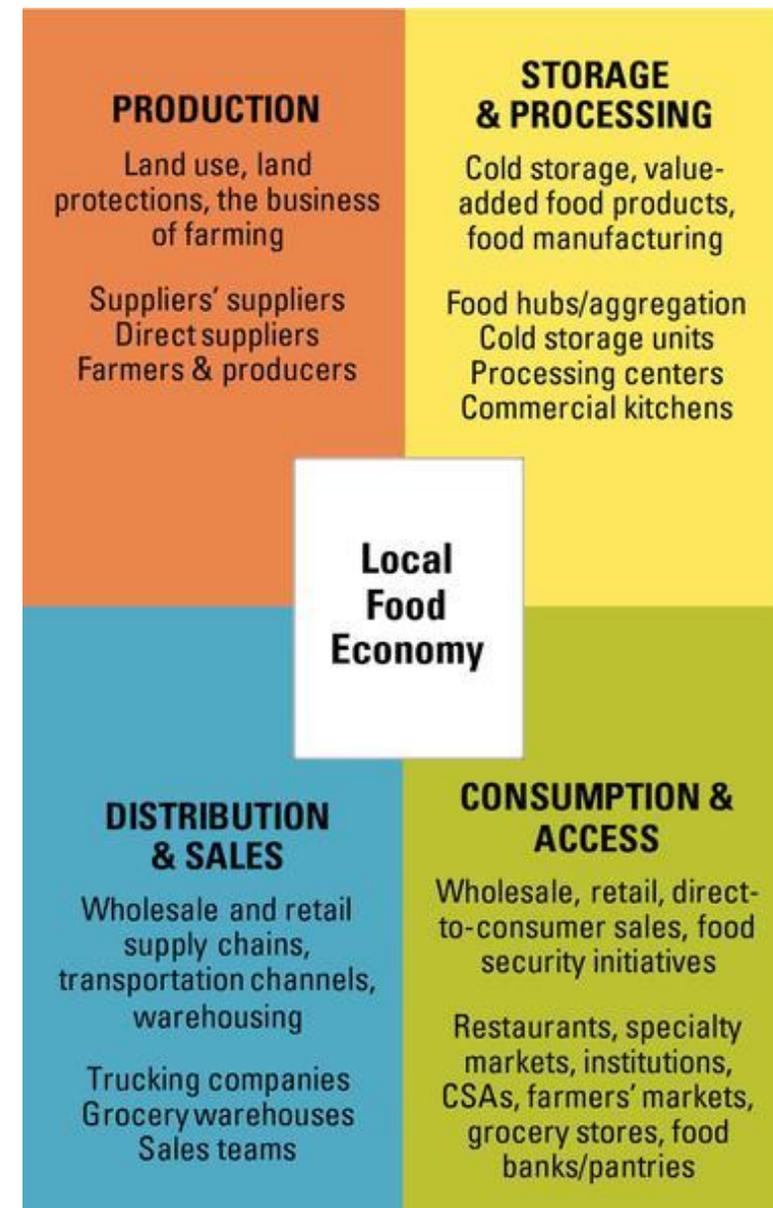
Che fine fanno poi? La maggior parte di essi viene gettata via o non arriva ai negozi, anche se molti di essi potrebbero avere una seconda vita o un'altra destinazione dignitosa.

> Guarda il video su "Spreco alimentare: Il costo nascosto del cibo che buttiamo via I ClimateScience":
<https://youtu.be/ishA6kry8nc>

ARGOMENTO 2 - Distribuzione, risparmio di denaro e consumo finale.

- Spesso, durante il tragitto verso lo stabilimento di produzione per il riconfezionamento o il trattamento di questi alimenti, i prodotti subiscono colpi e/o cattiva conservazione a causa di un trasporto non corretto. Questo si traduce in una grande perdita economica che, se ben gestita, potrebbe essere riutilizzata per altri scopi.
- Nel complesso, la perdita economica influenza la loro ricezione e catalogazione nell'impianto di produzione, trasformando parte di essi in materie prime usa e getta, spesso riutilizzabili ma scartate perché non hanno un buon aspetto fisico e non si sa nemmeno come e dove trattarle.
- È necessario quindi promuovere l'azione di acquisto e vendita con fornitori e produttori locali, cercando materie prime a denominazione d'origine, prodotti di prossimità e cibi di stagione.
- Bisogna approfittare dei benefici che la terra ci offre con gli alimenti stagionali, come le zucche in inverno e le ciliegie in estate.

Osservate le seguenti caratteristiche dell'economia alimentare locale:



ARGOMENTO 3 - Si potrebbero sviluppare strategie e/o buone pratiche per ridurre gli sprechi e le perdite alimentari e/o donare gli avanzzi.

- Secondo quanto commentato nel precedente topic sulle perdite economiche ed energetiche, **dovremmo utilizzare** prodotti **a chilometro zero**, a Denominazione di Origine (D.O.) o a Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.). Il tragitto dal produttore al punto vendita sarebbe più breve che se li acquistassimo in un luogo distante molti chilometri, evitando così un eccessivo consumo di carburante nei trasporti.
- Si potrebbe fare appello alla popolazione della località in cui si svolge la stagione di raccolta, affinché acquisti le materie prime per uso domestico a prezzo di costo e le faccia trasportare con il proprio veicolo.
- Si potrebbero anche creare accordi tra gli stabilimenti di produzione che raccolgano la seconda classificazione dei materiali scartati per dare loro un nuovo utilizzo, come nel caso della frutta: utilizzo di frutta con scarsa estetica visiva nella trasformazione di quella frutta in composte o marmellate o succhi.
- Trasformare le strategie di recupero in azioni attraverso l'educazione: riutilizzo/rielaborazione degli alimenti per evitare perdite e riutilizzare il più possibile gli alimenti (zuppa di verdure, frullati di frutta, ecc.), miglioramento delle tecniche di conservazione, riciclaggio e compostaggio.

ARGOMENTO 3 - Si potrebbero sviluppare strategie e/o buone pratiche per ridurre gli sprechi e le perdite alimentari e/o donare gli avanzi.

- Con gli sprechi alimentari nei mercati o nei ristoranti potremmo donare gli avanzi alle mense dei poveri o alle persone bisognose.
- Un ottimo esempio di soluzioni aziendali e sociali per ridurre gli sprechi alimentari sono ad esempio: **"Too Good To Go"** o **"ReFood"**...
- Dove l'utente può acquistare un prodotto in perfette condizioni che sta per essere buttato o sta per scadere. In questo modo si evitano gli sprechi alimentari e si dà una seconda possibilità per il prodotto.



ARGOMENTO 4 - Imballaggio corretto per la prevenzione.

La preoccupazione e la consapevolezza per l'ambiente stanno crescendo e i produttori iniziano a sostituire gli imballaggi tradizionali con imballaggi più sostenibili e a minore impatto ambientale.

Gli imballaggi sostenibili tendono a ridurre il loro volume e il loro peso, e anche l'uso della plastica è minore.

Il loro ciclo di vita, dalla fabbricazione, al trasporto, al riciclaggio e all'energia utilizzata per produrli, è ridotto.

Hanno un'elevata capacità di riutilizzazione e la maggior parte di essi non contiene sostanze chimiche pericolose per la salute umana e animale.

Esempi di imballaggi sostenibili sono il cartone che sostituisce la plastica e la carta. In alcuni luoghi si possono trovare anche sacchetti fatti con la fecola di patate o i clienti sono incoraggiati a usare contenitori riutilizzabili.

Altri imballaggi sostenibili sono attualmente in uso nei negozi di cibo da asporto, che utilizzano imballaggi la cui funzione principale è la conservazione. Questi prodotti, realizzati con materiali meno tossici e spesso riciclati, sono stati prodotti con un minore consumo energetico e con design che possono essere piegati e compattati. Allo stesso tempo hanno aumentato la loro capacità di essere riciclati, riutilizzati o smaltiti con un basso impatto ambientale.

FOOD MILES

the distance food travels from the producer to the consumer



Our Local FOOD SYSTEM



ECOSYSTEM SERVICES

clean air, pollination, fertile soil, and other benefits of natural cycles



GROW

HARVEST

PROCESS

DISTRIBUTE

EAT

WASTE

13% of agricultural production value is from vegetables, fruits, and nuts.

19 certified organic farms growing flowers, food, and livestock.

26% of residents grow food in a backyard or community gardens.

45 school gardens and 15 community gardens.

50 types of vegetables, over 30 kinds of fruits and nuts, and six species of domesticated animals.

122 commercial fishing boats catch 18,657,893 pounds of seafood annually.

40,000 pounds of honey (3.7% of California's honey).

10% of the county's total manufacturing industry is devoted to food.

We make baked goods, tortillas, seafood and other animal products, dairy products, prepared fruits and vegetables, sugar and confection products, and grain and oil seed.

27 weekly farmer's markets hosted in 18 cities.

16 CSA's deliver within the county.

3 wholesale produce distribution centers.

723 grocery stores.

Each phase of the food system has a carbon footprint.

The drought has decreased food production.

Waste is produced in every phase of the food system

40% of residents report eating fast food once a week.

707 food service establishments in the county, including restaurants, hospitals, schools, and business cafeterias.

34% of low-income households are food insecure.

30% of the national food-supply is lost at the retail and consumer level.

18% of California's waste stream is food (5,591,179 tons annually).

Food waste may be composted and transformed into nutrient rich soil that aids carbon sequestration and water quality.



Sustainable San Mateo County
Economy. Equity. Environment.

2016 KEY INDICATOR: FOOD SYSTEMS



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability



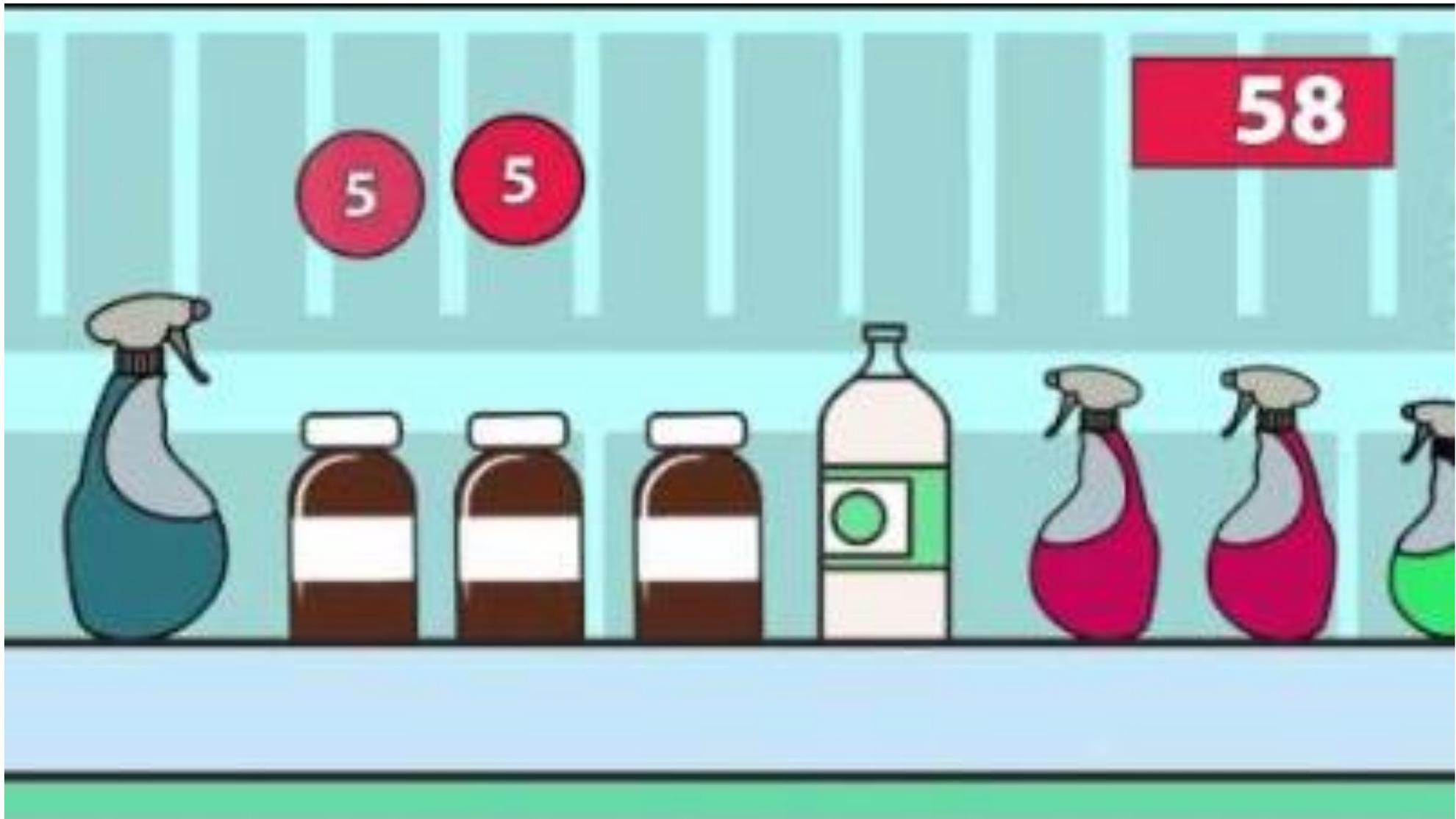
Co-funded by
the European Union



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

ARGOMENTO 5 - Norme e leggi nazionali sullo spreco alimentare e sulla donazione degli avanzi.

- Contro lo spreco di cibo e il suo riutilizzo, esistono associazioni no-profit che si occupano di recuperare le eccedenze alimentari adatte al consumo umano e di combattere la povertà alimentare donandole a persone in situazioni precarie nel nostro ambiente.
- Questi sono gli obiettivi principali di associazioni come la **Caritas** o la **Fondazione Banco Alimentare**.
- Inoltre, queste associazioni utilizzano campagne alimentari in periodi specifici per poter riempire i loro magazzini per le future donazioni alle persone in condizioni di povertà alimentare.



ARGOMENTO 5 - Norme e leggi nazionali sullo spreco alimentare e sulla donazione degli avanzi.

- È importante, secondo le normative, che gli alimenti siano ben etichettati e che la catena di trasporto da un punto all'altro sia corretta. C'è il rischio che gli alimenti si rovinino durante il tragitto e quindi devono essere trasportati correttamente per evitare qualsiasi tipo di problema.
- Molte associazioni e fondazioni organizzano pasti solidali per evitare lo spreco di cibo e soprattutto per nutrire le persone bisognose.
- D'altra parte, esistono **piattaforme o APP esigenti**, di cui abbiamo parlato sopra, che promuovono il riutilizzo delle eccedenze alimentari, soprattutto nel mondo della ristorazione.



ARGOMENTO 5 - Norme e leggi nazionali sullo spreco alimentare e sulla donazione degli avanzi.

- Queste piattaforme annunciano a fine giornata le eccedenze di prodotti disponibili nei loro esercizi. La popolazione di una città in cui è presente un negozio che offre queste eccedenze, attraverso l'app può acquistare diversi lotti a prezzi molto bassi e ritirarli presso il negozio semplicemente mostrando il pagamento.
- Possiamo trovare offerte da fruttivendoli, che offrono verdura e frutta, colazioni offerte da alberghi che non sono state consumate, e soprattutto panetterie - caffè, le cui eccedenze di dolci e pane non sono state vendute.
- È un modo per coprire il fabbisogno alimentare della popolazione, aiutando il commercio e l'ambiente a non sprecare cibo in buono stato.
- Inoltre, molti ristoranti e stabilimenti vendono o regalano l'olio usato ad associazioni per la produzione di sapone. In questo modo danno una seconda vita a un prodotto di base che oggi è un lusso.



HOW TO SAFELY STORE LEFTOVERS

How to Safely Store Leftovers
<https://www.youtube.com/watch?v=5U1H9vJdkI2E>



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union



HOW TO BUY LEFTOVER FOOD TO REDUCE WASTE

KGW8.



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

DESCRIZIONE DEL SISTEMA DI VALUTAZIONE

La valutazione continua è un metodo di valutazione in cui si stabiliscono diverse attività o prove nel corso di una materia, valutando così il processo di apprendimento dello studente. L'attenzione si concentra costantemente sullo studente e sul suo processo di insegnamento-apprendimento.

Il sistema di valutazione VET4FOOD si basa su diversi tipi di strumenti prestabiliti per garantire la raccolta e l'analisi sistematica dei risultati. In questo modo è possibile offrire agli studenti e agli autodidatti un feedback sulle conoscenze e le competenze acquisite, sul loro livello di apprendimento e, allo stesso tempo, offrire uno stimolo all'insegnante per riorientare e/o adattare la formazione.

