



FMPS

Fondazione Monte dei Paschi di Siena

PROGETTO

SCHOOL



FOOD

DAL BANCO ALLA TAVOLA

Anno Scolastico

2018/2019

EXECUTIVE SUMMARY

Giunto alla III edizione, "sCOOL FOOD" è un percorso educativo ideato dalla Fondazione Monte dei Paschi per sviluppare tra i più giovani le competenze di cittadinanza globale, l'educazione all'alimentazione e al cibo, al benessere, ai corretti stili di vita, all'educazione motoria/sport.

Il progetto nasce dal bisogno di promuovere nei giovani - futuri consumatori e professionisti (educatori, politici, giornalisti, agricoltori, dirigenti, etc) - corrette abitudini alimentari e stili di vita, pratiche di consumo critico e comportamenti orientati alla sostenibilità, sotto il profilo economico, sociale ed ambientale.

L'intervento si pone l'obiettivo di contribuire al miglioramento della salute della popolazione ed all'adozione di corrette e sostenibili abitudini alimentari, proponendo una scuola aperta, inclusiva e innovativa che inserisca nel *curriculum* dello studente italiano tematiche in linea con il quadro degli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 e degli SDGs.

L'approccio progettuale - dopo un'esperienza pilota nell'a.s. 2016-2017 e la modellizzazione nell'a.s. 2017-2018 - è fondato sulla volontà di coadiuvare la scuola ed i docenti nell'approfondimento dei temi specifici, fornendo interventi formativi sul personale insegnante, ausili didattici, supporto progettuale e finanziario ed investendo, in una logica di sostenibilità, sul sistema scolastico nazionale.

Il progetto verrà attuato nelle scuole primarie del primo ciclo (3°, 4° e 5° elementari e 1° medie) dell'area vasta della Regione Toscana (Siena, Arezzo e Grosseto) ed è articolato in 6 filoni/strands principali: i) Agricoltura; ii) Sprechi e rifiuti; iii) Consumatori consapevoli; iv) Stili di vita; v) Educazione alimentare; vi) Sostenibilità, Energia e Risorse; un'attività di educazione motoria settimanale complementa l'offerta formativa dell'intervento.

La didattica è affidata docenti delle scuole che, settimanalmente - dopo una specifica attività di formazione, con l'ausilio di kit didattici e materiale educativo e con il supporto dei tutor - dovranno portare avanti le attività didattiche (frontali, laboratoriali, miste, esperienziali) di sCOOL FOOD. Le scuole beneficeranno infine di contributi economici e di attività specifiche di restituzione dell'intervento (competizioni, sCOOL FOOD day, materiali pratici, gadget, etc).

PREMESSA

Nato nell'anno 2015, sulla scorta dell'adesione della Fondazione Monte dei Paschi di Siena (FMPS) al Protocollo di Milano¹, promosso dalla Barilla Center for Food and Nutrition Foundation (BCFN), "sCOOL FOOD. Dal banco alla tavola" è stato sperimentato nell'anno scolastico 2016-2017 come progetto pilota condotto in alcune scuole selezionate della provincia di Siena avente ad oggetto un percorso educativo per studenti appartenenti all'intero ciclo di istruzione (fascia di età 6-18 anni) focalizzato sui temi legati al cibo ed all'ambiente, alla sostenibilità ed all'agricoltura, all'energia, agli stili di vita ed al consumo consapevole.

L'anno scolastico 2017-2018 è stato l'anno di consolidamento e di modellizzazione di sCOOL FOOD, che si è rivolto agli studenti delle primarie (3° e 4°) delle scuole delle province di Siena, Arezzo e Grosseto, selezionate attraverso un bando, ed ha mantenuto la continuità didattica con cadenza settimanale, l'utilizzo di approcci didattici innovativi focalizzati sui temi legati al cibo ed all'ambiente, alla sostenibilità ed all'agricoltura, all'energia, agli stili di vita ed al consumo consapevole. La seconda edizione dell'intervento – sviluppata internamente e coprogettata esecutivamente con i partner scientifici ed operativi e l'Ufficio Provinciale Scolastico di Siena – si è orientata su formazione di formatori, tutoraggio alle scuole (maestri di sCOOL FOOD), sostegno economico e kit/materiali didattici nell'ottica di investire, in termini di sostenibilità, sul sistema scolastico nazionale.

Il Documento Programmatico Previsionale 2018 della FMPS, nell'ambito del programma Sistema Agroalimentare e Territorio e dell'azione Stili di vita e consumi consapevoli, ritiene "*[...] imprescindibile focalizzarsi sull'ambito educativo per le future generazioni dando continuità al progetto di cittadinanza globale sCOOL FOOD, che dopo il primo anno pilota ha raccolto la sfida di estendere la platea dei beneficiari e l'area geografica nonché di modellizzare l'intervento. [...] La replica dell'intervento dovrebbe vedere una ulteriore estensione della platea dei beneficiari ed implementazione a livello territoriale.*

L'elaborato progettuale si propone pertanto di implementare, in una prospettiva di continuità con quanto effettuato nei precedenti anni scolastici, l'intervento educativo per l'anno scolastico 2018-2019.

1 https://www.barillacfn.com/it/divulgazione/protocollo_di_milano/

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

Il 25 settembre 2015, al summit sullo sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite è stata aggiornata l'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile che è un piano di azione per la gente, il pianeta e la prosperità e contiene gli obiettivi di sviluppo c.d. Sustainable Development Goals (SDGs).

I 17 obiettivi di sviluppo rappresentano il quadro nel quale porre in essere azioni condivise nell'interesse della gente, del pianeta e della prosperità mediante una implementazione portata avanti da tutti i paesi e soggetti coinvolti attraverso alleanze collaborative.

Agenda 2030, in cui gli SDGs sono contenuti, adotta il concetto di sviluppo sostenibile come principio organizzativo per la cooperazione globale intesa come combinazione di: i) sviluppo economico, ii) inclusione sociale, iii) sostenibilità ambientale.

Queste tre declinazione della cooperazione rappresentano gli indirizzi da tenere in considerazione nella successiva individuazione e sviluppo di azioni nell'ambito dei cinque temi chiave dell'agenda: gente, pianeta, prosperità, pace e alleanze.

Di seguito i 17 Sustainable Development Goals: Gli interventi educativi nonché le azioni che possano fungere da stimolo nello sviluppo della consapevolezza delle nuove generazioni su determinate tematiche cruciali per il pianeta, assumono un ruolo cruciale nella diffusione e conoscenza degli obiettivi di sviluppo sostenibile.



Un intervento di cittadinanza globale, come sCOOL FOOD, seppur direttamente riconducibile all'SDG 4 (nello specifico *Target 4.7 - Assicurarsi che tutti gli studenti acquisiscano le conoscenze e le competenze necessarie per promuovere lo sviluppo sostenibile attraverso, tra l'altro, l'educazione per lo sviluppo sostenibile e stili di vita sostenibili*) è trasversale su tematiche interconnesse come cibo, agricoltura, stili di vita, energia e risorse, intercettando alcuni obiettivi di sviluppo significativi (SDGs n. 2, 4, 7, 11, 12, 13, 15).



IL BISOGNO

L'alimentazione e gli stili di vita hanno un ruolo centrale nella determinazione di una vita sana ed equilibrata poiché concorrono a causare o, al contrario, a prevenire l'insorgenza di alcune delle più gravi e diffuse malattie croniche. Le abitudini alimentari giocano un ruolo fondamentale soprattutto nella prevenzione dell'obesità e del sovrappeso, ritenuti oggi due dei fattori più critici per la salute. D'altro canto il sistema cibo influenza la salute umana attraverso legami interconnessi in grado anche di generare gravi conseguenze e costi economici².

Nel corso degli ultimi cinquant'anni la medicina si è progressivamente orientata verso logiche di prevenzione, riconoscendo la maggiore efficacia ed efficienza degli interventi di prevenzione rispetto alle corrispettive azioni volte a beneficio di soggetti già malati.

