

FLAG COSTA
DELL'EMILIA-ROMAGNA



PO FEAMP
ITALIA 2014 | 2020

mipaft

ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo

Regione Emilia-Romagna

Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca
Servizio Programmazione e Sviluppo Locale Integrato

FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA FEAMP 2014-2020 Regione Emilia-Romagna



L'oro Azzurro dell'Adriatico: PERCORSO DIDATTICO RIVOLTO ALLE SCUOLE

“IMPARIAMO CON I PESCATORI: PERCORSI DIDATTICI PER CONOSCERE I LUOGHI E LE
RISORSE DEL NOSTRO MARE, DELLE VALLI E DELLE LAGUNE “

Azione 4.A “Informazione e formazione”

P.O. FEAMP 2014-2020





IMPARIAMO CON I PESCATORI

2 CAMPAGNE DI INFORMAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE:

- COLLETTIVITA'
- SCUOLE

**CULTURA DELLA
SANA
ALIMENTAZIONE**
prodotti ittici della Costa
dell'Emilia-Romagna

**CONOSCENZA DELLA
BIODIVERSITÀ DEI
NOSTRI LUOGHI DELLA
PESCA**
mare, valli, lagune

**COINVOLGIMENTO
DEI PESCATORI**
e in generale operatori
della pesca e acquacoltura





Perchè?

- **Valorizzare il patrimonio ittico locale**, le proprietà nutrizionali importanti per benessere e salute, favorendo **comportamenti e consumi consapevoli e sostenibili**;
- **Aumentare la consapevolezza ambientale**: far conoscere l'ecosistema marino e sensibilizzare alla tutela della biodiversità marina e all'uso sostenibile delle risorse, trasmettere i contenuti delle nuove normative nazionali e internazionali legate alla tutela della risorsa marina;
- **Stimolare nuove modalità di fruizione del mare**, valorizzando le identità locali, opportunità ambientali, storiche e culturali del territorio e promuovendo la conoscenza del settore ittico, dei mestieri del mare, dei prodotti tipici;
- **Operatori del settore ittico 'messaggeri di sapere'**: promuovere e favorire incontri con il mondo del lavoro della pesca e dell'acquacoltura coinvolgendo direttamente pescatori e produttori ittici nelle iniziative
- **Aumentare l'interesse dei giovani** nei confronti dell'identità culturale e della memoria delle comunità marinare





L'oro azzurro dell'Adriatico

**CAMPAGNA DI INFORMAZIONE
E SENSIBILIZZAZIONE PER LE SCUOLE**

Titolo del progetto: **“ L'ORO AZZURRO DELL'ADRIATICO: Percorsi di educazione ambientale e alimentare dedicati al mare e alle sue risorse “
IL PERCORSO DIDATTICO RIVOLTO ALLE SCUOLE**

Focus area: **Obiettivo n. 4.a Diffondere la conoscenza sulle opportunità offerte dal mondo della pesca e dai mestieri del mare**

Modalità di attuazione: **A titolarità FLAG
tramite il soggetto capofila GAL DELTA 2000**

Soggetti coinvolti: **Scuole (alunni, insegnanti, famiglie), Consorzi e cooperative che operano nel campo della pesca e dell'acquacoltura, Enti locali, Centri di Studio e ricerca**

Risorse impegnate: **€ 100.000,00**



Dove?



- Scuole primarie
- Scuole secondarie di 1°
- Scuole secondarie di 2°
dell'AREA FLAG CER

Hanno aderito al progetto

79 classi
1666 studenti



- 38 classi della Scuola Primaria con 795 studenti
- 25 classi della Scuola Secondaria di 1° con 574 studenti
- 16 classi della Scuola Secondaria di 2° con 297 studenti



Come?

IL PERCORSO DIDATTICO caratteristiche generali



INIZIATIVA A PREMI

Le classi partecipanti al progetto potranno partecipare a un concorso a tema con un elaborato cartaceo e/o multimediale.

Tre classi di concorso: A – Scuola primaria

B – Scuola secondaria di I grado

C – Scuola secondaria di II grado

Premiate 9 classi, 3 per ogni classe di concorso. **Il premio sarà un'uscita in motonave**

Come? IL PERCORSO DIDATTICO

3 incontri per classe:
2 attività in classe
una uscita in una
marineria a scelta



Gli studenti incontrano gli operatori del settore ittico



Cosa? Le Schede didattiche



Generale, Chimico-biologica, Produttiva, Storico-culturale

Cosa? Le Schede didattiche 2



IMPARIAMO CON I PESCATORI PERCORSI DIDATTICI PER CONOSCERE I LUOGHI E LE RISORSE DEL NOSTRO MARE, DELLE VALLI E DELLE LAGUNE

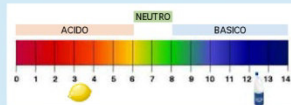
L'ALTO ADRIATICO: UN MARE AMICO

I PARAMETRI FISICO-CHIMICI DEL MARE ADRIATICO

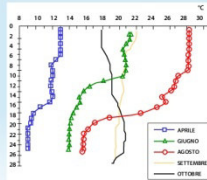
Di tutta l'acqua presente sulla Terra solo il 3% è "dolce", cioè l'acqua che usiamo per bere e cucinare... Sai cosa significa? Che l'acqua del mare, che è salata, rappresenta ben il 97% di tutta l'acqua del pianeta Terra! Il mare è il più grande ecosistema acquatico del nostro pianeta: qui vivono moltissime forme di vita animale e vegetale, grandi e piccole, dalla balena alle microscopiche alghe azzurre. La quantità e la varietà delle specie presenti nel mare dipende dalla reciproca influenza di diversi fattori, tra questi:

- **Luce del sole**, che in parte penetra attraverso l'acqua permettendo così a molti organismi vegetali di fare la fotosintesi e sopravvivere a profondità relativamente elevate.
- **Temperatura**, che è influenzata dalle stagioni e diminuisce man mano che si scende in profondità. Il mar Adriatico raggiunge le massime escursioni dell'intero Mediterraneo: in inverno la temperatura superficiale si abbassa fino a raggiungere valori minimi prossimi a 7 °C; in estate può invece toccare i 30 °C!
- **Salinità**, cioè quanti grammi di sali sono disciolti in un kilogrammo di acqua. Il sale più abbondante è il cloruro di sodio (NaCl). La salinità non è uguale in tutti i mari perché dipende dalla temperatura, dalla profondità ma anche dalla vicinanza o meno della foce di grandi fiumi, che con il loro apporto di acqua dolce ne riducono il valore.
- **pH**, parametro che esprime l'acidità o l'alcalinità di una soluzione secondo una scala da 1 a 14. Grazie al costante equilibrio tra il sistema dei carbonati e dell'anidride carbonica, l'acqua di mare ha un pH generalmente costante.

SALINITA' DEI MARI (% si legge "per mille")	
Mare Adriatico	= 35‰ - 38‰
Oceano Atlantico	= 33‰ - 37‰
Oceano Pacifico	= 32‰ - 35‰
Mar Rosso	= 42‰ - 50‰
Mar Morto	= 280‰ - 300‰



Quanto misura il pH del mare Adriatico? Fai una breve ricerca su Internet, oppure misuralo tu stesso con una cartina tornasole e posizionala sulla scala qui a fianco!



Andamento caratteristico della temperatura nell'arco dell'anno lungo la colonna d'acqua nel mar Adriatico

CURIOSITÀ

Perché l'acqua del mare è salata?

Fino a un miliardo di anni fa l'acqua dei mari era dolce come quella dei fiumi. Col passare delle ere geologiche, i fiumi che si riversavano negli oceani hanno trasportato e depositato "gocce dopo gocce" i minerali presenti nelle rocce, riuscendo così ad accumularne abbastanza da far cambiare il sapore dell'acqua.



Azione 4.A "Informazione e formazione" - Piano di Azione del FLAG "Costa dell'Emilia-Romagna" Obiettivo 4 PO FEAMP 2014-2020

www.flag-costaemiliaromagna.it

L'ALTO ADRIATICO: UN MARE AMICO

L'AMBIENTE SPIAGGIA

La spiaggia è tra tutti gli ambienti a cui puoi pensare, senz'altro uno dei più multiveli. Durante il corso dell'anno l'erosione e il trasporto di materiale, che dipendono dall'apporto di sedimenti fluviali, dal moto ondoso, dalle correnti lungo la costa e dalle maree, possono far avanzare o arretrare la linea di costa.

Durante le tue passeggiate in riva al mare, hai mai notato quanto cambia la spiaggia da una stagione all'altra? Prova a scattare delle fotografie in estate e in inverno e osserva le differenze!

Soffermiamoci ora a osservare la sabbia, il materiale da costruzione della spiaggia... Da dove viene la sabbia e quali sono i suoi componenti? La sabbia deriva da detriti dilavati dalle montagne che arrivano al mare trasportati dai fiumi. I componenti delle sabbie possono essere quanto mai vari, e si distinguono in materiali biogenici (resti di organismi e gusci) e materiali geologici (frammenti rocciosi).

Osserva un campione di sabbia a occhio nudo e completa la tabella:

Che colore ha?	Come si presenta al tatto?	I granuli sono visibili a occhio nudo?	Quando è bagnato appiccica o gratta?	Reagisce con l'acido cloridrico*?

UNA SPIAGGIA, TANTI ABITANTI!

In una spiaggia è possibile riconoscere una parte "sottomarina" che non vediamo mai perché rimane sempre sommersa, una zona "interditale" che emerge con la bassa marea, e una parte "emersa" che viene invasa dal mare solo durante le mareggiate. Queste zone sono veri e propri ecosistemi che ospitano un numero elevatissimo di animali, con caratteristiche fisiche e adattamenti alla vita del mare molto diversi tra loro. Molti di questi vivono nascosti, infossati nei fondali, ma alcuni possono essere trascinati sulla spiaggia. Ecco alcuni degli organismi che più frequentemente puoi trovare sulla battigia:



Con l'aiuto di un adulto prova a determinare l'effetto della reazione tra l'acido cloridrico e i sedimenti e qualche guscio di conchiglia. Da cosa dipende la reazione?