- Ogni attività di apprendimento riceve un punteggio su 10 punti e rappresenta una percentuale del punteggio totale di quel blocco della valutazione. La media ponderata dei punteggi delle attività di apprendimento rappresenta il 50% del punteggio dell'unità. Il risultato del Quiz dell'unità rappresenta il restante 50% del punteggio di valutazione di ogni unità.
- Quindi, il voto finale di ogni unità sarà composto da:
 - **50% del punteggio finale delle attività di apprendimento.**
 - **50% del punteggio del test a quiz dell'unità**



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

Grazie!



Co-funded by
the European Union

"Il contenuto di questo documento rappresenta solo il punto di vista dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea non si assume alcuna responsabilità per l'uso che può essere fatto delle informazioni in esso contenute".



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

**PR2 Sostenibilità alimentare Formazione dei docenti dell'IFP
(Leader: Istituto de Gennaro)**

ECONOMIA CIRCOLARE E RESILIENZA - UNITÀ 5



Co-funded by
the European Union



ELENCO DEI

- Argomento 1: L'importanza dell'economia locale per lo sviluppo sostenibile
- Argomento 2: Il concetto di economia alimentare locale e il suo impatto sulla comunità.
- Argomento 3: Strategie e buone pratiche dei sistemi alimentari alternativi (AFS) in termini di produzione, distribuzione e acquisto.
- Argomento 4: Valore commerciale degli alimenti locali
- Argomento 5: Concetto di sovranità alimentare come alternativa al concetto di sicurezza alimentare.
- Tema 6: L'economia circolare e il suo ruolo nella promozione dell'economia locale
- Argomento 7: Il valore economico e i potenziali benefici dell'economia circolare.



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

Breve introduzione all'Unità, ai suoi obiettivi e alle sue competenze.

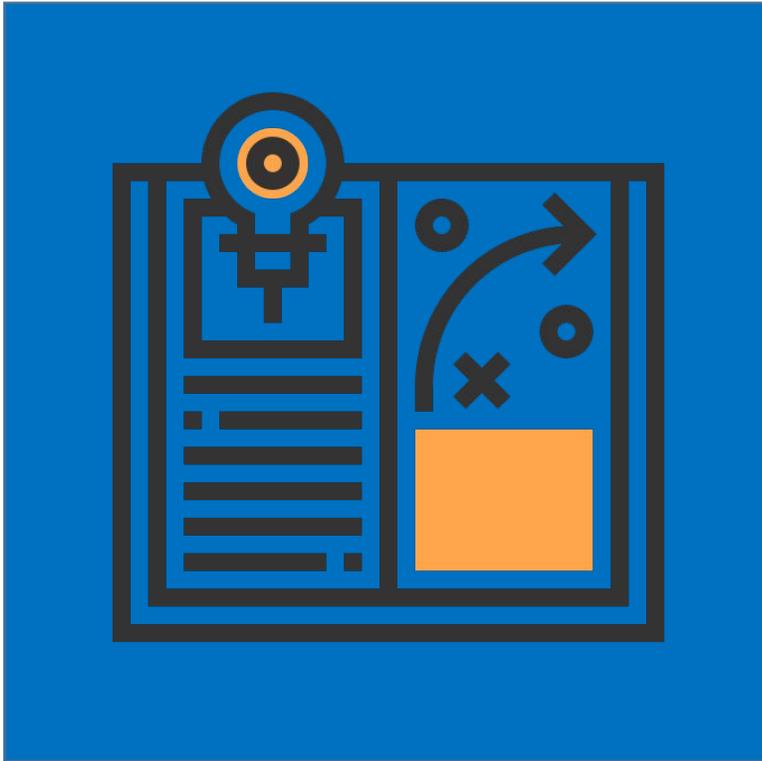
In questo modulo descriviamo il valore economico dello sviluppo di sistemi alimentari locali e alternativi, come la filiera corta, il loro rapporto con i concetti di sicurezza e sovranità alimentare e alcuni altri esempi di sistemi alimentari alternativi sviluppati in Europa.

Breve introduzione all'Unità, ai suoi obiettivi e alle sue competenze.

Competenze:

1. Applicare programmi pubblici e privati che promuovono lo sviluppo di progetti/imprese 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. Sviluppare idee imprenditoriali basate sul principio dell'economia circolare.

OBIETTIVI



1. Capire meglio come gli alimenti locali influenzano la nostra vita e la nostra economia.
2. Esplorare come l'innovazione incoraggi un sistema alimentare sostenibile.
3. Riconoscere il ruolo critico dei partenariati locali.
4. Riconoscere il valore economico della filiera corta nel settore alimentare.

Argomento 1: L'importanza dell'economia locale per lo sviluppo sostenibile

- Con due miliardi di persone che affrontano l'insicurezza alimentare a livello globale e circa un terzo di tutto il cibo che non viene consumato, l'attuale struttura del sistema alimentare è frammentata. Prevenire la perdita e lo spreco di cibo su larga scala compenserebbe enormi quantità di danni ambientali e di perdita di biodiversità, oltre ad aumentare l'accessibilità del cibo per le popolazioni in condizioni di insicurezza alimentare.
- Nel 2015 le Nazioni Unite hanno adottato i 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs), definendo l'agenda globale per il prossimo decennio per porre fine alla povertà, proteggere il pianeta e garantire la prosperità per tutti. Sebbene gli SDGs non siano stati concepiti da e per i governi locali e regionali, essi forniscono un'ambizione universale e un quadro di riferimento prezioso per tutti i livelli di governo per allineare le priorità globali, nazionali e subnazionali nell'ambito di politiche che mirano a non lasciare indietro nessuno.

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



Argomento 1: L'importanza dell'economia locale per lo sviluppo sostenibile

- Sebbene gli SDGS forniscano un quadro globale per promuovere politiche migliori per una vita migliore, le opportunità e le sfide per lo sviluppo sostenibile variano significativamente tra i Paesi e all'interno di essi. Ad esempio, per quanto riguarda l'SDGS 13 sull'azione per il clima, alcune città e regioni sono più vulnerabili di altre agli impatti dei cambiamenti climatici. Il riscaldamento globale di 1,5°C potrebbe esporre 350 milioni di persone in più a un caldo mortale entro il 2050 (IPCC, 2018), aggravato dagli effetti delle isole di calore locali. In Europa, il 70% delle città più grandi ha aree che si trovano a meno di 10 metri sopra il livello del mare (OCSE, 2010), quindi esposte a maggiori rischi di inondazioni.
- Ma anche le comunità locali fanno parte della soluzione. Ad esempio, nel passaggio dall'economia lineare a quella circolare, le città contribuiscono a mantenere il valore delle risorse al massimo livello, diminuendo l'inquinamento e aumentando la quota di materiali riciclabili.
- La diversa natura delle sfide legate allo sviluppo sostenibile all'interno dei Paesi richiede soluzioni basate sul luogo e adattate alle specificità territoriali, alle esigenze e alle capacità attuali e future.



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

Argomento 2: Il concetto di economia alimentare locale e il suo impatto sulla comunità

- Coltivare, produrre e acquistare cibo offre l'opportunità di costruire risorse, ricchezza e resilienza nelle comunità locali e di bilanciare il potere in modo più equo lungo la catena di approvvigionamento. Le risorse possono includere posti di lavoro, competenze, capitali e beni naturali come il suolo, l'acqua, i pesci e i servizi ecosistemici. La produzione alimentare o i metodi di coltivazione che degradano il nostro ambiente naturale minano le opportunità e la resilienza delle comunità.
- L'utilizzo del cibo per costruire il potere locale e le opportunità economiche può portare una serie di benefici:
 - **Riduzione delle emissioni** dovute al trasporto refrigerato, allo stoccaggio e alla refrigerazione in negozio di frutta e verdura.
 - **Ridurre gli sprechi:** Il modello di filiera lunga per i prodotti freschi genera un'alta percentuale di perdite post-agricolo, stimata tra il 3 e il 10% a causa dell'eccesso di ordini, della classificazione, dello stoccaggio e della perdita di confezioni.
 - **Affrontare l'insicurezza alimentare all'estero:** Un recente studio ha evidenziato che il Regno Unito importa gran parte della frutta e della verdura da Paesi in crisi climatica e, a meno che non sia prodotta secondo i principi del commercio equo e solidale, è probabile che sia prodotta da lavoratori pagati molto meno di un salario di sussistenza.

Argomento 2: Il concetto di economia alimentare locale e il suo impatto sulla comunità

Gli acquisti di cibo locale possono essere due volte più efficienti in termini di mantenimento dell'economia locale, anche perché i sistemi alimentari locali (in cui la produzione, la trasformazione, il commercio e il consumo di cibo avvengono in un'area geografica relativamente piccola) sono stati descritti come un'importante fonte di opportunità di lavoro con effetti moltiplicatori positivi: gran parte del denaro speso per acquistare cibo locale rimane nella comunità locale. Pertanto, i sistemi alimentari locali hanno il potenziale per influenzare positivamente l'economia locale.

Argomento 3: Strategie e buone pratiche dei sistemi alimentari alternativi (AFS) in termini di produzione, distribuzione e acquisto.

- È difficile presentare una definizione unificata di sistemi alimentari alternativi per tutti i Paesi dell'UE; il termine AFS può essere considerato un termine ombrello che include diversi modelli con alcune caratteristiche specifiche per andare oltre i sistemi alimentari convenzionali. Gli AFS stanno emergendo con l'obiettivo di riconnettere produttori e consumatori e di delocalizzare la produzione agricola e alimentare. Gli AFS hanno le loro radici nell'agricoltura biologica.
- Storicamente l'agricoltura biologica è stata caratterizzata dal punto di vista socioeconomico da fattori quali: controllo a livello locale o comunitario, inserimento economico nella comunità/regione locale (cioè la maggior parte dei prodotti sono coltivati e consumati localmente) e promozione dell'interazione tra produttori e consumatori (a livello locale) in modo da familiarizzare ciascuno con i desideri e le esigenze dell'altro, così da promuovere la cooperazione, la fiducia e la coesione sociale (ad esempio, le cooperative).

Argomento 3: Strategie e buone pratiche dei sistemi alimentari alternativi (AFS) in termini di produzione, distribuzione e acquisto.

Le caratteristiche principali delle AFS si basano su:

1. La ridefinizione dei rapporti tra produttore e consumatore con segnali chiari sull'origine degli alimenti.
2. Lo sviluppo di nuove relazioni per nuovi tipi di domanda e offerta con nuove esigenze che legano il prezzo a criteri di qualità. Di solito, questo cibo è definito dal luogo e dall'azienda agricola in cui è stato prodotto e serve a valorizzare l'immagine dell'azienda e del territorio come fonte di alimenti di qualità.
3. L'enfasi è posta sulla relazione tra produttore e consumatore per costruire valori e significati, piuttosto che sul solo tipo di prodotto in sé, e tutto questo si riassume nella capacità di creare una qualche forma di connessione tra il consumatore e il prodotto alimentare.
4. Le iniziative dei sistemi alimentari alternativi si sforzano anche di migliorare le condizioni ambientali promuovendo la biodiversità nelle aziende agricole, la conservazione delle risorse naturali, la riduzione dell'impronta di carbonio riducendo al minimo i "chilometri alimentari" e promuovendo al contempo una maggiore consapevolezza dei consumatori sull'origine e la qualità dei loro alimenti.

Argomento 4: Valore commerciale degli alimenti locali

Secondo recenti ricerche, la produzione di alimenti sostenibili e coltivati localmente è fondamentale per garantire la sicurezza alimentare a lungo termine delle comunità. La produzione locale di alimenti riduce l'impatto economico e ambientale del trasporto del cibo, aumenta la disponibilità di alimenti locali e stagionali, come frutta e verdura, e consente di evitare cibi trasformati e poco salutari.

Ma cosa significa sicurezza alimentare? "La sicurezza alimentare esiste quando tutte le persone, in ogni momento, hanno accesso fisico ed economico a cibo sufficiente, sicuro e nutriente per soddisfare le proprie esigenze dietetiche e preferenze alimentari, al fine di condurre una vita sana e attiva". Questa definizione comprende: "disponibilità di cibo, accesso al cibo, utilizzo biologico del cibo e stabilità".

Argomento 4: Valore commerciale degli alimenti locali

- È stato dimostrato che le filiere corte nei mercati locali aumentano il reddito dei produttori, generano maggiore autonomia per gli agricoltori e rafforzano le economie locali sostenendo un maggior numero di piccole imprese. Ciò può migliorare la redditività delle piccole aziende agricole, ridurre l'impronta di carbonio derivante dalla distribuzione degli alimenti e migliorare la sicurezza alimentare delle famiglie, offrendo alle persone a basso reddito l'accesso a cibi buoni e a diete sane.
- Acquistare direttamente dall'azienda agricola o dai mercati di strada può talvolta essere più economico che acquistare dai supermercati e può anche aiutare a evitare che gli acquirenti acquistino troppo e debbano buttare via il cibo.
- **La strategia europea Farm to Fork** sottolinea anche i vantaggi economici e ambientali non ancora sfruttati della bioeconomia circolare per gli agricoltori.
- La Strategia spiega, ad esempio, che gli agricoltori possono creare posti di lavoro e aumentare le entrate, sfruttando le opportunità di utilizzare biofertilizzanti, mangimi proteici, flussi di rifiuti ed energia rinnovabile. La Strategia fa l'esempio della possibilità per gli agricoltori di installare pannelli solari sui fienili, che spesso si trovano in una posizione perfetta per assorbire la luce del sole e produrre energia rinnovabile a costi contenuti.

Argomento 4: Valore commerciale degli alimenti locali

- I cambiamenti climatici minacciano l'approvvigionamento costante di cibo a livello globale e la produzione locale contribuisce quindi all'autosufficienza, essendo più resistente agli shock della catena di approvvigionamento.
- Per essere meno dipendenti dalle forniture estere e per mitigare i rischi di interruzioni o disastri naturali, questo approccio alla produzione locale (di cibo, energia, ecc.) potrebbe essere di importanza critica. Anche le catene di approvvigionamento più corte fanno parte della strategia di adattamento al clima.

Tema 5: Proporre il concetto di sovranità alimentare come alternativa al concetto di sicurezza alimentare

- Il concetto di sovranità alimentare, invece, si concentra principalmente sull'agricoltura su piccola scala (compresi l'allevamento, la silvicoltura e la pesca) di natura non industriale, preferibilmente biologica, utilizzando principalmente il concetto di agroecologia.
- Mentre la sicurezza alimentare comprende principalmente il concetto di cibo accessibile ed economico per tutti, la sovranità alimentare è rispettosa della diversità culturale e dell'ambiente.
- Quest'ultimo si occupa di questioni come la produzione, la distribuzione del territorio, il sistema commerciale internazionale e la conservazione della biodiversità.
- La sovranità alimentare abbraccia una concezione morale dell'economia e mette in discussione le basi etiche delle nostre decisioni economiche e del nostro attuale sistema giuridico.
- *"La sovranità alimentare è il diritto dei popoli a un cibo sano e culturalmente appropriato, prodotto con metodi ecologicamente sani e sostenibili, e il loro diritto a definire i propri sistemi alimentari e agricoli."*



I sette pilastri della sovranità alimentare:

1. Si concentra sul cibo per le persone: pone al centro delle politiche il bisogno di cibo delle persone; insiste sul fatto che il cibo è più di una semplice merce.
2. Costruisce conoscenze e competenze: si basa sulle conoscenze tradizionali; utilizza la ricerca per sostenere e trasmettere queste conoscenze alle generazioni future; rifiuta le tecnologie che minano o contaminano i sistemi alimentari locali.
3. Lavora con la natura: ottimizza il contributo degli ecosistemi; migliora la resilienza.
4. Valorizza i fornitori di cibo: sostiene mezzi di sussistenza sostenibili; rispetta il lavoro di tutti i fornitori di cibo.
5. Localizzazione dei sistemi alimentari: riduce la distanza tra i fornitori di cibo e i consumatori; rifiuta il dumping e gli aiuti alimentari inappropriati; resiste alla dipendenza da società lontane e non responsabili.

I sette pilastri della sovranità alimentare:

6. Controllo a livello locale: mette il controllo nelle mani dei fornitori locali di cibo; riconosce la necessità di abitare e condividere i territori; rifiuta la privatizzazione delle risorse naturali.
7. Il cibo è sacro: riconosce che il cibo è un dono della vita e non va sprecato; afferma che il cibo non può essere mercificato.

La sovranità alimentare evidenzia la necessità di un sistema alimentare democratico, che coinvolga i contributi dei cittadini e dei produttori.

