

## **Liberi di scegliere!**

### Progetto pilota di Promozione della Salute per le Scuole Secondarie di secondo grado

“**Liberi di scegliere!**” è un percorso di azione sostenibile e didattico con gli studenti e gli insegnanti delle scuole secondarie di II grado del territorio metropolitano, per riscrivere e applicare i capitoli d’offerta sia dei distributori automatici di alimenti e bevande che dei bar (ed eventuali mense) interni agli Istituti scolastici. È un percorso di ricerca -azione proposto dalla **Città Metropolitana di Torino, dall’Università di Torino, dall’Ufficio V dell’USR - ambito di Torino**, da **DoRS** Centro di Documentazione Regionale per la Promozione della Salute della Regione Piemonte e dalla **Consulta provinciale degli studenti**, che nasce nel quadro del progetto strategico “**Nutrire Torino Metropolitana**” lanciato da Città metropolitana di Torino e Università di Torino per rendere accessibile e diffusa la qualità quotidiana del cibo (“buona, sana, pulita e giusta”).

#### **CONTESTO**

La ristorazione scolastica ed in generale le occasioni che a scuola avvicinano al cibo i bambini e i ragazzi ( mense, bar, distributori automatici di alimenti, percorsi di educazione sull’alimentazione sostenibile) rivestono certamente un ruolo strategico, soprattutto se considerati all’interno del più grande tema delle Policy scolastiche e urbane per la Salute e più in generale delle Politiche Educative (anche con riferimento alla sostenibilità ambientale).

In questo quadro, in particolare, sembra necessario l’avvio di una riflessione sulla qualità degli alimenti offerti nelle scuole secondarie superiori, tenuto conto della fase delicata che gli adolescenti attraversano e del ruolo significativo che può esercitare il rapporto con il cibo. Infatti le scuole secondarie ospitano bar, e talvolta mense e distributori automatici di alimenti, che offrono cibi non sempre appropriati ad una corretta alimentazione e ad una relazione equilibrata con la vita e la natura. La necessità dunque di coinvolgere direttamente tutti gli attori delle “filiera” del cibo dai produttori ai consumatori quali: fornitori di materie prime, gestori dei bar delle scuole, gestori dei distributori automatici, dirigenti scolastici, insegnanti (in particolare referente per la promozione della salute e per l’educazione ambientale), studenti, naturalmente, altre Istituzioni competenti (Regione, Città metropolitana, Ufficio scolastico, DoRS, ASL) ed enti tecnici di supporto (Università, ARPA, tecnici distributori automatici, ..).

Poiché il progetto prevede una tematica trasversale, queste sono le condizioni per la sua “riuscita”: le implicazioni della sostenibilità alimentare devono necessariamente essere affrontate con un approccio integrato e le azioni educative che vedranno il coinvolgimento degli studenti, si devono collocare nell’ambito di progettualità di rete che coinvolgano i diversi portatori di interesse.

Solo l’esistenza di un processo aperto e governato permetterà di migliorare in modo permanente la qualità del cibo offerta e potrà consolidare l’ottica integrata tra Enti diversi e di sistema all’interno delle singole Istituzioni Scolastiche che caratterizza l’esperienza piemontese ormai da anni.

In particolare tale processo si iscrive nel percorso della rete regionale piemontese delle scuole che promuovono salute (costituitasi formalmente nel maggio 2014 e da tale data appartenente al network europeo delle School for Health in Europe - network SHE) e che rappresenta la stretta alleanza tra i diversi enti che si occupano di Promozione della Salute individuando la Scuola come ambiente fondamentale del lavoro per la salute e il successo formativo.

Una scuola infatti che orienta non solo i curricoli ma l'organizzazione dell'intera comunità scolastica verso la promozione di stili di vita sani e attivi, rappresenta il contesto favorevole perché gli studenti sviluppino le conoscenze, le abilità e le abitudini necessarie per vivere in modo salutare e attivo anche in età adulta.

Fondamentale quindi ricordare in sintesi che:

- i risultati di salute ed educativi migliorano se la scuola utilizza l'approccio "scuola che promuove salute" per affrontare le questioni relative alla salute in un contesto educativo;
- le azioni basate su molteplici determinanti di salute sono più efficaci nell'ottenere risultati di salute ed educativi, rispetto agli interventi svolti solo in classe o agli interventi singoli;
- i fattori che incidono sull'apprendimento sono influenzati prevalentemente da fattori socio-emotivi, come ad esempio interazioni studente-insegnante e insegnante-insegnante, cultura della scuola, clima di classe, rapporti con il gruppo dei pari;
- i fattori socio-emotivi sono fondamentali per il modo in cui opera "una scuola che promuove salute" e per come le scuole raggiungono i loro obiettivi educativi e di salute;
- un approccio globale alla scuola, in cui vi è coerenza tra le politiche della scuola e le pratiche che promuovono l'integrazione sociale e l'impegno a livello educativo, facilita realmente i risultati in termini di apprendimento, aumenta il benessere emotivo e riduce i comportamenti a rischio per la salute.

