



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



SSPICE IT!

Sustainability Skills Program for International Catering
operators and Entrepreneurs through Integrated Training

SSPICE IT! – Sustainability Skills Program for International Catering operators and Entrepreneurs through Integrated Training

MANUALE DELL'INSEGNANTE

Modulo n° 01

Relazioni tra cibo, persone ed ambiente

Il progetto SSPICE IT! è cofinanziato dalla Commissione europea nell'ambito del programma Erasmus+.

Il contenuto di questa pubblicazione riflette solo il punto di vista del partenariato di SSPICE IT! e la CE non è responsabile per l'uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute.

TITOLO DEL MODULO	Relazioni tra cibo, persone ed ambiente
DURATA	15 ore

SINTESI DEL MODULO

Questo modulo costituisce una premessa all'intero del percorso formativo di SSPICE IT!. In quanto tale, offre un'ampia introduzione ai principali argomenti trattati nel progetto: cambiamento climatico, sostenibilità nel sistema alimentare, imprenditorialità sociale, ecc. L'obiettivo di questo modulo è fornire agli studenti gli elementi per comprendere l'obiettivo della formazione ed impegnarli a rendere il mondo un posto migliore. A tal fine, abbiamo incentrato il modulo sulle relazioni tra tre soggetti chiave: le persone (la società in generale), l'ambiente naturale ed il sistema alimentare. Dopo il compito finale di questo modulo, ci auguriamo che gli studenti abbiano una visione più chiara dell'importanza delle azioni di sostenibilità nella loro vita quotidiana e professionale.

PRINCIPALI ARGOMENTI TRATTATI

- ✓ L'impatto dell'uomo sui cambiamenti climatici
- ✓ Le conseguenze dei cambiamenti climatici
- ✓ Le sfide della società sull'accessibilità al cibo
- ✓ Sistema alimentare sostenibile
- ✓ Dieta sostenibile
- ✓ Dieta mediterranea

ABILITA' DA SVILUPPARE

- #1 Riconoscere le principali relazioni e problemi tra uomo e ambiente.
- #2 Comprendere l'impatto ambientale del cibo.
- #3 Comprendere la correlazione tra salute e cibo sostenibile.

MISURAZIONE DELLE ABILITA'

N°	Abilità	Descrittore	Livello 1	Livello 2	Livello 3	Livello 4	Livello 5
1	Riconoscere le principali relazioni e problemi tra uomo e ambiente	Comprendere i fattori umani che determinano il cambiamento o climatico e le sue conseguenze sulle società umane.	Sono in grado di comprendere quanto alcuni fattori umani stiano guidando il cambiamento climatico, anche se non riesco a spiegare quali.	Sono in grado di citare alcuni dei fattori umani che determinano il cambiamento climatico e alcune delle sue conseguenze sulle nostre società, ma non so spiegare i processi che ne sono alla base.	Sono in grado di citare e spiegare alcuni dei fattori umani che determinano il cambiamento climatico e alcune delle sue conseguenze sulle nostre società.	Ho una visione critica dei modi in cui le nostre società interagiscono con l'ambiente e sono in grado di esprimere opinioni in maniera accennata su questi argomenti.	Sono in grado di capire quali politiche pubbliche aiutano o ostacolano la lotta al cambiamento climatico e sono in grado di fornire suggerimenti realistici.
2	Comprendere l'impatto dell'ambiente sul cibo	Essere in grado di spiegare i vari modi in cui i sistemi alimentari hanno un impatto sull'ambiente e e determinano il cambiamento o climatico e saper identificare alternative sostenibili.	Sono in grado di comprendere quanto i sistemi alimentari possano contribuire al cambiamento climatico, anche se non so spiegare come lo facciamo.	Sono in grado di citare alcuni dei modi in cui i sistemi alimentari hanno un impatto sull'ambiente e determinano il cambiamento climatico, ma non so spiegare i processi che ne sono alla base.	Sono in grado di citare e spiegare alcuni dei modi in cui i sistemi alimentari hanno un impatto sull'ambiente e determinano il cambiamento climatico.	Sono in grado di comprendere e spiegare come i sistemi alimentari alternativi possano ridurre l'impatto del cibo sull'ambiente e contribuire alla lotta contro il cambiamento climatico.	Sono in grado di comprendere e spiegare come i sistemi alimentari alternativi possano ridurre l'impatto del cibo sull'ambiente e contribuire alla lotta contro il cambiamento climatico. Sono in grado di valutare in maniera critica i modi migliori per organizzare la società al fine di implementare sistemi alimentari sostenibili.
3	Comprendere la correlazione tra salute e cibo sostenibile	Essere in grado di spiegare come un'alimentazione sostenibile possa essere di beneficio per la salute umana e saper prendere decisioni informate in merito.	Sono consapevole che il cibo sostenibile può essere di beneficio per la salute umana, anche se non so spiegare perché.	Sono in grado di citare alcuni dei motivi per cui un'alimentazione sostenibile può essere di beneficio per la salute umana, ma non so spiegare i processi che ne sono alla base.	Sono in grado di citare e spiegare alcuni dei motivi per cui un'alimentazione sostenibile possa essere di beneficio per la salute umana.	Conosco alcuni modi per integrare pasti sani e sostenibili nella mia vita personale e professionale.	Sono in grado di elaborare una dieta alimentare completa, sostenibile e salutare per la mia vita personale e professionale.