Tuttavia, l'aspetto della dieta adottata dalle persone rappresenta solo una parte, per quanto significativa, del complessivo cambiamento di paradigma alimentare e di vita oggi necessario. Esiste, in particolare, un problema di fondo legato ai cambiamenti intervenuti nel complessivo "modo di vivere" delle persone, che si manifesta in un aumento del quantitativo calorico mediamente assunto, nell'emergere di modelli alimentari sbilanciati sotto il profilo nutrizionale, nella significativa riduzione del tempo dedicato all'attività fisica e nella perdita del valore attribuito al cibo come elemento centrale della quotidianità, anche dal punto di vista sociale e culturale.

Sotto questo profilo la diffusione di comportamenti poco salutari tra bambini e ragazzi merita una particolare attenzione perché connessa all'insorgenza futura di importanti patologie croniche. Inoltre, in letteratura è ampiamente riconosciuta la capacità predittiva dell'obesità in età preadolescenziale e adolescenziale per la presenza di obesità in età adulta.

In Italia, si stima che il 24,7% dei bambini e ragazzi tra 6 e 17 anni sia in eccesso di peso (dato medio 2015-2016), 28,6% tra i maschi e 20,5% tra le femmine. La presenza in famiglia di genitori obesi o in sovrappeso ha un forte impatto sui figli: se entrambi i genitori presentano un eccesso di peso la quota di bambini e ragazzi di 6-17 anni obesi o in sovrappeso è del 34,8%, scende al 19,5% quando nessuno dei genitori è in eccesso di peso. Il consumo di quantità adeguate di frutta e verdura tra i bambini e i ragazzi è ancora poco diffuso, con il 12,9% delle persone tra 3 e 17 anni che nel 2016 consuma almeno 4 porzioni di frutta e/o verdura al giorno. Infine, le caratteristiche socio-culturali della famiglia influenzano significativamente gli andamenti: se il titolo di studio della madre è più alto la percentuale del consumo sale al 17,5%, e raggiunge il 21,3% nel Centro³. Queste informazioni – che evidenziano un peggioramento della situazione in Italia, a testimonianza di un'evidente e negativa omologazione dei regimi alimentari, agevolata da un più facile accesso a cibi trasformati, zuccheri e grassi raffinati, olii e carni, e degli stili di consumo improntati a un aumento dei pasti fuori casa e all'utilizzazione di cibi pre-confezionati – mostrano la necessità di orientare i futuri consumatori a modelli alimentari e stili di vita più sani con azioni di educazione alimentare⁴.

La prevenzione in tale campo risulta, quindi, fondamentale, e dovrebbe coinvolgere in modo particolare le nuove generazioni, per fare in modo che non si trovino a godere di condizioni di salute e di benessere inferiori rispetto a quelle sperimentate dalle generazioni che le hanno precedute. Il primo e forse più importante tassello di un cambiamento negli stili di vita è costituito, infatti, dalla correlazione, delle abitudini alimentari e di vita degli individui più giovani, a partire dall'età prescolare, fino all'adolescenza. Questa fase della vita è assolutamente centrale per lo sviluppo successivo. Le corrette abitudini alimentari e di comportamento adottate nel corso dei primi anni di vita costituiscono, infatti, un elemento decisivo tanto per la salute nella stessa infanzia e adolescenza, quanto per la salute e la qualità della vita nelle età successive⁵.

Corrette abitudini alimentari e stili di vita significano anche abitudini di consumo e comportamenti

2 Unravelling the food-health nexus addressing practices, political economy, and power relations to build healthier food systems, October 2017, IPES FOOD

3 Rapporto BES 2017, ISTAT

4 L'Italia e gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile, rapporto ASviS 2017

5 Eating Planet. Cibo e sostenibilità: costruire il nostro futuro, Barilla Center for Food & Nutrition, Edizioni ambiente, 2016, pagg. 166-167

orientati alla sostenibilità, sotto il profilo economico, sociale ed ambientale. L'educazione allo sviluppo sostenibile diventa, pertanto, un obiettivo strategico per il presente e per il futuro del nostro Paese. La sfida ambientale, legata alla conservazione delle risorse del nostro Pianeta, rappresenta una sfida non più eludibile per le future generazioni. E questa nuova consapevolezza nazionale non può che iniziare dalle scuole e dagli studenti, di tutte le età. Soprattutto dai più giovani, quelli che potremmo chiamare "nativi ambientali": una generazione che nella quotidianità dei comportamenti trova già come prospettiva naturale il rispetto dell'ambiente in cui vive⁶.

Per tale ragione i curricula scolastici dovrebbero includere, a tutti i livelli, moduli in grado di integrare le multiple dimensioni del sistema cibo, includendo programmi sperimentali, come orti scolastici, laboratori di cucina e lezioni di educazione alimentare⁷.

Educare i giovani a mangiare, ad avere uno stile di vita sano, sostenibile e rispettoso dell'ambiente, per la natura complessa dei temi trattati e per la necessità di un approccio olistico nell'affrontare i vari temi, non può compiutamente esaurirsi nella trattazione all'interno di una singola disciplina ad opera di uno specifico insegnante, ma è opportuno invece che sia il risultato di percorsi interdisciplinari e coordinati tra loro⁸. Assume, quindi, un'importanza strategica lo sviluppo di specifiche competenze per i docenti educatori e la necessità di identificare e mettere in atto un impianto formativo destinato ai docenti, in grado di garantire uno stesso livello di base di conoscenze e di competenze del corpo insegnante.

6 Linee Guida Educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile (2015)

7 Unravelling the food–health nexus addressing practices, political economy, and power relations to build healthier food systems, October 2017, IPES FOOD

8 Come indicato dal documento UNECE 2012 "Learning for the future – Competences in education for Sustainable Development" le competenze degli educatori allo sviluppo sostenibile, sono classificabili relativamente alle seguenti tipologie: Approccio olistico, integrazione tra pensiero e pratica; Immaginare il cambiamento esplorando futuri alternativi; Raggiungere la trasformazione attraverso il cambiamento del modo di imparare e nei sistemi di supporto all'apprendimento.

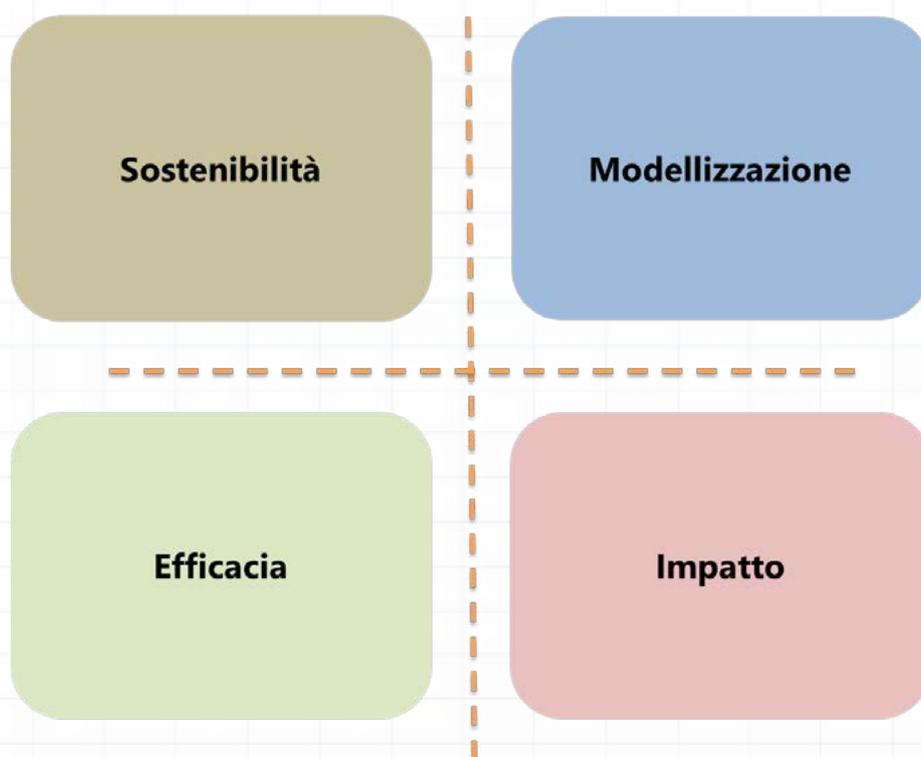
LE ESPERIENZE PREGRESSE

sCOOL FOOD è stato sperimentato come progetto pilota nell'anno scolastico 2016-2017 su tutti e tre i gradi scolastici di due istituti comprensivi selezionati in Provincia di Siena (Istituto Comprensivo 1 di Poggibonsi ed Istituto Superiore Caselli di Siena).