La sicurezza alimentare riguarda la protezione e la distribuzione dei sistemi alimentari esistenti.

Quindi, come le iniziative locali contribuiscono alla sovranità alimentare globale e come i sistemi alimentari urbani possono contribuire a una transizione socialmente equa verso un mondo più sostenibile che includa tutti i gruppi sociali della popolazione?



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

Tema 6: L'economia circolare e il suo ruolo nella promozione dell'economia locale

- L'economia circolare è un modello di produzione e consumo che prevede la condivisione, il noleggio, il riutilizzo, la riparazione, la ristrutturazione e il riciclaggio dei materiali e dei prodotti esistenti il più a lungo possibile. In questo modo, il ciclo di vita dei prodotti viene esteso.
- In pratica, significa ridurre al minimo i rifiuti. Quando un prodotto raggiunge la fine del suo ciclo di vita, i suoi materiali vengono mantenuti, per quanto possibile, all'interno dell'economia. Questi possono essere riutilizzati in modo produttivo, creando così ulteriore valore.
- Si tratta di un allontanamento dal modello economico tradizionale, lineare, che si basa sul modello "prendi, produci, consuma e getta". Questo modello si basa su grandi quantità di materiali ed energia a basso costo e facilmente accessibili.

Tema 6: L'economia circolare e il suo ruolo nella promozione dell'economia locale

- Fa parte di questo modello anche l'obsolescenza programmata, che indica un prodotto progettato per avere una durata limitata in modo da incoraggiare i consumatori a ricomprarlo. Per contrastare questa pratica il Parlamento europeo ha chiesto misure.
- In un'economia lineare si segue tradizionalmente il sistema "prendere, fare, usare, smaltire", in cui i prodotti vengono creati e utilizzati una volta e poi smaltiti come rifiuti.
- Ciò comporta una diminuzione del valore dei materiali e dei prodotti, una volatilità dei prezzi dovuta alla scarsità di risorse e un'instabilità dell'offerta di materie prime dovuta a un consumo eccessivo.
- Questo genera anche enormi livelli di rifiuti e di emissioni di gas a effetto serra dovuti alla condivisione e alla produzione di risorse, contribuendo al degrado ambientale e al cambiamento climatico.

Tema 6: L'economia circolare e il suo ruolo nella promozione dell'economia locale

- Misure come la prevenzione dei rifiuti, la progettazione ecocompatibile e il riutilizzo potrebbero far risparmiare denaro alle aziende dell'UE, riducendo al contempo le emissioni totali annue di gas serra.
- Attualmente, la produzione dei materiali che utilizziamo quotidianamente è responsabile del 45% delle emissioni di CO₂.



Image: European Parliament

Tema 6: L'economia circolare e il suo ruolo nella promozione dell'economia locale

- Le città stanno adottando modelli circolari basati su una sana circolazione delle risorse e sui principi di condivisione, riutilizzo e ripristino, ponendo l'accento sulla limitazione dei volumi di rifiuti urbani e sulla produzione locale, come ad esempio l'agricoltura urbana.
- Le città possono anche incoraggiare sempre di più un approccio "produzione locale" al cibo e all'energia.
- L'approvvigionamento locale può consentire alle città, ad esempio, di ridurre i chilometri percorsi dagli alimenti e l'impronta di carbonio ad essi associata, nonché di aumentare la resilienza dell'approvvigionamento alimentare affidandosi a una gamma più diversificata di fornitori. Inoltre, aiuta a riconnettere i consumatori con gli agricoltori, che di conseguenza possono richiedere pratiche più sostenibili e salutari.

Argomento 7: Valore economico e benefici potenziali dell'economia circolare

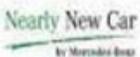
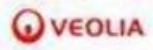
- Nel complesso, le misure volte a promuovere un'economia più verde comporteranno la perdita di 6 milioni di posti di lavoro. Tuttavia, queste perdite saranno compensate dalla creazione di 24 milioni di posti di lavoro nell'economia nel suo complesso.
- Secondo i vari rapporti prodotti sull'argomento, i settori impegnati nelle attività di riciclaggio, manutenzione e riparazione saranno tra quelli in più rapida crescita, e questi rapporti concordano anche sul fatto che i posti di lavoro locali riceveranno un impulso.
- L'economia circolare è una proposta per un nuovo modello di economia più sostenibile e duraturo. Di conseguenza, questo modello economico pro-ambiente induce cambiamenti visibili nel mercato del lavoro che sono i Green Jobs. La creazione di Green Jobs è associata a un nuovo approccio alla gestione aziendale, che mira a prevenire il degrado ambientale e a ridurre la disoccupazione.
- Pertanto, sono essenziali per proteggere l'ambiente e il mercato del lavoro, combinando i principi della sostenibilità.

Argomento 7: Valore economico e benefici potenziali dell'economia circolare

- Tra le soluzioni che emergono a livello locale in diversi Paesi del mondo, in particolare sui temi dell'occupazione e dell'accesso ai servizi essenziali, l'economia sociale e solidale (ESS) si presenta come una strada percorribile per una crescita inclusiva e sostenibile.
- L'ESS è sempre più utilizzato come concetto generale, riferito alla produzione e allo scambio di beni e servizi da parte di un'ampia gamma di organizzazioni e imprese che perseguono espliciti obiettivi sociali e spesso ambientali.
- Queste imprese e organizzazioni sono guidate da principi e pratiche di cooperazione, solidarietà, etica e autogestione democratica e possono assumere la forma di cooperative, società di mutuo soccorso, associazioni, fondazioni, imprese sociali, ecc.

Argomento 7: Valore economico e benefici potenziali dell'economia circolare

- L'economia circolare e l'economia sociale, i cui rispettivi meriti non sono più da dimostrare, sono complementari.
- In quanto pietra angolare dell'economia sociale, il riutilizzo è anche un concetto chiave dell'economia circolare: riciclaggio, energia, agricoltura, ecc. Anche l'ancoraggio al territorio e la cooperazione tra le parti interessate sono componenti fondamentali di entrambi i modelli economici.
- I modelli sono simili ma anche complementari: l'economia circolare cerca di ridurre al minimo la produzione di rifiuti e l'impatto umano sull'ambiente, preservando al contempo i benefici economici; l'economia sociale garantisce questi benefici a livello sociale e ambientale. Inoltre, l'economia collaborativa, una dimensione importante dell'economia sociale, fornisce alternative ai comportamenti di consumo tradizionali, ad esempio fornendo un servizio invece di acquistare direttamente un prodotto.

<p>REGENERATE </p>	<ul style="list-style-type: none"> • Shift to renewable energy and materials • Reclaim, retain, and restore health of ecosystems • Return recovered biological resources to the biosphere 	    
<p>SHARE </p>	<ul style="list-style-type: none"> • Share assets (e.g. cars, rooms, appliances) • Reuse/secondhand • Prolong life through maintenance, design for durability, upgradability, etc. 	    
<p>OPTIMISE </p>	<ul style="list-style-type: none"> • Increase performance/efficiency of product • Remove waste in production and supply chain • Leverage big data, automation, remote sensing and steering 	    
<p>LOOP </p>	<ul style="list-style-type: none"> • Remanufacture products or components • Recycle materials • Digest anaerobically • Extract biochemicals from organic waste 	       
<p>VIRTUALISE </p>	<ul style="list-style-type: none"> • Books, music, travel, online shopping, autonomous vehicles etc. 	      
<p>EXCHANGE </p>	<ul style="list-style-type: none"> • Replace old with advanced non-renewable materials • Apply new technologies (e.g. 3D printing) • Choose new product/service (e.g. multimodal transport) 	    

Source: Company interviews; Web search. S. Heck and M. Rogers, *Resource revolution: How to capture the biggest business opportunity in a century*, 2014.

Argomento 7: Valore economico e benefici potenziali dell'economia circolare

- Una delle sfide principali dell'economia circolare è che c'è una notevole quantità di lavoro da fare per quanto riguarda l'attività di advocacy e di sensibilizzazione del pubblico.
- Infatti, l'economia circolare non riguarda solo la gestione dei rifiuti e degli sprechi alimentari, ma anche il modo in cui un prodotto viene realizzato, la provenienza dei suoi componenti e la gestione della forza lavoro.
- Pertanto, affinché l'economia circolare diventi un'alternativa credibile all'attuale etica produttiva, è fondamentale la cooperazione tra i diversi settori che intervengono nella filiera.
- La collaborazione tra industrie e settori come quello alimentare, degli imballaggi, dell'ospitalità, dell'istruzione e della politica è fondamentale per creare un'economia veramente circolare.
- Questo tipo di cooperazione è ancora insufficiente.

DESCRIZIONE DEL SISTEMA DI VALUTAZIONE

La valutazione continua è un metodo di valutazione in cui si stabiliscono diverse attività o prove nel corso di una materia, valutando così il processo di apprendimento dello studente. L'attenzione si concentra costantemente sullo studente e sul suo processo di insegnamento-apprendimento.

Il sistema di valutazione VET4FOOD si basa su diversi tipi di strumenti prestabiliti per garantire la raccolta e l'analisi sistematica dei risultati. In questo modo è possibile offrire agli studenti e agli autodidatti un feedback sulle conoscenze e le competenze acquisite, sul loro livello di apprendimento e, allo stesso tempo, offrire uno stimolo all'insegnante per riorientare e/o adattare la formazione.

- Ogni attività di apprendimento riceve un punteggio su 10 punti e rappresenta una percentuale del punteggio totale di quel blocco della valutazione. La media ponderata dei punteggi delle attività di apprendimento rappresenta il 50% del punteggio dell'unità. Il risultato del Quiz dell'unità rappresenta il restante 50% del punteggio di valutazione di ogni unità.
- Quindi, il voto finale di ogni unità sarà composto da:
 - **50% del punteggio finale delle attività di apprendimento.**
 - **50% del punteggio del test a quiz dell'unità**



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

Grazie!



Co-funded by
the European Union

"Il contenuto di questo documento rappresenta solo il punto di vista dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea non si assume alcuna responsabilità per l'uso che può essere fatto delle informazioni in esso contenute".



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

IMPRESA ALIMENTARE ETICA E INCLUSIVA - UNITÀ 6



Co-funded by
the European Union



eshob

Escola Superior
d'Hostaleria
de Barcelona



diesis
network

ELENCO DEI CONTENUTI

- Argomento 1 - Principi del commercio equo e solidale e pratiche lavorative improntate alla diversità, all'inclusione e all'equità.
- Argomento 2 - Conoscenza dei responsabili del cambiamento nel rapporto tra economia, ecologia e società attraverso un approccio multilivello allo sviluppo sostenibile.



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

Breve introduzione all'Unità, ai suoi obiettivi e alle sue competenze.

In questo modulo svilupperemo il concetto di lavoro dignitoso, i prezzi equi per i produttori, il commercio equo e solidale mondiale: la catena di approvvigionamento alimentare basata sul valore.

L'economia sociale come modello di business per sviluppare attività alimentari sostenibili (crescita economica e sviluppo locale socialmente inclusivo). Verrà inoltre illustrato lo sviluppo del concetto di imprenditoria sociale verde in modo pratico (Triple Layer Business Model Canvas).

Breve introduzione all'Unità, ai suoi obiettivi e alle sue competenze.

Conoscenza:

1. Principi del commercio equo e solidale e pratiche di lavoro improntate alla diversità, all'inclusione e all'equità.
2. Conoscenza di chi si occupa di cambiamento nel rapporto tra economia, ecologia e società attraverso un approccio multilivello allo sviluppo sostenibile.



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability

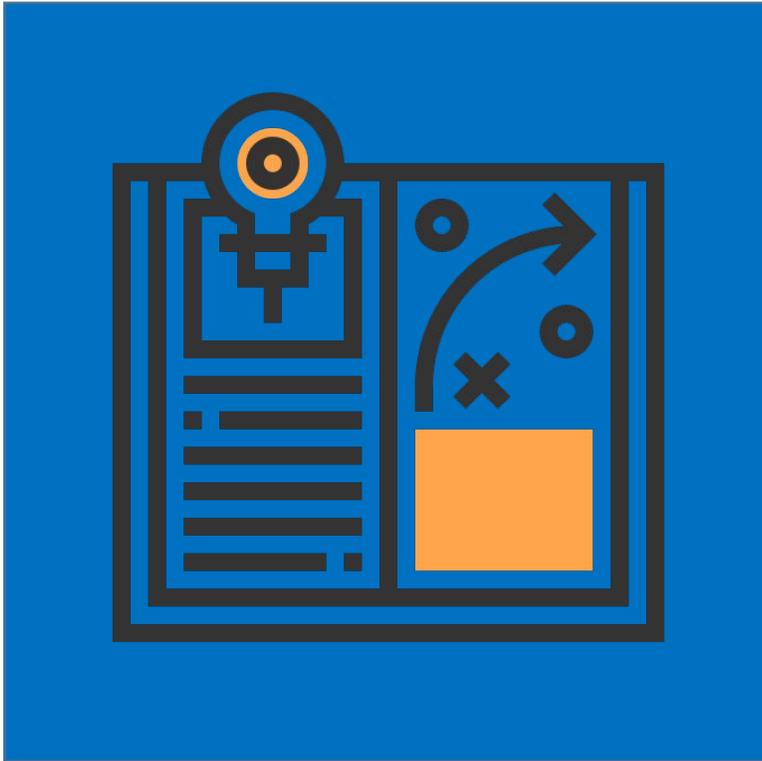
Competenze:

1. Impostare la RSI in un'impresa alimentare
2. Identificare il prezzo equo dei prodotti alimentari.
3. Impostazione del piano di inclusione e valorizzazione della diversità.
4. Comunicare ai consumatori il legame tra prezzi e valore.



Co-funded by
the European Union

OBIETTIVI



1. Riconoscere l'importanza del commercio equo e solidale e dell'equità sul lavoro.
2. Creare partnership strategiche per avere un impatto sulla vostra attività.
3. Sviluppare il pensiero critico e progettuale.
4. Costruire una visione comune per quanto riguarda la qualità dei prodotti, le relazioni con i partner e il servizio clienti.

Principi del commercio equo e solidale e pratiche di lavoro improntate alla diversità, all'inclusione e all'equità.

- Il commercio equo e solidale è un partenariato commerciale basato sul dialogo, la trasparenza e il rispetto, che mira a una maggiore equità nel commercio internazionale. Contribuisce allo sviluppo sostenibile offrendo migliori condizioni commerciali e garantendo i diritti dei produttori e dei lavoratori emarginati, soprattutto nel Sud del mondo.
- Le organizzazioni del commercio equo e solidale, sostenute dai consumatori, sono impegnate attivamente nel sostegno ai produttori, nella sensibilizzazione e nella campagna per il cambiamento delle regole e delle pratiche del commercio internazionale convenzionale.



Principi del commercio equo e solidale e pratiche di lavoro improntate alla diversità, all'inclusione e all'equità.

- Il movimento del Commercio Equo e Solidale condivide la visione di un mondo in cui la giustizia, l'equità e lo sviluppo sostenibile siano al centro delle strutture e delle pratiche commerciali, in modo che tutti, attraverso il proprio lavoro, possano mantenere un sostentamento dignitoso e decoroso e sviluppare appieno il proprio potenziale umano.
- **Il Commercio Equo e Solidale è un elemento fondamentale per il raggiungimento degli SDG (Obiettivi di Sviluppo Sostenibile).** Il sistema del Commercio Equo e Solidale è un partner ideale per il raggiungimento degli SDG, in quanto le imprese del Commercio Equo e Solidale integrano la sostenibilità nei loro modelli commerciali. Il Commercio Equo e Solidale è un movimento globale che promuove
- **Questo è positivo, ma non è sufficiente.** Dopo tutto, l'SDG 17 sui partenariati sostiene di fatto la liberalizzazione del commercio come mezzo per raggiungere gli SDG, senza alcuna sfumatura, e l'SDG 12 sul "consumo e la produzione sostenibili (o responsabili)" inquadra la soluzione come una questione di domanda e offerta.
- Da un lato, migliorare le pratiche di produzione (ad esempio, gli agricoltori che coltivano i nostri alimenti in modo più sostenibile) e, dall'altro lato della catena di approvvigionamento, incoraggiare i consumatori e i committenti pubblici a scegliere scelte di consumo sostenibili o etiche, se possono permetterselo.



Co-funded by
the European Union



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

L'Organizzazione mondiale del commercio equo e solidale stabilisce i 10 principi internazionali che le organizzazioni del commercio equo e solidale devono seguire nel loro lavoro quotidiano e garantirne la conformità:



1. Creare opportunità per le organizzazioni di produttori economicamente emarginate

Uno degli obiettivi principali dell'organizzazione è la riduzione della povertà attraverso il commercio.