- Cuore rosso
- Murice
- Crocetta
- Fasolaro
- Cappasanta
- Murice troncato
- Vongola
- Cozza
- Cannocchico
- Vongola verace
- Turritella
- Ostrica piatta
- Telina nitida
- Gibbula magus
- Nassarius mutabilis
- Ciclope neritica
- Cuore edule
- Scarfara



Cosa? Le Schede didattiche 3

IMPARIAMO CON I PESCATORI

PERCORSI DIDATTICI PER CONOSCERE I LUOGHI E LE RISORSE DEL NOSTRO MARE, DELLE VALLI E DELLE LAGUNE

L'ALTO ADRIATICO: UN MARE RICCO

La maggior parte delle specie ittiche è oggi in declino a causa di fattori direttamente o indirettamente collegati alle scelte e ai comportamenti dell'uomo: la pesca eccessiva (incentrata su poche specie), l'inquinamento, i cambiamenti climatici.

IO COSA POSSO FARE?

Alcune buone pratiche potrebbero aiutarci a invertire questo processo, anche noi, in quanto consumatori, possiamo contribuire seguendo poche semplici regole:

- Premia la pesca artigianale, che utilizza metodi di cattura più sostenibili come ad esempio reti da posta, nasse e trappole, reti da imbrocco o reti analoghe
- Varia la tua scelta scegliendo specie diverse e non a rischio
- Scegli il pesce locale pescato nei mari italiani
- Preferisci specie ittiche di stagione pescate in mare, a quelle allevate o scongelate
- Rispetta la taglia acquistando esemplari già adulti

COME RICONOSCERE IL PESCE FRESCO

	PESCE FRESCO	PESCE NON FRESCO
Odore	tenuo, marino	acido, sgradevole
Aspetto	brillante, iridescente	smorto, senza riflessi
Corpo	rigido	molle, flaccido
Scale	aderenti	non aderenti
Pelle	colori vivi	colori spenti
Occhio	convesso cornea trasparente pupilla nera e brillante	infossato nell'orbita cornea lattiginosa pupilla grigia
Branchie	rosse o rosso sangue prive di muco	giallastre mucolattiginose
Carni	compatte, elastiche prive di muco	molle, con muco lattiginoso

GIÙ LE MANI DAI PIÙ PICCOLI

Per la maggior parte di pesci, molluschi e crostacei esiste una taglia minima al di sotto della quale i diversi esemplari non possono essere pescati né commercializzati. Consumare pesci in età giovanile significa ostacolare la riproduzione, perché solo gli esemplari che giungono a maturità possono riprodursi e mantenere quindi l'equilibrio della catena alimentare.

Azione 4.4 "Informazione e formazione" - Piano di Azione del FLAG "Costa dell'Emilia-Romagna" Obiettivo 4 PO FEAMP 2014-2020

www.flag-costaemiliaromagna.it

L'ALTO ADRIATICO: UN MARE RICCO

IMPARIAMO A LEGGERE L'ETICHETTA

Quando ci rechiamo in peschiera è importante leggere le etichette che, obbligatorie per legge, sono in grado di fornirci tante informazioni importanti per fare una scelta responsabile. Entra in peschiera, scegli un esemplare e compila lo schema seguente riportando le informazioni che troverai in etichetta.

Nome Comune _____

Nome Scientifico: _____ Allevato _____

Pescato _____

Pescato in acque dolci _____ € al Kg: _____

Attrezza di pesca _____

Zona di cattura o produzione: _____

Con l'aiuto degli educatori ambientali che ti accompagnano potrai capire quanto la tua scelta è stata sostenibile. La tua scelta è stata:

poco sostenibile

abbastanza sostenibile

molto sostenibile

Nell'etichetta viene indicato un numero, è un codice definito dalla Fao che indica il mare in cui il pesce è stato pescato.

Atlantico Nord Occidentale	21
Oceano Indiano	27
Atlantico Nord Orientale	37
Mar Mediterraneo	57

Il nostro Mar Mediterraneo a sua volta si suddivide in sottozone... scopriamole insieme!

Mar Mediterraneo - Zona FAO 37

IL CALENDARIO DEL MAR ADRIATICO

Esattamente come i prodotti della terra (frutta, verdura, ecc.) anche gli organismi che vivono in mare hanno i loro ritmi stagionali. A causa delle fasi del ciclo vitale o delle migrazioni, infatti, la disponibilità di pesce varia a seconda del periodo dell'anno. Le nostre scelte alimentari dovrebbero tener conto di queste variazioni cicliche. Consumare pesci di stagione significa scegliere le specie che non si trovano in fase riproduttiva.

Cosa? Le Schede didattiche 4

IMPARIAMO CON I PESCATORI

PERCORSI DIDATTICI PER CONOSCERE I LUOGHI E LE RISORSE DEL NOSTRO MARE, DELLE VALLI E DELLE LAGUNE

UN MARE DI TRADIZIONE

SCOPRI LE DIVERSE RETI DA PESCA

Reti al traino a strascico: attrezzature che vengono trainate "strisciandole" sui fondali per catturare le specie ittiche bentoniche come sogliole, rombi, rane pescatrici. La tipica rete a strascico è la **taranta**.

Reti al traino galleggianti: attrezzature impiegate per la cattura del pesce azzurro. Un esempio di rete a traino galleggiante è la "volante", trainata da due imbarcazioni che avanzano parallele. Viene detta volante perché non striscia sul fondo ma è come se "volasse", sospesa nella colonna d'acqua.

Reti da posta o fisse: sono attrezzature passive poiché vengono calate in acqua senza essere trainate, imprigionando gli organismi che vi si imbattono. Si distinguono in fisse, derivanti e circuitanti. Tra le reti fisse ricordiamo il **tramaglio**, le **nasse** e i **cogelli**, per la cattura delle seppie, crostacei e piccoli pesci.

