



Associazione
"Sardegna, l'Isola dei Sardi"
V. le Trieste 27
01923 - Cagliari
tel-fax 070/6848581
info@isoladeisardi.it



SCHEDA PROGETTO DIDATTICO

“CONOSCERE PER RECUPERARE”

Il viaggio dei rifiuti: riusare, riciclare, recuperare

Gli impianti di trattamento

DESCRIZIONE

La produzione del rifiuto è un processo nel quale molti fenomeni sono strettamente interconnessi tra loro, anche in virtù del fatto che al termine del processo di raccolta, smaltimento e riciclo, il rifiuto diviene oggi nuova “materia prima”.

Perché ciò si compia è necessaria una sensibilizzazione a tutti i livelli del processo, dai cittadini, alle agenzie di raccolta, agli impianti, ai responsabili delle amministrazioni.

Adottare buone pratiche volte alla riduzione dei rifiuti e ad un efficace riciclo e conoscere il ciclo di vita di alcuni rifiuti, è un modo per sensibilizzare gli allievi e le famiglie al problema.

OBIETTIVI

L'importanza del rifiuto come materia prima
Conoscere il ciclo di vita della carta e della frazione organica
Adottare buone pratiche volte alla riduzione dei rifiuti

STRUTTURA

- Incontri in aula di preparazione alle uscite: presentazione delle tematiche, organizzazione dei gruppi, predisposizione dei materiali per il rilevamento dei dati (quattro ore) sulle seguenti tematiche:

La diversa tipologia dei rifiuti e o problemi legati allo smaltimento e all'inquinamento
Il rifiuto come materia prima
Le tecnologie e gli impianti di recupero

- Visita all'impianto di riciclaggio della carta
- Visita all'impianto di compostaggio e/o a un'Isola Ecologica

PREVENTIVO FINANZIARIO

La retribuzione richiesta per il modulo di base, riferito ad una classe di 25 allievi è di 500 euro (al netto di IVA) comprensivo di 4 ore teorico-pratiche ed il supporto degli animatori alle due uscite.

Non sono compresi i costi relativi ai trasporti.

La proposta è destinata a studenti delle scuole di ogni ordine e grado e prevede l'utilizzo di metodologie differenti in base alla fascia di età interessata

PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI

Carlo Milia cell. 339.3306751
e-mail: info@isoladeisardi.it



Associazione
"Sardegna, l'Isola dei Sardi"
V. le Trieste 27
01923 - Cagliari
tel-fax 070/6848581
info@isoladeisardi.it



SCHEDA PROGETTO DIDATTICO

“CONOSCERE PER RECUPERARE”

Il viaggio dei rifiuti: riusare, riciclare, recuperare

Il compostaggio

DESCRIZIONE

La produzione del rifiuto è un processo nel quale molti fenomeni sono strettamente interconnessi tra loro, anche in virtù del fatto che al termine del processo di raccolta, smaltimento e riciclo, il rifiuto diviene oggi nuova “materia prima”.

Il compostaggio può svolgere una rilevante azione ai fini di incrementare la fertilità dei terreni di orti e giardini delle case e delle scuole, utilizzando sostanze che abitualmente vanno ad incrementare la massa complessiva dei rifiuti. Tale pratica permette un doppio risparmio, sia collettivo che personale per chi lo pratica.

OBIETTIVI

Diffusione della pratica del compostaggio
Creazione di un consenso informato circa gli impianti di compostaggio
Promozione dell'utilizzo del compost presso le scuole e i privati
Diminuzione dei rifiuti organici da conferire in discarica
Divulgazione delle buone prassi delle P.A.

STRUTTURA

- Incontri teorico pratici di sensibilizzazione per le scuole (moduli di due ore distribuiti su tre giornate tenuti nelle scuole per il personale docente e gli allievi coinvolti) sulle seguenti tematiche:

La diversa tipologia dei rifiuti e o problemi legati allo smaltimento e all'inquinamento

Il rifiuto organico, l'importanza e obiettivi del compostaggio

I tipi di compostaggio, i vantaggi

La degradazione della sostanza organica

Il suolo, caratteristiche chimico fisiche

Importanza delle concimazioni organiche (letame naturale e letame artificiale)

Il compostatore, raccolta e tecniche di compostaggio dei materiali risultanti dalla gestione delle aree verdi dell'istituto

Collocazione e modalità di riempimento, i diversi materiali da conferire, la “struttura del cumulo”

- Visita all'impianto di compostaggio
- Supporto alla predisposizione e organizzazione della compostiera scolastica se presente o in alternativa è possibile costruirla insieme agli allievi (si possono coinvolgere i tecnici comunali)

PREVENTIVO FINANZIARIO

La retribuzione richiesta per il modulo di base, riferito ad una classe di 25 allievi è di 560 euro (al netto di IVA) comprensivo di 6 ore teorico-pratiche ed il supporto degli animatori all'uscita.