La prima sperimentazione è stata caratterizzata da attività didattiche condotte contemporaneamente in ciascun istituto mediante lezioni tenute da esperti selezionati dalla FMPS affiancati ai docenti di classe, da metodologie didattiche miste (lezioni frontali, laboratoriali, miste ed esperienziali) e da una ciclicità settimanale di intervento.

Gli strand della sperimentazione sono stati sei, legati al cibo ed all'ambiente, alla sostenibilità ed all'agricoltura, all'energia, agli stili di vita ed al consumo consapevole ed hanno coinvolto 16 classi di tre gradi scolastici differenti, raggruppate in 8 gruppi classe, per un totale di circa 350/400 studenti. Complessivamente le ore di didattica progettuale sono state, in base al calendario scolastico, circa 30, con lezioni settimanali per ogni gruppo classe.

Nell'anno scolastico 2017-2018 sCOOL FOOD, dopo un'attenta fase di analisi degli esiti del progetto pilota, ha affrontato un'attività di rimodulazione dell'intervento volta a rispondere a 4 principali sfide per lo sviluppo dell'iniziativa.



FMPS ha pertanto pianificato l'implementazione dell'intervento secondo le seguenti direttrici:

- ~ fornire continuità sotto il profilo metodologico/didattico;
- ~ ampliare la platea geografica dei beneficiari (impatto);
- ~ focalizzazione su un target specifico di destinatari - 3° e 4° elementari (efficacia);
- ~ coadiuvare la scuola ed i docenti nell'approfondimento dei temi specifici ed investendo, in una logica di sostenibilità, sul sistema scolastico nazionale (sostenibilità);
- ~ modellizzare l'intervento per la sua replicabilità (modellizzazione).

Ciò ha portato alla definizione di un modello progettuale finalizzato ad investire, in una logica di sostenibilità, nel sistema scolastico pubblico attraverso modalità di supporto alle scuole complementari ed integrate, in grado di coadiuvare e responsabilizzare i docenti sulle tematiche oggetto dell'intervento.

Le modalità di sostegno alle scuole - selezionate attraverso uno specifico bando rivolto alle scuole

primarie (3 e 4 elementari) delle province di Siena, Arezzo e Grosseto – sono riassumibili in quattro attività principali:

- 1- Formazione gratuita (15 ore/2 gg) erogata ai docenti delle classi selezionate ad opera dei partner scientifici;
- 2- Fornitura di materiali educativi e kit didattici per lo svolgimento delle lezioni in classe da parte dei docenti;
- 3- Supporto operativo alle scuole ad opera dei Maestri di sCOOL FOOD nella conduzione del progetto e nello svolgimento della didattica;
- 4- Contributo economico di € 300 a classe selezionata da utilizzare in attività collegate al progetto.



Nell'anno scolastico 2017-2018 sCOOL FOOD ha coinvolto 13 istituti comprensivi, 28 plessi scolastici, 93 classi e oltre 100 docenti e 1800 studenti, con un tasso medio di copertura della popolazione studentesca del 15%.

In coerenza con gli oneri di rendicontazione e valutazione, l'intervento - al fine di consentire una comparazione valutativa dei risultati ed una misurabilità degli impatti progettuali - ha contemplato, ad inizio ed alla fine dell'anno scolastico, un'attività di rilevazione mediante questionari on line su: i) Stili di vita ed abitudini alimentari degli alunni e dei genitori; ii) Conoscenze delle materie trattate negli strand progettuali. Infine è stata effettuata una rilevazione sul gradimento da parte dei docenti e delle famiglie degli studenti del progetto, per il dettaglio dei quali si rimanda rispettivamente agli allegati 2 e 3.

Il gradimento dei docenti (su un campione di circa 100 docenti) che hanno preso parte nell'a.s. 2017-2018 a sCOOL FOOD è risultato molto buono (il 90% ha ritenuto che l'intervento abbia rispecchiato le proprie aspettative), con una valutazione estremamente positiva in merito alle mo-

dalità di supporto (l'84*% ha ritenuto utile la formazione, il 90*% i kit didattici, l'86*% il supporto delle Maestre di sCOOL FOOD). Il 63*% del campione ha ritenuto adeguato l'importo del contributo concesso mentre il 90*% ritiene che la partecipazione a sCOOL FOOD si rifletterà sulle sue future proposte didattiche. Infine il 76*% del campione consiglierebbe ad altri colleghi/scuole la partecipazione a sCOOL FOOD nell'a.s. 2018-2019.

Il grado di conoscenza del progetto da parte delle famiglie degli studenti (su un campione di circa 220 genitori) che hanno preso parte all'intervento nell'a.s. 2017-2018 è risultato molto buono (l'87*% degli studenti ha parlato del progetto ai propri genitori) mentre l'82*% ha ritenuto di avere ricevuto informazioni esaustive sullo stesso. Il 95*% dei genitori ritiene che il proprio figlio abbia interiorizzato i concetti di sCOOL FOOD; il 73*% dei genitori ha notato dei cambiamenti comportamentali o degli spunti di riflessione nel proprio figlio legati agli stili di vita, educazione alimentare o abitudini di consumo; infine il 60*% del campione dei genitori ritiene che l'esperienza di sCOOL FOOD abbia portato all'interno del nucleo familiare cambiamenti/miglioramenti comportamentali nelle abitudini quotidiane legate al consumo critico, agli stili di vita, all'educazione alimentare, alla sostenibilità.

9 Il 16% non sa, l'8% no.

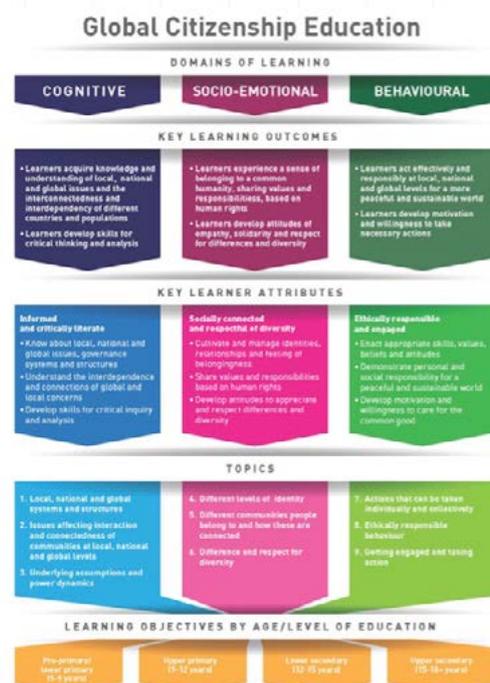
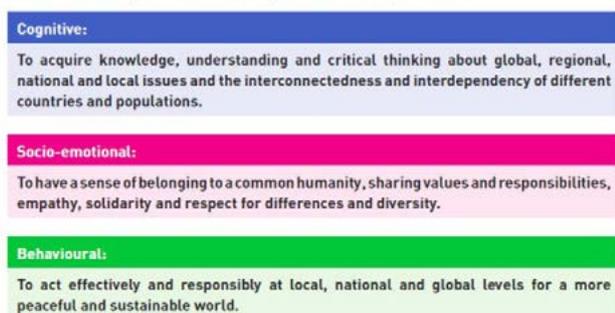
* Giudizi riconducibili alle voci "abbastanza", "più che abbastanza" e "molto" in una gradazione su 5 livelli, che comprendeva anche "molto poco" e "poco".