ESERCIZI

Esercizio #1 – Visione di documentari	
Prerequisiti	Essere in grado di usare Internet per le ricerche di base.
Durata	1h30 per il documentario; 1h30 per il successivo esercizio individuale.
Strumenti	Un video proiettore o uno schermo abbastanza grande; una copia dei documentari proposti; smartphone e computer per gli studenti.
Abilità da sviluppare	#1 Riconoscere le principali relazioni e problemi tra uomo e ambiente. #2 Comprendere l'impatto ambientale del cibo.
Livello identificato per le abilità	Abilità #1 Livello 1 Abilità #2 Livello 1
Obiettivi	✓ Offrire agli studenti un'introduzione base alla tematica della formazione. ✓ Creare uno "shock emozionale" per suscitare in loro curiosità, sensibilizzarli e stimolare impegno nei confronti di queste tematiche ambientali.

Istruzioni agli studenti:

- ✓ Guardate uno dei seguenti documentari con i compagni:
 - Food, Inc. (2008)
 - Cowspiracy (2014)
- ✓ In gruppo, prendetevi un po' di tempo per condividere i vostri pensieri e sentimenti dopo aver visto il documentario. Cosa pensate ora di questo argomento? Quali domande avete? Sentite di avere una certa influenza su questi temi nella vostra vita quotidiana?
- ✓ A seconda del documentario visto, rispondete alle seguenti domande:

Food, Inc.: "Questo documentario è stato realizzato nel 2008. Anche se alcuni di questi

temi sono ancora attuali, altre caratteristiche del sistema alimentare globale sono cambiate. Prendetevi un'ora per fare delle ricerche su Internet, poi spiegate le principali somiglianze e differenze tra il 2008 e il 2024 in massimo 1 pagina".

Cowspiracy: "Una delle maggiori controversie che hanno caratterizzato il documentario riguarda una delle sue principali affermazioni: lo sfruttamento degli animali è la causa di oltre metà delle emissioni totali di gas serra nel mondo. Prendetevi un'ora di tempo per fare delle ricerche su Internet, poi spiegate i diversi dati relativi al coinvolgimento dell'agricoltura animale nella percentuale totale di emissioni di gas serra".

Criteri di valutazione:

- ✓ Il criterio principale per superare questo esercizio è aver risposto alla domanda seguendo le istruzioni.

