

Ambiente e salute

Progetti

- 1. Uomo, ambiente, animali**
- 2. I funghi dal bosco alla tavola**
- 3. Clima e salute**
- 4. Inquinamento atmosferico e salute**
- 5. Consulenza per progetti su educazione alla mobilità sostenibile**
- 6. Elementi utili per progettare interventi educativi su ambiente e salute**
- 7. Progettare la comunicazione del rischio ambientale e per la salute**

1. Uomo, ambiente, animali



L'attività del Servizio Veterinario è volta a perseguire la tutela della salute umana attraverso la vigilanza: sulla salute degli animali e il loro benessere; sulla salubrità degli alimenti di origine animale dal momento della loro produzione al consumo; sulla prevenzione delle malattie infettive trasmesse dagli animali.

In riferimento a sani stili di vita, l'impostazione di un corretto rapporto tra l'uomo e l'animale, sia esso un animale da compagnia o un animale da reddito, risulta essere di non secondaria importanza nella tutela del benessere animale e della salute pubblica.

Il progetto qui presentato intende offrire consulenza e assistenza nella progettazione e realizzazione di percorsi formativi integrati nei programmi scolastici. È articolato in sottoprogetti diversificati per contenuto e livello scolastico.

Rivolto a:

insegnanti e personale tecnico delle scuole della provincia (il livello e la tipologia delle scuole sono specificati per ogni sottoprogetto).

SOTTOPROGETTI

A - CONOSCERE GLI ANIMALI E GLI ALIMENTI

Rivolto a:

docenti e tecnici delle classi quarte e quinte delle Scuole Primarie della provincia.

Obiettivi e contenuti

Il progetto intende fornire:

- modelli cognitivi di base per la corretta convivenza con gli animali;
- indirizzi igienico culturali di base sui consumi di alimenti di origine animale con riferimento all'allevamento degli animali e agli alimenti da essi derivati.

È possibile personalizzare l'attività optando tra i seguenti percorsi:

1.1 Conoscere gli animali da compagnia

In questa sezione si affrontano temi quali: la scelta dell'animale, l'igiene, la salute e il comportamento animale, i doveri del proprietario, il problema dell'abbandono, l'anagrafe canina (il cane, il gatto, la loro storia, il comportamento, le attitudini e le razze).

1.2 Conoscere il mondo animale attorno a noi

Il percorso didattico è quello dell'osservazione degli animali "liberi" che vivono nelle città e nelle campagne. I contenuti specifici riguarderanno i principali animali sinantropi, l'ambiente e le norme.

1.3 Conoscere gli animali domestici

Si intende far conoscere l'allevamento degli "animali da reddito" e quello di realtà minori come equini ed animali ornamentali.

1.4 Conoscere gli alimenti

Si approfondiranno alcuni prodotti della nostra cultura alimentare: miele, uova, latte, la produzione del Parmigiano Reggiano e del prosciutto crudo, come esempi di prodotti tipici dell'Emilia-Romagna.

B - ANIMALI ESOTICI E ANIMALI PERICOLOSI

Rivolto a:

docenti e tecnici delle Scuole Secondarie di I e II grado della provincia.

Obiettivi e contenuti

Il progetto intende approfondire la conoscenza sui seguenti argomenti:

- rapporto fra l'uomo e gli animali esotici in cattività e conseguenze del loro allevamento;
- come procedere all'acquisto consapevole di animali esotici;
- rispetto del benessere animale e corrette pratiche di detenzione;
- diritti e doveri dei proprietari;

Distretti

Carpi, Castelfranco E., Mirandola, Modena, Pavullo, Sassuolo, Vignola

Scuole

Diverse in base ai sottoprogetti

Destinatari

Docenti, Tecnici

- pericolosità degli animali selvatici, sia esotici che autoctoni (vipere ed altri serpenti, ragni, scorpioni, zecche ecc.);
- problemi relativi alla conservazione delle specie rare ed in via di estinzione.

C - RAPPORTO UOMO, ANIMALE E AMBIENTE

Rivolto a:

docenti e tecnici delle classi prime e seconde dei Licei Scientifici e Classici della provincia.

