

# Responsabilità

Questa settimana gli studenti studiano la responsabilità alimentare e come la produzione, il consumo e lo spreco di cibo possono essere resi più responsabili. L'obiettivo è rendere gli studenti più consapevoli delle responsabilità associate alla coltivazione e alla produzione di cibo per aiutarli a essere consumatori più consapevoli. Il progetto per questa unità riguarda l'indagine e la riduzione dello spreco alimentare a scuola, quindi questa lezione è un perfetto seguito di quel lavoro.

Inizia l'unità con l'intera lezione di classe e poi mira a completare almeno due delle mini lezioni con i tuoi studenti durante la settimana. Ogni mini lezione è progettata per presentare elementi della lezione principale in modi nuovi e coinvolgenti.

## Lezione principale

**Lezione di tutta la classe**  
30 minuti



START  
HERE

### La natura della responsabilità

In questa lezione, gli studenti guardano un breve video che mostra le responsabilità delle famiglie contadine e come lavorano duramente per produrre il cibo che mangiamo. Gli studenti hanno l'opportunità di discutere lo spreco alimentare ed esaminare come il concetto di duro lavoro, agricoltura e consumo di cibo influisce sulla loro idea di responsabilità. (Vedere pagina 2 per i dettagli della lezione.)

## Mini lezioni

**Per piccoli gruppi**  
15 minuti



### I nostri produttori locali: Rapid Fire Research

Chiedi agli studenti di fare ricerche in piccoli gruppi (2-3) sulle fonti alimentari locali; "locale" può essere entro un raggio di 30 miglia o in tutto lo stato e "fonti di cibo" può essere qualsiasi cosa coltivata o prodotta localmente/in tutto lo stato. Chiedi agli studenti di scegliere un alimento/fonte e riferire alla classe su ciò che hanno appreso. Gli studenti dovrebbero anche essere consapevoli di ciò che la loro area locale o stato è noto per la produzione. Dopo circa 10 minuti di ricerca, chiedi agli studenti di condividere un nuovo "fatto divertente" che hanno appreso sulla produzione alimentare locale.

**Per i partner**  
15 minuti



### Regole alimentari

Che regole alimentari hai a casa e a scuola? Ci sono? Se no, dovrebbe esserci? Quali sono alcune linee guida che potresti condividere con la tua famiglia e possibilmente con l'amministrazione scolastica che potrebbero aiutare a promuovere un consumo alimentare responsabile?

**Per gli individui**  
15 minuti



### Responsabilità Alimentare

Quanto sei bravo a finire il tuo cibo? Butti via regolarmente il cibo? Mangi gli avanzi in casa o la tua famiglia butta via molto cibo? Cosa potresti cambiare per mangiare in modo più consapevole e responsabile e buttare meno?

**Incentrato sulla  
tecnologia**  
15 minuti



### **Gita gastronomica preferita**

Chiedi agli studenti di ricercare il loro cibo preferito. Dove viene prodotto o coltivato? Quale è "impronta ecologica" di quel cibo? Ad esempio, se vivi a New York, ma le banane che ami provengono dal Messico, quante miglia percorre quella banana per arrivare al tuo negozio/a casa? È una scelta responsabile acquistare cibo che ha una grande impronta di carbonio (ad esempio, richiede molto gas, energia, inquinamento atmosferico e manipolazione del cibo per arrivare al tuo negozio per l'acquisto)? Il Green Eatz "[Impronta di carbonio alimentare](#)" potrebbe essere utile.

# La natura della responsabilità

In questa lezione, gli studenti imparano qualcosa su chi coltiva il nostro cibo, come lo otteniamo e come lo apprezziamo e lo sprechiamo. L'obiettivo è rendere gli studenti più consapevoli delle responsabilità associate alla coltivazione e alla produzione di cibo per aiutarli a essere consumatori più consapevoli.

**Orario della lezione**

30 minuti

**Materiali richiesti**

☐ Per questa lezione non è richiesto alcun materiale

**Mappa degli standard**

Questa lezione è in linea con le competenze CASEL, gli standard di educazione sanitaria nazionale, gli standard dell'International Society for Technology in Education, se applicabili, e gli standard comuni di base dello stato. Si prega di fare riferimento al [Mappa degli standard](#) per maggiori informazioni.