Commenti:

- ✓ Se la parte scritta di questo esercizio non è adatta agli studenti, può essere sostituita da un esercizio di gruppo con le stesse istruzioni, seguito da una discussione in classe sui risultati dei diversi gruppi. Più che la stesura di un saggio breve, l'obiettivo principale di questa attività è pensare in modo critico al documentario appena visto e incoraggiare gli studenti a fare delle ricerche per verificare i fatti.
- ✓ Sentitevi liberi di scegliere altri documentari se quelli suggeriti non sono disponibili. Più che guardare un film specifico, l'aspetto importante di questa attività è creare uno "shock emotivo" negli studenti per motivarli a partecipare al resto della formazione.

Esercizio #2 – Comprendere le complessità del sistema alimentare	
Prerequisiti	Aver osservato attentamente e compreso il diagramma HLPE nella sezione 2.1 del Manuale dello studente.
Durata	Ci sia aspetta che questo esercizio venga portato a termine in 2-3 ore.
Strumenti	Una copia del diagramma HLPE per ogni gruppo (vedi Manuale dello studente, Modulo 1, parte 2.1); carta e penna; eventualmente, strumenti per fare ricerche su Internet.
Abilità da sviluppare	#1 Riconoscere le principali relazioni e problemi tra uomo e ambiente. #2 Comprendere l’impatto ambientale del cibo
Livello identificato per le abilità	Abilità #1 Livello 5 Abilità #2 Livello 5
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Aiutare gli studenti a comprendere la complessità del Sistema alimentare. ✓ Incoraggiare gli studenti ad adottare un pensiero critico relativamente alle implicazioni sociali dei cambiamenti nel Sistema alimentare. ✓ Insegnare competenze linguistiche, quali formulare opinioni, discutere, negoziare, parlare in pubblico, ecc.

Istruzioni agli studenti:

- ✓ Leggete il seguente scenario:

"In seguito a una scoperta scientifica, è stato possibile produrre carne coltivata (o "carne cresciuta in laboratorio") in modo rapido ed economico. Il suo sapore è indistinguibile da quello della carne vera. Alcuni sondaggi suggeriscono che gran parte della popolazione sarebbe d'accordo nel sostituire i piatti di carne abituali con quelli coltivati".

- ✓ Scegliete uno dei seguenti gruppi e create un'identità fittizia rilevante per voi:
 - a. **Rappresentanti delle industrie della "carne vera"** (agricoltori, imprenditori,

- investitori, ecc.). Il loro obiettivo è quello di incoraggiare il più possibile il consumo di carne vera.
- b. **Ambientalisti** (alcuni di loro sono vegani e si battono per i diritti degli animali, altri sono impegnati nella lotta contro il cambiamento climatico e gli ultimi si concentrano sulla protezione della biodiversità e degli ambienti naturali). Il loro obiettivo è incoraggiare la riduzione del consumo di carne vera e propria.
 - c. **"Prospettivisti"** (analisti socio-economici, organizzazioni di consumatori, think tank, giornalisti). Il loro obiettivo è quello di prevedere le conseguenze dell'adozione massiccia di carne coltivata per l'intera società e incoraggiare politiche che vadano a beneficio del maggior numero di persone possibile.
- ✓ Con gli altri membri del vostro gruppo, osservate attentamente il diagramma HLPE nella sezione 2.1 del Modulo 1 del vostro Manuale dello studente. Quali conseguenze avrebbe questo scenario immaginario sull'intero sistema alimentare? Innanzitutto, individuate nel diagramma dove si trova il fattore principale (nel processo di produzione, nel comportamento del consumatore, ecc.). Successivamente, nell'arco di un'ora, immaginate quante più conseguenze possibili per i seguenti punti:
- a. La filiera del cibo:
 - 1. Sistemi di produzione
 - 2. Stoccaggio e distribuzione
 - 3. Lavorazione ed imballaggio
 - 4. Vendita al dettaglio e mercati
 - b. Contesti alimentari:
 - 1. Disponibilità ed accesso fisico
 - 2. Accessibilità economica
 - 3. Pubblicità
 - 4. Qualità e sicurezza alimentare
 - c. Comportamento del consumatore
 - d. Diete:
 - 1. Quantità
 - 2. Qualità
 - 3. Varietà
 - 4. Sicurezza

e. Impatti:

1. Sociali
2. Economici
3. Ambientali

- ✓ Infine, immaginate di proporre nuove politiche ai politici di punta del vostro Paese. Siete disposti a far valere i vostri interessi in merito all'argomento in questione. Quali sarebbero le vostre tre proposte principali?