Obiettivi e contenuti

Il progetto intende promuovere la conoscenza dei rapporti tra l'uomo e gli animali nello spazio urbano, nel contesto rurale e in cattività, attraverso:

- Animali in città e normativa: presentazione del Servizio Veterinario dell'Azienda USL di Modena, controllo del randagismo, colonie feline, il piccione urbanizzato, animali esotici;
- Etologia: introduzione alle scelte comportamentali, comunicazione animale, fasi e sviluppo del comportamento animale, etogramma del cane e del gatto.

D - IGIENE DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI E AUTOCONTROLLO

Rivolto a:

docenti e tecnici delle classi quarte e quinte degli Istituti Tecnici e Agrari della provincia.

Obiettivi e contenuti

Il progetto intende fornire strumenti tecnico applicativi ed operativi per la gestione della sicurezza alimentare in aziende di produzione agroalimentare al fine di favorire e preparare gli studenti al mondo del lavoro, attraverso:

- La conoscenza della normativa di settore
- La conoscenza delle tecnologie di produzione in uso nelle principali filiere: latte, carne, ortofrutta, uova, miele
- La gestione della sicurezza alimentare in aziende di lavorazione
- L'autocontrollo secondo il metodo HACCP
- L'applicazione dell'autocontrollo in diverse realtà produttive

Metodi, strumenti e verifica

I percorsi formativi, rivolti prevalentemente agli insegnanti, potranno riguardare uno o più percorsi e contenuti specifici. Le singole proposte saranno concordate nel dettaglio, per la progettazione di un percorso condiviso a seguito di incontri da richiedere ai responsabili di progetto. Il docente resterà a supporto dell'insegnante e del personale tecnico nella progettazione del percorso formativo, eventualmente nella discussione in classe e nelle visite guidate sul territorio (canili, gattili, allevamenti bovini e suini, caseifici, apiari, Riserve Naturali e Oasi). Le visite guidate prevedono un massimo di due classi contemporaneamente. Potrà essere fornito supporto a studenti per la redazione di tesine (tempo massimo 20 ore).

Agli insegnanti sarà fornito:

materiale didattico, su carta o supporto elettronico; schede di valutazione iniziale e finale sul grado di apprendimento.

Costi

In caso di visite guidate dovrà essere previsto l'acquisto di copripapaveri e copriscarpe usa e getta per gli studenti.

Tempi

Da definirsi in ambito progettuale.

2. I funghi dal bosco alla tavola

Escursione guidata con raccolta funghi ed incontro didattico sugli aspetti naturalistici, morfologici e tossicologici delle varie specie fungine promossa dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'Azienda USL di Modena

Rivolto a:

studenti delle classi prime e seconde delle Scuole Secondarie di I grado della provincia.

Finalità

Il progetto ha lo scopo di promuovere la formazione degli studenti sulla tutela dell'ambiente e sui pericoli derivanti dal consumo incontrollato dei funghi.

Obiettivi

- Capire l'importanza del fungo per la vita del bosco
- Acquisire conoscenze per il riconoscimento delle specie fungine
- Acquisire conoscenze sulla corretta raccolta, conservazione, preparazione e consumo dei funghi
- Conoscere le conseguenze connesse a una raccolta indiscriminata
- Individuare le precauzioni da osservare per prevenire intossicazioni alimentari
- Fornire conoscenze in merito al concetto di ecosistema, aspetti geobotanici e climax.

Metodo

Il progetto è articolato in:

- un'escursione guidata da micologi nei boschi delle Piane di Mocogno (un micologo ogni classe) fino a un massimo di 20 classi
- una lezione partecipata sul posto durante la raccolta
- una parte rielaborativa eseguita nel dopo pranzo con l'assistenza di un micologo.

Strumenti

Funghi freschi e secchi, proiezioni, questionario, utilizzo di taccuini da campo per una prima determinazione.

Programma

Ritrovo alle ore 9.30, presso l'Albergo Mazzieri alle Piane di Mocogno per inizio escursione guidata. Durante l'uscita i ragazzi verranno stimolati ad osservare l'habitat attraverso la valutazione degli ecosistemi e i collegamenti tra le specie che vi vivono.

