



Camera di Commercio
Roma

AGRO CAMERA
Azienda Speciale



SEMINARI VERDI

EDUCARE AL FUTURO ECO-SOSTENIBILE

5 seminari gratuiti organizzati da Agro Camera con il supporto di Fosan per insegnanti delle scuole primarie e secondarie di primo grado.

Gli incontri, ciascuno della durata di **90 minuti**, forniscono strumenti pratici, competenze e approcci pedagogici innovativi per integrare la **sostenibilità** nell'insegnamento quotidiano.

I partecipanti potranno acquisire conoscenze, condividere esperienze e connettersi con gli esperti impegnati nella **transizione ecologica.**

in collaborazione con FOSAN ETS
Maggiori informazioni:
www.fosan.org
segreteria.fosan@gmail.com

FOSAN 



PROGRAMMA SEMINARI

1. INTRODUZIONE ALLA TRANSIZIONE VERSO STILI ALIMENTARI PIÙ SALUBRI E SOSTENIBILI

- Nuova politica europea di interesse per le famiglie e i consumatori. Agenda ONU 2030 per lo sviluppo sostenibile e l'alimentazione.
- Sintesi delle politiche e strategie europee: Green Deal, Farm to Fork, Biodiversità, Clima e l'approccio One Health, a livello nazionale e locale.
- Integrazione dei concetti di sostenibilità e responsabilità ambientale nell'insegnamento.

2. COLLEGAMENTI TRA CIBO, SETTORE PRIMARIO E RISORSE NATURALI

- Legami tra cibo, settore primario e risorse naturali. L'importanza di un approccio olistico all'alimentazione.
- Illustrazione delle filiere locali: le diverse tipologie, la diffusione, struttura e impatto sui consumi.
- Economia circolare nel contesto alimentare: l'importanza del riciclo e del recupero delle risorse.
- Collegamenti tra cambiamento climatico, resilienza, biodiversità e le diverse discipline scolastiche, come scienze, geografia, biologia ed educazione civica.

3. IMPATTO DEI NOSTRI STILI DI CONSUMO ALIMENTARE SU SALUTE E AMBIENTE

- Implicazioni economiche, ambientali, sociali ed etiche delle scelte alimentari.
- Principali influenze sul consumo alimentare: pubblicità, abitudini culturali e dinamiche di mercato.
- Gli impatti ambientali legati alla produzione e al trasporto di cibo: riduzione dell'impronta ecologica.
- Benefici di una dieta equilibrata e varia per la salute e il benessere individuale.
- Strategie pratiche per adottare uno stile alimentare più sostenibile: ridurre lo spreco alimentare, preferire prodotti locali e stagionali e la consapevolezza nel consumo di carne e prodotti animali.
- Proposta di attività pratiche e progetti per far adottare comportamenti alimentari sostenibili.

4. ORTO DIDATTICO COME LABORATORIO TEORICO-DIDATTICO DI TRANSIZIONE

- L'orto didattico: strumento educativo per insegnare sostenibilità, alimentazione e coltivazione.
- Fasi di creazione e gestione di un orto didattico.
- Gli obiettivi educativi: sviluppo di competenze pratiche, comprensione dei cicli naturali e apprezzamento per il cibo fresco e locale.
- Presentazione di attività specifiche realizzabili: esperimenti scientifici e laboratori.
- Collegamenti tra le attività dell'orto didattico e le materie scolastiche.

5. FATTORIE DIDATTICHE COME STRUMENTO PER COMPRENDERE IL LEGAME CIBO-CAMPAGNA

- Fattorie didattiche: la consapevolezza del legame tra cibo e campagna.
- Esempi di percorsi e attività delle fattorie del territorio. Le opportunità di apprendimento e di coinvolgimento.
- Benefici dell'apprendimento sul campo e sull'importanza di esperienze dirette.
- Attività realizzabili: visite guidate, laboratori pratici, attività di raccolta e trasformazione dei prodotti.
- Collegamenti e integrazioni tra esperienze nelle fattorie didattiche e discipline scolastiche.