Non sono compresi i costi relativi ai trasporti.

La proposta è destinata a studenti delle scuole di ogni ordine e grado e prevede l'utilizzo di metodologie differenti in base alla fascia di età interessata

PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI

Carlo Milia cell. 339.3306751

e-mail: info@isoladeisardi.it



Associazione
"Sardegna, l'Isola dei Sardi"
V. le Trieste 27
01923 - Cagliari
tel-fax 070/6848581
info@isoladeisardi.it



SCHEMA PROGETTO DIDATTICO

“CONOSCERE PER MANGIARE SANO” Profumi e sapori della Sardegna

DESCRIZIONE

“L'uomo è ciò che mangia”, affermava alla metà dell'ottocento un filosofo tedesco.

La mancanza di tempo, i ritmi frenetici imposti dalla vita moderna, i messaggi pubblicitari tendono ad imporci prodotti alimentari sempre nuovi e spesso lontani dalla nostra cultura. Questo nuovo stile di vita ha portato le famiglie a ridurre il tempo dedicato ai pasti e alla convivialità e ad acquisire abitudini alimentari squilibrate da un punto di vista nutrizionale e povere di stimoli sensoriali.

Un approfondimento che partendo dalla conoscenza delle materie prime, fino ai prodotti nostra tavola con particolare riferimento alle abitudini alimentari e potrà stimolare negli allievi il senso dell'olfatto, del gusto e del tatto, per riscoprire i profumi ed i sapori di un tempo.

OBIETTIVI

Sviluppare la cultura del cibo attraverso la conoscenza del territorio e delle produzioni locali

Promuovere le capacità di operare scelte consapevoli nei consumi alimentari.

Conoscere alcuni prodotti alimentari in base al loro valore nutritivo.

Sensibilizzare gli allievi e le loro famiglie un'alimentazione equilibrata e razionale.

Educare al concetto di “gastronomia” come arte da conoscere, approfondire e praticare

Conoscere e vedere i cicli di produzione di alcuni prodotti tipici del territorio

STRUTTURA

- Incontri teorico pratici di sensibilizzazione per le scuole (moduli di due ore distribuiti su quattro giornate tenute nelle scuole per il personale docente e gli allievi coinvolti) sulle seguenti tematiche:

Cibo di tutti e cibo per tutti: la distribuzione delle risorse nel mondo

Come mangio?: indagine sulle abitudini alimentari degli allievi

I pericoli di un'alimentazione sbagliata, l'importanza dei nutrienti

Saper fare scelte consapevoli: I marchi di prodotto

Saper leggere l'etichetta, un'importante carta di identità dei prodotti, analisi critica di un'etichetta

Prodotti e territorio: un legame indissolubile, acquisti a Km 0 e gruppo d'acquisto equo solidali

Gli OGM, l'agricoltura biologica

Le produzioni tipiche e tradizionali

- Un laboratorio sensoriale
- Visite guidate ad una realtà agroalimentare del territorio e ad una fattoria didattica

PREVENTIVO FINANZIARIO

La retribuzione richiesta per il modulo di base, riferito ad una classe di 25 allievi

è di 660 euro (al netto di IVA) comprensivo di 8 ore teorico-pratiche svolte da un esperto in scienze dell'alimentazione ed il supporto organizzativo al laboratorio e alle uscite.

Non sono compresi i costi relativi ai trasporti e i costi relativi alle uscite.

La proposta è destinata a studenti delle scuole di ogni ordine e grado e prevede l'utilizzo di metodologie differenti in base alla fascia di età interessata

PRENOTAZIONI E INFORMAZIONI

Carlo Milia cell. 339.3306751

e-mail: info@isoladeisardi.it