sCOOL FOOD. DAL BANCO ALLA TAVOLA – IL PROGETTO 2018-2019

Premessa

La globalizzazione del mondo ha progressivamente sollevato questioni relative al pieno significato di cittadinanza oltre a quelle relative alla dimensione globale; sebbene la nozione di cittadinanza, che vada al di là del concetto di stato nazione non sia nuova, i cambiamenti legati al contesto globale hanno significative implicazioni per la cittadinanza globale. Tale concetto si riferisce al senso di appartenenza ad una comunità più ampia e ad una comune umanità, enfatizzando l'interdipendenza politica, economica, sociale e culturale e l'interconnessione tra locale, nazionale e globale. Il crescente interesse sul tema di cittadinanza globale è manifestato oltre che dalla progressiva crescita di attenzione per dimensione globale sull'educazione alla cittadinanza anche dalle implicazioni per le politiche, curricula, insegnamento ed apprendimento. In letteratura L'educazione tre sono dimensioni chiave della cittadinanza globale, le quali sono fondate ed includono aspetti di tutti e tre gli ambiti dell'apprendimento: cognitivo, socio-emozionale e comportamentale.

Box 1: Core conceptual dimensions of global citizenship education



L'educazione alla cittadinanza globale ha lo scopo di essere trasformativa, costruire la conoscenza, le competenze, i valori e le attitudini che i discenti necessitano per essere in grado di contribuire ad un mondo più inclusivo, giusto e pacifico; per questo tale tipo di educazione adotta un approccio multidimensionale, impiegando concetti e metodologie già applicate in altre aree, inclusa l'educazione allo sviluppo sostenibile, ed adattandosi a contesti locali e nazionali diversi¹⁰.

In tale cornice "sCOOL FOOD" - il cui nome gioca sul suono delle parole: la pronuncia del termine inglese scuola (school) con l'espressione gergale (cool) utilizzata per indicare qualcosa o qualcuno che incontra il gusto del momento – prova da dare applicazione pratica all'educazione alla cittadinanza globale attraverso il "veicolo" cibo e tutto quanto ad esso collegato.

Per fare ciò sCOOL FOOD enfatizza le varie dimensioni dell'alimentazione e del cibo applicandole alle caratteristiche di apprendimento peculiari dell'educazione alla cittadinanza globale che, in connessione con sopra menzionati ambiti, sono: a) conoscenza informata e critica; b) connessione sociale e rispetto della diversità; c) responsabilità etica e coinvolgimento.

Nella richiamata cornice metodologica di educazione alla cittadinanza globale, sCOOL FOOD, ideato dalla Fondazione Monte dei Paschi, nasce per sviluppare tra i più giovani competenze relative all'educazione alimentare e al cibo, al benessere, ai corretti stili di vita, all'educazione motoria/sport, all'educazione ambientale, alla cittadinanza economica, al rispetto delle diversità ed alla cittadinanza attiva, quali esigenze imprescindibili per adottare soluzioni significative alle sfide planetarie in un'ot-

¹⁰ Global Citizenship Education Topics And Learning Objectives UNESCO United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization,

tica di lungo periodo.

A fronte di modesti investimenti pubblici e di una scarsa priorità politica dello stato di salute dei bambini e delle loro abitudini alimentari, è di tutta evidenza la necessità di implementare le conoscenze e le competenze degli studenti legate ai temi dell'educazione alimentare, stili di vita, agricoltura, cibo e sostenibilità.

Le tematiche innovative proposte dal progetto sCOOL FOOD sono d'altronde state portate all'attenzione del sistema scolastico dagli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 indicati dallo stesso MIUR lo scorso settembre 2017¹¹ ed anche dal Ministero dell'Ambiente e della tutela del mare e del territorio¹².

I bambini rappresentano i futuri consumatori ed i professionisti (educatori, politici, giornalisti, agricoltori, dirigenti, etc) che dovranno riscrivere attivamente le politiche delle proprie nazioni ed è pertanto fondamentale supportare la scuola nello sviluppo delle competenze legate ai temi della cittadinanza globale, sostenibilità, ambiente, cibo e salute.

Fondazione Monte dei Paschi intende offrire, anche per l'anno scolastico 2018/2019, l'ampliamento dell'offerta formativa agli istituti scolastici che aderiranno al progetto che è al suo terzo anno di implementazione.

Obiettivi

L'intervento si pone l'obiettivo generale di contribuire al miglioramento della salute della popolazione ed all'adozione di corrette e sostenibili abitudini alimentari e stili di vita.

Il progetto ha pertanto l'obiettivo specifico di migliorare gli stili di vita e le abitudini alimentari ed al consumo dei giovani attraverso un percorso educativo proponendo una scuola aperta, inclusiva e innovativa che inserisca nel Curricolo dello studente italiano tematiche innovative ed in linea con il quadro degli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030 e degli SDGs.

L'intervento ha lo scopo di coadiuvare la scuola ed i docenti e nell'approfondimento dei temi specifici – fornendo interventi formativi sul personale insegnante, ausili didattici, supporto progettuale e finanziario – investendo, in una logica di sostenibilità, sul sistema scolastico nazionale.

Il progetto – del quale si allega al presente il quadro logico - inoltre si propone quale obiettivo indiretto la sensibilizzazione dei genitori e le famiglie, attraverso le attività degli studenti, a tematiche importanti come ambiente, cibo e sostenibilità nonché di stimolare e coinvolgere, anche mediante la peer education, le giovani generazioni nello sviluppo di una coscienza ed una sensibilità su argomenti cruciali per il pianeta. Lo sviluppo negli alunni delle *life skills* (saper risolvere i problemi, saper prendere decisioni, creatività, senso critico, autoconsapevolezza, capacità relazionali, comunicazione efficace, gestione delle emozioni, gestione dello stress, empatia) costituisce un ulteriore obiettivo progettuale.

I risultati che sCOOL FOOD si propone di raggiungere sono:

- ~ Condotta una campagna di sensibilizzazione nei ragazzi sugli stili di vita sani e l'importanza dell'attività fisica;
- ~ Forniti ai ragazzi gli elementi base ed i fondamentali per una dieta sana e buone pratiche alimentari quale strumento per prevenire malattie e obesità;
- ~ Impartita attività educativa inerente le problematiche ambientali e di sostenibilità legate alle scelte di consumo alimentare;
- ~ Impartita attività motoria agli studenti con continuità settimanale nell'anno;
- ~ Incrementate le cognizioni dei docenti delle scuole e dei maestri di sCOOL FOOD nelle discipline dell'intervento formativo;
- ~ Sensibilizzati i genitori alle tematiche dell'intervento formativo;
- ~ Sostegno finanziario agli istituti aderenti al progetto;
- ~ Sostegno operativo agli istituti aderenti al progetto.

