



BCFN S.O.F.I.A.

**Sostenibilità, nutrizione e cultura.
Educare gli adulti di domani.**

CORSO DI FORMAZIONE PER L'AGGIORNAMENTO DEI DOCENTI

I sistemi alimentari rappresentano una grande sfida per il benessere del nostro Pianeta e la comprensione delle macro-dinamiche che si svolgono al loro interno sono un punto chiave per formare cittadini globali, consapevoli delle proprie azioni, in linea con quanto richiesto dagli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile** proposti dalle Nazioni Unite per il 2030.

Questo corso si rivolge ai formatori e ai docenti, di ogni ordine e grado, che desiderano approfondire i temi della sostenibilità alimentare e ambientale. L'intero progetto offre un percorso strutturato in vari moduli che legano il cibo all'ambiente, alla salute, alla storia e alle dinamiche culturali e sociali.

Il programma propone brevi video lezioni in eLearning e una lezione finale, con un test conclusivo, vincolante per il superamento del corso e per l'accredito finale sulla **piattaforma S.O.F.I.A.**

Scopri i video e approfondisci i contenuti durante i seguenti incontri:

- 1 marzo 2019. Parma - Istituto Tecnico Agrario "Fabio Bocchialini", 9:00 - 18:00
- 20 marzo 2019. Taranto - IISS "Pacinotti-Fermi", 9:00 - 18:00
- 12 aprile 2019. Roma - Istituto Tecnico Agrario "G. Garibaldi", 9:00 - 18:00

CONTENUTI MODULI eLEARNING:

I moduli proposti si pongono l'obiettivo di:

- **Conoscere le origini della dieta mediterranea e i suoi ingredienti caratteristici;**
- **Esplorare le sfide idriche nel Mediterraneo:** concentrazione della popolazione nelle aree costiere, degrado delle zone umide e degli ecosistemi acquatici e intrusione di acqua di mare nelle falde acquifere costiere;
- **Analizzare il ruolo dei sistemi alimentari sostenibili per combattere il cambiamento climatico:** il fenomeno del surriscaldamento nella regione mediterranea e le possibili soluzioni;
- **Abbandono della dieta mediterranea e le raccomandazioni per una nutrizione ottimale;**
- **Esplorare le nuove professioni legate ai sistemi alimentari sostenibili:** aiutare gli studenti a fare scelte più consapevoli e farli partecipare attivamente al cambiamento;
- **Conoscere il fenomeno delle perdite e degli sprechi alimentari:** la dimensione del problema e il suo impatto in termini economici, sociali e ambientali.

Le lezioni da 1 a 7 sono considerate obbligatorie per il completamento del corso.

LETTURE CONSIGLIATE PER APPROFONDIMENTO

LEZIONE 1

“NOI, IL CIBO, IL NOSTRO PIANETA”

- *European Commission. The 2030 Agenda for Sustainable Development*
https://ec.europa.eu/europeaid/policies/european-development-policy/2030-agenda-sustainable-development_en
- *Global Panel on Agriculture and Food Systems for Nutrition. (2016). [Why are diets changing?](#) Food systems and diets: Facing the challenges of the 21st century.* London, UK. Pp. 69-79.
<http://glopan.org/sites/default/files/ForesightReport.pdf>
- 2030 Agenda (documento delle Nazioni Unite):
<https://sustainabledevelopment.un.org/post2015/transformingourworld/publication>
- App per SDGs: <https://www.sdgsinaction.com>

LEZIONE 2

AGRICOLTURA E ABITUDINI DELLE COMUNITÀ LOCALI: L'ORIGINE DELLA "DIETA MEDITERRANEA"

- UNESCO. *Mediterranean Diet*
http://www.unesco.org/archives/multimedia/?pg=33&s=films_details&id=1680&vl=Eng&vo=2

LEZIONE 3

ESPLORARE LE SFIDE IDRICHE NEL MEDITERRANEO

- FAO 2017. *Water Scarcity - One of the greatest challenges of our time*
<http://www.fao.org/zhc/detail-events/en/c/880881/>

LEZIONE 4

ANALIZZARE IL RUOLO DEI SISTEMI ALIMENTARI SOSTENIBILI PER COMBATTERE IL CAMBIAMENTO CLIMATICO

- IPCC (2018). *Special Report: Global Warming of 1.5 °C*
<https://www.ipcc.ch/sr15/>
- BCFN (2018). *Healthy and Sustainable Diets - Recommendations for People*
<https://www.barillacfn.com/m/publications/healthy-and-sustainable-diets-oct20181.pdf>

LEZIONE 5

ABBANDONO DALLA DIETA MEDITERRANEA E LE RACCOMANDAZIONI PER UNA NUTRIZIONE OTTIMALE

- BCFN (2016). *Doppia Piramide 2016 - Un Futuro più Sostenibile Dipende da Noi*
<https://www.barillacfn.com/m/publications/doppiapiramide2016-futuro-piu-sostenibile-dipende-da-noi.pdf>
- Ministero della Salute (2015). Quaderni del Ministero della Salute, n 25: Nutrire il pianeta, nutrirlo in salute. Equilibri nutrizionali di una sana alimentazione:
http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2556_allegato.pdf

LEZIONE 6

ESPLORARE LE NUOVE PROFESSIONI LEGATE AI SISTEMI ALIMENTARI SOSTENIBILI

- Barilla Center for Food and Nutrition. (2015)
[Food, People & Planet: Sharing Responsibilities for a More Sustainable Tomorrow.](http://www.barillacfn.com/m/publications/food-people-planet-sharing-responsibilities-for-a-more-sustainable-tomorrow)
- World Economic Forum. (2016)
[The Future of Jobs Employment, Skills and Workforce Strategy for the Fourth Industrial Revolution](http://www.weforum.org/publications/the-future-of-jobs-employment-skills-and-workforce-strategy-for-the-fourth-industrial-revolution)

- *Morning Future*. (2017, Dec. 29)
[H-Farm's Riccardo Donadon: "Technology will not make us lose jobs; it will create new and more specialised jobs"](#).
- *National Geographic*
[11 of the Fastest Growing Green Jobs](#) [Slideshow].
- *Iufer, J.* (2017, Apr. 24)
[What Does the Dietitian of the Future Look Like?](#) *Food & Nutrition*.

LEZIONE 7

CONOSCERE IL FENOMENO DELLE PERDITE E DEGLI SPRECHI ALIMENTARI

Materiali disponibili dal 29 Gennaio 2019