



Ristorante

Costruire un ristorante sostenibile

Parole chiave:

Sostenibilità, spreco alimentare, consapevolezza ambientale, riciclo, costruzione creativa

Gruppo target:

Bambini dai 6 ai 10 anni, Educatori, Genitori

Obiettivo:

Questa attività mira a educare i bambini su modi pratici per ridurre, riutilizzare e riciclare gli sprechi alimentari nella vita quotidiana, incoraggiandoli a contribuire a un ambiente più sostenibile. Attraverso la simulazione di un'esperienza in un ristorante, promuove la consapevolezza sociale sul problema globale dello spreco alimentare, aiutando i partecipanti a comprendere il proprio impatto personale e collettivo. Impegnandosi nella risoluzione creativa dei problemi, i bambini sviluppano un pensiero innovativo sull'intraprendenza.

Linee guida generali sull'allocazione del tempo:

La durata necessaria per svolgere questa attività può variare a seconda del gruppo specifico di bambini. Gli insegnanti sono incoraggiati ad adattare l'esecuzione in base alle esigenze, agli interessi e alle dinamiche del gruppo.

Nella fase preparatoria, gli insegnanti possono utilizzare diverse attività per introdurre e contestualizzare l'argomento scelto. Queste possono includere discussioni, video, disegni, narrazioni o persino un'escursione didattica, a seconda dell'età e delle conoscenze pregresse dei bambini.

La fase di costruzione principale, durante la quale i bambini progettano e costruiscono il loro elemento urbano utilizzando i mattoncini LEGO, non dovrebbe in genere superare i 45-60 minuti. Tuttavia, questa fase stimola spesso ulteriore curiosità e domande nei bambini, portando potenzialmente a un coinvolgimento più prolungato o ad attività di follow-up. Per istruzioni più dettagliate e supporto pedagogico su come implementare le attività del progetto INNO-kids, si prega di scaricare la Guida Metodologica per Insegnanti.



Materiali e risorse necessari:

Per la caccia al tesoro:

- Stampa e ritaglia le carte con gli indizi della caccia al tesoro.
- Preparare contenitori o sacchetti riciclabili.
- Crea un elenco di oggetti da trovare (ad esempio, avanzi di cibo, materiali compostabili, oggetti riciclabili).
- Raccogli pennarelli, carta, piccoli premi, sacchetti della spazzatura e guanti.

Introduzione all'argomento:

I ristoranti svolgono un ruolo significativo nell'educare la comunità sullo spreco alimentare e sulla gestione delle risorse. Imparando a ridurre, riutilizzare e riciclare gli sprechi alimentari, possiamo creare un ambiente più sostenibile.

Procedura:

Preparazione

- Simulazione di un ambiente di ristorante: allestire uno spazio con tavoli, sedie, menu, utensili da cucina, bidoni del compost, bidoni per il riciclaggio e contenitori per lo stoccaggio.
- Postazioni didattiche: allestire postazioni con segnaletica per il compostaggio, il riciclaggio e lo stoccaggio corretto.
- Durante il pranzo: esperienza simulata di un ristorante:
 - I bambini pranzano nell'apposita sala con il cibo ordinato.
 - Discutere i materiali utilizzati per la consegna del cibo e il loro impatto ambientale.
- Discussione:
 - Parliamo di alimentazione consapevole e di come evitare gli sprechi alimentari.
 - Introduci la caccia al tesoro e i suoi obiettivi.

Caccia al tesoro

- Dividete i bambini in piccoli gruppi con una carta con gli indizi iniziali.
- Esempi di indizi:
 - "Costruisci una stazione di compostaggio dove gli avanzi possano diventare terreno per nuove piante."
 - "Creare un centro di riciclaggio per bottiglie e contenitori riciclabili."
 - "Creare una stazione per conservare gli alimenti in modo sostenibile."
- Ogni indizio guida i bambini nella costruzione di una postazione dedicata allo spreco alimentare, utilizzando i materiali forniti.



Dettagli

Stazioni didattiche:

- Compostaggio: mostra come trasformare gli scarti alimentari in compost.
- Riciclo: spiega l'importanza del riciclaggio degli imballaggi alimentari.
- Conservazione corretta: insegnare le tecniche corrette per conservare gli alimenti.

Riflessione

- Discutere ciò che hanno imparato sullo spreco alimentare e sulla sostenibilità.
- Domande da porre:
 - "Perché è importante compostare gli scarti alimentari?"
 - "Come possiamo ridurre lo spreco alimentare a casa e nella nostra comunità?"
 - "Quali nuove idee hai imparato sul riciclaggio e il riutilizzo degli alimenti?"
- Incoraggiare la condivisione di pensieri e idee su come ridurre gli sprechi alimentari.

Suggerimenti:

- Concludere l'attività con una discussione sui diversi modi per superare gli ostacoli all'accesso a pratiche alimentari sostenibili e sul ruolo delle aziende locali nel fornire servizi inclusivi e sostenibili.

Considerazioni aggiuntive:

Differenziazione:

Fornire supporto aggiuntivo o istruzioni semplificate per gli studenti che potrebbero necessitare di ulteriore assistenza. Per gli studenti più avanzati, offrire attività di approfondimento come la ricerca di ulteriori pratiche sostenibili o la progettazione di modelli più complessi.

Valutazione:

Valutare gli studenti in base alla loro partecipazione e al loro coinvolgimento durante le discussioni e le attività pratiche. Valutare la creatività, l'impegno, la collaborazione, la profondità di comprensione dimostrata nei loro modelli, il pensiero critico, la capacità di fornire feedback costruttivi e le capacità di presentazione.

Collegamenti curriculari:

Questa attività integra:

Studi ambientali (*sistemi alimentari, sostenibilità e impatto ambientale degli sprechi alimentari; strategie per ridurre, riutilizzare e riciclare i materiali organici*)

Educazione alla cittadinanza (*consumo responsabile, consapevolezza sociale e ambientale e responsabilità collettiva per la riduzione dei rifiuti*)

Scienza (*conoscenza di base della decomposizione, dei processi di compostaggio e dei benefici ambientali della riduzione dei rifiuti*)

Matematica (*quantificazione delle porzioni di cibo, stima degli sprechi e applicazione di semplici operazioni per misurare gli sforzi di riduzione o simulare la pianificazione del ristorante*)

Collegamenti SDG:

- **Obiettivo di sviluppo sostenibile 12:** Consumo e produzione responsabili
– Gli alunni esplorano i modi per garantire modelli di consumo e produzione sostenibili.



Finanziato dall'Unione Europea. I punti di vista e le opinioni espressi sono tuttavia esclusivamente quelli degli autori e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o della SAAIC. Né l'Unione Europea né l'ente erogatore possono essere ritenuti responsabili per essi.