L'organizzazione sostiene i produttori e i lavoratori economicamente emarginati, sia che siano membri di associazioni, cooperative o aziende, sia che siano impiegati in aziende familiari impegnate nel commercio equo e solidale, sia che siano lavoratori autonomi, informali o a domicilio.

L'obiettivo è consentire loro di passare dall'insicurezza del reddito e dalla povertà all'emancipazione sociale ed economica.

L'organizzazione ha un piano d'azione per raggiungere questo obiettivo.

2. Trasparenza e responsabilità

L'organizzazione è trasparente nella gestione e nei rapporti commerciali. È responsabile nei confronti di tutte le parti interessate e rispetta la sensibilità e la riservatezza delle informazioni aziendali.

L'organizzazione stabilisce modalità appropriate e partecipative per coinvolgere i propri membri, i produttori e il personale a contratto nei processi decisionali. Assicura che le informazioni pertinenti siano fornite a tutti i suoi partner commerciali. I canali di comunicazione sono adeguati e aperti a tutti gli anelli della catena di approvvigionamento.

3. Pratiche di commercio equo e solidale

Scopo

- L'organizzazione opera per il benessere sociale, economico e ambientale dei produttori e dei lavoratori economicamente emarginati e non massimizza i profitti a loro spese.

Definizione degli impegni commerciali

- L'organizzazione è responsabile e professionale nell'adempiere ai propri impegni in modo tempestivo e professionale. I fornitori di prodotti del commercio equo e solidale rispettano i contratti e consegnano i prodotti in tempo e secondo la qualità e le specifiche concordate.

Pagamento e prefinanziamento

- Gli acquirenti del commercio equo e solidale, riconoscendo gli svantaggi finanziari delle organizzazioni di produttori e fornitori, assicurano che gli ordini siano pagati al ricevimento della documentazione o secondo quanto concordato. Per l'artigianato e altri prodotti non alimentari, se richiesto, verrà effettuato un pagamento anticipato senza interessi di almeno il 50%.

3. Pratiche di commercio equo e solidale

Cancellazione e risoluzione dei problemi

- Gli enti acquirenti consultano le organizzazioni produttrici o fornitrici prima di cancellare o rifiutare gli ordini. Quando gli ordini vengono cancellati o modificati con breve preavviso e senza una ragione imputabile agli enti produttori o fornitori, viene garantito un adeguato compenso per il lavoro già svolto.
- Le organizzazioni fornitrici e produttrici si consultano con gli enti acquirenti in caso di problemi di consegna e concordano di rivedere i termini quando le quantità e le qualità consegnate non corrispondono a quelle ordinate o quando i prodotti vengono consegnati in ritardo.

3. Pratiche di commercio equo e solidale

Relazioni commerciali a lungo termine

L'organizzazione mantiene relazioni commerciali a lungo termine basate sulla solidarietà, la fiducia e il rispetto reciproco, che contribuiscono alla promozione e alla crescita del commercio equo e solidale. Mantiene una comunicazione efficace con i suoi partner commerciali. Le parti coinvolte cercano di aumentare il volume degli scambi tra loro e il valore e la diversità della loro offerta di prodotti come mezzo per far crescere il Commercio Equo e Solidale per i produttori, al fine di aumentare il loro reddito.

3. Pratiche di commercio equo e solidale

Concorrenza leale

L'organizzazione lavora in collaborazione con le altre organizzazioni di commercio equo e solidale del proprio Paese ed evita la concorrenza sleale. Non copia i disegni o i modelli di altre organizzazioni senza autorizzazione.

Identità culturale e rispetto delle conoscenze tradizionali

Il commercio equo e solidale riconosce, promuove e protegge l'identità culturale e le competenze tradizionali che si riflettono nel design dell'artigianato indigeno, nei prodotti alimentari e in altri servizi correlati.

4. Pagamento equo

Un pagamento equo è quello che è stato negoziato e concordato reciprocamente da tutte le parti attraverso un dialogo e una partecipazione continui, che fornisce una remunerazione equa ai produttori uomini e donne e che può essere sostenuto dal mercato, tenendo conto del principio della parità di retribuzione per lo stesso lavoro per donne e uomini.

L'obiettivo è il pagamento del salario di sussistenza stabilito a livello locale.

Il pagamento equo è costituito da prezzi equi, salari equi e salari di sussistenza locali.

4. Pagamento equo

Prezzi equi

- Un prezzo equo è negoziato liberamente attraverso il dialogo tra l'entità acquirente e quella venditrice e si basa su una definizione trasparente dei prezzi. Comprende un salario equo e un profitto equo. Il prezzo equo implica un'equa ripartizione del prezzo finale tra tutti gli attori della filiera.

Salario equo

- Un salario giusto è un salario equo, liberamente negoziato e reciprocamente concordato, e implica il pagamento di almeno il salario di sussistenza stabilito a livello locale.

Salario di sussistenza locale

- Il salario di sussistenza locale è la retribuzione percepita per una settimana lavorativa standard (non più di 48 ore) da un lavoratore in un determinato luogo, sufficiente a garantire un tenore di vita dignitoso a quella persona e alla sua famiglia.

5. Garantire la libertà dal lavoro minorile e dal lavoro forzato

Lavoro minorile

L'organizzazione aderisce alla Convenzione ONU sui diritti dell'infanzia e alla legislazione nazionale e locale sull'impiego dei bambini.

Le organizzazioni che acquistano da organizzazioni di produttori del commercio equo e solidale o da aziende del commercio equo e solidale garantiscono il rispetto della Convenzione delle Nazioni Unite sui diritti dell'infanzia e della legislazione nazionale e locale sull'impiego dei bambini.

Il coinvolgimento dei bambini nella produzione equosolidale (compreso l'apprendimento di un'arte o di un mestiere tradizionale) è sempre comunicato e monitorato e non influisce negativamente sul benessere, sulla sicurezza, sugli obblighi educativi e sul bisogno di giocare dei bambini.

5. Garantire la libertà dal lavoro minorile e dal lavoro forzato

Lavoro forzato e tratta

L'organizzazione garantisce che non vi sia lavoro forzato o traffico di esseri umani nella sua forza lavoro e/o da parte di coloro che appartengono alle organizzazioni di produttori o ai lavoratori a domicilio.

.

6. Impegno alla non discriminazione, all'uguaglianza di genere e all'emancipazione economica delle donne, nonché alla libertà di associazione.

Non discriminazione e parità di retribuzione

L'organizzazione non opera discriminazioni nell'assunzione, nella retribuzione, nell'accesso alla formazione, nella promozione, nel licenziamento o nel pensionamento sulla base di razza, casta, nazionalità, religione, disabilità, sesso, orientamento sessuale, appartenenza sindacale, affiliazione politica, stato di HIV/AIDS o età.

Le donne impiegate nell'organizzazione, anche in situazioni di lavoro informale, ricevono la stessa retribuzione a parità di lavoro. L'organizzazione riconosce i pieni diritti delle donne in materia di occupazione e si impegna a garantire che esse ricevano tutti i benefici occupazionali cui hanno diritto per legge. L'organizzazione tiene conto delle particolari esigenze di salute e sicurezza delle donne in gravidanza e in allattamento.

6. Impegno alla non discriminazione, all'uguaglianza di genere e all'emancipazione economica delle donne, nonché alla libertà di associazione.

- Parità di genere

L'organizzazione ha una politica e un piano chiari per promuovere l'uguaglianza di genere, al fine di garantire che sia le donne che gli uomini abbiano la possibilità di accedere alle risorse di cui hanno bisogno per essere produttivi, e che abbiano la possibilità di influenzare il più ampio ambiente politico, politico e istituzionale che modella le loro vite e i loro mezzi di sussistenza.

Gli statuti e i regolamenti delle organizzazioni consentono alle donne di diventare membri attivi dell'organizzazione a pieno titolo (se si tratta di un'organizzazione basata sull'adesione) e di ricoprire posizioni di leadership nell'organo direttivo, indipendentemente dal loro status in relazione alla proprietà di beni come terreni e immobili.

6. Impegno alla non discriminazione, all'uguaglianza di genere e all'emancipazione economica delle donne, nonché alla libertà di associazione.

Libertà di associazione

- L'organizzazione rispetta il diritto di tutti i lavoratori di formare e aderire ai sindacati e di contrattare collettivamente.
- Laddove il diritto di associarsi e di contrattare collettivamente è limitato dalla legge e/o dal contesto politico, l'organizzazione deve fornire mezzi indipendenti e liberi di associazione e contrattazione.
- L'organizzazione garantisce che i rappresentanti dei lavoratori non siano soggetti a discriminazioni sul posto di lavoro.

7. Garantire buone condizioni di lavoro

Salute e sicurezza sul lavoro

L'organizzazione garantisce un ambiente di lavoro sicuro e sano per i lavoratori e i produttori. Rispetta, come minimo, le leggi nazionali e locali e le convenzioni dell'OIL (Organizzazione Internazionale del Lavoro) in materia di salute e sicurezza.

Orari e condizioni di lavoro

Gli orari e le condizioni di lavoro del personale assunto e/o dei produttori (compresi i lavoratori a domicilio) sono conformi alle condizioni stabilite dalle leggi nazionali e locali e dalle convenzioni ILO.

7. Garantire buone condizioni di lavoro

Condizioni di lavoro sicure per le organizzazioni di produttori e fornitori

Le organizzazioni del commercio equo e solidale sono consapevoli delle condizioni di salute e sicurezza dei gruppi di produttori da cui acquistano.

Lavorano costantemente alla sensibilizzazione sugli aspetti di salute e sicurezza e al miglioramento delle pratiche di salute e sicurezza dei gruppi di produttori.

8. Promuovere lo sviluppo delle capacità

L'organizzazione cerca di migliorare lo sviluppo dei produttori e dei lavoratori economicamente emarginati attraverso il commercio equo e solidale.

L'organizzazione sostiene lo sviluppo delle competenze e delle capacità del proprio personale e delle entità produttrici.

Le organizzazioni che lavorano direttamente con i gruppi di produttori sviluppano attività specifiche per aiutarli a migliorare le loro competenze gestionali, la capacità produttiva e l'accesso ai mercati locali, regionali, internazionali, del commercio equo e solidale e/o convenzionali, a seconda dei casi.

Gli acquirenti del commercio equo e solidale aiutano i loro fornitori a rafforzare la loro capacità di sostenere i produttori con cui lavorano.

9. Promozione del commercio equo e solidale

L'organizzazione sensibilizza sugli obiettivi del Commercio equo e solidale e sulla necessità di una maggiore equità nel commercio mondiale. Promuove gli obiettivi e le pratiche del Commercio equo e solidale nel proprio ambito di lavoro.

L'organizzazione fornisce agli acquirenti, ai clienti e alle altre parti interessate informazioni su di sé, sui prodotti commercializzati, sulle associazioni di produttori e sulle persone che producono o coltivano i prodotti. L'organizzazione utilizza sempre tecniche pubblicitarie e di marketing oneste.

10. Azione per il clima e protezione dell'ambiente

L'attenzione per l'ambiente è una parte essenziale del commercio equo e solidale.

Questo include l'approvvigionamento e la produzione sostenibili, la minimizzazione dei rifiuti, l'imballaggio e il trasporto e, soprattutto, l'aiuto alle persone per affrontare la crisi climatica.

La crisi climatica è un fenomeno globale. Ma il cosiddetto "Sud globale", cioè i Paesi meno sviluppati con economie deboli e popolazioni povere, sono molto più colpiti dalle conseguenze della crisi climatica rispetto al "Nord globale" e hanno meno risorse per sviluppare programmi di mitigazione.

È inoltre importante considerare che l'aumento dell'inquinamento e delle emissioni di gas serra interessa tutte le parti del mondo, indipendentemente dalla loro origine.

10. Azione per il clima e protezione dell'ambiente

Azione per il clima e riduzione delle emissioni di gas serra

Le organizzazioni del commercio equo e solidale sostengono e promuovono la produzione, l'agricoltura, i servizi e le attività commerciali che preservano le risorse naturali, sono culturalmente sensibili, socialmente giuste ed economicamente sostenibili.

Lavorano per l'adattamento e la costruzione della resilienza ai cambiamenti climatici tra le loro organizzazioni di produttori e per la riduzione delle emissioni di gas serra derivanti dalle loro attività.

Lavorando con gruppi di produttori agricoli e popolazioni indigene, aiutano a preservare l'ecosistema e a sviluppare modelli di produzione che contribuiscono a costruire la resilienza ai cambiamenti climatici.

Ove possibile, le organizzazioni di produttori del commercio equo e solidale **incoraggiano e promuovono la produzione locale e l'approvvigionamento di materie prime locali.**

Scelgono le compagnie di navigazione più sostenibili, se sono in grado di farlo.

10. Azione per il clima e protezione dell'ambiente

Produzione sostenibile e gestione dei rifiuti

Le organizzazioni del commercio equo e solidale coltivano, producono e commercializzano i loro prodotti o servizi **riducendo al minimo le emissioni di gas serra** (vedi sopra), i danni agli ecosistemi naturali, alla fauna e alla biodiversità.

L'organizzazione cerca di ridurre l'uso di energia non sostenibile.

Si incoraggia l'uso di energia solare, eolica, idroelettrica e di altre energie alternative. L'uso dell'acqua, l'inquinamento idrico e l'inquinamento atmosferico sono ridotti al minimo.

Le organizzazioni del Commercio Equo e Solidale **gestiscono i loro rifiuti in modo responsabile**, secondo i principi di riduzione-riutilizzo-riciclo, per ridurre al minimo i rifiuti in modo significativo.

10. Azione per il clima e protezione dell'ambiente

Design di prodotti e imballaggi

Ove possibile, le materie prime, gli ingredienti, i componenti e gli elementi dei prodotti equosolidali, o i materiali necessari per i servizi, provengono da fornitori equosolidali o sostenibili, oppure sono realizzati con materiali riciclati o riutilizzati.

I prodotti sono progettati per facilitare il più possibile il riciclo, il riutilizzo o la decomposizione organica. Per l'imballaggio dei prodotti vengono utilizzati, per quanto possibile, solo materiali riciclati. L'uso della plastica è ridotto al minimo.

WHY CHOOSE FAIR TRADE?



FAIR PAYMENT
A fair price covers the cost of production, pays workers fairly, and still leaves enough profit to reinvest.



CREATING OPPORTUNITIES FOR DISADVANTAGED PRODUCERS
Small-scale producers are often the most marginalized by colonialism and the current systems of trade.



TRACEABILITY AND TRANSPARENCY
Open communication and fair contracts are the building blocks of fair trade.



LONG-TERM DIRECT TRADING RELATIONSHIPS
The fewer steps between small-scale farmers and artisans and the end user, the more money can return to the producer.



CAPACITY BUILDING
Support for local, community-led development. Fair trade premium funds are one way that buyers can support those efforts.



EDUCATION
Learning is key to empowerment. Fair trade organizations raise awareness about the structural inequities of the global trade system.



BUILDING POWER AND PROTECTING THE MOST VULNERABLE
Organizations are committed to non-discrimination. They actively support gender equity, equal pay, and access to resources. Workers have the right to organize and bargain collectively.



While there are many certifications with different levels of credibility, the fair trade movement generally agrees on a few key principles. Applied together all along supply chains, these principles can guide us towards building a more just solidarity economy.



NO FORCED OR CHILD LABOR
Labor exploitation is forbidden. Standards go beyond prohibition to address the root causes of forced and child labor.



RESPECT FOR THE ENVIRONMENT
Additional premiums are paid for organic farming, recognizing the additional work required and valuing environmental stewardship.



ENSURING GOOD WORKING CONDITIONS
Organizations are committed to following worker protection laws, reasonable work hours, and healthy conditions for all.



DEMOCRATIC AND TRANSPARENT ORGANIZATIONS
Democracy is central to fair trade, empowering small-scale producers and workers with a voice and a vote.



FairWorldProject.org



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability



Co-funded by
the European Union

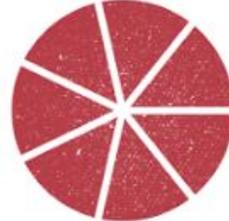
Conoscenza di chi si occupa di cambiamento nel rapporto tra economia, ecologia e società attraverso un approccio multilivello allo sviluppo sostenibile

Relazioni commerciali a lungo termine

La Carta dei principi presenta i valori che caratterizzano l'economia solidale per REAS (Red de Redes de Economía Alternativa y Solidaria).

Include le caratteristiche che guidano la visione e la pratica delle organizzazioni di economia solidale.