Le reti da circuizione sono calate in modo da formare un "sacco" che imprigiona il pesce che si trova al suo interno, principalmente pesce azzurro e tonni.

Ami: Gli ami sono gli strumenti più antichi usati per pescare. Nella pesca professionale gli ami vengono utilizzati per confezionare lenze, palamiti e palangari.

Sin dall'antichità, per le popolazioni che vivono affacciate sul Mare Adriatico, la pesca rappresenta un'attività economica di grande importanza. L'Adriatico è sempre stato un mare molto produttivo e anche oggi da questo mare proviene quasi la metà del pesce pescato in tutti i mari italiani. Nel corso dei secoli la tecnica e gli strumenti di pesca sono cambiati, si sono perfezionati e sono diventati più efficienti.

★ Durante la passeggiata al porto o lungo il porto canale, prova ad annotare a fianco gli strumenti da pesca che riconosci. Hai trovato delle attrezzature che non sono indicate sopra?

Azione 4.A "Informazione e formazione" - Piano di Azione del FLAG "Costa dell'Emilia-Romagna" Obiettivo 4.PD. FEAMP 2014-2020

www.flag-costaemiliaromagna.it

UN MARE DI TRADIZIONE

Che cosa hanno in comune porti, borghi, torri, fari, musei...? Il mestiere del pescatore, che con il suo fascino fin dal passato, offre un'esperienza unica in ogni marineria della costa emiliano-romagnola. I prodotti ittici freschi che ogni giorno arrivano sulle nostre tavole sono il frutto di un lavoro che richiede molti sacrifici e che ha il suo cuore nelle marinerie.

ASSOCIA CIASCUNA IMMAGINE ALLA MARINERIA A CUI APPARTIENE

Goro		
Comacchio/Porto Garibaldi		
Ravenna		
Cervia		
Cesenatico		
Bellaria-Igea Marina		
Rimini		
Riccione		
Misano		
Cattolica		

CURIOSITÀ

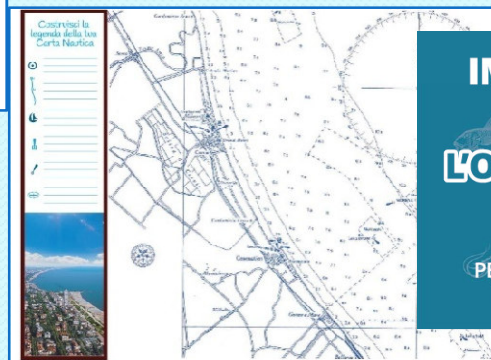
Un tempo marinai e pescatori erano i poveri della città e avevano i propri circoli e le proprie osterie. Questi tutte le famiglie venivano da Chioggia, Comacchio e Goro, e i loro nomi sono rimasti in città: Penso, Bonaldò, Mezzogori, Ricci, Modanesi, Tiozzi, Veronesi, Zanini, Foli, Lucchi, Trampolino, Nella, Bellini e Picciarini. Forse conosci qualcuno che porta uno di questi cognomi: prova a intervistarlo e magari scoprirai che tra i suoi antenati c'è un pescatore...

Cosa? E altri materiali didattici per le scuole (ma non solo..)



Contenuti:

- Brochure
- Manuale didattico online
- Schede dei nodi e carte nautiche
- Presentazioni PREZI differenziate per le scuole
- Altri strumenti operativi per la didattica



Cosa? Il concorso a premi

- 19 classi partecipanti
- 3 classi di concorso previste (primaria, secondaria 1° e 2° grado)
- 9 classi premiate, 3 per ogni classe di concorso con una giornata in motonave attrezzata da battello oceanografico



Gli elaborati

VIDEO



LIBRI GAME



POSTER



<http://www.flag-costaemiliaromagna.it/news/i-vincitori-del-concorso-impariamo-con-i-pescatori/>

Cosa? Il concorso a premi: LE USCITE IN MOTONAVE

LE ATTIVITA':

- ✓ lettura della carta nautica
- ✓ prelievo di campioni di acqua di fondo e di superficie
- ✓ determinazione dei parametri chimico-fisici dell'acqua di mare come temperatura, salinità e ossigeno
- ✓ lezione di morfologia sugli abitanti del nostro mare
- ✓ realizzazione di nodi
- ✓ dove possibile si è assistito allo svolgimento dell'asta del pesce

3 GIORNATE:

- 30 MAGGIO 2019 MOTONAVE PRINCIPESSA , PORTO DI GORINO
- 3 GIUGNO 2019 MOTONAVE NEW GHIBLI, PORTO DI CESENATICO
- 5 GIUGNO 2019 MOTONAVE QUEEN ELISABETH, PORTO DI CATTOLICA



Come? GLI INCONTRI PUBBLICI

3 INIZIATIVE
Per dare visibilità al progetto, alle sue fasi di realizzazione e ai risultati di volta in volta raggiunti, alle metodologie e agli strumenti utilizzati

29/04/2019 Palazzo Bellini
Comacchio



04/06/2019 Casa del
Pescatore Cattolica



27/06/2019 Museo della
Marineria - Cesenatico



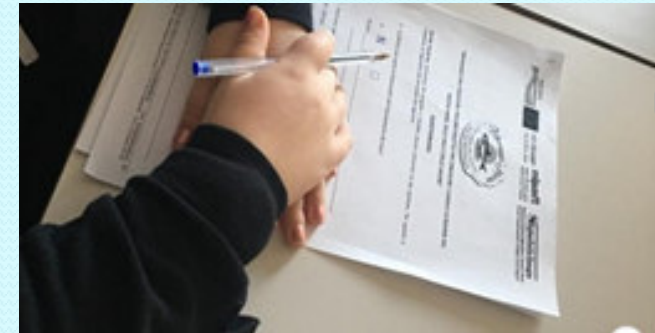


Come?

