

Egregio Dirigente Scolastico, Gentilissimi Docenti,

Sperando di fare cosa gradita, contattiamo la segreteria del vostro istituto per segnalare i nostri **corsi di e-learning gratuiti in materia alimentare**, pensati **per i docenti delle scuole secondarie di 1° e 2° grado**. L'iniziativa è stata realizzata da Confconsumatori nell'ambito del progetto "**Più sai, più sei** - **Consapevolmente consumatore, ugualmente cittadino**", finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico, nell'ambito del quale la nostra associazione si è occupata di **benessere, sicurezza alimentare e sostenibilità**, con la collaborazione di docenti del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'**Università degli Studi di Parma**. Proprio grazie al loro contributo, abbiamo elaborato contenuti di qualità, pensati per arricchire l'offerta formativa e, in particolare, le ore di **educazione civica**.

La **piattaforma di e-learning** sarà attiva **fino alla fine di gennaio 2021** al link <https://www.formazioneconfconsumatori.it/> e si compone di **quattro brevi corsi**.

È sufficiente **completarne anche solo uno per scaricare gratuitamente tanti materiali, pronti da utilizzare in classe o nella didattica a distanza** (quiz interattivi, laboratori, power point, schede...). Ai primi docenti iscritti, inoltre, saranno **spedite in omaggio** (fino ad esaurimento) **alcune copie di "Benessere e sicurezza alimentare – Guida per un'alimentazione sana, sicura e sostenibile"** da distribuire agli studenti. Per informazioni: 0521/231846 o alimentazione@confconsumatori.it.

Descriviamo ora meglio l'iniziativa, che vi invitiamo a condividere tra i docenti del vostro istituto scolastico.

IL PROGETTO PIU' SAI, PIU' SEI - La nostra associazione si è impegnata a lavorare sulle tematiche del **benessere** e della **sicurezza alimentare**, con una speciale attenzione per la **sostenibilità**. In particolare, abbiamo affrontato i seguenti **argomenti**: la scelta degli alimenti che compongono una dieta corretta e bilanciata; consigli su come rendere più sostenibile la nostra spesa e ridurre lo spreco; l'interpretazione delle etichette alimentari o dei claims; la scadenza, la preparazione e la conservazione dei cibi; i controlli nella filiera, il richiamo di prodotti o altre allerte alimentari; la contraffazione e le frodi alimentari; la sicurezza alimentare e i rischi di contaminazione (chimica o igienico-sanitaria); la lotta alle fake news, eccetera. Nell'ambito del progetto, che si rivolge all'intera cittadinanza, con un'attenzione particolare ai giovani e ai formatori delle nuove generazioni, sono state previste numerose iniziative: sportelli di assistenza e consulenza gratuiti; una **piattaforma interattiva**; un **questionario** su "Alimentazione: abitudini, stili di vita e sicurezza"; un **gioco interattivo** sullo spreco; una **guida** completa e aggiornata e molte altre attività.

LA PIATTAFORMA ONLINE – La piattaforma gratuita per l'e-learning di Confconsumatori è online all'indirizzo <https://www.formazioneconfconsumatori.it/>. La registrazione è semplice, veloce e gratuita. Sono presenti **diversi moduli formativi, non vincolanti**: i docenti possono scegliere quali e quanti corsi frequentare liberamente tra questi quattro (opportunosamente descritti sul sito):

1. **BENESSERE ALIMENTARE E SOSTENIBILITÀ** (durata: 1,30 h)
 - A) Dieta e salute
 - B) Alimentazione sostenibile
2. **SICUREZZA ALIMENTARE E FRODI** (durata: 5 h)
 - A) Controlli su filiera, corretta conservazione e preparazione dei cibi
 - B) Sicurezza alimentare
 - C) Frodi alimentari
3. **ETICHETTATURA E CLAIMS NUTRIZIONALI** (durata: 50 min.)
4. **DIRITTI E TUTELE DEL CONSUMATORE** (slide scaricabili, durata: circa 1 h)
 - A) Prodotti alimentari avariati o richiamati dal commercio
 - B) Origine e provenienza, tutela del «*made in Italy*», denominazioni DOP, IGP, STG
 - C) La legge «Gadda» contro gli sprechi alimentari

TRE RAGIONI PER ISCRIVERSI:

1. **CONTENUTI DI QUALITÀ**: i materiali formativi sono curati dagli esperti del Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco dell'Università degli Studi di Parma, nell'ambito di un progetto nazionale (www.piusaipiusei.org), finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico e realizzato da Confconsumatori, un'associazione di consumatori senza scopo di lucro e indipendente. I temi trattati (in particolare *sicurezza, benessere e sostenibilità alimentare; educazione al consumo consapevole; lotta alla contraffazione, alle fake news e allo spreco*) rientrano a pieno titolo nelle linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica emanate dal Miur (nucleo 2 SVILUPPO SOSTENIBILE) e si ispirano agli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU.
2. **LEZIONI BREVI E MATERIALI PER LA CLASSE**: il periodo in cui viviamo rende ancora più complesso il lavoro dei docenti, che hanno poco tempo a disposizione. Per questo, alcuni corsi (in particolare *"Etichettatura e Claims"* o *"Diritti e tutele del consumatore"*) richiedono poco impegno. Una volta frequentato almeno uno dei moduli e superato il relativo breve test, sarà "sbloccato" l'accesso a TUTTI i materiali "a corredo", scaricabili liberamente e studiati da Confconsumatori per coinvolgere gli studenti con giochi interattivi, brevi esercizi, power point e schede. Un supporto utile per gli insegnanti che desiderano contribuire a formare consumatori più informati, attivi e consapevoli.
3. **GUIDE IN OMAGGIO E ASSISTENZA QUALIFICATA**: i primi docenti iscritti, che supereranno anche uno dei 4 corsi disponibili, potranno richiedere gratuitamente la spedizione della nuova [guida di Confconsumatori "Benessere e sicurezza alimentare"](#), in un numero di copie sufficiente per tutti gli studenti di una classe. La guida, strumento agile e aggiornato per attività di approfondimento, sarà a disposizione fino ad esaurimento. Inoltre, fino alla fine di gennaio, sarà assicurata assistenza ai docenti per dubbi o richieste sui corsi e sui materiali (sportello online o telefonico: alimentazione@confconsumatori.it o 0521/231846).

ALIMENTAZIONE: CORSI E MATERIALI GRATUITI PER L'EDUCAZIONE CIVICA

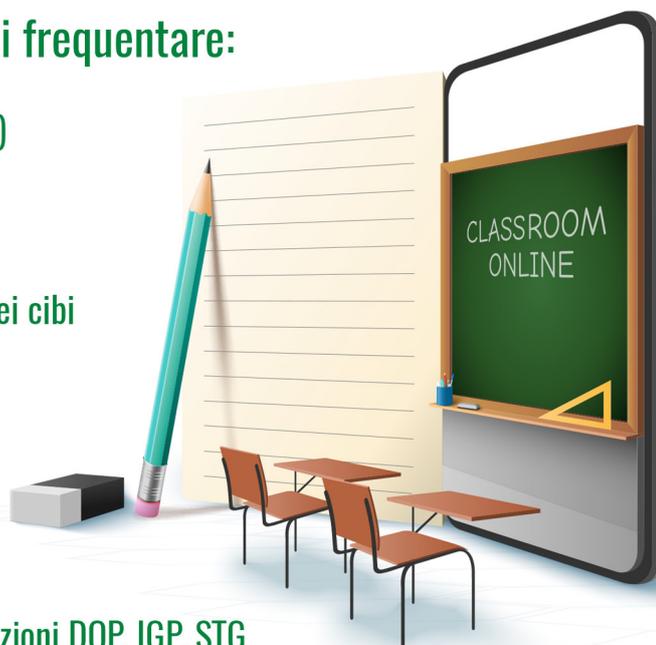
La piattaforma sarà attiva fino alla fine di gennaio 2021 al link <https://www.formazioneconfconsumatori.it>

PERCHÉ ISCRIVERSI

-  **CORSI BREVI, MASSIMA QUALITÀ:** brevi video-lezioni degli esperti del Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell'Università di Parma o slide scaricabili di Confconsumatori.
-  **MATERIALI DA USARE IN CLASSE:** supera anche uno solo dei test e scarica tutti i nostri materiali per arricchire le ore di educazione civica con i tuoi studenti: giochi, quiz, esercizi, slide e schede pronti da utilizzare!
-  **GUIDE IN OMAGGIO E ASSISTENZA QUALIFICATA:** ai primi iscritti spediremo la guida di Confconsumatori "Benessere e sicurezza alimentare" (fino ad esaurimento). Ricevi l'assistenza gratuita del nostro sportello fino a fine gennaio 2021 (0521/231846 o alimentazione@confconsumatori.it).

I NOSTRI CORSI: scegli tu quanti e quali moduli frequentare:

- BENESSERE ALIMENTARE E SOSTENIBILITÀ** (durata: 1,30 h)
 - Dieta e salute
 - Alimentazione sostenibile
- SICUREZZA ALIMENTARE E FRODI** (durata: 5 h)
 - Controlli su filiera, corretta conservazione e preparazione dei cibi
 - Sicurezza alimentare
 - Frodi alimentari
- ETICHETTATURA E CLAIMS NUTRIZIONALI** (durata: 50 min)
- DIRITTI E TUTELE DEL CONSUMATORE**
(slide scaricabili, durata: circa 1 h)
 - Prodotti alimentari avariati o richiamati dal commercio
 - Origine e provenienza, tutela del «made in Italy», denominazioni DOP, IGP, STG
 - La legge «Gadda» contro gli sprechi alimentari



Per informazioni: alimentazione@confconsumatori.it o 0521/231846.