Volete conoscere i 6 principi della Carta dell'Economia Solidale?

Equity	Decent Work	Cooperation	Ecological Sustainability	Fair Wealth Sharing	Commitment to the Environment
					

Equità nell'economia solidale

- Di fronte a un sistema caratterizzato da molteplici disuguaglianze e oppressioni, l'Economia Solidale propone una transizione verso nuovi modelli in cui l'equità è un elemento centrale nelle relazioni tra individui, comunità e popoli, oltre che con il pianeta. Relazioni orizzontali che riconoscono e integrano positivamente la diversità.
- L'equità incorpora le prospettive complementari di giustizia e diversità con l'obiettivo dell'uguaglianza. Implica il riconoscimento e la considerazione dell'uguaglianza di opportunità, condizioni e trattamento, stabilendo al contempo un'equa distribuzione di obblighi, risorse e responsabilità. È un valore necessario per riconoscere e garantire il diritto di ogni persona a vivere una buona vita basata sui principi di universalità e unicità, nonché sui suoi interessi e bisogni vitali.

Equità nell'economia solidale

- Promuovere l'equità significa **garantire il diritto di tutte le persone a non essere sottoposte a relazioni basate sul dominio**, indipendentemente dalla loro condizione socio-economica, dal genere, dall'orientamento e dall'identità sessuale, dall'età, dalla cultura, dall'origine, dalle credenze, dalle lingue, dallo status giuridico, dalle capacità, ecc. e da qualsiasi altra caratteristica soggetta a discriminazione.
- Incorporare il principio di equità nelle iniziative di Economia Solidale significa rafforzare la loro natura trasformativa e inclusiva, nonché dare priorità al compito di costruire spazi abitabili in cui i privilegi siano messi in discussione e in cui chiunque possa partecipare in base al riconoscimento della propria diversità.

Equità nell'economia solidale

- L'impegno per il principio di uguaglianza coinvolge tutte le strutture e tutte le persone che, in un modo o nell'altro, fanno parte delle organizzazioni e delle reti dell'Economia Solidale, ma anche le loro relazioni con altre persone ed entità sociali.
- È anche un criterio di relazione con la società nel suo complesso e con i diversi territori, rurali e urbani, geograficamente vicini o lontani, e in particolare con quelle persone e comunità che soffrono i maggiori livelli di disuguaglianza e discriminazione.

Per sviluppare questo principio si propone:

- Promuovere relazioni reciproche tra le persone che facilitino la corresponsabilità basata su valori e sulla pratica del sostegno reciproco.
- Garantire una distribuzione equa di tutti i compiti produttivi, riproduttivi e di cura.
- Valorizzare beni e servizi in modo etico ed equo, facilitandone la disponibilità e l'accesso a tutte le persone.
- Articolare spazi e pratiche che tengano conto delle persone in situazioni di vulnerabilità e svantaggio sociale durante tutto il processo.
- Ripensare e trasformare le strutture e le pratiche di governance in cui possono verificarsi dinamiche di potere escludenti e spesso invisibili: processi decisionali, gestione delle emozioni, distribuzione dei compiti, gestione dei conflitti, ecc.
- Garantire il diritto alla partecipazione libera, orizzontale ed equa in tutti gli ambiti organizzativi e assicurare che le informazioni siano accessibili, chiare e frequenti.

Lavoro dignitoso nell'economia solidale

- Molto più di un lavoro o di un'occupazione, il lavoro è tutta l'attività umana che rende possibile il sostentamento, la cura e la riproduzione della vita, sia nel presente che nel futuro. Per questo motivo, l'Economia Solidale riconosce il lavoro al plurale: produttivo e riproduttivo, professionale e volontario, retribuito e gratuito.
- Allo stesso modo, il **lavoro è inteso come strumento di azione collettiva al servizio dei bisogni della comunità e della sostenibilità della vita**, orientato allo sviluppo delle capacità e all'empowerment individuale e collettivo.
- **L'interdipendenza e l'eco-dipendenza** sono considerate processi basilari e necessari per la nostra sopravvivenza; per questo motivo, in particolare, il lavoro di cura tra le persone, le comunità e il pianeta è una priorità per l'organizzazione sociale. La condivisione delle responsabilità e l'equa distribuzione delle prestazioni sono indispensabili per promuovere la qualità della vita delle persone, della comunità e dell'ambiente, nonché per lo sviluppo di relazioni sociali ed economiche eque.

Lavoro dignitoso nell'economia solidale

- Per questo motivo, l'**Economia Solidale promuove un'occupazione dignitosa, sana ed emancipante, basata sulla cooperazione e sull'equilibrio salariale, sul diritto di partecipare alla proprietà dei mezzi di produzione e al processo decisionale.** Un'occupazione finalizzata alla produzione di beni e servizi socialmente utili in modo equo e sostenibile.
- Per superare le dinamiche di impoverimento cronico e di precarietà della vita, le esperienze di Economia Solidale offrono alle persone le risorse e il tempo necessari per vivere una vita degna di essere vissuta. A tal fine, promuovono iniziative cooperative, autogestite, partecipative e trasparenti che rispondono ai bisogni e contribuiscono al benessere individuale e collettivo. Queste iniziative devono garantire lo sviluppo delle competenze personali, la condivisione di tutti i lavori e la creazione di un'occupazione stabile e di qualità che faciliti l'inclusione sociale ed economica in un ambiente di pari opportunità.

Per sviluppare questo principio si propone (1/2):

- Promuovere la condivisione di tutto il lavoro (retribuito e non), l'equiparazione del valore sociale ed economico del lavoro produttivo e riproduttivo e l'equa distribuzione del reddito come garanzia di una buona vita.
- Promuovere una nuova organizzazione sociale dell'assistenza che ne garantisca l'erogazione sulla base della responsabilità condivisa e della condivisione del lavoro nella sfera privata, comunitaria e pubblica.
- Difendere e garantire il diritto fondamentale di tutte le persone ad accedere alle opportunità lavorative e sociali necessarie per ottenere risorse.
- Incoraggiare l'organizzazione e la partecipazione della comunità per promuovere iniziative sociali che favoriscano la solidarietà economica, la soddisfazione dei bisogni sociali e la promozione del benessere, con o senza l'intermediazione di denaro.

Per sviluppare questo principio si propone (2/2):

- Sviluppare un'occupazione dignitosa, emancipante e inclusiva, capace di gestire la diversità e di integrare nel mercato del lavoro e nella società le persone che subiscono qualsiasi tipo di discriminazione.
- Costruire organizzazioni vivibili e corresponsabili della sostenibilità della vita, tenendo conto sia della dimensione sociale, ambientale e comunitaria dell'assistenza, sia della capacità delle persone di scegliere il proprio lavoro in base alle proprie competenze e ai propri desideri.
- Promuovere aziende orizzontali, diversificate e democratiche che incoraggino la partecipazione, la leadership cooperativa e il pensiero critico, prestando attenzione ai processi e alle relazioni, incorporando nella cultura organizzativa la salute emotiva e il bisogno di dare e ricevere cura.

La cooperazione nell'economia solidale

- Di fronte all'individualismo e alla competizione prevalenti nel capitalismo, **l'Economia Solidale intende la cooperazione come una proposta di auto-organizzazione basata sul sostegno reciproco e sulla solidarietà, finalizzata alla soddisfazione dei bisogni e al raggiungimento del bene comune.** A tal fine, tesse reti di cooperazione che promuovono un'agenda collettiva trasformativa e diventano spazi che promuovono la democrazia diretta e l'etica della partecipazione, l'orizzontalità e il rispetto dell'autonomia, l'empowerment di coloro che partecipano e la redistribuzione del potere.
- Da questa prospettiva, i processi di cooperazione favoriscono la corresponsabilità, il lavoro collaborativo, la deliberazione collettiva, la conoscenza condivisa e l'apprendimento reciproco. Questi valori e pratiche sono necessari per la costruzione di organizzazioni e iniziative alternative e per lo sviluppo di un modello socio-economico solidale, egualitario e diversificato.

La cooperazione nell'economia solidale

- L'economia solidale promuove una **cultura della cooperazione e dell'interdipendenza tra le organizzazioni per superare il modello di competizione che isola le persone e le comunità**. Erede dell'eredità storica del mutualismo e del cooperativismo, condivisa con altri movimenti sociali critici e altre economie di trasformazione, la cooperazione promuove lo sviluppo di strategie collettive e plurali basate sulla condivisione di conoscenze, sulla creazione di reti e sulla messa in comune di sforzi e risorse. Ciò facilita l'arricchimento reciproco e l'espansione di forme di intervento e gestione più democratiche, solidali, eque e sostenibili.
- La cultura cooperativa consente alle organizzazioni di condividere visione e valori. La sua dimensione educativa, inoltre, favorisce una migliore comprensione della diversità del territorio e della vita comunitaria. In definitiva, **l'Economia Solidale promuove la cooperazione come elemento centrale per la costruzione di relazioni economiche collaborative, democratiche e trasparenti**.

Per sviluppare questo principio si propone (1/2):

- Favorire la cooperazione piuttosto che la competizione, sia all'interno che all'esterno delle organizzazioni.
- Promuovere modelli di governance democratica che rispettino l'autonomia come principio di libertà, garantiscano l'esercizio della corresponsabilità e dell'autogestione e sviluppino strumenti che consentano l'empowerment, le pari opportunità, il rispetto e il coinvolgimento corresponsabile.
- Creare spazi di partecipazione nelle organizzazioni stesse per tutte le persone coinvolte: membri, lavoratori, beneficiari di servizi, ecc.
- Incoraggiare relazioni di rete basate sulla fiducia reciproca, rispettando l'autonomia delle organizzazioni e promuovendo il loro rafforzamento.
- Prestare attenzione e accompagnare collettivamente i diversi bisogni delle persone e delle entità, nonché le diverse situazioni di vulnerabilità e fragilità.

Per sviluppare questo principio si propone (2/2):

- Progettare e condividere strumenti di intercooperazione nella produzione cooperativa di prodotti e servizi, nel sostegno collettivo di strumenti di finanziamento etico, nella diffusione del mercato sociale o nella promozione del consumo cooperativo in settori come l'alimentazione, l'energia, la casa, la cultura, ecc.
- Promuovere strategie per incoraggiare e incanalare l'intercooperazione tra enti, rafforzando la dimensione economica della cooperazione, intesa come strategia commerciale collaborativa basata sul rafforzamento comune.
- Promuovere la messa in rete delle organizzazioni per il loro impiego a tutti i livelli (locale, regionale e internazionale), nonché promuovere la cooperazione pubblico-sociale-comunitaria per l'elaborazione di politiche che sviluppino l'economia solidale, sia a livello locale che internazionale.
- Promuovere e partecipare a campagne, progetti e iniziative comuni che ampliano la capacità di advocacy e l'impatto delle iniziative di trasformazione.

Sostenibilità ecologica nell'economia solidale

- **Tutte le attività umane sono eco-dipendenti**, quindi dal punto di vista della sostenibilità ecologica riconosciamo i limiti ambientali e promuoviamo un impegno per una coesistenza positiva con l'ambiente naturale e il mantenimento della sua ricchezza nel presente e nel futuro.
- L'Economia Solidale riconosce la natura come soggetto di diritti, per questo pone gli esseri viventi e la riproduzione della vita al centro di tutti i processi sociali ed economici. Pertanto, assume i limiti biofisici del pianeta, promuove la sostenibilità degli ecosistemi e si impegna per la loro cura. In questo senso, considera la sostenibilità ecologica come un principio centrale del suo impegno per la salute del pianeta e la sostenibilità della vita, assumendo la necessità di garantire la sopravvivenza di tutti gli esseri viventi.

Sostenibilità ecologica nell'economia solidale

- In questa prospettiva, l'**Economia Solidale considera la decrescita materiale come un obbligo necessario dopo un processo storico di sfruttamento di un pianeta con risorse limitate**. L'impegno per una transizione ecologica richiede una decrescita nei processi di estrazione delle risorse naturali, nell'uso delle fonti energetiche, nell'eccessivo sfruttamento dei terreni fertili e nel mantenimento degli attuali livelli di produzione e consumo che distruggono la biodiversità e gli ecosistemi necessari alla vita.
- Di fronte alla crisi ecosociale che ipoteca le risorse naturali e mette in pericolo la stessa esistenza umana e tutte le espressioni della vita, l'Economia Solidale promuove un nuovo paradigma incentrato sul sentire e sostenere la vita del pianeta. A tal fine, si impegna a non causare ulteriori danni e a riparare l'ambiente, imparando dalle cosmovisioni di popoli e culture che manifestano e praticano la coesistenza con la natura e il rispetto dei suoi cicli e processi.

Per sviluppare questo principio si propone (1/2):

- Sviluppare modelli di produzione, distribuzione e consumo consapevoli, responsabili, critici e trasformativi che garantiscano la sostenibilità ecologica lungo tutta la catena economica, promuovendo lo sviluppo di circuiti economici locali e di prossimità.
- Ridurre, riparare, recuperare, riutilizzare e riciclare i materiali e le risorse prodotte o utilizzate, limitando l'impatto ambientale delle attività economiche.
- Promuovere relazioni economiche, accordi commerciali o la selezione di fornitori di prodotti e servizi sulla base di criteri di giustizia ambientale e sociale.
- Promuovere una cultura rigenerativa volta a ripristinare gli ecosistemi e i cicli naturali del pianeta, nonché a recuperare e preservare la biodiversità e a riparare i danni ambientali causati.

Per sviluppare questo principio si propone (2/2):

- Promuovere pratiche ambientali alternative nel campo dell'edilizia cooperativa, dell'urbanistica sociale e della decommodificazione degli spazi pubblici e del territorio.
- Promuovere l'equilibrio e l'integrazione tra spazi rurali, urbani e naturali, con l'obiettivo di modulare e contenere l'impatto ecologico della gestione del territorio.
- Praticare l'agroecologia come modello basato su pratiche di produzione, distribuzione e consumo che rispettano la natura, nonché promuovere la sovranità alimentare come strategia per trasformare il sistema alimentare ingiusto e insostenibile.
- Promuovere iniziative che consentano una giusta transizione energetica verso un modello sostenibile, nonché promuovere la sovranità energetica attraverso lo sviluppo di modelli cooperativi di produzione, gestione e consumo di energie rinnovabili.

Condivisione equa della ricchezza nell'economia solidale

- Per consentire la transizione ecosociale di cui il nostro pianeta ha bisogno è necessario mettere in discussione il pensiero economico egemonico, chiedendo un'economia reale al servizio delle persone e del pianeta, oltre a promuovere una generazione sostenibile e un'equa distribuzione della ricchezza.
- L'economia solidale propone una considerazione alternativa e integrale del concetto di ricchezza, oltre a chiedere una distribuzione corresponsabile della stessa. Intendiamo quindi la ricchezza come l'insieme degli elementi materiali, sociali, culturali e naturali che determinano la capacità di una comunità di soddisfare i bisogni dei suoi membri a breve, medio e lungo termine.
- Così, la sua generazione, distribuzione e conservazione equa diventa una strategia collettiva necessaria per la riproduzione e la sostenibilità della vita. Allo stesso tempo, implica la ridefinizione dell'uso e del valore del denaro come strumento per un'economia comunitaria che ci permetta di costruire società eque, inclusive e autonome.

Condivisione equa della ricchezza nell'economia solidale

- Partendo dal presupposto della natura collettiva della pratica economica, incorporiamo un insieme di tradizioni associative, come il cooperativismo, le organizzazioni non profit, il commercio equo e solidale, l'economia della cura e la finanza etica, che generano e distribuiscono questa ricchezza in modo integrale attraverso iniziative autonome e sostenibili.
- La generazione e l'equa distribuzione della ricchezza consente di promuovere un impatto sociale ed economico sul territorio che favorisca il buon vivere, attraverso la messa in opera di circuiti che contribuiscano alla costruzione di modelli socio-economici più equi e sostenibili. Inoltre, permette di generare posti di lavoro socialmente necessari, inclusivi e di qualità, al servizio dei bisogni delle persone.
- Questo principio richiede alle organizzazioni di economia solidale di riconoscere la dimensione economica della loro attività e di accettare la responsabilità che essa comporta nella generazione, nel reinvestimento e nella distribuzione delle loro eccedenze.

Per sviluppare questo principio, si propone (1/2):

- Reinvestire le eccedenze per lo sviluppo, il consolidamento e la patrimonializzazione delle organizzazioni stesse.
- Promuovere e sostenere iniziative collettive trasformative e meccanismi di solidarietà comunitaria.
- Investire con criteri di utilità sociale e ambientale.

