



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE STATALE
LUIGI EINAUDI - Via Leonida Bissolati, 96 - 26100 CREMONA
Cod. Mec. CRIS00600T - C.F. 80003440197 - Tel. 0372 458053/54 - Fax 0372 23238
Web: www.einaudicremona.it - e-mail: info@einaudicremona.it - cris00600t@pec.istruzione.it



UNI EN ISO 9001



INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO e SOCIO SANITARIO
TURISTICO GRAFICO COMMERCIALE

PROGETTO del BUON SAMARITANO



Responsabile Progetto:

- Prof.sa ARDIGO' DONATA,
- Prof. RUGGERI CRISTIAN

Gruppo di Progetto:

- Docenti dell'Istituto EINAUDI
- CARITAS DI Cremona
- ASL di Cremona

Classi coinvolte

classi indirizzo Enogastronomico

classi indirizzo Socio-sanitario

Numero di alunni: circa 650







Legge n 155, 16 luglio del 2003

- LEGGE del Buon Samaritano

La "Legge del Buon Samaritano" è stata pensata per incoraggiare le donazioni di cibo pronto e non consumato anche nell'ambito della ristorazione collettiva che altrimenti verrebbe gettato, e per facilitare l'attività delle organizzazioni che distribuiscono pasti e generi alimentari, agli indigenti, in modo gratuito. **La norma equipara il "consumatore finale" alle Onlus che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita ai bisognosi sollevandole da tutti quegli adempimenti burocratici che, di fatto, complicano l'assistenza agli indigenti.**

In pratica, le Onlus che recuperano cibo, per esempio, dalla ristorazione organizzata per consegnarlo alle persone indigenti non sono tenute all'osservanza delle norme sulla sicurezza dei prodotti alimentari, perché equiparate al consumatore finale.

OBIETTIVI

- BENEFICIO SOCIALE
- BENEFICIO AMBIENTALE
- BENEFICIO EDUCATIVO
- BENEFICIO CULTURALE



LO SPRECO ALIMENTARE:

- CAUSE
- IMPATTI
- PROPOSTE

PERDITA E SPRECO: CAUSE E IMPATTI

• LE CAUSE



• GLI IMPATTI

AMBIENTALI

- Emissione gas effetto serra
- Degrado del suolo
- Spreco di risorse idriche
- Consumo di energia

In Italia la frutta e gli ortaggi gettati via nei punti vendita comportano il consumo di più di 73 milioni di metri cubi di acqua



36,5 mld
di bottiglie
da 2 litri

ECONOMICI

- Costo/Valore del cibo sprecato
- Valore delle externalità negative prodotte
- Costo-opportunità della superficie agricola

In media, negli USA una famiglia di quattro persone spreca cibo per un valore equivalente a 1.600 dollari l'anno

\$4,4
\$4,4
\$4,4
4,4
dollari
al giorno

ETICO/SOCIALI

- Spreco di cibo ↔ Difficoltà di accesso al cibo
- Eccesso di alimentazione ↔ Denutrizione
- Spreco di nutrienti ↔ Carenze nutrizionali

Sufficienti per sfamare una famiglia in un Paese in via di sviluppo



In Italia, per
persona si sprecano
146 kg
di cibo



1/3
della produzione
annua mondiale
di cibo finisce
nella spazzatura

1,3 mld
di tonnellate

L'accezione più comune di spreco alimentare

in inglese, **food waste**

è quella di «cibo acquistato e non consumato che finisce nella spazzatura».

- Pur riferendosi sicuramente a una parte consistente degli sprechi alimentari, questa non è certo l'unica accezione valida, poiché lungo tutta la catena agro-alimentare, infatti, sono svariati i motivi per cui spesso accade che vengano scartati prodotti alimentari ancora commestibili.
- Tuttavia non esiste una definizione univoca di sprechi alimentari né a livello istituzionale, né tanto meno nella letteratura scientifica specializzata

- In Gran Bretagna, il Waste Resources Action Program (WRAP) propone una definizione di food waste, distinguendolo tra:

Evitabile:

cibo e bevande gettati via pur essendo ancora commestibili (ad esempio, pezzi di pane, mele, carne ecc.); Es. pane per fare crostini

Possibilmente evitabile

cibo e bevande che alcune persone consumano e altre no (ad esempio, croste di pane), o cibo che può essere commestibile, se cucinato in un modo piuttosto che in un altro (ad esempio, la buccia delle patate ecc.);

inevitabile

sprechi risultanti dalla preparazione di cibo o bevande che non sono, e non potrebbero essere, commestibili (ad esempio, ossa di carne, bucce d'uovo, di ananas ecc.).

PERDITE E SPRECHI ALIMENTARI REGISTRATI LUNGO L'INTERA FILIERA AGROALIMENTARE

le fasi della filiera per verificare le loro diverse responsabilità nella creazione di food losses e food waste, e per cominciare sono state individuate 6 fasi principali (figura 1.2.):

- *coltivazione, produzione agricola e raccolto;*
- *prima trasformazione;*
- *trasformazione industriale;*
- *distribuzione;*
- *ristorazione;*
- *consumo domestico.*

CONSUMO DOMESTICO



ATTIVITA' OPERATIVA:

- **ATTIVITA' PRINCIPALE:**

Accordo EINAUDI-CARITAS

- **ATTIVITA' DIDATTICA CURRICOLARE:**

*PREPARAZIONE E SERVIZIO DI PASTI
PRESTANDO ATTENZIONE ALLO SPRECO
DEGLI ALIMENTI*

ATTIVITA' DI FORMAZIONE

La corretta conservazione dei prodotti alimentari (esempio: temperature, contenitori).

Come mondare la frutta e la verdura per ridurre al minimo lo scarto

Le modalità di cottura e le temperature più adatte per i diversi alimenti, per ottenere il miglior risultato in termini quantitativi e qualitativi (cottura di vegetali o della carne)

Ordinazioni appropriate e previsioni corrette della domanda di prodotti alimentari

Porzionare e sfilettare in modo corretto i diversi alimenti

Le procedure di Stock Rotation





ALTRI PROGETTI

- ORTO DIDATTICO:
“IL GIARDINO DELLE IDEE”
- UTILIZZO E RISPARMIO DELL'ACQUA:
“TVB TI VOGLIOBERE