MONITORAGGIO

Questionari ed altri strumenti di valutazione

- Questionari di valutazione delle conoscenze apprese per gli studenti
- Questionari di gradimento per gli insegnanti
- Schede di registrazione delle presenze e reportage fotografici
- Concorso a premi
- Partecipazione agli incontri pubblici da parte delle classi che hanno aderito al progetto



AZIONI DI COMUNICAZIONE

- Affissione di n° 300 locandine
- Pubblicizzazione a tutti gli Istituti Compresivi dei Comuni ricadenti in area FLAG a mezzo mail.
- Comunicati stampa
- Promozione su newsletter FLAG e Social network



Risultati

Indicatori di prodotto	Unità di misura	Valori realizzati
<i>Scuole informate*</i>	N.	155
Percorsi	N.	79
Contatti con le scuole	N.	79
Alunni coinvolti	N.	1666
Uscite didattiche	N.	35
<i>Docenti coinvolti</i>	N.	117
Uscite in mare	N.	3
<i>Pescatori/Operatori del settore</i>	N.	20
<i>Marinerie visitate**</i>	N.	8
<i>Questionari ex-ante ed ex-post raccolti dagli studenti</i>	N.	3219
Incontri Cabina di Regia	N.	3
Incontri pubblici	N.	3
<i>Partecipanti agli incontri pubblici***</i>	N.	83
MATERIALI REALIZZATI		
Depliant informativo	N.	30.000
Schede didattiche (4 differenti tipologie)	N.	1800
Manifesti per affissioni	N.	300 + 2
Manuale online	N.	1
<i>Presentazioni power point</i>	N.	3

Indicatori di prodotto	Unità di misura	Valori realizzati
STRUMENTI OPERATIVI DIDATTICA		
<i>Presentazioni Prezi</i>	N.	2
<i>Altri materiali utilizzati****</i>	N.	4
<i>Scheda nodi marinareschi</i>	N.	1
<i>Carte nautiche</i>	N.	3
CONCORSO A PREMI		
<i>Classi partecipanti</i>	N.	27
Classi premiate	N.	9
COMUNICAZIONE		
<i>Comunicati stampa</i>	N.	6
<i>Articoli online e cartacei raccolti</i>	N.	23
<i>News sul sito FLAG</i>	N.	7
<i>Post su FB Pagina FLAG Costa dell'Emilia-Romagna</i>	N.	26
<i>Newsletter</i>	N.	1

Risultati



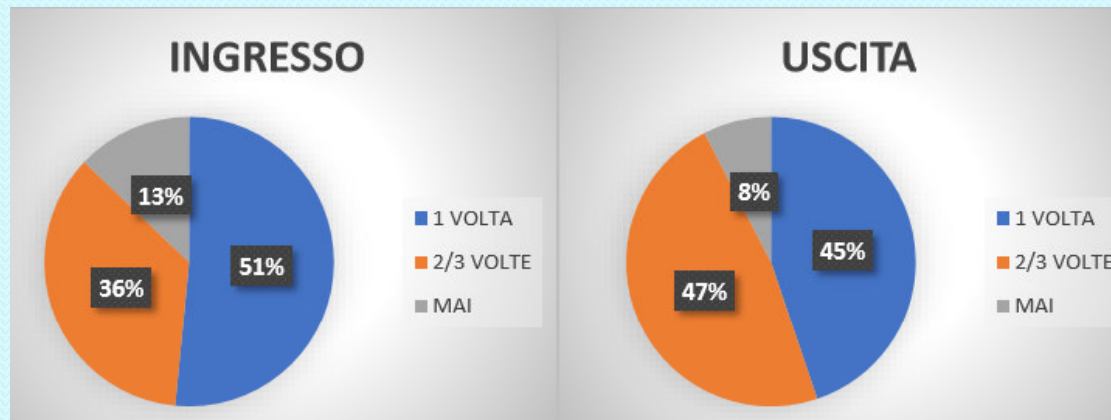
QUESTIONARI SOMMINISTRATI AGLI STUDENTI (1)

3219 questionari raccolti pre e post attività: il medesimo questionario (differenziato per i due percorsi ambientale ed alimentare) composto di 7 domande aperte e non, ha evidenziato in sintesi un incremento delle conoscenze rispetto alle tematiche trattate. Alcune tra le domande proposte:

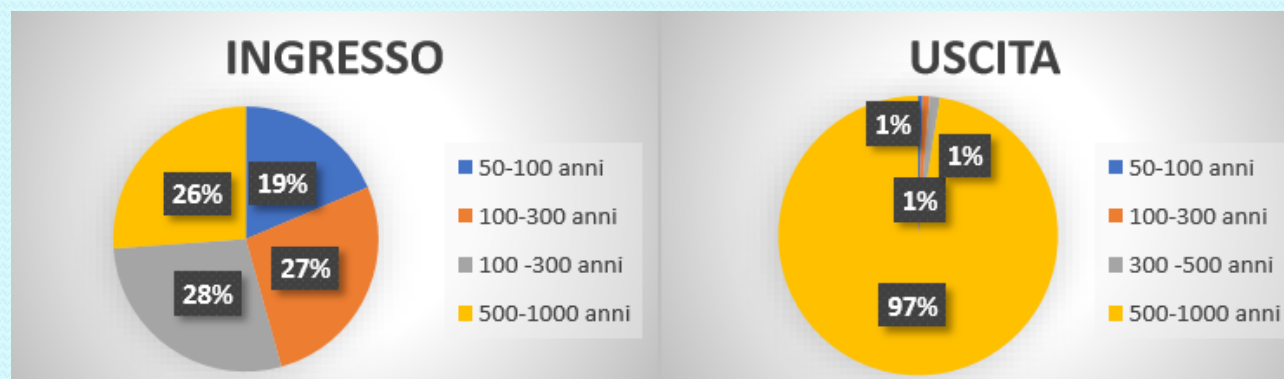
P
E
R
C
O
R
S
O

A
M
B
I
E
N
T
A
L
E

NELLA TUA FAMIGLIA SI MANGIA PESCE? QUANTE VOLTE ALLA SETTIMANA?



QUALI SONO I TEMPI DI DEGRADAZIONE DI UNA BOTTIGLIA DI PLASTICA IN MARE?



PO FEAMP
ITALIA 2014 | 2020



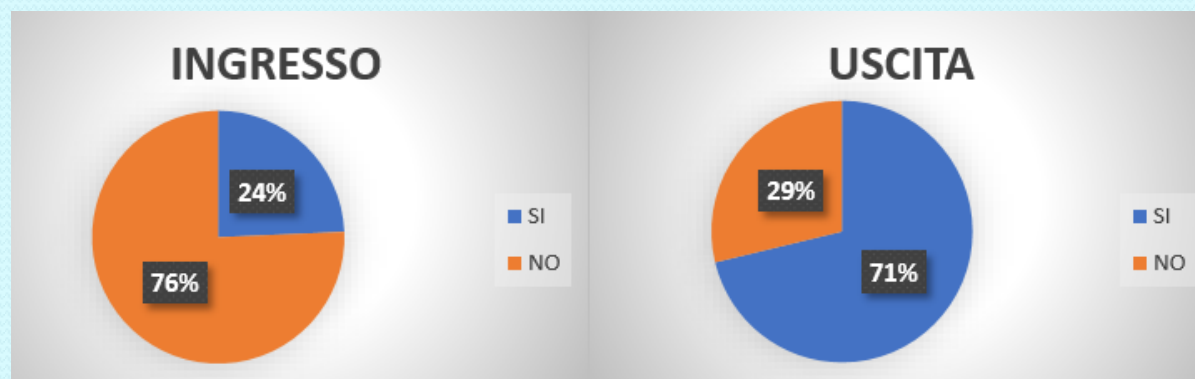
Risultati



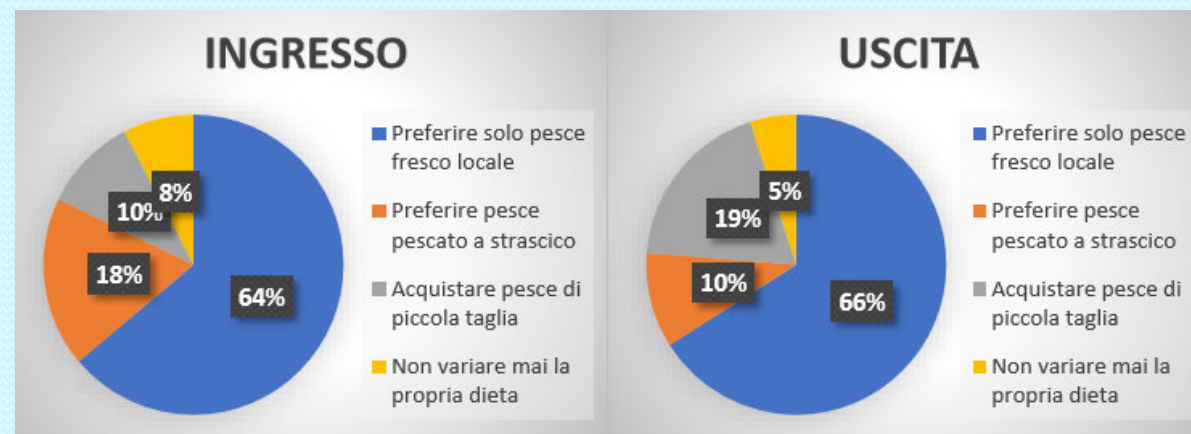
QUESTIONARI SOMMINISTRATI AGLI STUDENTI (2)

PERCORSO AMBIENTALE

CONOSCI LE MARINERIE DEL TRATTO DI COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA? SE SÌ QUALI?



UNO DEGLI OBIETTIVI DELL'AGENDA 2030 DELL'ONU RIGUARDA LA CONSERVAZIONE DEGLI OCEANI E DELLE RISORSE MARINE: QUALE COMPORTAMENTO POTREMMO ADOTTARE IN SOSTEGNO DI QUESTO OBIETTIVO?