Per sviluppare questo principio, si propone (2/2):

- Utilizzare strumenti di misurazione, analisi e valutazione per garantire una gestione democratica e la trasparenza nella redistribuzione e nel reinvestimento delle eccedenze.
- Sviluppare e sostenere un sistema finanziario etico e solidale, governato dai principi di proprietà collettiva, partecipazione e trasparenza, orientato all'economia reale, di natura integrale e inclusiva, che promuova la solidarietà comunitaria e serva l'interesse collettivo.
- Integrare i processi di produzione, distribuzione, finanziamento e consumo nel Mercato Sociale come strategia condivisa per aumentare gli impatti positivi e il potenziale trasformativo dell'Economia Solidale e delle sue organizzazioni.

L'impegno per l'ambiente nell'economia solidale

- Il riconoscimento dell'interdipendenza e dell'eco-dipendenza, così come il desiderio trasformativo delle iniziative e delle organizzazioni di Economia Solidale, comporta un'intensa relazione tra queste e l'ambiente in cui operano, nonché un impegno per il suo miglioramento. Si tratta di una prospettiva locale che si completa con la necessaria comprensione dell'interrelazione tra le dinamiche sovraterritoriali che perseguono la giustizia eco-sociale a livello globale.
- L'impegno per l'ambiente implica la conoscenza e il riconoscimento, il coinvolgimento, la collaborazione e l'articolazione con il resto degli agenti che compongono il tessuto socio-economico in cui agisce e si radica l'Economia Solidale. Implica la promozione e l'incoraggiamento di modelli di produzione, distribuzione e consumo centrati sul territorio, a partire dai quali costruire proposte comunitarie di miglioramento e, attraverso alleanze che provochino un effetto moltiplicatore, un'agenda di trasformazione eco-sociale che passi dal locale al globale.

L'impegno per l'ambiente nell'economia solidale

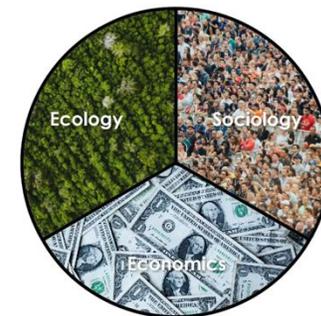
- Implica anche un forte impegno nei confronti della cultura locale, riconoscendo, a sua volta, la diversità delle identità e delle espressioni sociali e culturali esistenti. Da questo punto di vista, tale impegno implica, in particolare, la conoscenza e il riconoscimento delle persone in ambienti vulnerabili e socialmente svantaggiati per poter articolare risposte ai loro bisogni e interessi, favorendo la loro inclusione attraverso le iniziative dell'Economia Solidale e la trasformazione del modello socio-economico.
- Per sviluppare questo impegno per l'ambiente, è necessario curare e rafforzare i legami e le reti tra le persone e le entità dell'Economia Solidale, così come stabilire alleanze con altre reti con cui costruire un soggetto economico, sociale e politico di carattere solidale, femminista, antirazzista e decoloniale. Allo stesso modo, è importante, assumendo la pluralità e la diversità, stabilire collaborazioni con altri agenti sociali e istituzionali che permettano lo sviluppo di politiche e strategie di trasformazione territoriale.

Per sviluppare questo principio si propone (1/2):

- Stabilire relazioni collaborative, eque e rispettose tra le iniziative di economia solidale e l'ambiente.
- Comunicare la realtà, gli obiettivi e i risultati delle entità dell'Economia Solidale all'ambiente attraverso strumenti e canali di comunicazione appropriati e accessibili.
- Valorizzare e utilizzare le risorse, le capacità e le potenzialità del territorio in una prospettiva di sviluppo endogeno.
- Migliorare l'ambiente con le proposte e le azioni dell'Economia Solidale, promuovendo, in particolare, lo sviluppo di relazioni economiche alternative e comunitarie.

Per sviluppare questo principio si propone (2/2):

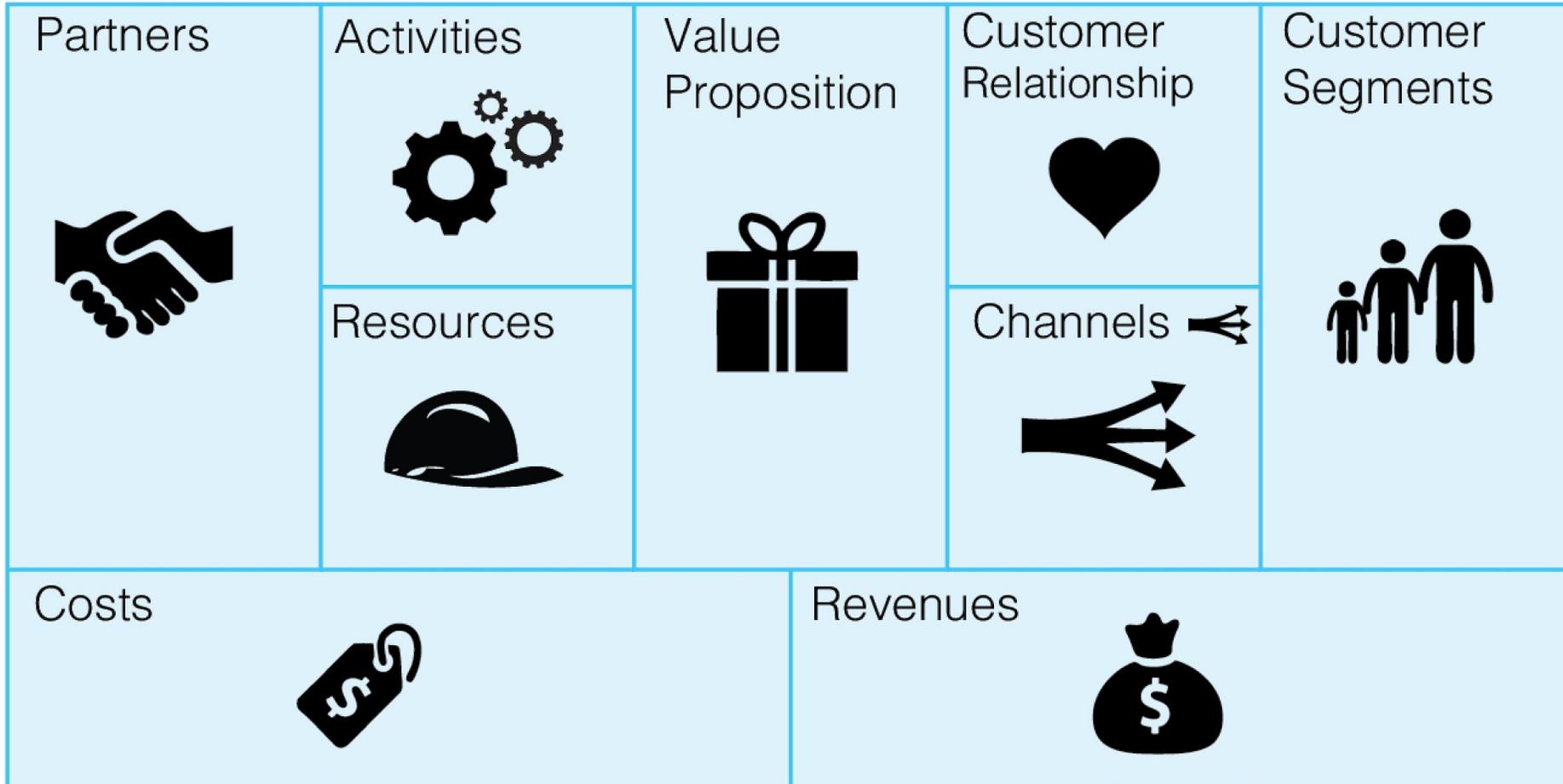
- Identificare i bisogni, le disuguaglianze e le ingiustizie nel territorio per promuovere lo sviluppo di risposte e alternative.
- Partecipare attivamente alle reti locali e ai movimenti sociali che promuovono la consapevolezza, la mobilitazione e lo sviluppo di azioni per trasformare il territorio.
- Promuovere la partecipazione attiva e di qualità delle persone nella comunità, generando spazi di costruzione collettiva, sicuri e vicini, basati su relazioni di cura reciproca.
- Rendere visibili e sviluppare pratiche ecofemministe nel territorio, oltre a contribuire alla costruzione di comunità non sessiste e non discriminatorie.
- Rivalutare la sfera rurale e collegarla su un piano di parità con la sfera urbana e sostenere modi più resilienti di organizzare i territori.
- Influenzare le politiche pubbliche per costruire strategie di sviluppo dei territori in un'ottica di buon vivere.



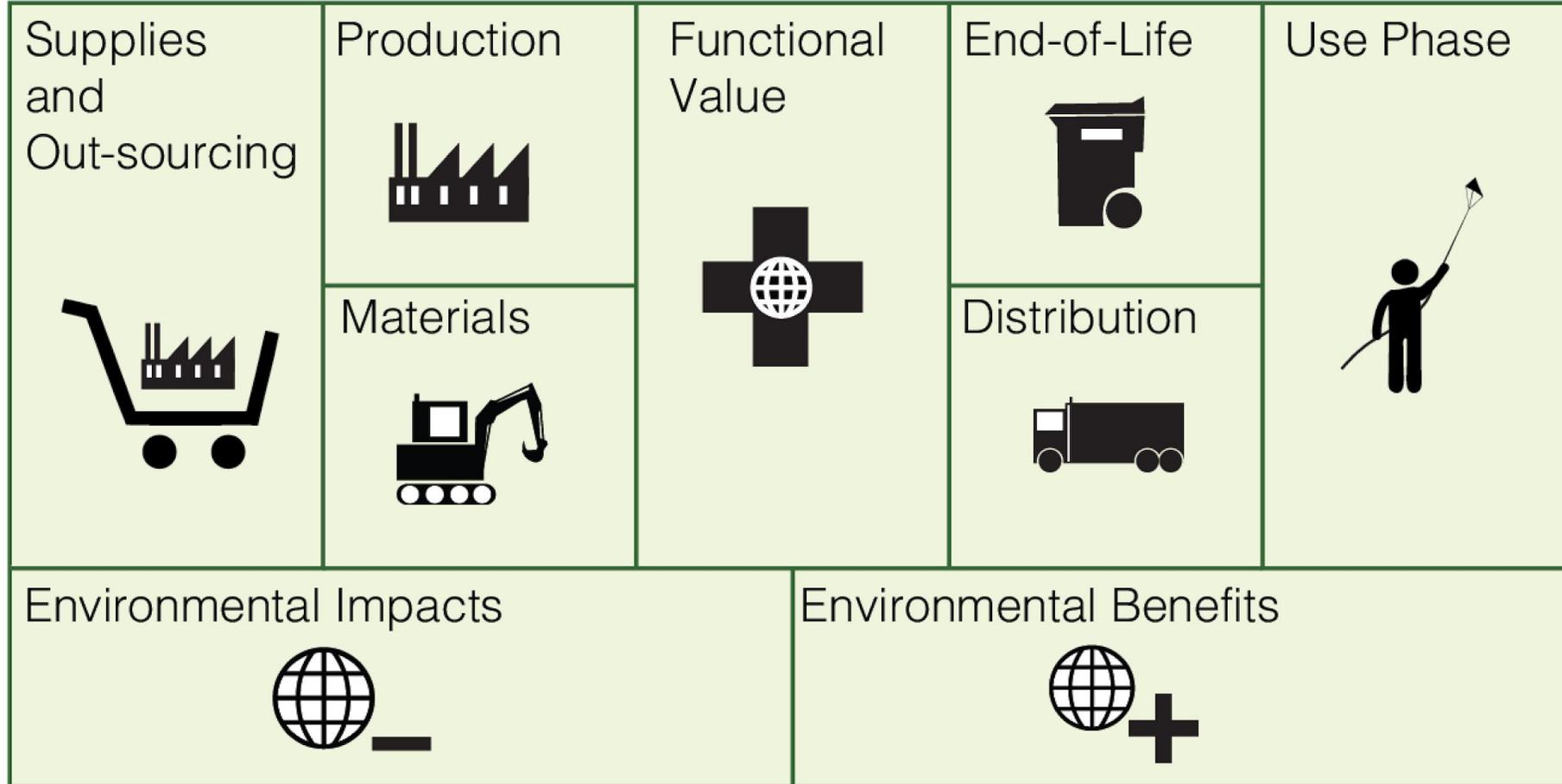
L'impegno per l'ambiente nell'economia solidale

- La Green CSR (Responsabilità Sociale d'Impresa) è il riconoscimento dell'obbligo o della pratica di riduzione degli sprechi delle imprese per massimizzare l'efficienza dei loro input e minimizzare i mezzi che influenzano negativamente le generazioni future del Paese.
- I quattro tipi principali di CSR sono: responsabilità ambientale, responsabilità etica, responsabilità filantropica e responsabilità economica.
- Il **Triple Layered Business Model Canvas** è uno strumento per esplorare l'innovazione dei modelli di business orientati alla sostenibilità. Estende il modello di business originale aggiungendo due livelli: uno ambientale basato sulla prospettiva del ciclo di vita e uno sociale basato sulla prospettiva degli stakeholder.
- Questo quadro mira a garantire che l'intero ciclo di vita di un prodotto o di un servizio sia preso in considerazione al momento del lancio di una nuova attività, con particolare attenzione agli impatti ambientali.