11 Back to school – Alley OOp – Il sole 24 Ore, 2017

12 Linee Guida Educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile, 2015

La attività previste dall'intervento comprendono:

- Supportare la rete scolastica per contribuire alla trasmissione di conoscenze sul sistema cibo/salute/sostenibilità/ambiente nel suo complesso stimolando i docenti all'utilizzo di metodologie didattiche innovative come il cooperative learning, la peer education insieme all'utilizzo di TIC (Tecnologie per l'informatica e la comunicazione) in linea con il Piano Nazionale di Scuola Digitale secondo le indicazioni del Miur;
- Supportare la rete scolastica nell'attività di formazione dei docenti, coadiuvando la scuola ed i docenti e nell'approfondimento dei temi specifici – fornendo interventi formativi sul personale insegnante, ausili didattici, supporto progettuale e finanziario – e investendo, in una logica di sostenibilità, sul sistema scolastico nazionale.
- Supportare economicamente le scuole per le attività e i materiali necessari al progetto;
- Incrementare le visite esperienziali in outdoor per osservare e sperimentare insieme alle attività laboratoriali per favorire l'operatività ed il dialogo incoraggiando la ricerca e la progettualità. Le lezioni saranno infatti condotte con differenti metodologie didattiche: frontali, laboratoriali, miste (frontale-laboratoriale) ed esperienziali in outdoor con giornate di attività esperienziali volte anche all'acquisizione di "competenze di vita" trasversali.
- Sensibilizzare i genitori, attraverso le attività degli studenti, a tematiche importanti come ambiente, cibo e sostenibilità nonché di stimolare e coinvolgere, anche mediante la peer education, le giovani generazioni nello sviluppo di una coscienza ed una sensibilità su argomenti cruciali per il pianeta.
- Incentivare lo sviluppo negli alunni delle life skills (saper risolvere i problemi, saper prendere decisioni, creatività, senso critico, autoconsapevolezza, capacità relazionali, comunicazione efficace, gestione delle emozioni, gestione dello stress, empatia).

Le azioni trasversali per dare attuazione alle attività di cui sopra si concentreranno prevalentemente in:

- 1- Attività di formazione** gratuita erogata ai docenti delle classi selezionate ad opera dei partner scientifici e del CONI;
- 2- Fornitura di **materiali educativi, kit didattici** ed elementi informativi per lo svolgimento delle lezioni in classe da parte dei docenti ed il coinvolgimento degli studenti e delle famiglie;
- 3- Supporto operativo alle scuole ad opera dei **Maestri di sCOOL FOOD** nella conduzione del progetto e nello svolgimento della didattica;
- 4- Contributo economico** a classe selezionata da utilizzare in attività collegate al progetto;
- 5- Attività di **educazione motoria** (30 ore all'anno per classe, una a settimana) per le scuole primarie.



Metodologia

L'approccio che sCOOL FOOD favorirà dovrà essere eterogeneo attraverso differenti metodologie didattiche: *frontali*, *laboratoriali* (ad es. laboratori di orticoltura, di cucina e di consumo), *miste* (frontale-laboratoriale) ed *esperienziali in outdoor* con giornate di attività esperienziali volte anche all'acquisizione di "competenze di vita" trasversali. Le attività del progetto (didattica ed attività motoria), in una logica di continuità didattica, dovranno avere una **cadenza settimanale per tutto l'arco dell'anno scolastico** e potranno essere implementate attraverso il supporto di esperti e specifiche professionalità utili allo sviluppo del progetto.

Gli studenti saranno invitati a richiamare quotidianamente buone pratiche ecologiche ed eco-sostenibili ed a sviluppare una coscienza ed una sensibilità ai temi cruciali per il pianeta. La metodologia di insegnamento prevedrà inoltre azioni volte a coinvolgere anche le famiglie nelle attività pratiche e laboratoriali dei figli, così da poter agire da stimolo critico ad abitudini di vita e consumo acquisite. A tal fine saranno favoriti incontri con i genitori volti ad spiegare il percorso formativo ed a creare un ambiente familiare recettivo e collaborativo agli stimoli progettuali.

L'approccio educativo dovrà quindi fornire elementi di conoscenza ai giovani studenti senza orientare scelte specifiche bensì semplificando e mettendo in pratica le evidenze scientifiche disponibili e lasciando ai ragazzi la possibilità di esprimere la propria creatività e fantasia sugli argomenti in oggetto.

Temi

Il progetto è articolato in 6 filoni/strands didattici:

1. **Agricoltura**
2. **Sprechi e rifiuti**
3. **Consumatori consapevoli**
4. **Stili di vita**
5. **Educazione alimentare**
6. **Sostenibilità, Energia e Risorse**

Ciascuno strand è composto da 5 moduli che rappresentano gli argomenti delle 30 ore di lezione annuali; a ciò si aggiungono le 30 ore annuali di educazione motoria garantite dal progetto. Per ciascuno strand/modulo sono descritte le azioni metodologiche differenziate che ogni docente potrà attuare.



L'approccio educativo sarà sviluppato in modo mirato, privilegiando la fascia di età scolare 8-11, con attività didattiche in forma di laboratorio (come da Indicazioni Nazionali per il Curricolo della Scuola dell'Infanzia e del Primo Ciclo d'Istruzione 2012 - MIUR) e maggiore conoscenza pratica, volte a suscitare interesse e curiosità.

Territorio e rete istituzionale

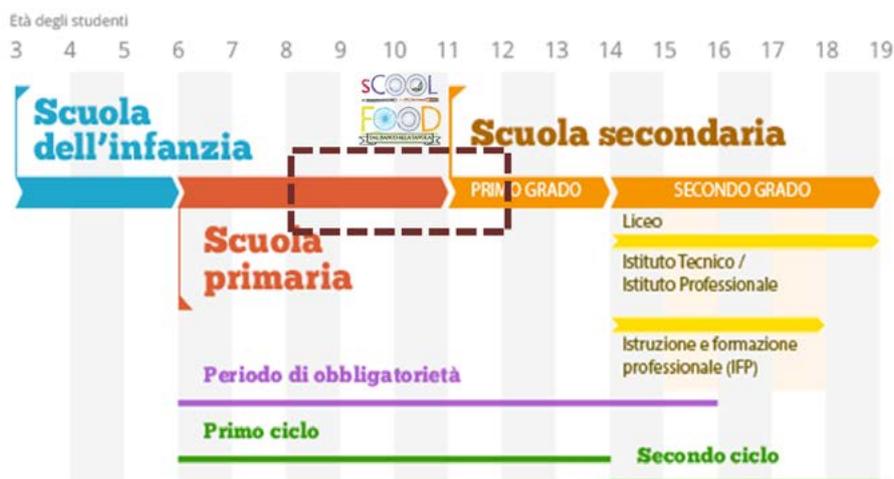
Le attività didattiche del progetto avranno ricadute territoriali prevedendo la restituzione verso la scuola e fuori la scuola delle competenze sviluppate e dei risultati raggiunti con prospettive di scalabilità e replicabilità nel tempo e sul territorio.

Il progetto verrà attuato nelle scuole dell'area vasta sud est della Regione Toscana, Province di **Siena, Arezzo e Grosseto** ed è stato oggetto di condivisione con soggetti istituzionali preposti quali la Regione Toscana e gli Uffici Territoriali e Regionali Scolastici.

L'intervento cercherà di stimolare il coinvolgimento del territorio in termini di sviluppo di reti, partenariati e collaborazioni tra istituti, amministrazioni, enti locali nonché con risorse educative capaci di agire come comunità educante sul territorio (associazioni, fondazioni, enti del terzo settore, università, centri di ricerca, operatori qualificati, etc).

Le scuole

I beneficiari dell'intervento formativo saranno gli studenti del Primo Ciclo, focalizzandosi sulle **terze, quarte e quinte classi delle scuole primarie e sulle prime medie delle scuole secondarie** dell'area vasta sud est della Regione Toscana, Province di Siena, Arezzo e Grosseto. La selezione delle scuole aderenti avverrà attraverso un bando emesso dalla FMPS e, a parità di condizioni, potrà privilegiare le scuole della Provincia di Siena.



Didattica

La didattica sarà affidata docenti delle scuole che, preferibilmente attraverso reti di scuole o reti di scopo tra istituti, dovranno destinare almeno un docente - eventualmente attraverso insegnanti di potenziamento - alle attività settimanali di sCOOL FOOD.

La didattica sarà quanto più inclusiva possibile per realizzare un processo di apprendimento-insegnamento secondo una logica costruttivista: alunno come protagonista attivo della costruzione della propria conoscenza.

