



2023-2-LV01-KA210-SCH-000174107

MiniEduAgri:

Comics and Interactive Games for Explaining the Farm to Fork Strategy to Primary School Students

Komiksi un interaktīvas spēles stratēģijas "No lauku sētas līdz galdam" skaidrošanai sākumskolas skolēniem

Κόμικ και διαδραστικά παιχνίδια για την εξήγηση της στρατηγικής Farm to Fork σε μαθητές Δημοτικού

Fumetti e giochi interattivi per spiegare la strategia "Dal produttore al consumatore" agli studenti delle scuole elementari

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or The State Education Development Agency (hereinafter – VĪAA). Neither the European Union nor the granting authority (VĪAA) can be held responsible for them.

Finansē Eiropas Savienība. Tomēr paustie uzskati un viedokļi ir tikai autora(-u) uzskati un viedokļi un ne vienmēr atspoguļo Eiropas Savienības vai Valsts izglītības un attīstības aģentūras (VĪAA) uzskatus un viedokļus. Ne Eiropas Savienību, ne piešķirēju iestādi VĪAA nevar saukt pie atbildības par tiem.

Χρηματοδοτείται από την Ευρωπαϊκή Ένωση. Ωστόσο, οι απόψεις και οι απόψεις που εκφράζονται είναι μόνο του/των συγγραφέα/ών και δεν αντικατοπτρίζουν απαραίτητα εκείνες της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή του Κρατικού Οργανισμού Εκπαιδευτικής Ανάπτυξης (εφεξής – VĪAA). Ούτε η Ευρωπαϊκή Ένωση ούτε η χορηγούσα αρχή (VĪAA) μπορούν να θεωρηθούν υπεύθυνα για αυτά.

Finanziato dall'Unione Europea. I punti di vista e le opinioni espressi sono tuttavia quelli solo dell'autore/i e non riflettono necessariamente quelli dell'Unione Europea o dell'Agenzia statale per lo sviluppo dell'istruzione (di seguito – VĪAA). Né l'Unione Europea né l'autorità concedente (VĪAA) possono essere ritenuti responsabili per essi.



**Co-funded by
the European Union**

STORYBOARD ITA

Aspetti STEM, aspetti della tecnologia alimentare legati alla trasformazione e al consumo degli alimenti

In una mattina soleggiata alla Scuola Primaria AgriValley, la lezione di scienze iniziò con grande entusiasmo. La maestra Wheat annunciò un progetto speciale su come la scienza e la tecnologia trasformano gli ingredienti grezzi nei cibi che mangiamo. Gli studenti attendevano con impazienza l'arrivo di una relatrice speciale: Mia, una tecnologa alimentare. Vestita con un camice bianco, Mia entrò in aula con un modello di una fabbrica alimentare, pronta a guidare la classe nel meraviglioso mondo della scienza alimentare.

Durante il pranzo, Alex e Jane, due studenti curiosi, notarono la grande quantità di cibo avanzato. Rifletterono sul problema dello spreco alimentare e si chiesero come fosse possibile evitarlo. Queste domande alimentarono il loro interesse per la lezione del giorno successivo con Mia.

La mattina seguente, la classe visitò un laboratorio di tecnologia alimentare. Il laboratorio era pieno di macchinari, microscopi e robot, tutti impegnati in diverse fasi della produzione e conservazione degli alimenti. Mia spiegò che la scienza aiuta a risolvere problemi come lo spreco alimentare e a garantire la sicurezza del cibo. Gli studenti, affascinati, iniziarono il loro viaggio alla scoperta di questi processi.

Alla prima stazione, impararono il ruolo del congelamento nella conservazione degli alimenti. Osservarono delle bacche congelate rapidamente, un processo che rallenta la crescita batterica e mantiene i frutti freschi per mesi. L'efficacia e l'efficienza di questo metodo lasciarono gli studenti stupiti.

Alla stazione successiva, videro scienziati testare campioni di latte al microscopio. Mia dimostrò come si controllano i batteri nocivi per garantire la sicurezza del cibo. Questa fase evidenziò l'importanza della scienza nel mantenere alta la qualità degli alimenti e spiegò il ruolo delle date di scadenza.

Successivamente, osservarono il processo che trasforma il grano in pane. I macchinari macinavano il grano in farina, mescolandola con altri ingredienti per creare pagnotte fresche. La scala industriale di questo processo colpì gli studenti, mostrando loro un'efficienza ben diversa da quella della panificazione domestica.

Il gruppo esplorò poi la fermentazione, un processo naturale che trasforma il latte in yogurt. Impararono a conoscere i microbi benefici coinvolti, un concetto essenziale che sfidò le loro idee preconcepite sui batteri.

La robotica attirò l'attenzione degli studenti alla stazione successiva, dove un robot selezionava i frutti con precisione e velocità. L'uso della robotica nella produzione alimentare dimostrò come la tecnologia può semplificare le operazioni e ridurre il lavoro manuale.