## **OBIETTIVI**

Costruire un confronto aperto sul cibo offerto a scuola che coinvolga tutti gli attori e che rimetta al centro del processo i ragazzi, che devono essere considerati soggetti autonomi e a cui si deve rispetto, pur nella complessità delle responsabilità in gioco ("ascolto attivo"), deve prevedere obiettivi di processo e obiettivi di risultato.

### **Obiettivi di processo**

- Predisporre occasioni strutturate per rendere il confronto una modalità di lavoro "permanente e non temporanea" di dialogo tra i diversi attori inclusi i gestori di bar e distributori automatici.
- Definire un coinvolgimento trasversale del corpo docente all'interno della scuola con la partecipazione attiva e il supporto esperto del Dirigente Scolastico e del DSGA.
- Coinvolgere i docenti del Consiglio della/e classe/i in modo che ogni insegnante, in sinergia con gli altri, possa contribuire con l'apporto della sua disciplina alla co-costruzione di percorsi pluridisciplinari.
- Inserire il progetto nel percorso di alternanza scuola/lavoro per rendere sostenibile l'impegno attivo dei ragazzi.
- Predisporre momenti di focus group sia con gli studenti sia con i docenti per condividere momenti di meta-riflessione sul percorso svolto, sulle strategie apprese e sui risultati conseguiti, evidenziando insieme punti di forza e momenti di criticità.

### **Obiettivi di risultato**

- Predisporre percorsi didattici di competenza e approfondimento che permettano a studenti, insegnanti di acquisire le informazioni e gli elementi di realtà che mettano in grado tutti gli attori di riscrivere collettivamente i capitoli, considerando i vincoli organizzativi, tecnologici ed economici in campo.
- Realizzare materiali specifici, eventi collaterali, seminari, iniziative di educazione sull'alimentazione sostenibile rivolti sia alle altre classi della scuola che alla

comunità in cui la scuola si colloca. Con una particolare attenzione alle modalità di comunicazione e marketing sociale per un coinvolgimento il più ampio possibile.

- Costruire una proposta per la scrittura del capitolato per i distributori automatici e i bar interni da utilizzare, validata, per il rinnovo degli appalti incluse le forme di controllo e governance del processo.
- Definire e mettere a disposizione di tutte le scuole partecipanti al progetto, materiali tecnici, strumenti di indagine, opportunità formative oppure altro materiale relativo alle specificità di indirizzo di ciascun istituto partecipante.
- Diffondere, attraverso la realizzazione del progetto, forme di didattica inclusiva per favorire l'apprendimento partecipato di tutti e di ciascuno, nell'ottica della valorizzazione delle differenze.

### **PERCORSO PROPOSTO ALLE SCUOLE**

La proposta si articola lungo tutto l'anno scolastico 2016-2017 secondo un programma che vuole offrire alle Scuole secondarie di II grado, una occasione di definire un percorso integrato in grado di coinvolgere l'intera comunità scolastica.

Pertanto il progetto richiede alle Scuole l'impegno di:

- richiedere i capitolati inerenti il bar e le vending machine e metterli a disposizione del gruppo di progettazione (PREREQUISITO fondamentale)
- coinvolgere almeno 1/2 classi per istituto (preferibilmente terze per costruire percorsi di alternanza e allo stesso tempo dare il tempo per fruire dei prodotti dati dal nuovo appalto);
- individuare degli insegnanti referenti motivati a partecipare ad un percorso nel quale essere soggetti attivi che prevede momenti di formazione e conduzione di attività in classe;
- individuare i rappresentanti degli studenti che possano tenere i rapporti con la Consulta degli studenti;
- concordare modalità efficaci per coinvolgere nel progetto le altre classi dei plessi interessati a partire dal gruppo interno che si occupa di promozione della salute e alimentazione
- aderire alle proposte "core" programmate dal gruppo di progetto
- definire in modo partecipativo e allargato quali proposte aggiungere al percorso "core" per rendere maggiormente fruibile, sostenibile ed efficace l'intero processo all'interno della propria scuola tenendo conto delle singole caratteristiche specifiche

Tutte le attività proposte non prevedono quote di contribuzione da parte delle classi partecipanti.