1. _____

2. _____

3. _____

- ✓ Dopo che ogni gruppo avrà completato l'ultimo esercizio, riunisci tutti. Ogni gruppo illustrerà agli altri le proprie proposte e, dopo una discussione, si procederà a una votazione per adottare o respingere ciascuna di esse. Che aspetto ha la vostra nuova società? Siete soddisfatti dei risultati?

Criteri di valutazione:

- ✓ Ogni gruppo deve completare la maggior parte (se non tutti) dei punti evidenziati nella parte n°3. Le risposte non devono essere perfette, ma si deve fare uno sentito sforzo per rispondere: da 0 punti (nessuna risposta) a 5 punti (tutti i punti completati).
- ✓ Ogni gruppo deve presentare tre proposte plausibili. Queste proposte devono essere diverse, in qualche modo realistiche e conformi agli interessi dell'identità del gruppo: da 0 punti (nessuna proposta plausibile) a 3 punti (tre proposte plausibili).

- ✓ Ogni membro del gruppo deve partecipare alle diverse attività. Durante il dibattito finale, ogni membro del gruppo deve prendere la parola, leggendo ad alta voce una delle proposte del proprio gruppo o esprimendo la propria opinione su quelle degli altri: da 0 punti (nessuna partecipazione) a 2 punti (tutti hanno partecipato).

CRITERI	PUNTEGGIO					
	0	1	2	3	4	5
Il gruppo ha completato le diverse categorie del diagramma HLPE con risposte plausibili						
Il gruppo ha formulato tre proposte plausibili						
Ogni membro del gruppo ha partecipato durante il dibattito finale						
PUNTEGGIO	/10					

Commenti:

- ✓ Se preferite esaminare altri scenari anziché l'adozione massiva di carne coltivata, scegliete pure uno dei seguenti scenari tratti dal secondo esercizio del Modulo 1 del Manuale dello studente:
 - "Nell'arco di una notte, tutti gli esseri umani divennero vegetariani. Nessuno voleva più consumare prodotti animali".
 - "Dopo una serie di tensioni diplomatiche, alla fine nel Distantland scoppiò una guerra. In una notte, i prezzi dei fertilizzanti più comuni sul mercato salirono alle stelle, portando ad un aumento significativo del costo dei prodotti di origine vegetale".
 - "In seguito a un'eruzione solare eccezionalmente forte, le reti di telecomunicazione terrestri (compreso Internet) hanno smesso di funzionare. Per ripristinarle ci vorranno mesi, se non anni".
 - "Una rivoluzione scoppia nel cuore di uno dei maggiori Paesi esportatori di petrolio al mondo, facendo impennare i prezzi del carburante".

- ✓ Lo scopo principale di questo esercizio è semplicemente quello di sensibilizzare gli studenti sulla complessità del sistema alimentare. Non devono sentirsi spaventati dall'apparente difficoltà dell'esercizio, poiché non saranno valutati in base alla correttezza delle loro argomentazioni sul tema in questione, ma piuttosto sulla base della loro generale disponibilità a impegnarsi nell'esercizio. Se necessario, chiarite loro questo concetto fin dall'inizio del compito.
- ✓ Se lo ritenete opportuno, potete stampare il diagramma HLPE e consegnarlo agli studenti, in modo che possano leggerlo ad alta risoluzione. Ecco i riferimenti: HLPE. (2020). Food security and nutrition: building a global narrative towards 2030 (Report No. 15). High Level Panel of Experts on Food Security and Nutrition of the Committee on World Food Security. Dal seguente link: <https://www.fao.org/3/ca9731en/ca9731en.pdf>, p.31.