PO FEAMP
ITALIA 2014 | 2020



Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca
Servizio Programmazione e Sviluppo Locale Integrato

Risultati

QUESTIONARI SOMMINISTRATI AGLI STUDENTI (3)

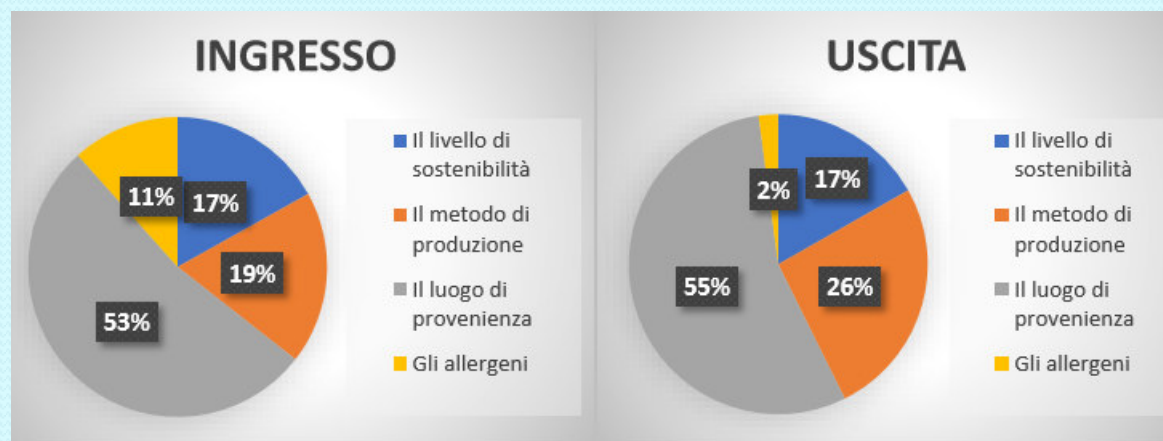
PERCORSO ALIMENTARE

AVENDO LA POSSIBILITÀ DI SCEGLIERE, È MEGLIO PREFERIRE PESCE LOCALE O DI IMPORTAZIONE? PERCHÉ?

Tra le motivazioni più ricorrenti vi era certamente la maggior freschezza del prodotto e una sua maggiore sicurezza in termini di mare di provenienza



COSA INDICA IL CODICE FAO RIPORTATO SULL'ETICHETTA DEL PESCE FRESCO CHE ACQUISTI IN PESCHERIA?

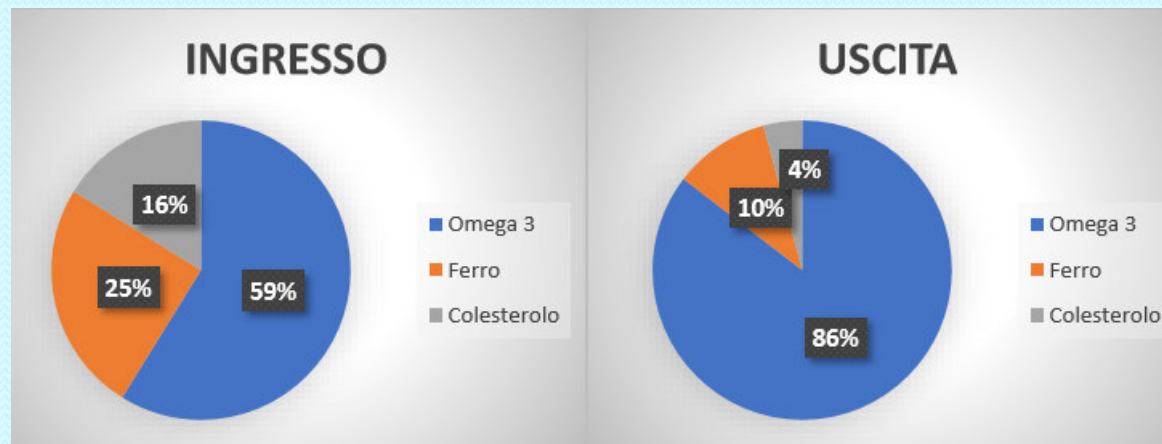


Risultati

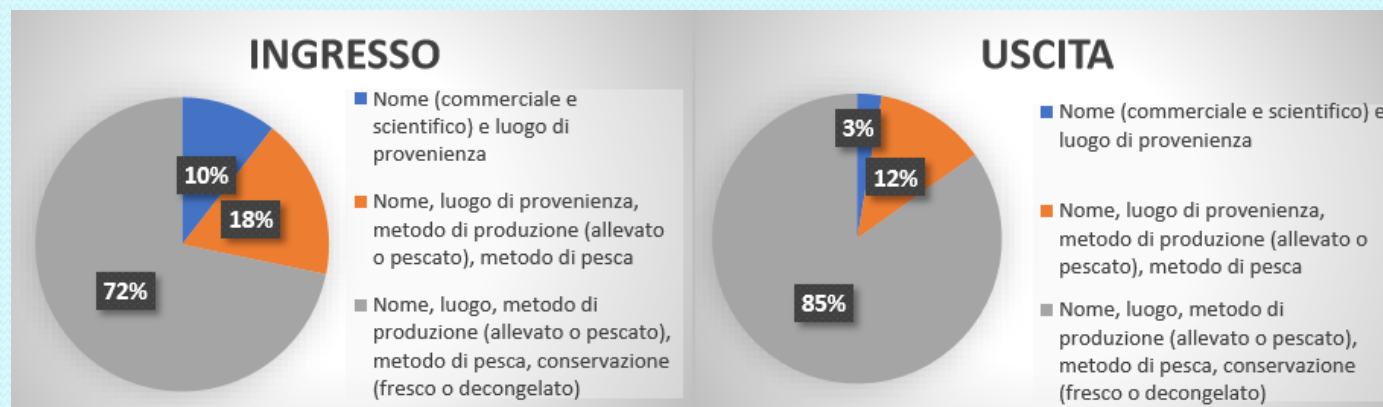
QUESTIONARI SOMMINISTRATI AGLI STUDENTI (4)

