

# Unità 12B

## Economia circolare e agricoltura

### Integrare l'economia circolare nella formazione professionale

#### 1 Introduzione

L'unità 12B è uno strumento per formatori e insegnanti VET che consente loro di integrare il tema dell'Economia Circolare nei corsi del settore agricolo per quanto riguarda, in particolare, il tema relativo alla gestione delle perdite e degli sprechi alimentari.

Nel contesto del quadro europeo di riferimento delineato dalla Commissione europea per la riduzione delle perdite e degli sprechi alimentari, l'unità presenta gli obiettivi specifici e le azioni di cambiamento proposte in una scala di priorità che va dalla prevenzione dei rifiuti, quale opzione d'elezione, allo smaltimento in discarica.

Partendo dall'analisi dei dati e dei diversi passaggi della catena di approvvigionamento e nel rispetto delle indicazioni comunitarie, l'unità presenta inoltre alcuni modelli possibili e alcuni casi studio che dimostrano opzioni realizzate, quali la valorizzazione dei prodotti di scarto, l'efficiamento delle infrastrutture, un diverso approccio agli standard qualitativi, modelli di vendita alternativi.

#### 2 Obiettivi di apprendimento

<b>Conoscenze</b>	Comprendere le cause della perdita e dello spreco alimentare e conoscere alcune strategie per ridurre gli sprechi riducendo l'impatto ambientale e promuovendo i benefici dell'economia circolare.
<b>Abilità</b>	Identificare le cause che determinano la perdita e lo spreco alimentare nella catena di approvvigionamento.
<b>Competenze</b>	Essere in grado di applicare i principi dell'economia circolare alla catena di approvvigionamento alimentare.
<b>Livello EQF</b>	I contenuti presentati sono adeguati, in particolare, al livello EQF 4.

#### 3 Piano lezione

Attività	Descrizione	Durata suggerita
<b>Sessione di brainstorming</b>	Avvia insieme agli studenti una sessione di brainstorming per annotare e definire le parole chiave di riferimento da utilizzare per le attività successive. Se necessario, puoi continuare la	20'



	<p>sessione di brainstorming ponendo alcune domande agli studenti.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Quali pensi siano le migliori strategie per la prevenzione della perdita e dello spreco alimentari?</li> <li>• Quali pensi siano le migliori strategie per la valorizzazione della perdita e dello spreco alimentari?</li> <li>• Conosci modelli innovativi di business, a livello locale, finalizzati alla valorizzazione della perdita e dello spreco alimentari?</li> </ul>	
<b>Presentazione dei materiali</b>	Overview	150'
	Obiettivi di apprendimento	
	I numeri dello spreco alimentare	
	Azioni dell'Unione Europea contro lo spreco di cibo	
	Perdita e spreco alimentari nella catena di approvvigionamento	
	Strategie per ridurre lo spreco	
	Dibattito	
	Modelli per la gestione dei rifiuti	
	Caso studio LeanPath	
	Caso studio Wonky Veg	
	Caso studio - Ogilvy Spirits	
	Caso studio ODDBOX	
	Dibattito	
	Sommario	
Risultati di apprendimento		
<b>Valutazione</b>	Domande a risposta chiusa	10'

## Domande

### 1. Sprecare cibo, significa...

Risposta: Tutte le risposte elencate sono corrette (Mettere a rischio l'habitat della fauna selvatica; sprecare acqua; sprecare energia)

### 2. Qual è la percentuale di cibo prodotta e non consumata, a livello mondiale?

Risposta: 30%

### 3. Qual è il prodotto alimentare che più frequentemente viene sprecato?

Risposta: Frutta e verdura