

Da: dracma@dracmasrl.it

Oggetto: Progetto didattico gratuito per la scuola PRIMARIA: "Packaging, che fantastica avventura"

Carissimi,

se ancora non avete aderito, **Dracma Educational** vi sollecita a partecipare al progetto gratuito PACKAGING, CHE FANTASTICA AVVENTURA Un compagno di viaggio per l'umanità sin dalla preistoria.

Il nostro sostenitore e committente è la Fondazione Carta Etica del Packaging, nata con la priorità di accompagnare il packaging verso un futuro più consapevole, basato su responsabilità, equilibrio, sicurezza, accessibilità, trasparenza, informazione, lungimiranza, educazione, contemporaneità e sostenibilità.

Ogni nostra azione, ogni attività della giornata prevede l'utilizzo di contenitori, di imballaggi; proprio al packaging anche la Comunità Europea dedica la sfida dell'anno scolastico 23/24, invitando tutte le scuole a creare consapevolezza in ogni scelta e gesto responsabile.

Il progetto si compone di 10 capitoli completi e da intendersi come unità didattiche indipendenti.

Ogni capitolo si apre con la sua mappa concettuale, gli approfondimenti, le proposte di laboratorio ed esercizi.

Potete vedere in allegato alcune delle mappe concettuali.

Tutto il materiale vi viene inviato, dopo aver ricevuto la vostra adesione, all'indirizzo mail che ci indicherete ed è già in formato utilizzabile sulla LIM.

Ogni capitolo contiene una "storia" immersiva per coinvolgere immediatamente le classi e farle entrare in maniera attiva ed emozionale nel progetto.

Siamo lieti di comunicarvi che le lezioni attraverso la LIM possono anche essere ampliate ed approfondite dai nostri educatori da remoto, che potete prenotare sempre alla nostra mail dracma@dracmasrl.it

Ove possibile, si potranno prenotare anche attività con i nostri educatori in presenza.

Abbiamo verificato durante le nostre visite alle scuole quanti laboratori sui materiali e sulla sostenibilità siano già in corso; per questo siamo certi che sarete proprio voi a darci tantissimi spunti e noi non vediamo l'ora di raccogliervi e di premiarvi!

Riceverete infatti a breve anche il regolamento specifico per partecipare al concorso di qualità, non obbligatorio, che mette in palio finanziamenti da euro 500 per scuole.

Speriamo di aver colto il vostro interesse e restiamo a disposizione.

Buon lavoro, aspettiamo la vostra adesione ed ogni eventuale richiesta e prenotazione alla mail dracma@dracmasrl.it

Dracma Educational

CONFEZIONARE BENE AIUTA A NON SPRECARE.

TANTI ALIMENTI SONO CONFEZIONATI E TUTTI VANNO CONSERVATI NEL MODO PIU' CORRETTO IN FRIGO, NELLA DISPENSA, LONTANO DALLA LUCE.

IMPARIAMO A CONTROLLARE LE VERDURE NEL FRIGO, LE SCATOLE APERTE DI CRACKERS E BISCOTTI, IL LATTE RIMASTO NELLA SUA CONFEZIONE FINIAMO TUTTO PRIMA DI COMPRARE, NON BUTTIAMO GLI AVANZI.



Il cibo non si spreca



I NOSTRI AMICI ANTISPRECO

FACCIAMO FARE POCA STRADA AI CIBI CHE COMPRAMO. SAPETE COSA SONO I PRODOTTI A KM 0?



LA FRUTTA E LA VERDURA DELLA VOSTRA ZONA, SCEGLIAMOLA E CONSERVIAMOLA BENE USANDO I CONTENITORI ED I MATERIALI CHE MANTENGONO I CIBI.

5 FEBBRAIO



5 FEBBRAIO, È LA GIORNATA NAZIONALE PER LA PREVENZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE.

A SCUOLA PARTECIPATE A QUESTA SFIDA E OGNUNO DI NOI PUÒ FARE QUALCOSA, PER ESEMPIO, CONTROLLARE I PRODOTTI NEL FRIGO OGNI GIORNO DELLA SETTIMANA NON ABANDONATELI PERCHÉ NON SE LO MERITANO!