Il tema della sostenibilità divenne centrale quando Mia presentò una macchina per il compostaggio, capace di trasformare i resti di cibo in fertilizzante. Questo processo sottolineò il potenziale di riutilizzare gli scarti per creare qualcosa di utile, ispirando gli studenti a pensare al riciclo del cibo nella loro vita quotidiana.

Ritornati in aula, Mia tenne una lezione sull'alimentazione sana. Spiegò come la conoscenza della scienza alimentare aiuti a fare scelte migliori e introdusse il concetto di bilanciare alimenti trasformati e naturali. Gli studenti svilupparono una nuova consapevolezza sull'importanza della scienza nel promuovere la salute.

Gli studenti parteciparono poi a un'attività pratica per preparare il formaggio. Aggiungendo aceto al latte e osservando come si caglia, sperimentarono il potere trasformativo di semplici principi scientifici. Questa attività rese concreti i concetti appresi.

Mia concluse la lezione presentando prodotti alimentari innovativi, come barrette proteiche a base vegetale, dimostrando come la scienza alimentare crei opzioni più sane e sostenibili. Presentò anche carriere nella tecnologia alimentare e nella robotica, ispirando gli studenti a immaginare il proprio futuro nel campo STEM.

Per condividere ciò che avevano imparato, gli studenti realizzarono poster sulla trasformazione degli alimenti e sulla sostenibilità. Questi furono esposti a un evento comunitario, dove presentarono il loro lavoro a genitori e vicini, diffondendo consapevolezza sulla scienza alimentare.

Alla fine della giornata, gli studenti rifletterono sul loro percorso. Si sedettero insieme, gustando un pasto sano e discutendo della scienza dietro ciò che stavano mangiando. L'esperienza aveva trasformato la loro comprensione di cosa significa portare il cibo dal campo alla tavola, instillando in loro curiosità e senso di responsabilità per il futuro.

FUMETTI

Pagina 1: L'inizio

- Ambientazione: Una classe vivace. La maestra Wheat annuncia un progetto speciale.
- Visuali: Studenti seduti con entusiasmo, immaginando cibi come pane, latte e frutta che si trasformano in pasti.
- Dialogo:
 - Maestra Wheat: "Classe, oggi scopriremo come la scienza e la tecnologia trasformano gli ingredienti grezzi nei cibi che mangiamo!"
 - Alex: "Come per magia?"
 - Maestra Wheat: "Meglio! È scienza!"

Pagina 2: Il problema

- Ambientazione: Alex e Jane discutono dello spreco alimentare durante il pranzo.
- Visuali: Una mensa con cibo avanzato.
- Dialogo:
 - Alex: "Perché buttiamo via così tanto cibo?"
 - Jane: "Ho sentito dire che alcuni alimenti si rovinano prima di arrivare nei negozi."

Pagina 3: Introduzione allo STEM

- Ambientazione: La maestra Wheat introduce Mia, una giovane tecnologa alimentare.
- Visuali: Mia con un modello di una fabbrica alimentare, gli studenti che si radunano intorno.
- Dialogo:
 - Mia: "La scienza aiuta a risolvere problemi come lo spreco alimentare e a rendere il cibo sicuro per tutti!"
 - Alex: "Mostraci come!"

Pagina 4: Visita a un laboratorio

- Ambientazione: La classe visita un laboratorio locale di tecnologia alimentare.
- Visuali: Attrezzature da laboratorio come microscopi, nastri trasportatori e macchinari.
- Dialogo:
 - Mia: "Benvenuti nel nostro laboratorio! Qui esploreremo come lo STEM trasforma il cibo."

Pagina 5: Conservazione degli alimenti

- Ambientazione: Una sala del laboratorio dove vengono lavorati i frutti.
- Visuali: Una macchina che congela bacche, un diagramma che mostra il rallentamento della crescita batterica.
- Dialogo:
 - Mia: "Usiamo tecniche di congelamento e essiccazione per mantenere i frutti freschi."
 - Jane: "Come funziona il congelamento?"
 - Mia: "Rallenta la crescita dei batteri, preservando i nutrienti!"

Pagina 6: Sicurezza alimentare

- Ambientazione: Una sezione del laboratorio che analizza campioni di cibo.
- Visuali: Scienziati che testano latte al microscopio.
- Dialogo:
 - Mia: "Testiamo gli alimenti per verificare che non ci siano batteri nocivi."
 - Alex: "È per questo che il cibo ha una data di scadenza?"
 - Mia: "Esattamente!"

Pagina 7: Trasformazione del grano

- Ambientazione: Una dimostrazione di come il grano diventa farina e pane.
- Visuali: Macchine che macinano il grano e pane che esce dai forni.
- Dialogo:
 - Mia: "Il grano viene trasformato in farina, poi cotto in pane usando misurazioni precise."
 - Jane: "Come quando cuciniamo a casa?"
 - Mia: "Sì, ma su scala più grande!"