Sarà una didattica che dovrà promuovere la metacognizione (riflettere su ciò che si apprende), tenere conto dei diversi tempi di sviluppo degli alunni, ragionare in termini di potenzialità (non nel senso del sa fare/ non sa fare), promuovere l'apprendimento per scoperta lavorando con una didattica laboratoriale-esperienziale ed un apprendimento cooperativo attraverso lavori di grup-

po, tutoring. Andrà privilegiata la metodologia di lavoro sulla produzione di materiali e progetti, pur mantenendo la ciclicità settimanale delle lezioni.

La formazione

I docenti delle scuole riceveranno una **formazione sui moduli** (2 giorni per circa 15 ore) ad inizio anno scolastico sulle tematiche scientifiche del progetto (sei strand progettuali) ad opera dei partner progettuali individuati dalla FMPS.

A ciò si aggiungerà la formazione su **educazione motoria** (1 giorno per circa 8 ore) che i docenti delle scuole primarie riceveranno a cura del CONI, inerente la metodologia insegnamento, programmazione, apprendimento motorio, comunicazione, psicologia e la pratica in palestra (giochi motori, capacità motorie, sensoperceptive, coordinative, condizionali degli schemi motori di base).

Kit didattici e materiali educativi

I docenti saranno dotati di **kit didattici**, materiali educativi e proposte di progettualità - predisposti dai partner scientifici - finalizzati a condurre autonomamente in classe le lezioni di sCOOL FOOD nel corso di anno e contenenti, tra l'altro, per ciascun modulo le nozioni essenziali per il docente e per lo studente, gli obiettivi di apprendimento, la metodologia, gli strumenti i materiali e le risorse, il setting, la valutazione. I kit didattici saranno di due livelli di complessità sì da rispondere alle diverse esigenze didattiche degli studenti in base alla diversa fascia di età.

Gli studenti partecipanti saranno inoltre forniti di **materiali educativi** e gadget tematici (quali giochi da tavola, zaino, libri, etc) finalizzati a richiamare quotidianamente le tematiche progettuali.

I tutor

I docenti delle scuole saranno affiancati, assistiti e supportati nelle attività didattiche dai **Maestri di sCOOL FOOD**, composti da giovane personale docente interamente dedicato dal progetto, contrattualizzato dalla FMPS e suddiviso per le aree geografiche (Siena, Arezzo e Grosseto), che fungeranno da coordinatori delle varie attività e soggetti operativi a contatto con le scuole.

Educazione motoria

Le scuole primarie partecipanti fruiranno inoltre dell'attività di **educazione motoria** attraverso di n. 30 unità didattiche a classe seguendo le Indicazioni Nazionali dei Programmi della Scuola primaria annuali e prestata da istruttori del CONI che fungeranno da formatori in itinere del corpo docenti e quale strumento di potenziamento finalizzato a:

- educare gli studenti ad un corretto e sano sviluppo psico – fisico;
- favorire l'acquisizione dell'autonomia, dell'auto stima;
- favorire la consapevolezza della propria corporeità e la coordinazione motoria.

L'attività sarà svolta per 25 ore da Docenti CONI con partecipazione attiva e partecipata degli insegnanti e per 5 ore dal docente con le unità didattiche già predisposte al fine di responsabilizzare e coinvolgere gli insegnanti.

Il contributo

La FMPS prevedrà anche l'erogazione di un **contributo economico** a classe, in misura proporzionale alle classi partecipanti, che dovrà essere destinato ad attività laboratoriali ed esperienziali collegati al progetto (a mero titolo esemplificativo: laboratori di cucina, di orticoltura, di consumo, visite, spese di trasporto, ecc.) o all'acquisto di materiali collegati all'intervento.

La Challenge e sCOOL FOOD DAY

Al termine dell'anno sarà inoltre promossa una **competizione** tra le scuole inerente la produzione di elaborati e progetti sui temi di sCOOL FOOD che saranno valutati e premiati ed una attività di comunicazione che avrà il suo culmine nello sCOOL FOOD DAY, giornata di restituzione ai genitori ed agli stakeholders vari dell'attività svolta dalle scuole nel corso dell'anno.

MONITORAGGIO E VALUTAZIONE

Il Comitato Scientifico

Nell'ottica di fornire il progetto di una referenza di natura scientifica è stato istituito un comitato scientifico, di numero ristretto e composto principalmente da esperti del settore al quale è affidato un ruolo di validazione iniziale del progetto e di supervisione dell'intervento. I componenti del comitato sono:

- Dott. Giacomo Lazzeri (Università degli Studi di Siena – Regione Toscana);
- Dott. Giorgio Ciacci (Medico endocrinologo);
- Dott.ssa Patrizia Baldaccini (Azienda USL Toscana sud est);
- Dott.ssa Paola Pedani (Azienda USL Toscana sud est);
- Dott.ssa Gloria Turi (Azienda USL Toscana sud est);
- Dott. Michele Cecchini (OECG - Organisation for Economic Co-operation and Development)
- Dott. Claudio Balestri (Fondazione MPS) – coordinatore.

La rendicontazione

In generale, nello svolgere la propria funzione istituzionale di servizio al territorio, la Fondazione Mps è impegnata in un continuo processo di miglioramento della propria capacità di rendere conto delle iniziative finanziate/realizzate, anche allo scopo di acquisire elementi utili per la futura programmazione degli interventi e delle attività. In questa logica sarà prestata particolare attenzione alla rilevazione dei risultati raggiunti con il progetto "sCOOL FOOD" anche mediante rappresentazioni sintetiche di cui si riporta una prima esemplificazione.

Aree di reporting	Indicatori	t	t+1	t+2
Risorse (conferite al progetto)	Importo deliberato			
	Importo erogato			
	Giorni/uomo personale impiegato			
	Numero partners			
Processi	Numero di questionari valutazione somministrati			
	Numero di questionari gradimento somministrati			
	Percentuale di risposta ai questionari di valutazione			
	Percentuale di risposta ai questionari di gradimento			
Realizzazioni	Ore didattica in aula			
	Ore didattica esperienziale outdoor			
	Ore didattica laboratoriale			
Beneficiari	Numero alunni coinvolti			
	Distribuzione conoscenze osservate alla fine del percorso formativo ¹³			
	Variazione rilevata negli stili di vita alla fine del percorso formativo ¹⁴			
	Variazione rilevata nell'educazione alimentare alla fine del percorso formativo ¹⁵			
	Altro (es. stima riduzione costi a carico del SSN?)			

13 Espresso, per esempio, come media % risposte corrette sul totale delle domande formulate o ripartizione alunni per soglie di risultato (eventuale confronto con campione di controllo).

14 Confronto negli stili di vita dichiarati ex-ante ed ex-post rispetto alle diverse dimensioni indagate (attività fisica, etc.). Da valutare eventuale utilizzo campione di controllo.

15 Confronto nell'educazione alimentare dichiarata ex-ante ed ex-post rispetto alle diverse dimensioni indagate (indice di massa corporea, etc.). Da valutare eventuale utilizzo campione di controllo.

L'attività valutazione e rilevazione

L'intervento prevedrà inoltre all'inizio del progetto un'attività di rilevazione, attraverso questionari, relativa alle materie degli strand e agli stili di vita ed abitudini alimentari; al termine dell'anno scolastico e dell'intervento verrà effettuata una nuova rilevazione al fine di consentire una comparazione valutativa dei risultati ed una misurabilità degli impatti progettuali. Sarà inoltre valutata la possibilità di comparare i risultati ottenuti con gruppi di controllo composti da studenti che non hanno preso parte all'intervento. Sarà infine prevista un'attività di valutazione del gradimento dell'intervento verso i docenti e le famiglie.