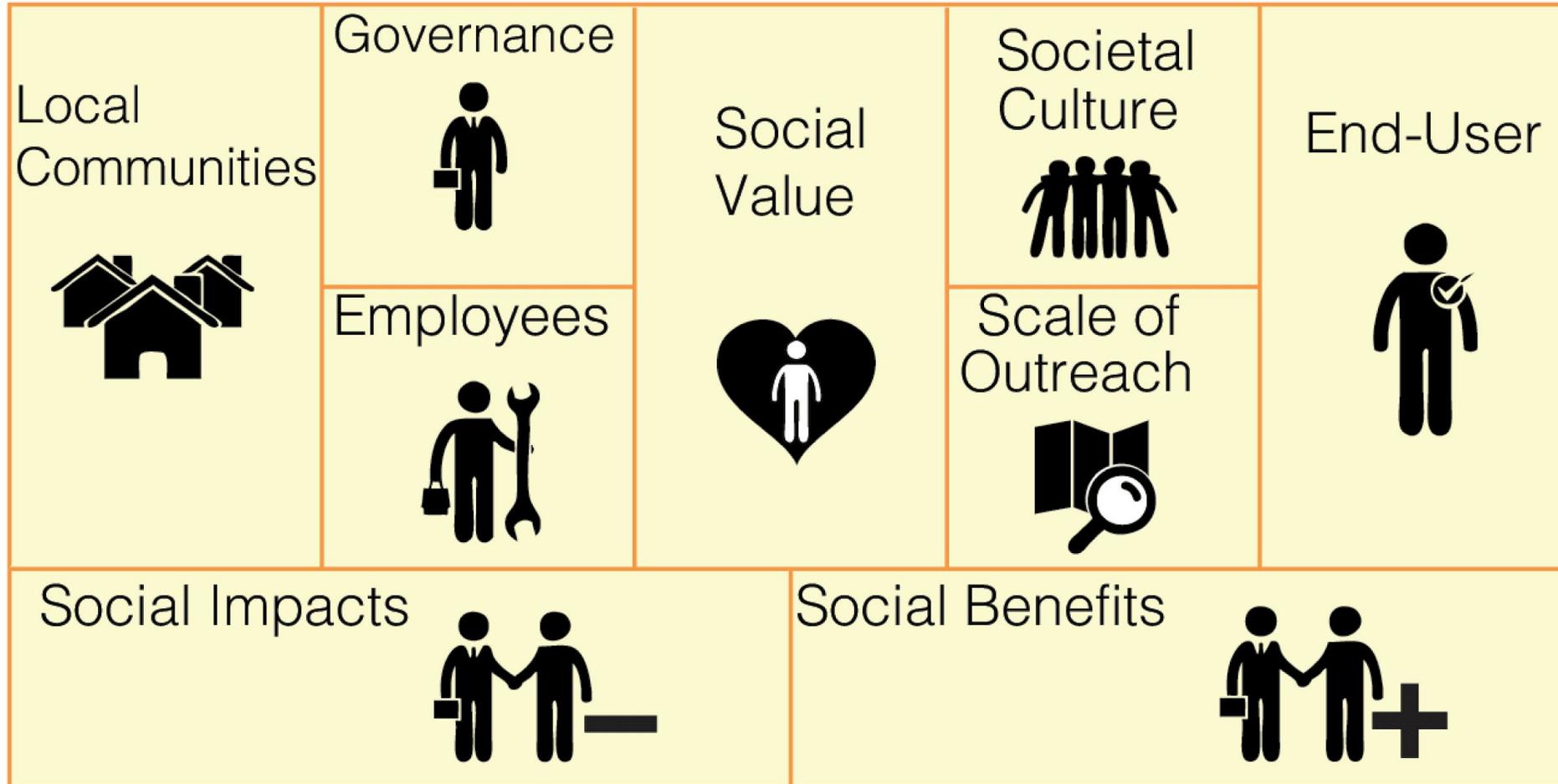
Economic Business model Canvas

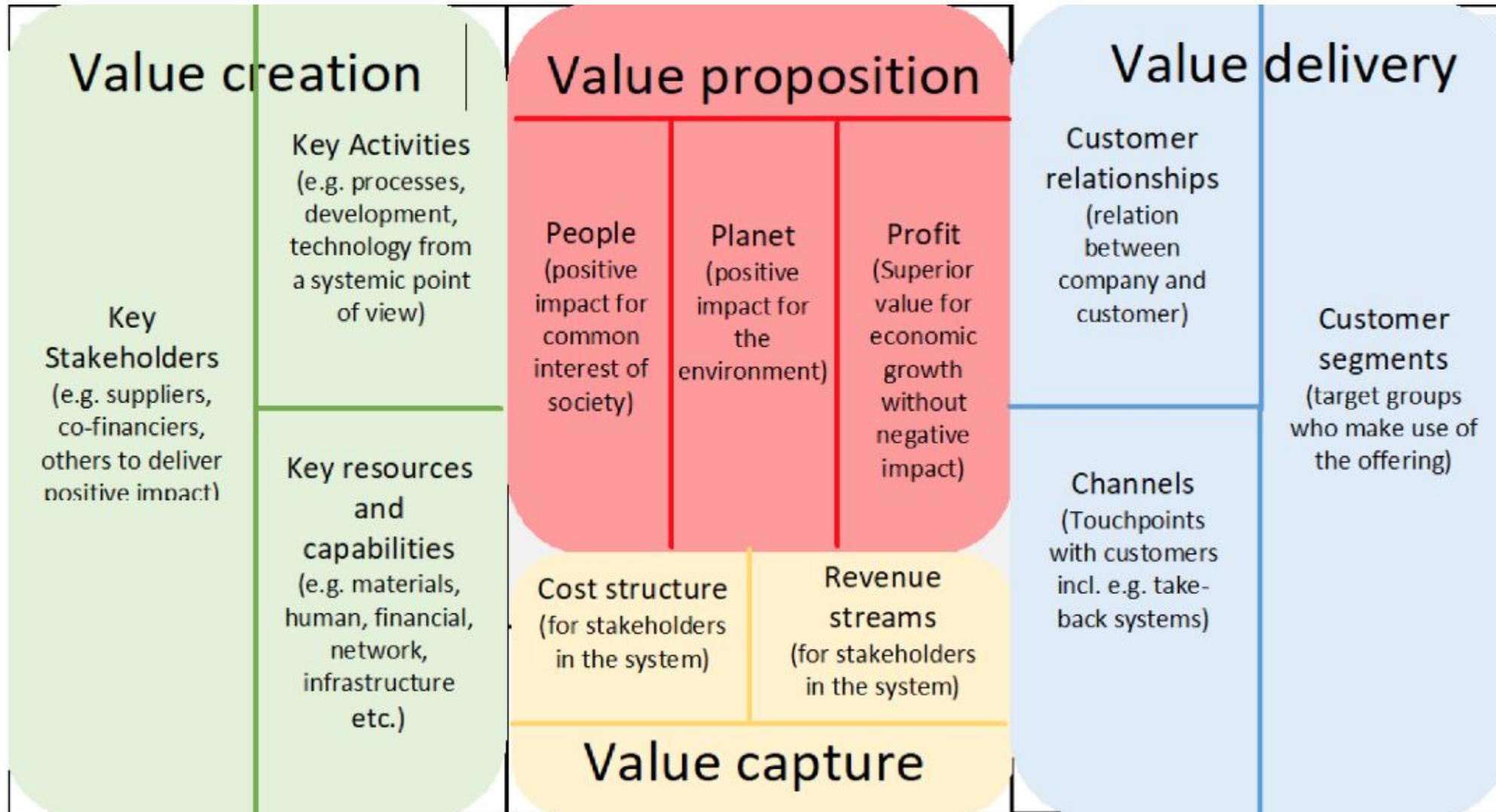


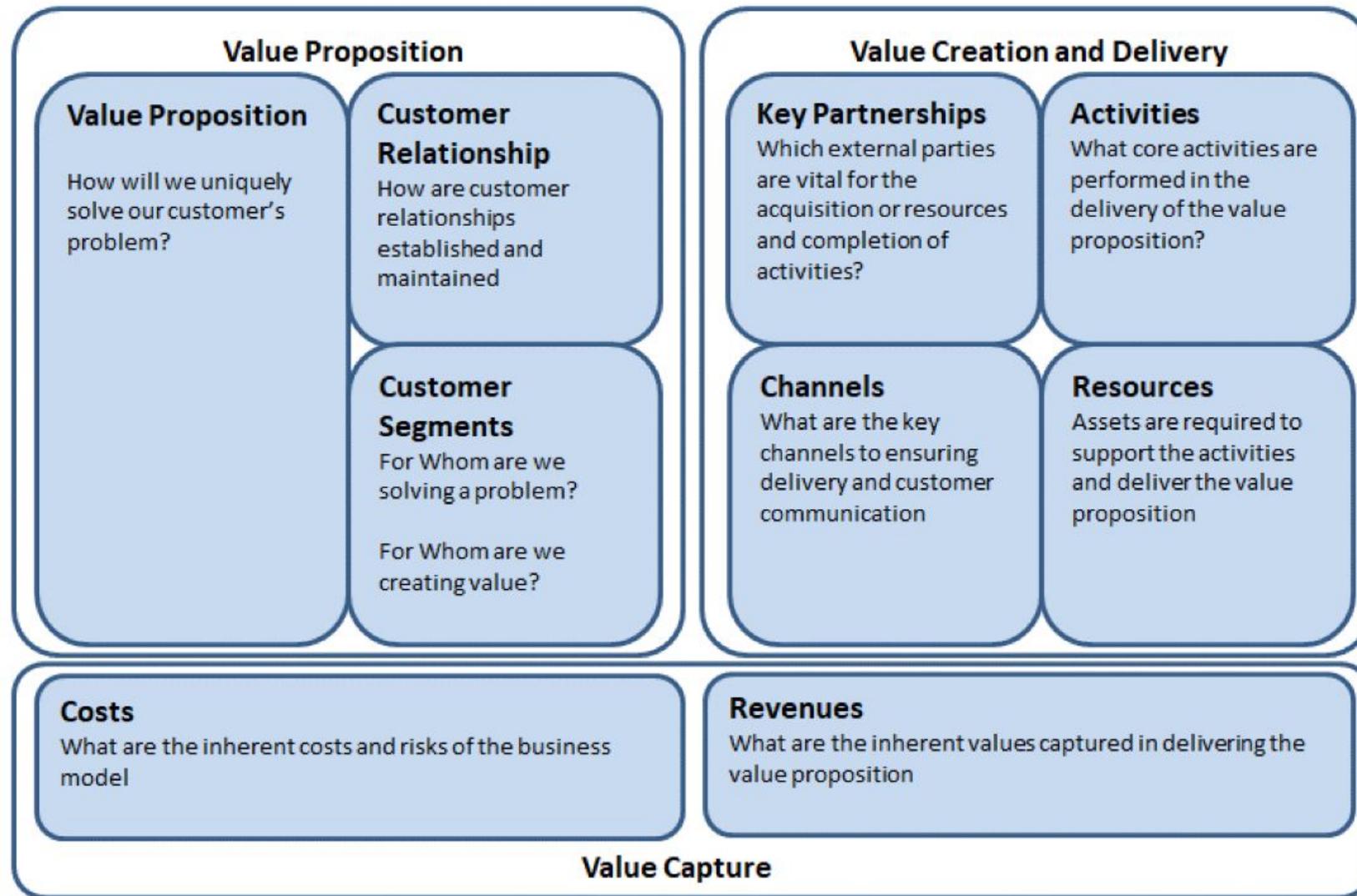
Environmental Life Cycle Business model Canvas



Social Stakeholder Business model Canvas







Crediti

- Sito web spagnolo "Comercio Justo" (Fair Trade) - <https://comerciojusto.org>
- Sito web del Progetto Mondo Equo - Principi del commercio equo e solidale - <https://fairworldproject.org/get-informed/movements/fair-trade/principles/>
- Sito web di difesa del commercio equo e solidale - Politiche di produzione e consumo sostenibili: Abbastanza equo? - <https://fairtrade-advocacy.org/ftao-publications/sustainable-production-and-consumption-policies-fair-enough/>
- Fair Trade Webside - Notizie e informazioni - <https://www.fairtrade.net/>
- <https://sdgs.un.org/es/goals>
- Cosa sapete di "Modelli di business alimentari etici e inclusivi" - <https://www.youtube.com/watch?v=4ZMj--hZfSU>
- Breve storia del commercio equo e solidale - <https://www.youtube.com/watch?v=C22yzOxdUDg>
- Commercio equo e solidale: Un mondo giusto inizia con te | Benjamin Conard | TEDxSUNYGeneseo - <https://www.youtube.com/watch?v=xT6TQsXlDOY>
- Carta Internazionale del Commercio Equo e Solidale - <https://www.youtube.com/watch?v=9G8W3llc-MU&feature=youtu.be>
- Sito web spagnolo di "Economía Solidaria" (Economia Solidale) - <https://www.economiasolidaria.org>
- Introduzione al Triple Layer Business Model Canvas - <https://hackernoon.com/introducing-the-triple-layer-business-model-canvas>
- Come incorporare le iniziative verdi nella vostra politica di CSR - <https://www.sodexoengage.com/blog/how-to-incorporate-green-initiatives-into-your-csr-policy>
- La responsabilità sociale d'impresa - <https://corporater.com/corporate-responsibility/>
- Responsabilità sociale d'impresa verde - <https://www.resources.org/common-resources/green-corporate-social-responsibility/>
- La responsabilità sociale d'impresa (CSR) spiegata con esempi - <https://www.investopedia.com/terms/c/corp-social-responsibility.asp>
- Cos'è la responsabilità sociale d'impresa (#CSR)? - https://www.youtube.com/watch?v=1bpf_sHebLI
- 6 ritratti dell'economia solidale - <https://www.filmsforaction.org/watch/portraits-of-the-solidarity-economy/>
- Esplorare l'economia sociale e solidale
- https://www.google.com/search?q=6+principi+della+economia+solidale+charter+video&source=lnms&tbm=vid&sa=X&ved=2ahUKewiNrN7i8KD8AhWnR6QEHS38Ch8Q_AUoAnoECAEQBA&biw=1261&bih=607&dpr=2#fpstate=ive&vld=cid:d2a06280.vid:e9vXkxvE1wA
- Carta dei diritti fondamentali dell'UE (inglese) - <https://www.youtube.com/watch?v=x3YSY1DdR5U>
- Storia: Carta dei diritti fondamentali dell'UE - <https://www.youtube.com/watch?v=cAZnzpoRBzc>

DESCRIZIONE DEL SISTEMA DI VALUTAZIONE

La valutazione continua è un metodo di valutazione in cui si stabiliscono diverse attività o prove nel corso di una materia, valutando così il processo di apprendimento dello studente. L'attenzione si concentra costantemente sullo studente e sul suo processo di insegnamento-apprendimento.

Il sistema di valutazione VET4FOOD si basa su diversi tipi di strumenti prestabiliti per garantire la raccolta e l'analisi sistematica dei risultati. In questo modo è possibile offrire agli studenti e agli autodidatti un feedback sulle conoscenze e le competenze acquisite, sul loro livello di apprendimento e, allo stesso tempo, offrire uno stimolo all'insegnante per riorientare e/o adattare la formazione.

- Ogni attività di apprendimento riceve un punteggio su 10 punti e rappresenta una percentuale del punteggio totale di quel blocco della valutazione. La media ponderata dei punteggi delle attività di apprendimento rappresenta il 50% del punteggio dell'unità. Il risultato del Quiz dell'unità rappresenta il restante 50% del punteggio di valutazione di ogni unità.
- Quindi, il voto finale di ogni unità sarà composto da:
 - **50% del punteggio finale delle attività di apprendimento.**
 - **50% del punteggio del test a quiz dell'unità**



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

Grazie!



Co-funded by
the European Union

"Il contenuto di questo documento rappresenta il punto di vista dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea non si assume alcuna responsabilità per l'uso che può essere fatto delle informazioni in esso contenute".



VET4FOOD
VET Training for Food Sustainability

SLOW FOOD E PATRIMONIO CULTURALE - UNITÀ 7



Co-funded by
the European Union



ELENCO DEI CONTENUTI

- Argomento 1. L'antropologia del cibo
- Argomento 2. Varietà e tradizione attraverso le indicazioni geografiche.
- Argomento 3. L'emergere di Slow Food: cultura e tradizioni legate al settore alimentare
- Argomento 4. Approccio alla dieta mediterranea
- Argomento 5. Il caso di studio: il turismo culinario come opportunità di promozione del territorio e di crescita economica



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability



Breve introduzione all'Unità, ai suoi obiettivi e alle sue competenze.

Il cibo è stato a lungo uno dei più importanti fattori di identità, insieme alla religione, alla lingua, al folklore e ad altri elementi distintivi della cultura. Il cibo è studiato da diverse discipline perché è sempre stato più di un semplice nutrimento. Questi studi hanno permesso di comprendere meglio importanti processi sociali che coinvolgono la storia, l'antropologia, l'economia, la salute, l'ambiente e la politica.

L'unicità, la varietà e la creatività delle tradizioni e delle culture alimentari, così come la complessa interazione di fattori sociali e ambientali, possono essere pienamente comprese in questa unità Moodle partendo da una prospettiva antropologica.

Breve introduzione all'Unità, ai suoi obiettivi e alle sue competenze.

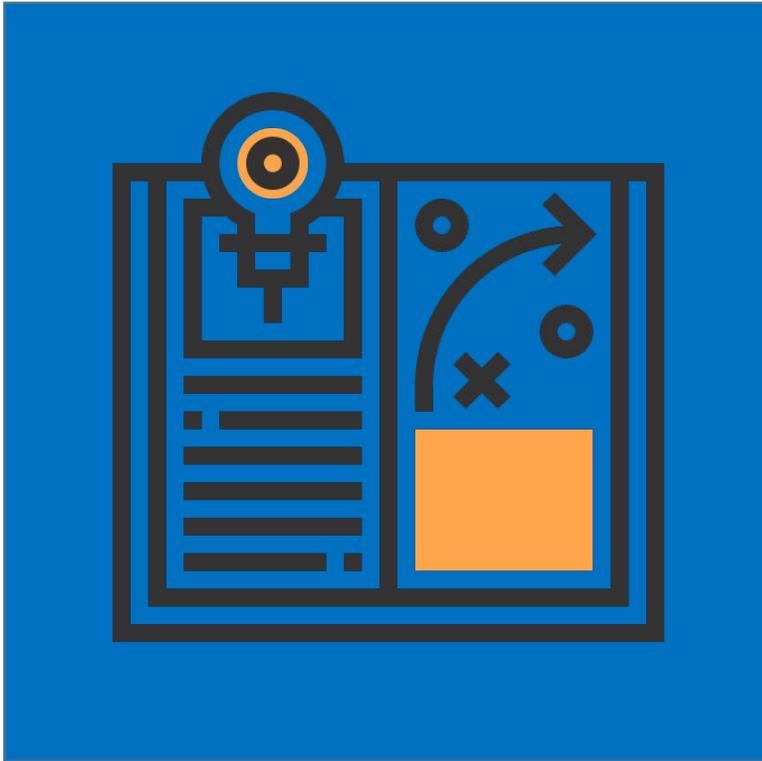
Conoscenza:

1. Il rapporto del cibo con l'identità culturale dei territori
2. Designazioni protette ruoli e applicazioni
3. La conoscenza dell'approccio Slow Food e la sua opportunità
4. Il turismo culturale e culinario come opportunità di business sostenibile

Competenze:

1. Utilizzare le competenze culturali per comprendere le pratiche alimentari
2. Capacità di comprendere le indicazioni geografiche e i loro valori reali
3. Come scegliere prodotti allineati con i profili provenienti dalle informazioni di mercato attraverso l'utilizzo delle denominazioni protette
4. Ideare e progettare una propria attività basata sull'esperienza del turismo culinario

OBIETTIVI



1. Comprendere meglio i valori alimentari e le loro implicazioni a livello sociale e culturale.
2. Riconoscere i molteplici valori del cibo.
3. Comprendere le caratteristiche uniche degli alimenti e il loro patrimonio culturale legato all'identità del territorio.
4. Comprendere la dieta mediterranea.
5. Individuare modelli di business alternativi (attività culturali e turistiche legate al settore alimentare) per promuovere la sostenibilità e lo sviluppo locale.