Esercizio #3 - Riflessione collettiva - L'impatto dell'industria Horeca sull'insicurezza alimentare	
Prerequisiti	Conoscenza di base dell'insicurezza alimentare e delle sue cause (fattori economici, sociali e ambientali). Ruolo del settore Horeca nella società, accesso al cibo, etica dei prezzi e impatto delle pratiche commerciali sulle popolazioni vulnerabili.
Durata	1 ora.
Strumenti	Carta e pennarelli
Competenze conseguite	#1 Riconoscere le principali relazioni e problematiche tra uomo e ambiente.
Livello delle competenze conseguito	Abilità #1 Livello 5 Abilità #2 Livello 5
Obiettivi	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Far riflettere gli studenti sul loro futuro ruolo come professionisti del settore Horeca nella lotta all'insicurezza alimentare. ✓ Sviluppare un approccio etico e responsabile nelle pratiche professionali legate alla gestione del servizio di ristorazione.

Istruzioni dell'esercizio:

1. Introduzione all'insicurezza alimentare:

Spiegare il concetto di insicurezza alimentare, le sue cause e le sue conseguenze su scala globale e locale. Presentare brevemente le principali sfide che il settore Horeca potrebbe affrontare in questo contesto, tra cui ridurre gli sprechi alimentari, garantire l'accesso a cibo sano per tutti, combattere le disuguaglianze socio-economiche, ecc.

2. Domande aperte per la riflessione collettiva:

Ponete domande aperte agli studenti per incoraggiare la riflessione di gruppo:

- ✓ "Come possono hotel, ristoranti e bar contribuire a ridurre l'insicurezza

alimentare?"

- ✓ "Quali azioni concrete può intraprendere un ristorante per garantire un equo accesso al cibo?"
- ✓ ...

3. Note collettive alla lavagna:

Annotare le idee e le risposte degli studenti alla lavagna. Ciò consente a ogni studente di vedere prospettive diverse e aggiungere le proprie idee.

4. Discussione delle soluzioni:

Dopo aver raccolto le idee, discutete su come queste soluzioni potrebbero essere implementate.

5. Creazione della mappa mentale:

Creare una mappa mentale in gruppo o individualmente, delineando i diversi problemi e soluzioni legati all'impatto del settore Horeca sull'insicurezza alimentare. Questa mappa aiuterà ogni studente a visualizzare le connessioni tra i vari elementi (cause, soluzioni, stakeholder).

Criteri di valutazione:

- ✓ Lo studente ha partecipato alla progettazione e alla preparazione dei pasti: da 0 punti (per niente) a 5 punti (posizione di leadership).
- ✓ La scelta degli ingredienti segue i principi della sostenibilità: da 0 punti (per niente) a 5 punti (perfettamente in linea con i principi della sostenibilità).
- ✓ I pasti sono sani: da 0 punti (velenoso) a 5 punti (sano).
- ✓ (Bonus) I pasti seguono specificamente i principi della dieta mediterranea: da 0 punti (per niente) a 3 punti (interamente mediterranea).
- ✓ (Bonus) La ricetta è originale o offre un nuovo tocco a un piatto consolidato: da 0 punti (non originale) a 2 punti (mai visto prima).

CRITERI	PUNTEGGIO					
	0	1	2	3	4	5
Lo studente ha partecipato alla progettazione e alla preparazione dei pasti						
La scelta degli ingredienti segue i principi della sostenibilità						
I pasti sono sani						
I pasti seguono specificamente i principi della dieta mediterranea						
La ricetta è originale o offre un nuovo tocco a un piatto consolidato						
PUNTEGGIO	/20					

Commenti:

- ✓ Se la struttura del centro non consente a più gruppi di studenti di cucinare contemporaneamente, l'esercizio può essere esteso in modo che ogni gruppo possa preparare i pasti in un momento diverso (per esempio un gruppo alla settimana per un mese).
- ✓ Se nel centro si svolgono altri esercizi di cucina, questo esercizio potrebbe essere mescolato con essi, se gli altri insegnanti sono d'accordo.
- ✓ Si potrebbe porre l'accento sul bonus legato all'adesione ai principi mediterranei per incoraggiare gli studenti a concentrarsi su di esso.

