

CIRCOLARE N. 32 – PROGETTO LO SPRECO ALIMENTARE

A tutti gli allievi di III

Vicenza, 21/03/2018

Con la presente comunichiamo che la scuola ha aderito al progetto del Servizio di Promozione ed Educazione alla Salute, in base all'intesa raggiunta tra l'Azienda ULSS 8 e l'Ufficio Scolastico Territoriale di Vicenza, dal titolo "Lo spreco alimentare"

Quali strumenti abbiamo per capire se un alimento conservato in frigorifero è da buttare oppure no? Quando un affettato, della carne, del latte o del miele diventano spreco alimentare che devo buttare? A fronte del costo sostenuto per gli alimenti, mi pongo o non mi pongo delle domande?

Purtroppo, per troppo tempo abbiamo ignorato o sottostimato il problema del "cibo che non nutre nessuno". Dati FAO riportano che un terzo della produzione mondiale di cibo destinata al consumo umano si perde (food losses) o spreca (food waste). Lo spreco ammonta a 1.6 miliardi di tonnellate e a livello Europeo la quantità sprecata, a livello domestico o di ristorazione, è pari al 22%. L'Italia è il terzo paese, dopo Inghilterra (110 kg) e Stati Uniti (109 kg), come quantità pro-capite di spreco domestico (108 kg). Il paese con uno spreco domestico più basso è la Svezia con 72 kg. I dati riportano uno spreco pari al 20% per i prodotti lattiero caseari, 30% per pesce e prodotti a base di pesce e 20% per carne e prodotti a base di carne. Il numero crescente di persone che soffrono la fame, assistite dalle associazioni caritative ci fa capire come il cibo perso o sprecato possa essere un'opportunità persa per tutte le realtà che quotidianamente sostengono con il proprio lavoro persone in difficoltà. L'intensificazione dei sistemi di produzione (industriali, agricoli e zootecnici) non ha portato a dei miglioramenti in campo nutrizionale, tuttavia, ciò che consumiamo ha contribuito a consumare il nostro pianeta. Obiettivi:

- Fornire maggiori informazioni sul fenomeno dello spreco alimentare per poter far capire ai ragazzi che nella loro realtà posso utilizzare piccoli accorgimenti (da applicare al momento dell'acquisto ed in cucina) per limitare il problema. Visto l'interesse dimostrato dai ragazzi durante gli interventi tenutisi durante il progetto "Alimenti tra scienza e coscienza: occhio all'etichetta" dell'anno scolastico 2016-2017, abbiamo pensato di parlare di nuovi alimenti (Novel Food) dando loro degli esempi più concreti e fare un breve accenno agli insetti edibili come esempio di allevamento a basso impatto ambientale.
- Far conoscere gli alimenti che acquistiamo e come possono essere utilizzati per un consumo più consapevole che consenta una riduzione dello spreco sia a livello domestico che al momento dell'acquisto.

La lezione si tiene mercoledì 4 aprile:

- **dalle ore 08.00 alle ore 10.00 per le III estetiste A e B**
- **dalle ore 10.15 alle ore 12.15 per la III acconciatori**

LA DIREZIONE

PER PRESA VISIONE



Associazione Victory tng – the next generation

Associazione riconosciuta - n. 873 del Registro Regionale delle Persone Giuridiche di diritto privato - Regione Veneto

Via Leoncavallo n. 85 - 36100 Vicenza - Tel./Fax 0444-964399 | C.F. e P.IVA 03482600248

Sede operativa : P.zza L. Da Porto n. 20 - 35131 Padova Tel./Fax 049.0998405

www.victoryweb.it - infotng@victoryweb.it



Docente che legge la circolare

Rappresentante di classe

III acc _____

III est A _____

III est B _____



Associazione Victory tng – the next generation

Associazione riconosciuta - n. 873 del Registro Regionale delle Persone Giuridiche di diritto privato - Regione Veneto

Via Leoncavallo n. 85 - 36100 Vicenza – Tel./Fax 0444-964399 | C.F. e P.IVA 03482600248

Sede operativa : P.zza L. Da Porto n. 20 -35131 Padova Tel./Fax 049.0998405

www.victoryweb.it - infotng@victoryweb.it