



Gentilissimi,

Sperando di fare cosa gradita, contattiamo il vostro Istituto per segnalare il **corso gratuito**, in modalità e-learning, dal titolo *“Spreco alimentare: strumenti e strategie per contrastarlo”*.

Il corso, dai contenuti agili e interattivi, è rivolto in particolare ai docenti delle scuole secondarie di primo e secondo grado, e rientra nella tematica dello SVILUPPO SOSTENIBILE: rappresenta quindi una opportunità formativa nell’ambito trasversale dell’**educazione civica**.

Completando ciascuno dei **tre moduli** di cui si compone il corso, è possibile accedere a utili **infografiche** e semplici **ricette “antispreco”** scaricabili, e consultare ricca sitografia che rimanda ad approfondimenti e a ulteriori materiali formativi. Al termine dell’intero percorso, è disponibile uno speciale contenuto pensato per **supportare i docenti nella progettazione di un LABORATORIO ESPERIENZIALE**, strumento utilizzabile per realizzare attività didattiche afferenti a diversi ambiti disciplinari, e viene infine rilasciato un **attestato di frequenza**.

LA PIATTAFORMA ONLINE – Per seguire il corso è necessario registrarsi sulla piattaforma per l’e-learning di Confconsumatori, accessibile al link <https://www.formazioneconfconsumatori.it/>, indicando un indirizzo di posta elettronica e scegliendo username e password. Qui si seguito un breve sommario degli argomenti.

1. Il primo modulo analizza l’**impatto ecologico** – in Italia e nel mondo – della produzione, della trasformazione e del consumo di cibo: processi direttamente coinvolti anche nella **perdita di biodiversità**.
2. Nel secondo modulo sono considerati i fattori che contribuiscono a calcolare l’**impronta ambientale di una filiera alimentare**, per pianificare i pasti in modo più consapevole. A cibi diversi corrispondono, ad esempio, **sprechi idrici ed emissioni climalteranti** molto differenti: risulta fondamentale prevenire la perdita di prodotti alimentari “dal campo alla tavola”.
3. Con il terzo modulo viene messo in luce il legame tra la produzione di ciò che mangiamo e alcuni degli **obiettivi dell’Agenda ONU 2030** per lo Sviluppo Sostenibile.

Si segnala che la piattaforma sarà attiva fino al 30 settembre 2024.

Il corso *“Spreco alimentare: strumenti e strategie per contrastarlo”* è realizzato da Confconsumatori, associazione di consumatori e di promozione sociale, nell’ambito del progetto “Generazione F – Generiamo Futuro” finanziato dal Ministero delle Imprese e del Made in Italy (D.M. 6/5/2022), <https://www.confconsumatori.it/category/generazionef-generiamo-futuro>.

I materiali formativi sono curati dagli esperti di Madegus – Maestri del Gusto, realtà di eccellenza nel settore della formazione in ambito di tematiche legate all’alimentazione (<https://www.madegus.com/>).

Per i docenti interessati ad approfondire le tematiche legate all’alimentazione – sana, informata, equa e rispettosa dell’ambiente – Confconsumatori mette inoltre a disposizione: un **gioco educativo online contro lo spreco alimentare**, utilizzabile in classe, e la **guida su Benessere e Sicurezza Alimentare** a cura dagli esperti del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell’Università degli Studi di Parma (sfogliabile [QUI](#); disponibile il pdf gratuito su richiesta da inviare a segreteria@confconsumatori.it).

Saremo grati se vorrete trasmettere a tutti gli insegnanti la presente comunicazione.

Cordiali saluti

La segreteria Confconsumatori