Di seguito le attività di rilevazione programmate per l'anno scolastico 2018-2019:

- I. **Rilevazione 1 – stili di vita ed abitudini alimentari** (2 momenti valutativi: ottobre 18, maggio 19)
Somministrazione di un questionario on line composto da due sezioni:
 - i. 18 domande a genitori
 - ii. 18 domande a ragazzi

- II. **Rilevazione 2 – valutazione competenze** (2 momenti valutativi: ottobre 18, maggio 19)
Somministrazione di un questionario on line:
→ 30 domande a ragazzi

- III. **Rilevazione 3 – gradimento del corpo docente** (1 momento valutativo: marzo 19)
Somministrazione di un questionario on line:
→ 12 domande a docenti

- Iç. **Rilevazione 4 – gradimento delle famiglie** (1 momento valutativo: marzo 19)
Somministrazione di un questionario on line:
→ 10 domande a genitore

ALLEGATO 1

QUADRO LOGICO DI PROGETTO

STAKEHOLDER	CATEGORIA DEGLI STAKEHOLDER	BENEFICIARI/ PARTNER	NATURA BENEFICIARI
Governo	PA		
Regione – Ufficio Promozione Salute	PA		
Regione – Ufficio Regionale Scolastico	PA		
Regione – Ufficio Provinciale Scolastico	PA		
Conferenza Zonale Istruzione Educazione Senese	PA		
Conferenza Zonale Istruzione Educazione Alta Valdelsa	PA		
Conferenza Zonale Istruzione Educazione Val di Chiana Senese	PA		
Conferenza Zonale Istruzione Educazione Amiata Valdorcia	PA		
Comitato Scientifico	Organo Consultivo		
Scuole	Partner/beneficiari	Scuole	Target group
Famiglie	Partner/beneficiari	Famiglie	Target group
Docenti	Partner/beneficiari	Docenti	Beneficiario finale
Alunni	Partner/beneficiari	Alunni	Beneficiario finale
Partner	Partner/beneficiari	Partner	Project partner
Maestri SF	Partner/beneficiari	Maestri SF	Beneficiario finale

STRATEGIA	INDICATORI	MEZZI DI VERIFICA	CONDIZIONI ESTERNE
<p>Obiettivo generale</p> <p>Contribuire al miglioramento della salute della popolazione ed all'adozione di corrette e sostenibili abitudini alimentari</p>	<p>Indicatori di impatto - identificatori relativi all'obiettivo generale</p> <p>a) Miglioramento dello stato di salute degli studenti toscani del 2%</p> <p>b) Miglioramento dello stile di vita degli studenti toscani del 2%</p> <p>c) Adozione di corrette e sostenibili abitudini alimentari e stili di vita degli studenti toscani del 2%</p>	<p>Fonti di verifica dei relativi indicatori</p> <p>a) Questionari su stato di salute con gruppo/campione di controllo</p> <p>b) Questionari su stili di vita con gruppo/campione di controllo</p> <p>c) Questionari su competenze con gruppo/campione di controllo</p>	<p>n.d.</p>
<p>Obiettivo specifico [risultato alla fine del progetto = beneficio per il gruppo target]</p> <p>Migliorati gli stili di vita e le abitudini alimentari ed al consumo dei giovani (8-11 anni)</p>	<p>Indicatori di esito - identificatori relativi all'obiettivo specifico</p> <p>a) Miglioramento delle abitudini alimentari degli studenti del 10% ottenuto mediante il progetto</p> <p>b) Miglioramento dello stile di vita degli studenti del 10% ottenuto mediante il progetto</p> <p>c) Miglioramento delle competenze relative a corrette e sostenibili abitudini alimentari e stili di vita degli studenti del 10%</p>	<p>Fonti di verifica dei relativi indicatori</p> <p>a) Questionari su abitudini alimentari</p> <p>b) Questionari su stili di vita</p> <p>c) Questionari su competenze</p>	<p>Condizioni per raggiungere l'obiettivo generale</p> <p>- Ampia partecipazione e diffusione territoriale dell'intervento attraverso partner istituzionali</p>

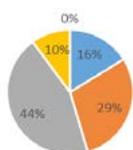
<p>Risultati attesi [prodotti tangibili - beni e servizi - e sotto controllo progettuale]</p> <p>1. Condotta una campagna di sensibilizzazione nei ragazzi sugli stili di vita sani e l'importanza dell'attività fisica;</p> <p>2. Forniti ai ragazzi gli elementi base ed i fondamentali per una dieta sana e buone pratiche alimentari quale strumento per prevenire malattie e obesità.</p> <p>3. Impartita attività educativa inerente le problematiche ambientali e di sostenibilità legate alle scelte di consumo alimentare;</p> <p>4. Impartita attività motoria agli studenti con continuità settimanale nell'anno;</p> <p>5. Incrementate le cognizioni dei docenti delle scuole e dei maestri di sCOOL FOOD nelle discipline dell'intervento formativo;</p> <p>6. Sensibilizzati i genitori alle tematiche dell'intervento formativo;</p> <p>7. Sostegno finanziario agli istituti aderenti al progetto</p> <p>8. Sostegno operativo agli istituti aderenti al progetto</p> <p>9. Contest e premio sCOOL FOOD</p> <p>10. #sCOOLFOODday</p>	<p>Indicatori di output - identificatori relativi ai risultati attesi</p> <p><u>Risorse</u></p> <p>a) Risorse allocate al progetto</p> <p>b) Numero partner</p> <p><u>Processi</u></p> <p>c) Contributi erogati alle scuole</p> <p>d) Numero questionari somministrati</p> <p>e)</p> <p>f) % risposta ai questionari</p> <p><u>Realizzazioni</u></p> <p>g) n. 30 ore di lezione frontale attivate in totale nel progetto e per ciascuna classe</p> <p>h) n. 30 ore di educazione motoria erogate</p> <p>i) n. 5 ore di laboratorio attivate in totale nel progetto e per ciascuna classe</p> <p>j) n. 5 ore di esperienze outdoor attivate in totale nel progetto e per ciascuna classe</p> <p><u>Beneficiari (cfr. anche indicatori di esito)</u></p> <p>k) n. 40 scuole partecipanti al progetto</p> <p>l) n. 200 classi partecipanti al progetto</p> <p>m) n. 4.000 studenti partecipanti al progetto</p> <p>n) n. 200 docenti partecipanti al progetto</p> <p>o) n. 500 altri studenti coinvolti dalle attività del progetto</p> <p>p) n. 4.000 famiglie sensibilizzate sulle tematiche del progetto</p>	<p>Fonti di verifica dei relativi indicatori</p> <ul style="list-style-type: none"> - Report interni FMPS (a, b,) - Report rilevazione di progetto (c, d, e, f) - Report incontri e presenze (g, h, i) - Report generali di progetto (j, k, l, m) - Raccolta dati ad hoc (n, o) 	<p>Condizioni per raggiungere l'obiettivo specifico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Disponibilità delle scuole a condurre gli interventi formativi - Collaborazione attiva da parte dei docenti - Collaborazione attiva da parte degli studenti - Collaborazione attiva da parte delle famiglie studenti
---	---	---	--

