

RAPPORTO SUL PERCORSO DI FORMAZIONE

A. ORGANIZZAZIONE
<p>1. Gruppo di progetto</p> <p>Progetto nazionale Titolo "Metti in circolo"</p> <p>Progetto Fap Teramo Titolo "Dalla buona agricoltura alla buona alimentazione"</p> <p>Docenti Dott. Agr. Antonella Di Matteo Dott. Paolo De Cristofaro</p> <p>Responsabile tecnico-scientifico Dott.ssa Antonella Di Matteo</p> <p>Organizzazione Segreteria Fap Acli Teramo</p>
<p>2. Destinatari Soci Fap Acli previsti: max 30</p>
<p>3. Documenti prodotti in fase di progettazione</p> <ul style="list-style-type: none">- Elenco soci Fap interessati al corso- Materiale didattico da rilasciare al termine del corso- Attestato di frequenza al corso

B. PIANIFICAZIONE

1. Elementi del contesto tenuti presenti nell'elaborazione del progetto formativo

Il contesto formativo è rappresentato da un gruppo di pensionati o cinquantenni soci della Fap che abbiano interesse per l'argomento agricoltura collegato indissolubilmente a quello dell'alimentazione data anche la sensibilizzazione sui temi dell'agricoltura sviluppata da parte di Acli Terra provinciale e dall'OP Abruzzo 1 di Unapol attraverso la realizzazione di corsi e progetti sulla potatura dell'olivo e dei fruttiferi e sulle qualità nutrizionali dell'olio d'oliva da circa 2 anni.

2. Obiettivi specifici della formazione individuati nell'ambito del progetto "Metti in circolo"

Il progetto collocato nel progetto nazionale "Metti in circolo" coordinato dalla Fap nazionale è di tipo generativo- territoriale ed ha per argomento la buona alimentazione.
 La Fap Acli di Teramo intende realizzare nel mese di ottobre 2016 ai soci interessati, per un numero complessivo di posti pari a 30 un corso didattico- divulgativo sui temi inerenti la salute dei consumatori e la salubrità fitosanitaria e nutrizionale degli alimenti. Come si può evincere dagli ultimi sondaggi e monitoraggi rilasciati dalle statistiche nazionali gli alimenti di origine vegetale risultano essere contaminati da agro farmaci biodegradabili per un 40% e per un 15% non immediatamente biodegradabili dagli organismi viventi. Per gli alimenti di origine animale la situazione è ancora più grave poiché esiste una trasmissibilità agli alimenti dei farmaci per uso veterinario; dal punto di vista igienico-sanitario gli animali allevati con il sistema intensivo sono più facilmente colpiti da diverse forme di patogeni: brucellosi, tubercolosi, listeriosi, salmonellosi, etc date le loro precarissime condizioni di vita in condizioni di ammassamento estremo che facilita infezioni ed intossicazioni varie.

3. Articolazione del percorso e tempi di attuazione

Il corso avrà una durata complessiva di 15 ore dal lunedì al venerdì di fine ottobre di cui la prima parte (9 ore) sarà dedicata alla parte relativa all'agricoltura, alle problematiche e patologie fitosanitarie ed i suoi sistemi di difesa con l'utilizzo di prodotti chimici e la seconda parte (6 ore) sarà dedicata agli aspetti nutrizionali e salutistici della buona alimentazione e della cattiva alimentazione con riferimento alle adeguate tecniche agronomiche e soprattutto fitosanitarie. Saranno invitati a partecipare al corso formativo organizzato dalla Fap acli tutti i soci Fap interessati dai 50 anni in su pensionati e non.
 La sede del corso sarà quella della Fap provinciale ed il numero di corsisti partecipanti è di max 30.

4. Competenze da sviluppare nei partecipanti

(cosa dovranno conoscere, cosa dovranno saper fare..)

E' richiesto solo un interesse alla conoscenza minima ed essenziale dell'argomento.

5. Contenuti e/o tematiche del percorso di formazione

Oggi assistiamo continuamente ad un atteggiamento di indifferenza nei confronti di una capacità critica di valutazione di ciò di cui ci nutriamo. Alimentarsi oggi con i tempi frenetici ed anche disturbati dalle crisi economiche e politiche è una necessità scontata quasi sempre soddisfatta e motivata da scelte inconsapevoli e prive di opportune conoscenze e cognizioni. Solo una piccola e differenziata fetta di società è consapevole delle risorse alimentari in nostro possesso e quasi sempre essa è ben motivata vuoi per motivi professionali vuoi per motivi di ordine strettamente salutistico. La restante parte purtroppo la quasi totalità non ha un alcun ché minimo interesse a conoscere le caratteristiche generali e particolari degli alimenti con i loro significati intrinseci nutrizionali e salutistici. Per ottenere alimenti poco o niente contaminati da agrofarmaci o antiparassitari (insetticidi, anticrittogamici, acaricidi, rodenticidi, nematocidi), erbicidi o diserbanti e fitoregolatori bisogna perseguire la lotta biologica che oggi viene adeguatamente finanziata dalla comunità economica europea attraverso le misure di PSR (Piano di sviluppo rurale).

6. Modalità di lavoro previste

(incontri seminari, reti telematiche, lavoro a distanza, ricerca-azione ecc.)

Saranno svolte lezioni teoriche frontali di tipo seminariale con utilizzo di slide in power point.