COMPITO FINALE DEL MODULO

COMPITO FINALE 1: Analisi del contesto locale	
Pre-requisiti	Gli studenti devono aver completato il modulo 1.
Durata	3 ore
Strumenti	Gli studenti dovranno avere accesso a materiali di ricerca, strumenti di scrittura, software di presentazione e qualsiasi altra risorsa utile per la ricerca e la presentazione del progetto.
Abilità da sviluppare	/
Livello identificato per le abilità	/
Area del tema	Contesto locale
Obiettivo(i)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Consentire agli studenti di conoscere i principali attori della sostenibilità nella loro area locale. ✓ Formare gli studenti per l'esercizio finale del corso SSPICE IT! ✓ Insegnare agli studenti come creare un'analisi SWOT. ✓ Spronare gli studenti a lavorare in maniera collaborativa al fine del raggiungimento di un obiettivo comune. ✓ Formare competenze linguistiche, quali formulare opinioni, discutere, negoziare, parlare in pubblico, ecc.

Istruzioni agli studenti:

- ✓ Costituite gruppi di 3 o 4 persone ciascuno.
- ✓ Fate un brainstorming di 1 ora su idee di **imprese alimentari** sostenibili, poi sceglietene una. Liberate la vostra immaginazione, potete essere folli quanto volete

in questa fase!

- ✓ Leggete il documento "Cos'è un'analisi SWOT (punti di forza, debolezza, opportunità, minacce)?" e conducete un'analisi SWOT della vostra azienda alimentare sostenibile immaginaria.
- ✓ Infine, create le seguenti presentazioni su Powerpoint o Canva:

Presentazione n°1

Creare una "mappa sostenibile" della vostra regione con:

- Aziende locali sostenibili (di ogni tipo);
- Gruppi locali / organizzazioni no-profit attive nelle tematiche della sostenibilità;
- Enti pubblici locali legati alla sostenibilità;
- Altre imprese (sostenibili o meno) legate alla vostra attività (potenziali concorrenti)

Presentazione n°2

Illustrate le analisi SWOT della vostra impresa:

- Quali sono i punti di forza della vostra azienda? Citatene almeno 3.
 - Quali sono i punti di debolezza della vostra azienda? Citatene almeno 3.
 - Quali sono le opportunità per la vostra azienda? Citatene almeno 3.
 - Quali sono le minacce alla vostra azienda? Citatene almeno 3.
- ✓ Fate una breve presentazione della vostra azienda immaginaria, della mappa locale e dell'analisi SWOT davanti ai vostri compagni di classe.

Criteri di valutazione:

- ✓ L'idea imprenditoriale è correlata al settore dell'alimentazione sostenibile, da 0 punti (completamente estranea) a 2 punti (correlata all'alimentazione sostenibile).
- ✓ La mappa della sostenibilità mostra i principali attori dell'area locale delle diverse categorie menzionate (imprese locali, organizzazioni no-profit ed enti pubblici legati alla sostenibilità e potenziali concorrenti dell'azienda immaginaria del gruppo), da 0 punti (nessun attore) a 2 punti (tutti gli attori chiave appaiono sulla mappa).

- ✓ L'analisi SWOT è completa e piuttosto plausibile, da 0 punti (nessuna analisi) a 4 punti (analisi completa).
- ✓ La presentazione di fronte alla classe è stata chiara e ben preparata, da 0 punti (nessun impegno) a 2 punti (sono stati fatti sforzi onesti).
- ✓ Punti bonus se l'idea imprenditoriale è originale, da 0 punti (non originale) a 2 punti (mai vista prima).