Pagina 8: Fermentazione

- Ambientazione: Gli studenti osservano una macchina che trasforma il latte in yogurt.
- Visuali: Il latte che si trasforma in yogurt con diagrammi.
- Dialogo:
 - Mia: "La fermentazione è un processo naturale in cui i microbi trasformano il latte in yogurt."
 - Alex: "Microbi? Come i germi?"
 - Mia: "Quelli buoni!"

Pagina 9: Imballaggio per la sicurezza

- Ambientazione: Una stazione di imballaggio con macchinari avanzati.
- Visuali: Sacchetti sigillati e studenti che mangiano patatine.
- Dialogo:
 - Mia: "Usiamo imballaggi ermetici per mantenere il cibo fresco più a lungo."

- Jane: "È così che le patatine rimangono croccanti!"

Pagina 10: STEM e robotica

- Ambientazione: Un robot che seleziona i frutti.
- Visuali: Robot che raccolgono frutti con precisione laser.
- Dialogo:
 - Mia: "I robot aiutano a selezionare e confezionare il cibo in modo rapido ed efficiente."
 - Alex: "Sono velocissimi!"

Pagina 11: Sostenibilità

- Ambientazione: Gli studenti apprendono come ridurre lo spreco alimentare.
- Visuali: Macchine che trasformano bucce in compost o mangime per animali.
- Dialogo:
 - Mia: "La tecnologia ci aiuta a ridurre lo spreco riutilizzando gli scarti."
 - Jane: "Come il compostaggio?"
 - Mia: "Esatto, ma su una scala più grande!"

Pagina 12: Alimentazione sana

- Ambientazione: Una mini-aula nel laboratorio.
- Visuali: Una piramide alimentare con opzioni naturali e trasformate.
- Dialogo:
 - Mia: "Capire la scienza del cibo ci aiuta a fare scelte più sane."
 - Alex: "Quindi, il cibo trasformato può essere sano?"
 - Mia: "Sì, se scegliamo con attenzione!"

Pagina 13: Esperimento degli studenti

- Ambientazione: Gli studenti provano a fare il formaggio nel laboratorio.
- Visuali: Studenti che ridono e tengono il latte cagliato.
- Dialogo:
 - Mia: "Facciamo il formaggio! Aggiungiamo aceto al latte e mescoliamo."
 - Alex: "È come una magia!"

Pagina 14: Innovazioni alimentari

- Ambientazione: Una vetrina di nuovi prodotti alimentari.
- Visuali: Esposizioni di cibi a base vegetale.
- Dialogo:
 - Mia: "Gli scienziati creano snack più sani usando meno zucchero e più nutrienti."
 - Jane: "Come cosa?"
 - Mia: "Guarda queste barrette proteiche fatte con piante!"

Pagina 15: Carriere nello STEM

- Ambientazione: Mia condivide opzioni di carriera nello STEM e nella tecnologia alimentare.
- Visuali: Bambini che si immaginano in camice da laboratorio.
- Dialogo:

- Mia: "Puoi diventare scienziato alimentare, tecnologo o ingegnere robotico!"
- Alex: "Io voglio progettare robot per il cibo!"

Pagina 16: Ritorno a scuola

- Ambientazione: Gli studenti tornano in aula.
- Visuali: Studenti che disegnano diagrammi sui processi alimentari.
- Dialogo:
 - Maestra Wheat: "Cosa avete imparato oggi?"
 - Jane: "La scienza rende il cibo sicuro, sano e sostenibile!"

Pagina 17: Applicazione della conoscenza

- Ambientazione: Gli studenti creano poster sulla trasformazione degli alimenti.
- Visuali: Poster con slogan come "Risparmia cibo, salva il pianeta!"
- Dialogo:
 - Alex: "Insegniamo agli altri la scienza del cibo!"
 - Jane: "E come sprecare meno cibo."

Pagina 18: Un pranzo sano

- Ambientazione: Gli studenti gustano un pasto sano che hanno contribuito a preparare.
- Visuali: Verdure fresche e studenti sorridenti.
- Dialogo:
 - Alex: "Questa insalata ha un sapore migliore sapendo la scienza dietro!"

Pagina 19: Evento comunitario

- Ambientazione: Gli studenti presentano ciò che hanno imparato ai genitori.
- Visuali: Una fiera con stand che mostrano la tecnologia alimentare.
- Dialogo:
 - Jane: "La scienza del cibo è ovunque!"
 - Genitore: "Ottimo lavoro, ragazzi!"

Pagina 20: Fine

- Ambientazione: Un pannello conclusivo con Mia e gli studenti.
- Visuali: Studenti che salutano, circondati da cibo sano.
- Dialogo:
 - Mia: "La prossima volta che mangiate, ricordatevi della scienza che lo ha reso possibile!"