IL RICETTARIO ANTI SPRECO CHE GUSTO CON GLI AVANZI! FORSE NON LO SAPETE MA QUASI TUTTI I VOSTRI PIATTI PREFERITI VENGONO PREPARATI CON TANTI ALIMENTI AVANZATI, PER ESEMPIO LE POLPETTE PIU' SQUISITE, CON LATTE, PANGRATTATO, PEZZETTI DI FORMAGGIO O DI CARNE E LE TORTE CON I BISCOTTI SBRICIOLATI, LE MELE A FETTINE, E LA PASTA AVANZATA FATTA AL FORNO CHE BUONA È??? ALLORA, PRONTI A METTERVI IN CUCINA E A PREPARARE CON GENITORI, NONNI, MAESTRE, LE RICETTE CON GLI AVANZI ASPETTIAMO IL VOSTRO RICETTARIO!



Orti e miniserre



Il verde anche a scuola?
Si può!
Orti, miniserre, in classe
e negli spazi esterni,
quanti di voi stanno già
seguendo la
germinazione e la
coltivazione?
Si può grazie ai
packaging per seguire
ogni fase dal seme al
raccolto

Dalla zucca svuotata ai
contenitori per pasta, biscotti,
zucchero....
Forme simili e ricerca costante
per migliorare la conservazione
degli alimenti

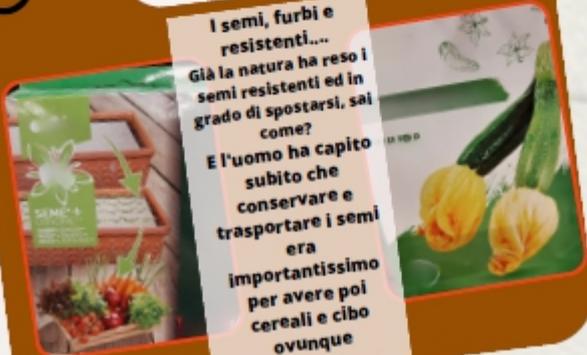


Natura in ogni ambiente
grazie ai nuovi materiali:
la serra idroponica

Coltivare nel futuro
coltivare per tutti
Si potranno avere
frutta e verdura
anche nello Spazio
e garantire una
sana alimentazione
anche in tante aree
povere della Terra.
Come?
Con le serre
idroponiche



Semi - Il packaging perfetto



I semi, furbi e
resistenti...
Già la natura ha reso i
semi resistenti ed in
grado di spostarsi, sai
come?
E l'uomo ha capito
subito che
conservare e
trasportare i semi
era
importantissimo
Per avere poi
cereali e cibo
ovunque

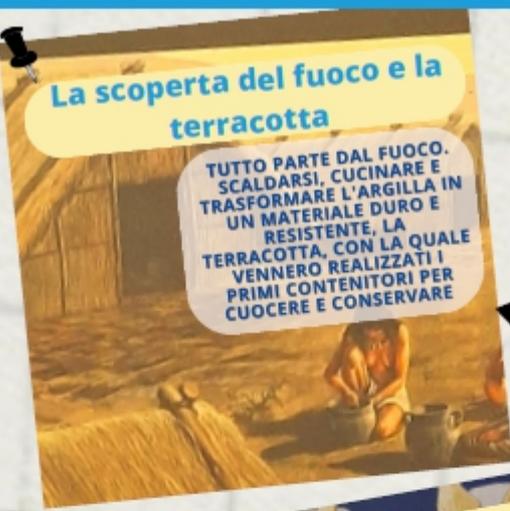
"Per fare un
albero..."



Ah quanto vi state già immaginando il
vostro laboratorio Dal seme al frutto
Dal seme all'albero, Dal seme al fiore....
Lo facciamo scrivendo una canzone?
Dipingendo? Facendo animazione
teatrale?