**Obiettivo della lezione**

Gli studenti:

- Discuti dello spreco alimentare in America, a scuola e nelle loro famiglie
- Correlare responsabilità e rispetto all'agricoltura
- Identificare modi per ridurre lo spreco alimentare

**Connessione insegnante / cura di sé**

Per quest'ultima lezione di responsabilità, considera come utilizzi il tuo tempo e i tuoi talenti scuola. Sei responsabile di come trascorri il tuo tempo a scuola? Utilizzi i periodi aperti per pianificare le lezioni o valutare i compiti in modo da poter guadagnare un po' di tempo personale in più la sera o nei fine settimana? Trascorri del tempo in rete con i colleghi e pianifichi il successo degli studenti, o ci sono più pettegolezzi e diffusione di voci che relazioni produttive e sane e costruzione di strategie? E le tue capacità? Li usi al massimo delle loro potenzialità o ti senti al massimo e pronto per andare avanti fino alla fine dell'anno? Perseguì significative opportunità di apprendimento professionale o semplicemente sfogli le letture e lezioni arbitrarie (quando assegnate).

Quando hai l'opportunità di essere totalmente responsabile del tuo tempo e del tuo talento, di fare ciò che ci si aspetta o ti viene richiesto, coglila. Ti darà energia per il prossimo compito. Ti sentirai bene se hai usato il tuo tempo con saggezza, se hai usato le tue capacità al massimo. Sarai motivato a migliorare, a continuare a imparare, a condividere intuizioni e a costruire una scuola migliore. Modellare questo tipo di responsabilità fa bene anche ai tuoi studenti. Tutti si stancano entro la fine dell'anno; ci vogliono autodisciplina e perseveranza per andare avanti fino alla fine. Puoi essere un leader in questo settore e anche i tuoi studenti. Continua!

**Condividere**

5-7 minuti

Questa settimana parleremo delle nostre responsabilità nei confronti dell'ambiente e del nostro consumismo, ovvero quanto acquistiamo e utilizziamo e quanto sprechiamo.



## Ispirare

15 minuti

Pensaci: quante volte pensi alla terra e al cibo che produce? Se non avessimo negozi di alimentari, dove prenderesti il cibo? (Invita gli studenti a rispondere). Conosci agricoltori locali o hai accesso ai mercati degli agricoltori? (Invita gli studenti a rispondere).



## Potenziare

15 minuti

Per questa lezione, guarderemo il video Random Acts of Kindness sulla responsabilità nel contesto della cultura contadina.

<https://www.youtube.com/watch?v=iYbXqBMfWag> (Durata: 6:44)

Dopo le domande di discussione video (per discussioni di gruppo grandi o piccole, orali o scritte):

- Quali reazioni hai all'idea che sprechiamo  $\frac{1}{3}$  del nostro cibo negli Stati Uniti? (Ciò significa, ad esempio, se esci in un ristorante e ordini tre hamburger, ne mangerai solo due e sceglierai di buttarne uno.)
- Noti sprechi alimentari qui a scuola o a casa tua?
- Quali sono alcune cose che puoi fare per ridurre lo spreco alimentare?
- In che modo essere consapevoli dello spreco alimentare dimostra rispetto per gli agricoltori e le loro famiglie?
- Come definisci la responsabilità ora che hai visto questo video?



## Riflettere

5-7 minuti

Mentre andiamo per il resto di questa settimana, parleremo di cibo; come consumiamo cibo, come pensiamo al cibo e cosa sappiamo delle persone che producono il nostro cibo. È probabile che la maggior parte di noi non ci abbia pensato molto, e va bene così! Lo cambieremo, però! Quando pensi a quanto sia importante il cibo per noi, inizi a capire quanto siano importanti le persone che coltivano, producono, spediscono, immagazzinano *eventare* anche il cibo è per noi. A meno che non stiamo coltivando tutto il nostro cibo (cosa che pochissimi di noi fanno oggi), siamo moltodipendente sull'abilità, la passione, la terra, gli affari e la generosità degli altri. Il cibo è in realtà una bellissima connessione umana che abbiamo gli uni con gli altri. Quindi, stasera, se vedi molto cibo avanzato dopo cena, pensa a come potresti usare quel cibo domani o dopodomani. Puoi riutilizzare quel cibo in modo che non diventi rifiuto? Potrei chiedertelo domani, quindi prendi alcuni appunti mentali su come vanno le altre tue esperienze culinarie oggi! Diventiamo creativi nel modo in cui usiamo il cibo e ricordiamoci di apprezzare il cibo che abbiamo!