### **ISTITUTI PARTECIPANTI**

Il progetto coinvolge i seguenti Istituti Scolastici:

IIS ALBERT EINSTEIN - Torino

I.P.S. BECCARI - Torino

IIS SELLA AALTO LAGRANGE - Torino

IP GIOLITTI - Torino

LICEO PORPORATO - Pinerolo

IIS GOBETTI MARCHESINI CASA - Torino

LICEO GRAMSCI - Ivrea

LICEO N. ROSA - Susa

## **PROGRAMMAZIONE “CORE”**

L'articolazione del progetto per il raggiungimento degli obiettivi complessivi può essere così sintetizzato:

### **APRILE 2016**

1 incontro di presentazione dell'offerta progettuale alle Scuole selezionate presso la sede del CESEDI

### **MAGGIO 2016**

1 incontro di definizione ipotesi di progetto con appuntamento specifico (due o tre scuole massimo per ogni incontro) per definire con il gruppo di coordinamento la situazione di partenza

### **GIUGNO 2016**

1 incontro con Dirigenti Scolastici, DSGA e docenti delle istituzioni scolastiche che hanno aderito, eventualmente presso la propria sede, per costruire e validare il piano di massima di azioni e tempi:

Definizione delle classi partecipanti (1 o 2 per scuola o gruppo interclasse... )

Definizione e programmazione dell'accreditamento del progetto nel percorso di alternanza scuola/lavoro:

### **SETTEMBRE/OTTOBRE 2016**

3 Workshop di formazione di 3 ore ciascuno di confronto con esperti rivolto a tutti gli insegnanti appartenenti ai consigli di classe delle classi partecipanti al progetto in relazione almeno ai seguenti temi:

come si produce; come si distribuisce e i distributori automatici; impronta ecologica dei cibi; capitolati; elementi di nutrizione; media e cibo; ... (si veda programmazione specifica)

“Ascolto attivo” degli studenti con l'ausilio della Consulta degli Studenti per rilevare le esigenze e percezioni dei ragazzi delle scuole coinvolte.

Individuazione delle metodologie didattiche con cui affrontare i diversi step del progetto per rendere l'apprendimento più efficace ed inclusivo possibile

Saper confrontare sulla base di una adeguata raccolta di dati per prendere decisioni consapevoli. Il contributo della psicologia ai processi decisionali

Incontri preliminari con gestori dei bar e gestori dei distributori insieme a Dirigente e/o DSGA (assistita da esperti)

### **NOVEMBRE 2016 - GENNAIO 2017**

Percorsi didattici in classe gestiti dagli insegnanti a partire dalle conoscenze apprese durante i workshop e inseriti nella programmazione educativa per mettere in grado i ragazzi di riscrivere il capitolato con eventuale coinvolgimento dei singoli esperti (vedi programmazione specifica)

Eventuali visite ad aziende agricole/CAAT/cooperative ortofrutticole

### **FEBBRAIO 2017 - APRILE 2017**

Scrittura del capitolato d'appalto da parte della classe partecipante

Revisione esperta da parte degli enti coinvolti rispetto alla validazione del capitolato

Diffusione e condivisione delle proposte del capitolato con le altre classi della scuola

(video, brochure, dibattiti,...) per ampliare l'utilizzo dei prodotti proposti nel bar o nei distributori automatici

### **MAGGIO 2017**

Chiusura del percorso con presentazione del capitolato e meta riflessione da parte di insegnanti e ragazzi su quanto è stato fatto e ciò che si è imparato (focus group,...) nonché sulle modalità di governance permanente del processo.

### **PROGRAMMAZIONE “SPECIFICA”**

Alla programmazione “core” possono essere aggiunti momenti formativi/informativi di approfondimento tecnico specifico per gli studenti relativi ai seguenti ambiti (già oggetto di formazione di base per gli insegnanti):

- Come si produce la frutta, la verdura, i trasformati
- Logistica distributiva e costi
- Qualità nutrizionale degli alimenti
- Impronta ecologica delle forniture
- Come si scrive un capitolato: vincoli e possibilità
- Marketing/Appeal del cibo
- Distributori automatici
- Le parole del cibo

Il percorso specifico e l'adattamento del percorso core sarà co-costruito con le scuole a seconda delle necessità emerse e delle caratteristiche della singola scuola, avendo cura di selezionare gli esperti da coinvolgere e di scegliere le migliori strategie per correlare gli interventi con i curricula educativi che le classi sono portati a svolgere, incardinandoli nella programmazione scolastica.

**Le scuole partecipanti al progetto che desiderano usufruire delle offerte del catalogo “IL CE.SE.DI. PER LA SCUOLA 2016/2017” comprese nel settore “CIBO E ALIMENTAZIONE” e di seguito illustrate, avranno la priorità sulle altre scuole richiedenti.**