La scoperta del fuoco e la terracotta

TUTTO PARTE DAL FUOCO. SCALDARSI, CUCINARE E TRASFORMARE L'ARGILLA IN UN MATERIALE DURO E RESISTENTE, LA TERRACOTTA, CON LA QUALE VENNERO REALIZZATI I PRIMI CONTENITORI PER CUOCERE E CONSERVARE



L'uomo conserva da sempre



Cosa mangiavano i nostri antenati?

LO SAPPIAMO DAI RESTI DI CIBI, FRUTTA, VERDURA, CEREALI RITROVATI DAGLI ARCHEOLOGI DENTRO LE TERRECOTTE NULLA VENIVA SPRECATO. CONSERVARE ERA FONDAMENTALE PER RENDERE IL CIBO ACCESSIBILE A TUTTI



Utile e anche bello: è il packaging

tecnica "a colombino"



La decorazione del vaso



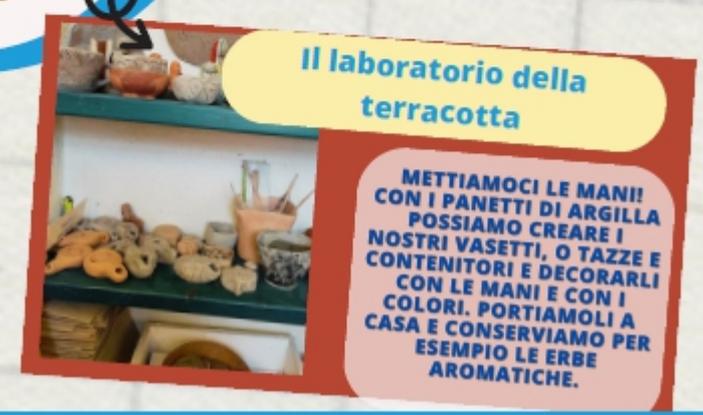
La cottura nel forno a cava

I PRIMI FORNI PWR CUOCERE L'ARGILLA WRANO BUCHE SCAVATE NEL TERRENO. L'UOMO DECORAVA I SUOI PRIMI RECIPIENTI CON LE DITA, CON LE UNGHIE, CON LA PITTURA... L'ARTE È UN ISTINTO PRIMARIO



Il laboratorio della terracotta

METTIAMOCI LE MANI! CON I PANETTI DI ARGILLA POSSIAMO CREARE I NOSTRI VASETTI, O TAZZE E CONTENITORI E DECORARLI CON LE MANI E CON I COLORI. PORTIAMOLI A CASA E CONSERVIAMO PER ESEMPIO LE ERBE AROMATICHE.



Tatto



**Packaging e
cinque sensi**



Vista



Olfatto



Udito

Gusto



Mantenere il freddo



Cosa significa catena del freddo? Perché è importante riporre nel ripiano giusto del frigo ogni confezione di cibo?
Cosa fa il freddo a microrganismi e muffe??

Mantenere il cibo, trasportarlo ovunque anche nello Spazio e mantenere le proprietà nutrizionali ed i sapori, è questione di packaging!



Conservare nel passato



Non c'era il frigorifero e non c'era il congelatore, non c'erano tanti supermercati, ma ogni famiglia era abituata a NON sprecare e a NON buttare gli avanzi. E ogni stagione era importante per preparare le provviste e conservarle. Verdure e pesci essiccati al sole, cereali macinati e tostatati, patate conservate al buio, pane e formaggi nei mobili della dispensa...

Mantenere il caldo



Molti piatti sono squisiti proprio se caldi e cotti a puntino, pensiamo alla pizza o al pollo arrosto. Ci sono tanti tipi di cotture, scopriamo quelle più leggere e sane.
Anche il calore della cottura è importantissimo per preservare i cibi dalla contaminazione e dai batteri.

Conservare nel futuro



È una sfida appassionante e che può migliorare le condizioni di vita di tutta l'umanità: mantenere più a lungo gli alimenti, sprecare di meno, distribuirli, con tutte le loro qualità, ovunque nel mondo come appena raccolti e preparati.