Attività [compiti da intraprendere per ottenere i risultati]	Risorse/Mezzi	Costi	Condizioni per raggiungere i risultati attesi
<p>1.1 Emanazione di un bando scuole per selezionare gli istituti oggetto dell'intervento</p> <p>1.2 Selezione delle scuole</p> <p>1.3 Selezione dei partner deputati a formare i docenti dedicati</p> <p>1.4 Avvio della co-progettazione con i partner</p> <p>1.5 Avvio dell'attività formativa</p> <p>1.6 Formazione dei docenti ad opera dei partner</p> <p>1.7 Attività didattiche frontali, laboratoriali, miste (frontale-laboratoriale) in aula con cadenza settimanale</p> <p>1.8 Attività esperienziali in outdoor</p> <p>2.1 Emanazione di un bando scuole per selezionare gli istituti oggetto dell'intervento</p> <p>2.2 Selezione delle scuole</p> <p>2.3 Selezione dei partner deputati a formare i docenti dedicati</p> <p>2.4 Avvio della co-progettazione con i partner</p> <p>2.5 Avvio dell'attività formativa</p> <p>2.6 Formazione dei docenti ad opera dei partner e CONI</p> <p>2.7 Attività didattiche frontali, laboratoriali, miste (frontale-laboratoriale) in aula con cadenza settimanale</p> <p>2.8 Attività esperienziali in outdoor</p> <p>3.1 Emanazione di un bando scuole per selezionare gli istituti oggetto dell'intervento</p> <p>3.2 Selezione delle scuole</p> <p>3.3 Selezione dei partner deputati a formare i docenti dedicati</p> <p>3.4 Avvio della co-progettazione con i partner ed incontri ricognitivi</p> <p>3.5 Avvio dell'attività formativa</p> <p>3.6 Formazione dei docenti ad opera dei partner</p> <p>3.7 Attività didattiche frontali, laboratoriali, miste (frontale-laboratoriale) in aula con cadenza settimanale</p> <p>3.8 Attività esperienziali in outdoor</p> <p>4.1 Emanazione di un bando scuole per selezionare gli istituti oggetto dell'intervento</p> <p>4.2 Selezione delle scuole</p> <p>4.3 Avvio della co-progettazione con il partner selezionato ed incontri ricognitivi</p> <p>4.4 Formazione in itinere dei docenti ad opera dei partner</p> <p>4.5 Attività di educazione motoria con cadenza settimanale</p> <p>5.1 Avvio della co-progettazione con il partner selezionato ed incontri ricognitivi</p> <p>5.2 Attività di formazione ad opera dei partner ai docenti delle scuole ed ai maestri di sCOOL FOOD</p> <p>5.3 Fornitura dei materiali e delle progettualità ad opera dei partner</p> <p>5.4 Assistenza dei partner agli istituti</p> <p>5.5 Facilitazione di servizi "a catalogo" attivabili</p> <p>6.1 Progettazione strumenti di ingaggio dei genitori</p> <p>6.2 Attività di ingaggio dei genitori attraverso sensibilizzazione alle tematiche mediante predisposizione di materiali</p> <p>6.3 Attività di ingaggio dei genitori attraverso sensibilizzazione alle tematiche mediante incontri</p> <p>7.1 Selezione delle scuole</p> <p>7.2 Erogazione contributi alle scuole</p> <p>7.3 Monitoraggio dei contributi alle scuole</p> <p>7.4 Facilitazione di servizi "a catalogo" attivabili</p> <p>8.1 Apertura di una selezione di docenti destinati al ruolo di maestri di sCOOL FOOD</p> <p>8.2 Selezione maestri di sCOOL FOOD</p> <p>8.3 Formazione maestri di sCOOL FOOD</p> <p>8.4 Affiancamento dei maestri di sCOOL FOOD alle scuole</p> <p>9.1 Istituzione del Premio sCOOL FOOD</p> <p>9.2 Avvio del contest</p> <p>9.3 Raccolta e valutazione dei progetti</p> <p>9.4 Premiazione e riconoscimento</p> <p>10.1 Progettazione dell'attività di comunicazione #sCOOLFOODday</p> <p>10.2 Promozione dello #sCOOLFOODday</p> <p>10.3 Documentazione dello #sCOOLFOODday</p>	<p>Budget dell'intervento: variabile in base all'estensione territoriale</p> <p><u>Risorse finanziarie</u></p> <p>FMPS: € 200.000</p> <p><u>Risorse umane</u></p> <p>FMPS: n. 1 risorse umane per X FTE</p> <p>Informatori: sensibilizzatori nelle scuole</p> <p>Team formatori: n. 6 partner ingaggiati come formatori</p> <p>Maestri di sCOOL FOOD: n. 3 docenti dedicati al supporto operativo delle scuole</p> <p>Sale e materiali</p>		<ul style="list-style-type: none"> - disponibilità delle scuole a partecipare al progetto - disponibilità dei docenti a partecipare al progetto - disponibilità dei partner - disponibilità dei maestri di sCOOL FOOD - partecipazione degli alunni - partecipazione dei genitori

ALLEGATO 2

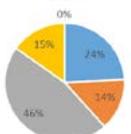
RISULTATI QUESTIONARIO GRADIMENTO DOCENTI – ESTRATTO

Il progetto sCOOL FOOD ha rispecchiato le sue aspettative?



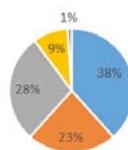
■ Molto
■ Più che abbastanza
■ Abbastanza
■ Poco
■ Molto poco

Quanto ritiene utile la formazione ricevuta ad inizio anno per lo svolgimento delle lezioni?



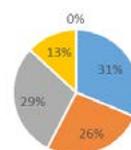
■ Molto
■ Più che abbastanza
■ Abbastanza
■ Poco
■ Molto poco

Quanto sono stati utili i kit didattici forniti?



■ Molto
■ Più che abbastanza
■ Abbastanza
■ Poco
■ Molto poco

Quanto è stato utile il supporto delle Maestre di sCOOL FOOD?



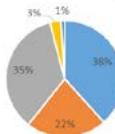
■ Molto
■ Più che abbastanza
■ Abbastanza
■ Poco
■ Molto poco

Quanto ritiene complesse le tematiche trattate da sCOOL FOOD e le informazioni contenute nei kit didattici?



■ Molto
■ Più che abbastanza
■ Abbastanza
■ Poco
■ Molto poco

Quanto giudica gravoso l'impegno didattico relativo allo svolgimento di 30 ore di lezione (una alla settimana) in un anno?



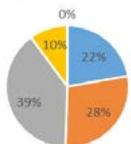
■ Molto
■ Più che abbastanza
■ Abbastanza
■ Poco
■ Molto poco

Ritiene adeguato l'importo del contributo economico concesso per classe?



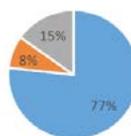
■ Molto
■ Più che abbastanza
■ Abbastanza
■ Poco
■ Molto poco

In che misura ritiene che la sua partecipazione al modulo formativo di sCOOL FOOD si rifletterà sulle sue future proposte didattiche?



■ Molto
■ Più che abbastanza
■ Abbastanza
■ Poco
■ Molto poco

Consiglierebbe ad altri colleghi/scuole la partecipazione a sCOOL FOOD per l'anno scolastico 2018-2019?

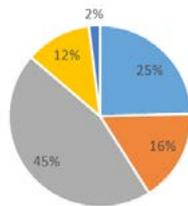


■ si
■ no
■ non so

ALLEGATO 3

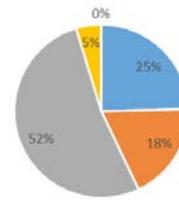
RISULTATI QUESTIONARIO GRADIMENTO FAMIGLIE – ESTRATTO

Sua/o figlia/o le ha parlato della propria esperienza nel progetto?



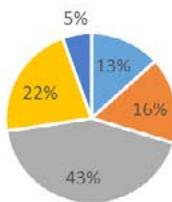
■ Molto ■ Più che abbastanza ■ Abbastanza ■ Poco ■ Molto poco

Ritiene che sua/o figlia/o abbia interiorizzato i concetti di sCOOL FOOD?



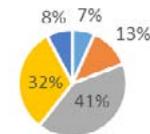
■ Molto ■ Più che abbastanza ■ Abbastanza ■ Poco ■ Molto poco

Ha notato dei cambiamenti comportamentali o degli spunti di riflessione in sua/o figlia/o legati agli stili di vita, educazione alimentare o abitudini di consumo?



■ Molto ■ Più che abbastanza ■ Abbastanza ■ Poco ■ Molto poco

All'interno del vostro nucleo familiare, l'esperienza di sCOOL FOOD ha portato cambiamenti/miglioramenti comportamentali nelle abitudini quotidiane legate al consumo critico, agli stili di vita, all'educazione alimentare, alla sostenibilità?



■ Molto ■ Più che abbastanza ■ Abbastanza ■ Poco ■ Molto poco



SCHOOL



FOOD

DAL BANCO ALLA TAVOLA