CRITERI	PUNTEGGI				
	0	1	2	3	4
L'idea imprenditoriale è legata al settore dell'alimentazione sostenibile					
La mappa sostenibile mostra i principali attori dell'area locale appartenenti alle diverse categorie menzionate.					
L'analisi SWOT è completa e piuttosto plausibile.					
La presentazione davanti alla classe è stata chiara e ben preparata.					
L'idea imprenditoriale è originale (bonus)					
PUNTEGGIO	/12				

Materiale aggiuntivo:

Verifica il Documento 1 più avanti:

Commenti:

- ✓ I punti principali di questo compito finale sono: permettere agli studenti di scoprire i vari attori della sostenibilità della loro area locale e prepararli per l'esercizio finale della formazione. L'analisi SWOT, sebbene importante ed utile per costringere gli studenti a sviluppare la loro idea imprenditoriale iniziale, non dovrebbe essere considerata la parte fondamentale di questo esercizio.

- ✓ Durante il secondo compito, gli studenti potrebbero avere qualche difficoltà a trovare idee di imprese sostenibili. In questo caso, potreste fornire loro alcuni esempi di imprese locali o dire loro di navigare in Internet per trovarne altri. L'idea richiesta può essere semplice come un ristorante vegetariano che utilizzi fornitori locali; l'"originalità" è semplicemente un punto in più in questo esercizio.
- ✓ Se decidete di far presentare agli studenti le loro slide davanti alla classe, potete chiedere loro di evidenziare semplicemente le principali differenze delle loro mappe sostenibili rispetto a quelle degli altri gruppi.
- ✓ Dato che si consiglia di utilizzare "Powerpoint" per l'esercizio finale della formazione, potrebbe essere una buona idea quella di incoraggiare gli studenti ad allenarsi ad usare questo software (o altri simili come Apache, Canva, ecc.) durante questo esercizio a basso impatto. È necessario prevedere del tempo aggiuntivo nel caso in cui gli studenti preparino per la prima volta una presentazione con questo software.

Documento 1

Che cos'è un'analisi SWOT (*Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats*, ossia punti di forza, debolezza, opportunità, minacce)?

È uno strumento che consente di identificare i punti di forza, i punti di debolezza, le opportunità e le minacce di un determinato progetto. Permette di stabilire un piano strategico per l'azienda, che prevede concretamente la definizione di misure correttive e l'attuazione di piani d'azione prioritari (per saperne di più sulla pianificazione strategica si veda il Modulo 5).

I punti di forza e di debolezza riguardano ciò su cui l'azienda può agire e che può controllare direttamente. Possono essere le competenze o la mancanza di formazione.

Le opportunità e le minacce sono aspetti su cui l'azienda ha meno controllo. Ad esempio, possono riguardare nuove leggi o cambiamenti nel mercato.

Nello specifico:

- ✓ **Punti di forza:** Azioni interne che danno buoni risultati.
 - Quali sono i punti di forza?
 - In che modo l'azienda si differenzia dalle altre?
 - Quali aspetti dell'azienda apprezza il pubblico target?

- ✓ **Punti di debolezza:** Azioni interne meno efficaci.
 - Quali iniziative sono meno efficaci? Perché?
 - Quali sono le aree di miglioramento?
 - Quali risorse sono disponibili per ottenere risultati migliori?

- ✓ **Opportunità:** Risultati dei punti di forza e di debolezza attuali, nonché delle iniziative esterne che possono posizionare l'azienda in modo più competitivo.
 - Quali risorse sono disponibili per affrontare i punti deboli dell'azienda?
 - Quali aspetti del mercato non sono coperti dai servizi dell'azienda?
 - Quali sono gli obiettivi annuali?

- ✓ **Minacce:** Aree esterne che possono creare difficoltà all'azienda.
 - Quali sviluppi sociali potrebbero essere fonte di preoccupazione?
 - Quali tendenze di mercato stanno emergendo?
 - In quali aree i concorrenti hanno prestazioni migliori?