Distretti	
Carpi, Castelfranco E., Mirandola, Modena, Pavullo, Sassuolo, Vignola	
Scuole	Destinatari
I grado	Studenti

Le specie fungine incontrate saranno esaminate sotto l'aspetto morfologico, organolettico e sul modo con cui traggono sostentamento per giungere infine alla determinazione del carpoforo grazie anche all'utilizzo di semplici taccuini da campo che verranno forniti ai ragazzi all'inizio dell'attività. Ogni qual volta vi è il rinvenimento di un fungo, l'accompagnatore provvede a stimolare l'osservazione degli studenti sui caratteri morfologici, sui caratteri organolettici, sul modo di nutrirsi per arrivare alla determinazione del carpoforo. Gli esemplari raccolti vengono riposti nel cestino del micologo per un'analisi successiva. Pausa pranzo dalle ore 12.00 alle 12.30 presso l'albergo Mazzieri alle Piane di Mocogno con possibilità di pranzo presso il self-service, previa prenotazione, o al sacco. Ore 14.00 incontro didattico in aula con micologo sui seguenti argomenti:

- riepilogo classificazione materiale raccolto
- valore alimentare dei funghi
- composizione chimica dei funghi
- le intossicazioni da ingestione di funghi
- i principali funghi velenosi
- confronto funghi velenosi e funghi commestibili confondibili
- cenni di sistematica e guida alla classificazione.

Verifica

Corretto utilizzo del taccuino da campo per arrivare alla determinazione del genere. Viene consegnato agli insegnanti per essere utilizzato in classe, un cd-rom contenente oltre a materiale didattico anche un questionario di apprendimento, composto da 18 domande a risposta multipla.

Sede di svolgimento e periodo

Piane di Mocogno con base d'appoggio Albergo Mazzieri da fine settembre a fine ottobre.

Adesioni:

Visto che il progetto viene realizzato da fine settembre a fine ottobre, per motivi organizzativi le iscrizioni sono state raccolte nel mese di giugno in seguito ad apposita comunicazione inviata alle scuole (Prot. 39146/PG).



Le proposte sotto indicate, realizzate dall'Agenzia Regionale Prevenzione e Ambiente dell'Emilia-Romagna, saranno concordate nel dettaglio, per la costruzione di un percorso condiviso, a seguito di incontri da richiedere al responsabile di progetto.

Gli interventi sono rivolti a:

Distretti	
Carpi, Castelfranco E., Mirandola, Modena, Pavullo, Sassuolo, Vignola	
Scuole	Destinatari
I grado, II grado	Docenti

3. Clima e salute

Obiettivi

- Identificare gli aspetti più importanti del rapporto fra clima e modificazioni dello stato di salute
- Interpretare i dati relativi ai fenomeni connessi ai cambiamenti climatici
- Proporre e attivare comportamenti virtuosi

4. Inquinamento atmosferico e salute

Obiettivi

- Identificare gli aspetti più importanti del rapporto fra inquinamento atmosferico e modificazioni dello stato di salute
- Interpretare i dati relativi ai fenomeni connessi all'inquinamento atmosferico e alle sue cause principali
- Proporre e attivare comportamenti virtuosi

5. Consulenza per progetti su educazione alla mobilità sostenibile

Obiettivi

- Identificare gli aspetti più importanti del rapporto fra mobilità e modificazioni dello stato di salute
- Interpretare i dati relativi ai fenomeni connessi alla mobilità e alle sue determinanti
- Proporre e attivare comportamenti virtuosi

6. Elementi utili per progettare interventi educativi su ambiente e salute

Obiettivi

- Identificare gli aspetti più importanti del ciclo di un progetto di educazione alla salute e all'ambiente
- Elaborare bozze di progetti
- Sperimentare iniziative orientate a temi specifici

7. Progettare la comunicazione del rischio ambientale e per la salute

Obiettivi

- Identificare gli aspetti più importanti di un processo di comunicazione del rischio per la salute e l'ambiente
- Gestire alcune criticità dei processi comunicativi

Adesioni

Francesco Apruzzese, medico igienista
 Servizio Sviluppo Organizzativo, Formazione, Educazione Ambientale - ARPA Emilia-Romagna
 Via Begarelli 13, 41121 Modena, tel. 059 433624 - cell 335 7712797 - fax 059 4226462
 fapuzzese@arpa.emr.it