PERCORSO ALIMENTARE

QUALE ELEMENTO NUTRIZIONALE È ASSOCIATO AL CONSUMO DI PESCE AZZURRO?



È FONDAMENTALE IMPARARE A LEGGERE L'ETICHETTA DEL PESCE CHE SI ACQUISTA. QUALI INFORMAZIONI SONO OBBLIGATORIE?



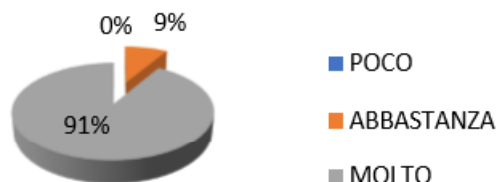
Risultati



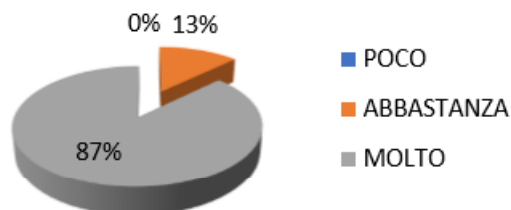
QUESTIONARIO DI GRADIMENTO PER I DOCENTI

Gli insegnanti hanno potuto esprimere un giudizio sia sulle attività svolte durante l'uscita sul territorio, che sulle attività svolte in classe, valutando inoltre l'utilità del percorso formativo, e la professionalità dell'operatore, nonché un giudizio complessivo sull'intero percorso. Sono stati raccolti in tutto 47 questionari. Alcune tra le domande presentate e la relativa elaborazione:

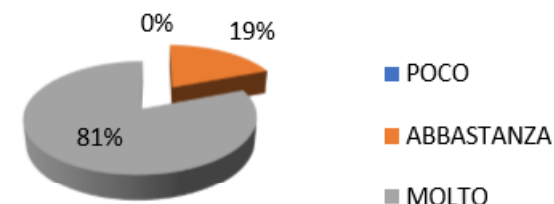
Ritiene che l'attività svolta sia stata utile al percorso formativo dei suoi studenti?



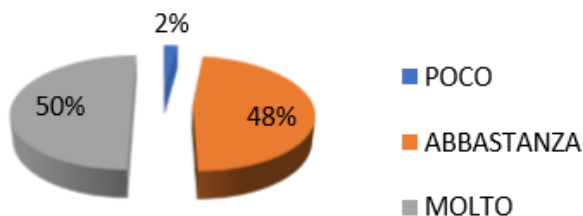
Ritiene che i materiali didattici consegnati fossero adeguati?



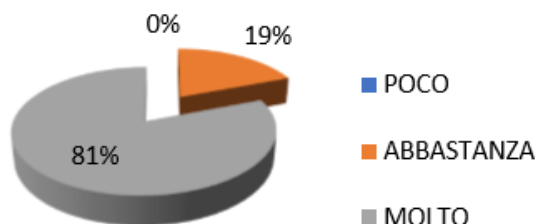
Ritiene che l'attività sia stata innovativa/ originale?



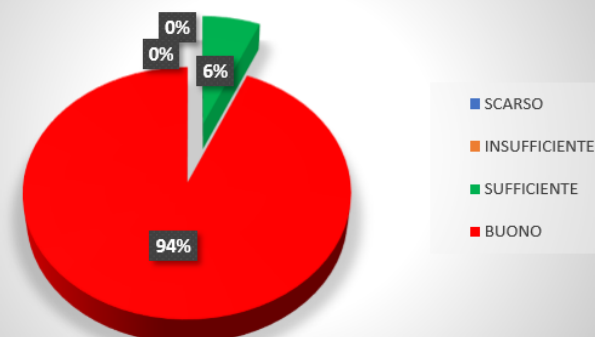
Ritiene che l'attività sia stata impegnativa?



L'attività è stata conforme alle sue aspettative?



SODDISFAZIONE COMPLESSIVA



FLAG COSTA
DELL'EMILIA-ROMAGNA



PO FEAMP
ITALIA 2014 | 2020

mipaft
ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo

 **Regione Emilia-Romagna**

Direzione Generale Agricoltura, Caccia e Pesca
Servizio Programmazione e Sviluppo Locale Integrato

FLAG COSTA DELL'EMILIA-ROMAGNA

*La sede del FLAG c/o DELTA 2000 soc. cons. a r.l.
Via Mezzano 10, Ostellato – FE
Tel. 0533 57693-4
info@deltaduemila.net*

www.flagcostaemilia-romagna.it

Seguici su FB FLAG Costa dell'Emilia-Romagna