

**AREA ECONOMICA**  
**ECONOMIA LOCALE E SISTEMI ALTERNATIVI**

Questo modulo si concentra sull'importanza dell'economia locale per lo sviluppo sostenibile e propone diverse strategie di sistemi alimentari alternativi in termini di produzione, distribuzione e acquisto.

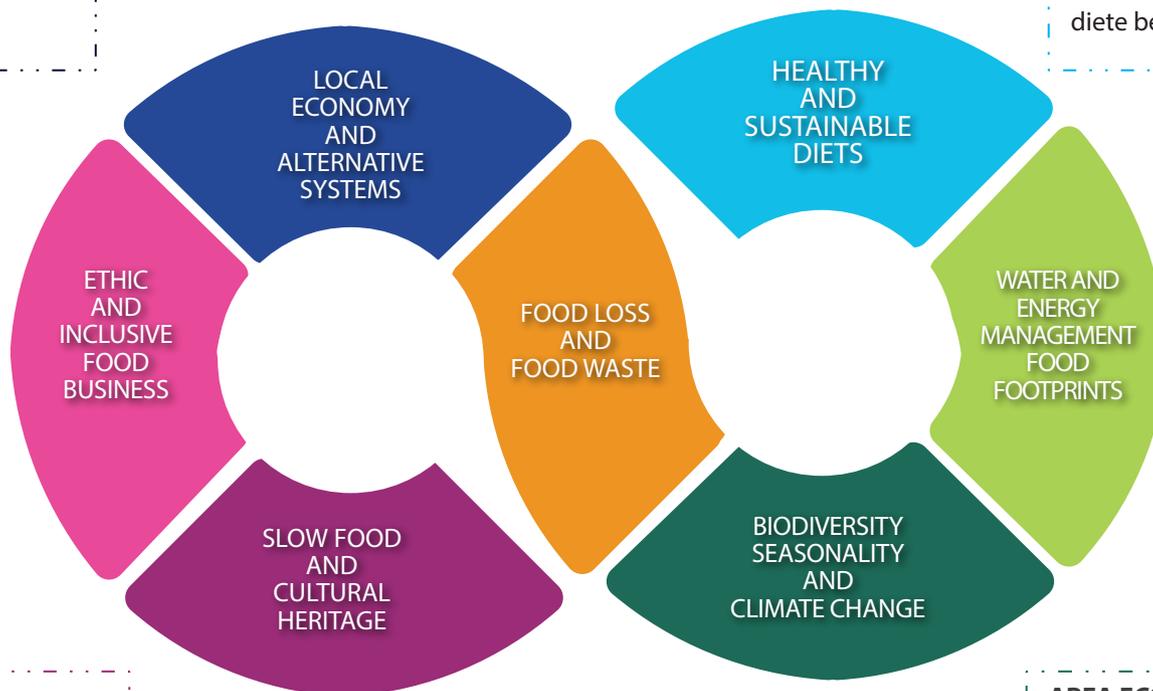
**SOCIAL AREA**  
**ATTIVITA' ALIMENTARI ETICHE E INCLUSIVE**

In questa unità didattica esploriamo il tema dell'impresa alimentare etica e inclusiva, concentrandoci su una selezione di principi del commercio equo e solidale e sulle pratiche di lavoro improntate alla diversità, all'inclusione e all'equità. Infine, elenchiamo e spieghiamo i 6 principi della Carta dell'Economia Solidale (Solidarity Economy Charter).

**SOCIAL AREA**  
**SLOW FOOD E PATRIMONIO CULTURALE**

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 da una prospettiva antropologica.

# La formazione degli insegnanti sulla sostenibilità alimentare



**AREA ECOLOGICA**  
**PERDITE E SPRECHI ALIMENTARI**

In questo modulo ci soffermiamo sui temi della perdita e dello spreco alimentare, evidenziando come questi due problemi siano strettamente legati a una cattiva gestione della logistica nella catena di approvvigionamento alimentare. Inoltre, questa unità si occupa delle strategie e le migliori pratiche che potrebbero essere sviluppate per ridurre gli sprechi e le perdite alimentari.

**AREA NUTRIZIONE**  
**DIETE SANE E SOSTENIBILI**

In questa unità esploriamo il concetto di dieta sostenibile e le implicazioni dei nostri comportamenti alimentari. In altre parole, imparerai a riconoscere i fattori, le abitudini e le scelte alimentari che influenzano la nostra salute, il nostro pianeta e la nostra comunità, nonché a riconoscere le diete ben bilanciate in base alle esigenze nutrizionali.

**AREA ECOLOGICA**  
**GESTIONE DI ACQUA, ENERGIA E IMPRONTA ALIMENTARE**

Questo modulo focalizza l'attenzione sull'importanza della biodiversità, della stagionalità e dei cambiamenti climatici in riferimento all'alimentazione. Inoltre, mette in evidenza l'impatto della produzione alimentare sui cambiamenti climatici e come il consumo di alimenti biologici possa aiutare l'ambiente.

**AREA ECOLOGICA**  
**BIODIVERSITA', STAGIONALITA' E CAMBIAMENTO CLIMATICO**

Questa unità didattica si dedica ai nostri sistemi alimentari e ai rischi ambientali globali emergenti. In particolare, il modulo evidenzia i diversi impatti ambientali di cibo, acqua ed energia. Inoltre, vengono forniti suggerimenti e consigli per migliorare l'efficienza delle risorse in termini di gestione dell'acqua e dell'energia.