



Istituto Istruzione Secondaria Superiore "A.Pacinotti"

74121 Taranto - Via Lago Trasimeno s.n.c. - C.F.: 90214310733
Centralino: 099 7369731 - Fax: 099 7361582 - portale: www.pacinottitaranto.gov.it
e-mail: tais029008@istruzione.it - pec: tais029008@pec.istruzione.it

SCHEDA PRESENTAZIONE PROGETTO

L'Istituto Tecnico Pacinotti di Taranto ha come indirizzi dell'offerta formativa: agraria- agroalimentare, biotecnologie ambientali, chimica e materiali, informatica oltre ad elettrotecnica e costruzioni ambiente e territorio. Già dall'ottobre 2015, con il progetto "Tesori... nei rifiuti. No allo spreco alimentare "(**Progetto finanziato dal MIUR Art 9 del D.M. n.663 del 1 settembre 2016, Piano Nazionale per la promozione della Educazione alla salute, all'educazione alimentare e ai corretti stili di vita**) la scuola si occupa della tematica del food waste che costituisce un tema importante per il miglioramento dell'offerta formativa della scuola. Con l'attenzione globale al concetto di sviluppo sostenibile, il cibo viene riconosciuto come risorsa fondamentale, per il suo valore morale, etico, economico e nutrizionale. L'urgenza alla lotta allo spreco alimentare diventa azione prioritaria che coinvolge anche e soprattutto l'ambito scolastico, attraverso lo studio della tematica del divario tra eccesso e accesso al cibo e la sensibilizzazione ed educazione ai valori dell'empatia e della solidarietà attraverso iniziative pratiche su base territoriale.

Il progetto si propone di:

- promuovere stili di vita corretti;
- indurre a comportamenti individuali responsabili della propria salute e dell'ambiente;
- arginare il fenomeno specifico dello spreco alimentare;
- far comprendere agli allievi il loro importante ruolo di portatori di capillare informazione nel proprio nucleo familiare;
- offrire l'opportunità di realizzare un'esperienza concretamente globale e locale come "ambiente" di riferimento per lo sviluppo di un progetto strettamente connesso alle specificità del territorio.

Il progetto è un esempio concreto di service-learning in cui l'apprendimento curriculare diventa competenza se affiancato al servizio solidale. Si sviluppano così attività di solidarietà che si incentrano su un bisogno reale integrando azioni di volontariato ad attività di apprendimento curriculare in aula. Esperienza che passa dal sapere tra i banchi di scuola al saper fare tra i banchi di distribuzione alimentare per i più bisognosi della città. Tutto ciò serve a:

- far acquisire la consapevolezza del valore etico e morale del cibo;
- indurre a comportamenti più solidali e rispondenti alla necessità di rendere il cibo egualmente accessibile a tutti;
- promuovere la formazione di cittadini coscienti e responsabili, informati ed attivi sul proprio territorio.

Il progetto, il 1° dicembre 2016, è stato presentato al Forum Internazionale della Barilla CFN presso l'Università Bocconi di Milano e nel mese di febbraio 2017 ha vinto il concorso nazionale del MIUR "Piano Nazionale per la promozione dell'educazione alla salute, dell'educazione alimentare e corretti stili di vita." Questo ha permesso di sviluppare nel corso dello scorso anno scolastico una proposta progettuale più vasta ed articolata che è iniziata con una fase di formazione di 9 docenti tutor tenuta dalla Dott.ssa Mariateresa Mascellaro, biologa nutrizionista, specialista in scienze dell'alimentazione e docente di biologia.

L'attività è proseguita, utilizzando metodologie innovative di cooperative learning, learning by doing e lezioni frontali, con una fase di sensibilizzazione rivolta ai 50 studenti coinvolti nel progetto.

Gli allievi sono attualmente impegnati in attività di volontariato sociale nella raccolta e distribuzione di generi alimentari di prima necessità ai più bisognosi. A tale scopo la scuola ha stipulato un accordo di programma con la Onlus "Amici di Manaus", molto attiva sul territorio.



Grazie al progetto il nostro Istituto è in prima linea per la formazione attiva e consapevole degli studenti in sintonia con gli Obiettivi di Sviluppo sostenibile dell'ONU e con gli obblighi imposti dalla legge n°166 del 19-05-2016.

A novembre 2016 vi è stata la presentazione del progetto, per l'utilizzo dei finanziamenti ex legge 440/97 E.F. 2016 messi a bando per le scuole dal Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca, con approvazione e autorizzazione nel mese di febbraio 2017.

L'8-9 Maggio 2017, quattro studenti del 4° anno hanno partecipato ad HACK WASTE, maratona di 48 ore per indagare, innovare e, soprattutto, trovare soluzioni per la riduzione e la valorizzazione dello scarto alimentare. SEED & CHIPS - THE FOOD INNOVATION SUMMIT Milano fiera.





Il 7 Giugno 2017 (ROMA) il Progetto vince, con un video spot sullo spreco alimentare, il 2° premio al concorso nazionale: FACCIAMO 17 GOAL – L'AGENDA 2030 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE indetto dal MIUR – ASVIS – ONU



A giugno 2017 il Progetto viene presentato presso gli studi dell'emittente locale STUDIO 100



Al convegno del 19 ottobre p.v. parteciperanno, come relatori, la Dott.ssa Ludovica Principato, ricercatrice Barilla CFN; il Dott. Matteo Guidi, co-founder Last Minute Market.

Sarà un appuntamento aperto di discussione e confronto sul tema dello spreco alimentare, della nutrizione, e della sostenibilità; un momento per condividere esperienze, dati e buone pratiche.

Referente del progetto la prof. ssa Mascellaro

cell 3339128631- email mariateresamascellaro@fastwebnet.it