Esempio di analisi SWOT per un'azienda specializzata nella distribuzione di prodotti alimentari sostenibili

Creiamo un'azienda fittizia chiamata "Fagioli Deliziosi", specializzata nella produzione di lattine di fagioli biologici ed ecologici. Ecco un esempio di analisi SWOT:

- ✓ **Punti di forza:**
 - **Prodotti biologici e a base vegetale di alta qualità:** Fagioli Deliziosi è nota per la sua qualità superiore e offre una varietà di opzioni biologiche e a base vegetale che soddisfano i consumatori attenti alla salute e all'ambiente.
 - **Imballaggi innovativi e sostenibili:** L'azienda è impegnata in un'innovazione continua, introducendo regolarmente nuove ricette a base vegetale e utilizzando soluzioni di confezionamento ecologiche per ridurre l'impatto ambientale.
 - **Solide partnership distributive:** Fagioli Deliziosi ha stabilito solide collaborazioni con aziende agricole biologiche locali, negozi di alimenti naturali e un'efficiente piattaforma online, garantendo un'ampia accessibilità ai consumatori.

- ✓ **Punti di debolezza:**
 - **Costi di produzione più alti:** Garantire prodotti biologici e a base vegetale comporta costi di produzione più elevati, con un potenziale impatto sui prezzi e la necessità di una gestione strategica dei costi.
 - **Sfide legate ai prodotti stagionali:** La dipendenza da prodotti stagionali e locali pone delle difficoltà nel mantenere costanti i livelli delle scorte, soprattutto durante i periodi di picco della domanda.
 - **Forte concorrenza:** La crescente popolarità del consumo di fagioli ha portato a un aumento della concorrenza, rendendo necessarie strategie di marketing e di differenziazione efficaci.

✓ **Opportunità:**

- **Aumento della domanda di alimenti sostenibili:** la crescente domanda di alimenti biologici e a base vegetale da parte dei consumatori offre a Fagioli Deliziosi una significativa opportunità di crescita per espandere la propria presenza sul mercato.
- **Espansione del mercato globale:** L'esplorazione dei mercati internazionali offre il potenziale per introdurre opzioni sostenibili e a base vegetale a un pubblico più ampio.
- **Partnership strategiche per la credibilità:** La collaborazione con influencer della salute, nutrizionisti e organizzazioni ambientaliste aumenta la credibilità e la portata del marchio Fagioli Deliziosi.

✓ **Minacce:**

- **Evoluzione dei regolamenti di certificazione:** I cambiamenti nelle normative relative alle certificazioni biologiche e all'etichettatura di alimenti a base vegetale possono richiedere sforzi di conformità e di adattamento continui.
- **Volatilità dei prezzi delle materie prime:** Le fluttuazioni dei prezzi degli ingredienti biologici e delle alternative a base vegetale rappresentano una sfida per mantenere costanti i costi di produzione.
- **Intensificazione del panorama competitivo:** Il mercato competitivo richiede una continua innovazione e strategie di marketing efficaci per farsi strada e distinguersi.

PROGRAMMA CONSIGLIATO

ORE	ATTIVITA'
1	Capitolo 1
3	Esercizio 1
1	Capitolo 2
3	Esercizio 2
1	Capitolo 3
3	Esercizio 3
3	Compito finale

SUGGERIMENTI PEDAGOGICI ED OSSERVAZIONI GENERALI

- ✓ Non esitare a condividere **molti esempi**, locali e non, durante i vari capitoli. Poiché gli studenti stanno probabilmente scoprendo un mondo completamente nuovo, è normale che si sentano spaesati. Come per il resto della formazione, l'obiettivo non è la padronanza; piuttosto dovremmo considerare questo modulo come una divulgazione delle principali questioni e principi ecologici legati all'alimentazione.
- ✓ L'obiettivo non è che gli studenti raggiungano il livello 5 delle diverse abilità elencate sopra. Il risultato migliore sarebbe che gli studenti raggiungessero il livello 3 di queste diverse abilità.
- ✓ Più che il contenuto in sé, l'obiettivo principale di questo modulo è quello di sensibilizzare gli studenti alle questioni ambientali e di incoraggiarli a diventare parte attiva di questa causa.