Argomento 1. L'antropologia del cibo

- L'antropologia dell'alimentazione ha radici profonde. E. B. Tylor (1865), il primo antropologo professionista al mondo, ne piantò i semi quando si adoperò per stabilire il fatto (all'epoca contestato) che la cucina fosse un universale umano. Il colonnello John Bourke (1885) vent'anni dopo scrisse il primo articolo dedicato all'antropologia dell'alimentazione, "The Urine Dance of the Zuni Indians of New Mexico", (Routledge International Handbook of Food Studies (2012) Chapter: Antropologia dell'alimentazione. Ken Albala).
- Gli antropologi studiano il cibo da diverse prospettive. Alcuni guardano al mangiare e al bere in relazione ad altri aspetti della vita sociale. Altri si occupano di questioni dietetiche e di come le pratiche e le credenze legate al cibo influenzino il benessere fisico. Questi due punti di vista, denominati rispettivamente "Antropologia dell'alimentazione" e "Antropologia nutrizionale", devono essere considerati insieme se si vuole avere un quadro veramente completo di una cultura alimentare. (Robert Dirks e Gina Hunter - Università statale dell'Illinois)

Argomento 1. L'antropologia del cibo

- Tuttavia, in questo frangente ci limitiamo a considerare il mangiare e il bere come esperienze sociali e culturali. I principali argomenti esplorati all'interno di questa tradizione includono le abitudini alimentari di particolari popoli e regioni; le dinamiche dei vari sistemi alimentari; gli effetti culturali delle antiche abitudini alimentari; l'etnistoria di specifici prodotti; le credenze, i rituali e i simboli legati al cibo; le abitudini alimentari e le etichette; i sistemi di classificazione degli alimenti e la struttura dei pasti. (Routledge International Handbook of Food Studies, 2012) Capitolo: Antropologia dell'alimentazione. Ken Albala)

Argomento 2. Varietà e tradizione attraverso le indicazioni geografiche.

- La politica di qualità dell'UE mira a proteggere le denominazioni di prodotti specifici per promuoverne le caratteristiche uniche, legate all'origine geografica e al know-how tradizionale.
- I nomi dei prodotti possono ottenere una "indicazione geografica" (IG) se hanno un legame specifico con il luogo di produzione.
- I prodotti che sono in fase di studio o che hanno ottenuto il riconoscimento delle IG sono elencati nei registri delle indicazioni geografiche. I registri includono anche informazioni sulle specifiche geografiche e di produzione di ciascun prodotto.
- Riconosciute come proprietà intellettuale, le indicazioni geografiche svolgono un ruolo sempre più importante nei negoziati commerciali tra l'UE e altri Paesi.
- Altri sistemi di qualità dell'UE sottolineano il processo di produzione tradizionale o i prodotti realizzati in aree naturali difficili come le montagne o le isole.
- Le indicazioni geografiche stabiliscono diritti di proprietà intellettuale per prodotti specifici, le cui qualità sono specificamente legate alla zona di produzione.

Le indicazioni geografiche comprendono:

- DOP - denominazione di origine protetta (cibo e vino)
- IGP - indicazione geografica protetta (cibo e vino)
- IG - indicazione geografica (bevande alcoliche).
- Il sistema delle indicazioni geografiche dell'UE protegge le denominazioni di prodotti che provengono da regioni specifiche e che hanno qualità specifiche o godono di una reputazione legata al territorio di produzione. Le differenze tra DOP e IGP sono legate principalmente alla quantità di materie prime del prodotto che deve provenire dalla zona o alla quantità di processo produttivo che deve avvenire all'interno della regione specifica. L'IG è specifica per le bevande spiritose.



Denominazione di origine protetta (DOP)

- Le denominazioni di prodotto registrate come DOP sono quelle che hanno un legame più forte con il luogo in cui vengono prodotte.
- **Prodotti:** alimenti, prodotti agricoli e vini.
- **Specifiche:** Ogni parte del processo di produzione, trasformazione e preparazione deve avvenire nella regione specifica. Per i vini, ciò significa che le uve devono provenire esclusivamente dall'area geografica in cui viene prodotto il vino.
- **Esempio:** L'olio di oliva Kalamata DOP è prodotto interamente nella regione di Kalamata in Grecia, utilizzando varietà di olive provenienti da quella zona.
- **Etichetta:** obbligatoria per i prodotti alimentari e agricoli, facoltativa per il vino.



Indicazione geografica protetta (IGP)

- L'IGP pone l'accento sulla relazione tra la regione geografica specifica e il nome del prodotto, quando una particolare qualità, reputazione o altra caratteristica è essenzialmente attribuibile alla sua origine geografica.
- **Prodotti:** alimenti, prodotti agricoli e vini.
- **Specifiche:** Per la maggior parte dei prodotti, almeno una delle fasi di produzione, trasformazione o elaborazione avviene nella regione. Nel caso del vino, ciò significa che almeno l'85% delle uve utilizzate deve provenire esclusivamente dall'area geografica in cui il vino viene effettivamente prodotto.
- **Esempio:** Il prosciutto Westfälischer Knochenschinken IGP è prodotto in Westfalia secondo tecniche antiche, ma la carne utilizzata non proviene esclusivamente da animali nati e allevati in quella specifica regione della Germania.
- **Etichetta:** obbligatoria per i prodotti alimentari e agricoli, facoltativa per i vini.



Indicazione geografica delle bevande alcoliche (IG)

- L'IG protegge la denominazione di una bevanda alcolica originaria di un Paese, di una regione o di una località in cui la particolare qualità, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto sono essenzialmente attribuibili alla sua origine geografica.
- **Prodotti:** bevande alcoliche.
- **Specifiche:** Per la maggior parte dei prodotti, almeno una delle fasi di distillazione o preparazione avviene nella regione. Tuttavia, non è necessario che i prodotti grezzi provengano dalla regione.
- **Esempio:** Irish Whiskey GI è stato prodotto, distillato e maturato in Irlanda fin dal VI secolo, ma le materie prime non provengono esclusivamente dall'Irlanda.
- **Etichetta:** facoltativa per tutti i prodotti.



Specialità tradizionale garantita (STG)

- La specialità tradizionale garantita (STG) mette in evidenza gli aspetti tradizionali, come il modo in cui il prodotto è fatto o la sua composizione, senza essere legata a una specifica area geografica. Il nome di un prodotto registrato come STG lo protegge da falsificazioni e abusi.
- **Prodotti:** prodotti alimentari e agricoli.
- **Esempio:** La Gueuze TSG è una birra tradizionale ottenuta per fermentazione spontanea. Viene generalmente prodotta a Bruxelles e dintorni, in Belgio. Tuttavia, essendo una STG, il suo metodo di produzione è protetto, ma potrebbe essere prodotta altrove.
- **Etichetta:** obbligatoria per tutti i prodotti.

Altri schemi

Prodotto di **montagna**

- Il termine di qualità "prodotto di montagna" evidenzia le specificità di un prodotto realizzato in aree montane, con condizioni naturali difficili. 4 Riconoscere questo aspetto è un vantaggio per gli agricoltori e per i consumatori. Permette agli agricoltori di commercializzare meglio il prodotto, ma garantisce anche che certe caratteristiche siano chiare al consumatore.
- **Prodotti:** prodotti agricoli e alimentari.
- **Specifiche:** Le materie prime e i mangimi provengono da zone di montagna. Anche per i prodotti trasformati la produzione deve avvenire in queste zone.
- **Rapporto:** Etichettatura dei prodotti agricoli e alimentari dell'agricoltura di montagna

Argomento 3. L'emergere di Slow Food: cultura e tradizioni legate al settore alimentare

- Slow Food è un'organizzazione globale, fondata nel 1989 per prevenire la scomparsa delle culture e delle tradizioni alimentari locali, contrastare l'ascesa della vita veloce e combattere la diminuzione dell'interesse delle persone per il cibo che mangiano, per la sua provenienza e per il modo in cui le nostre scelte alimentari influenzano il mondo che ci circonda.
- Dalle sue origini, Slow Food è cresciuto fino a diventare un movimento globale che coinvolge milioni di persone in oltre 160 Paesi e che lavora per garantire a tutti l'accesso a un cibo buono, pulito e giusto.
- Slow Food ritiene che il cibo sia legato a molti altri aspetti della vita, tra cui la cultura, la politica, l'agricoltura e l'ambiente. Attraverso le nostre scelte alimentari possiamo influenzare collettivamente il modo in cui il cibo viene coltivato, prodotto e distribuito, e di conseguenza cambiare il mondo.

Argomento 3. L'emergere di Slow Food: cultura e tradizioni legate al settore alimentare

- La filosofia di Slow Food immagina un mondo in cui tutte le persone possano accedere e godere di un cibo buono per loro, buono per chi lo coltiva e buono per il pianeta. L'approccio si basa su un concetto di cibo definito da tre principi interconnessi: buono, pulito e giusto.
- BUONO: qualità, sapore e cibo sano
- PULITO: produzione che non danneggia l'ambiente
- FAIR: prezzi accessibili per i consumatori e condizioni e retribuzioni eque per i produttori

Argomento 3. L'emergere di Slow Food: cultura e tradizioni legate al settore alimentare

Una comunità Slow Food è un gruppo di persone che condividono i valori del movimento internazionale Slow Food (ribaditi nella Dichiarazione di Chengdu), a partire dal suo principio primario: tutti hanno diritto a un cibo buono, pulito e giusto e Slow Food non rinuncerà a lottare fino a quando ogni persona del pianeta non ne avrà accesso.

Composto da almeno 10 persone (il numero esatto varia a seconda delle 5 aree), rappresenta il nucleo di base della rete Slow Food, simile ai convivium.

Una comunità si forma per uno scopo specifico (per esempio, proteggere e promuovere un cibo locale, creare un orto, lanciare un progetto educativo, ecc.) legato agli obiettivi generali di Slow Food, e lavora in un'area specifica, in dialogo con il resto della rete locale e regionale.

Allo stesso tempo, si impegna a rafforzare la rete internazionale sostenendola in vari modi.

Argomento 4. Approccio alla dieta mediterranea

Quando pensiamo a una "dieta" al giorno d'oggi, di solito pensiamo a una sorta di restrizione che ci aiuti a raggiungere un risultato specifico, come la perdita di peso.

La dieta mediterranea non potrebbe essere più lontana da questo. Anzi, incoraggia un modello alimentare che comprende i cibi base delle popolazioni che vivono nei Paesi che si affacciano sul Mar Mediterraneo, come **Spagna, Grecia, Italia, Marocco, Croazia, Cipro e Portogallo**. Inoltre, si concentra sulla comunità quando si mangia: si pensi ai pasti con la famiglia e gli amici e alle conversazioni piacevoli.

I dietologi mediterranei privilegiano un'alimentazione a base vegetale, ricca di verdure e di grassi sani, tra cui l'olio d'oliva e gli acidi grassi omega-3 del pesce. È una dieta nota per la salute del cuore.

Questa dieta è ricca di frutta e verdura, cereali integrali, frutti di mare, noci e legumi, olio d'oliva e sono incluse piccole quantità di prodotti alimentari come yogurt e formaggio. Questa dieta limita o evita la carne rossa e gli alimenti zuccherati. La dieta mediterranea consente di consumare una quantità moderata di vino. La dieta mediterranea è famosa per i suoi noti benefici per la salute, che possono essere attribuiti al suo alto contenuto di prodotti.

Argomento 5. Il caso di studio: il turismo culinario come opportunità di promozione del territorio e di crescita economica

L'impatto del turismo alimentare può essere positivo per la crescita dell'economia locale. Tuttavia, il turismo alimentare presenta degli aspetti negativi che possono mettere in discussione una comunità e distruggere il suo patrimonio culturale alla ricerca di profitti.

Secondo la World Food Travel Association (WFTA), i turisti gastronomici spendono circa il 25% del loro budget di viaggio in cibo e bevande. Questo può significare un aumento dei profitti per una comunità locale e del bilancio del governo locale, grazie alle tasse imposte sui beni acquistati dai turisti. Questo aumento delle entrate può consentire alle amministrazioni locali di investire nel marketing per i turisti, che a sua volta può aumentare i profitti per negozi, ristoranti, hotel e i servizi di trasporto locali. L'aumento del turismo culinario può anche rafforzare l'orgoglio culturale della popolazione locale e contribuire a mantenere bassi i tassi di disoccupazione, soprattutto nelle aree rurali a bassa attività economica.

Argomento 5. Il caso di studio: il turismo culinario come opportunità di promozione del territorio e di crescita economica

L'impatto del turismo alimentare può essere positivo per la crescita dell'economia locale. Tuttavia, ci sono aspetti negativi del turismo alimentare che possono mettere in discussione una comunità e distruggere il suo patrimonio culturale alla ricerca di profitti.

Secondo la World Food Travel Association (WFTA), i turisti gastronomici spendono circa il 25% del loro budget di viaggio in cibo e bevande. Questo può significare un aumento dei profitti per una comunità locale e del bilancio del governo locale, grazie alle tasse imposte sui beni acquistati dai turisti. Questo aumento delle entrate può consentire alle amministrazioni locali di investire nel marketing per i turisti, che a sua volta può aumentare i profitti per i negozi, i ristoranti, gli hotel e i servizi di trasporto locali. L'aumento del turismo culinario può anche rafforzare l'orgoglio culturale della popolazione locale e contribuire a mantenere bassi i tassi di disoccupazione, soprattutto nelle aree rurali a bassa attività economica.

Argomento 5. Il caso di studio: il turismo culinario come opportunità di promozione del territorio e di crescita economica

- Sebbene il turismo alimentare può avere molti effetti vantaggiosi per una comunità locale, in alcuni casi gli aspetti negativi possono superare quelli positivi. Per le comunità che soffrono di una mancanza di risorse naturali (cibo, acqua, elettricità), il turismo può influire negativamente sulla vita dei suoi abitanti. L'acqua dolce può essere dirottata verso le coltivazioni per sostenere la domanda di cibo dei turisti, mentre la capacità della gente del posto di avere acqua dolce e cibo può diminuire.
- Alcune comunità possono subire una perdita di identità culturale, perché l'economia locale è passata a sostenere le esigenze dei turisti. I ristoranti possono iniziare a non servire la cucina locale e a cambiare i menù per soddisfare le esigenze culinarie dei turisti. In alcuni casi, l'afflusso di turisti può far aumentare i prezzi di beni e servizi, costringendo molti abitanti del luogo a lasciare la propria comunità, distruggendo così il carattere unico di una comunità.
- Il turismo gastronomico ed enologico rappresenta un'opportunità per rivitalizzare e diversificare il turismo, promuovere lo sviluppo economico locale, coinvolgere diversi settori professionali e portare nuovi utilizzi al settore primario.

DESCRIZIONE DEL SISTEMA DI VALUTAZIONE

La valutazione continua è un metodo di valutazione in cui si stabiliscono diverse attività o prove nel corso di una materia, valutando così il processo di apprendimento dello studente. L'attenzione si concentra costantemente sullo studente e sul suo processo di insegnamento-apprendimento.

Il sistema di valutazione VET4FOOD si basa su diversi tipi di strumenti prestabiliti per garantire la raccolta e l'analisi sistematica dei risultati. In questo modo è possibile offrire agli studenti e agli autodidatti un feedback sulle conoscenze e le competenze acquisite, sul loro livello di apprendimento e, allo stesso tempo, offrire uno stimolo all'insegnante per riorientare e/o adattare la formazione.

- Ogni attività di apprendimento riceve un punteggio su 10 punti e rappresenta una percentuale del punteggio totale di quel blocco della valutazione. La media ponderata dei punteggi delle attività di apprendimento rappresenta il 50% del punteggio dell'unità. Il risultato del Quiz dell'unità rappresenta il restante 50% del punteggio di valutazione di ogni unità.
- Quindi, il voto finale di ogni unità sarà composto da:
 - **50% del punteggio finale delle attività di apprendimento.**
 - **50% del punteggio del test a quiz dell'unità**



VET4FOOD

VET Training for Food Sustainability

Grazie!



Co-funded by
the European Union

"Il contenuto di questo documento rappresenta solo il punto di vista dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea non si assume alcuna responsabilità per l'uso che può essere fatto delle informazioni in esso contenute".