**PROGETTO BIOLOGI NELLE SCUOLE ENPAB 2026-27**

# Costruiamo la salute!

## *Biologi nelle scuole*

*"CULTURA E CONSAPEVOLEZZA ALIMENTARE NEL RISPETTO DELLA SOSTENIBILITÀ E DELLE TRADIZIONI"*

## ANALISI DI CONTESTO

### IL RUOLO DELL'ENPAB COME ENTE PROPONENTE

L'Ente Nazionale di Previdenza ed Assistenza a favore dei Biologi (Enpab), è stato istituito come Fondazione di diritto privato e in coerenza con l'art. 38 della Costituzione, svolge la funzione pubblica di garantire la previdenza e l'assistenza obbligatoria ai propri iscritti, ai loro familiari e superstiti.

Lo stesso legislatore ha riconosciuto la correttezza degli "investimenti" che gli Enti previdenziali dedicano a supporto del cosiddetto welfare attivo, e quindi alle iniziative che hanno l'obiettivo di sostenere la professione, anche per incrementare il reddito dei professionisti e affiancare i giovani professionisti (DL 28 giugno 2013, n. 76, convertito con modificazione nella legge 9 agosto 2013 n. 99, art. 10 bis).

In questa prospettiva si inquadra il Progetto "Costruiamo la salute! *Biologi nelle scuole*", che l'Enpab intende proporre ed eseguire, volto a favorire l'occupazione professionale dei Biologi, in attività dall'ampio risvolto sociale, e sostenere il reddito e la professione. Entrambi questi fattori, nell'ambito di un sistema previdenziale contributivo, rappresentano imprescindibili condizioni per garantire una prestazione pensionistica sempre più adeguata.

Il Progetto Educativo proposto **è finanziato completamente dall'Enpab senza alcun onere a carico dello Stato e delle scuole aderenti**, impegnando una parte delle economie attualmente distratte nei Fondi disponibili, la cui natura è funzionale alla realizzazione di attività *lato sensu* assistenziali.

### IL CONTESTO OPERATIVO

Diverse e numerose sono le evidenze che testimoniano la necessità di un intervento diretto a prevenire e migliorare il quadro di salute delle giovani generazioni.

Il Rapporto di Ricerca di Food Education Italy "L'educazione alimentare nelle scuole italiane" del 2018, evidenzia come la scuola rappresenti il contesto privilegiato di incontro con le nuove generazioni, in cui favorire l'acquisizione di adeguate conoscenze e competenze relative ai fattori di rischio per la salute, e in cui sostenere lo sviluppo di stili di vita corretti per attivare abitudini alimentari sane e sostenibili finalizzate alla prevenzione e promozione della salute e della cultura alimentare del nostro Paese.

Il Rapporto Unicef "Bambini e adolescenti tra nutrizione e malnutrizione" del 2013, in collaborazione con l'ISTAT, non lascia dubbi: l'Italia è pienamente contagiata da quella che l'Organizzazione Mondiale della Sanità ha definito "silente epidemia globale". La diffusione e il continuo aumento di sovrappeso e obesità, anche nelle fasce di età dell'infanzia e dell'adolescenza, è particolarmente preoccupante se si pensa alle implicazioni socio-sanitarie correlate allo sviluppo di patologie legate a questi stati.

L'ISTAT, relativamente all'anno 2023, rileva che, nella popolazione adulta, la quota di sovrappeso è pari al 34,6% mentre gli obesi sono l' 11,8%, evidenziando un trend in costante crescita. Complessivamente in Italia si possono stimare in circa 4 milioni le persone adulte obese. I dati 2023 del sistema di sorveglianza ministeriale "Okkio alla salute" evidenziano che i bambini della III classe della scuola primaria (8-9 anni), sono in sovrappeso per il 19,0% e obesi per il 9,8%.

I dati italiani 2022 dell' HBSC - Health behaviour in school-aged children, uno studio internazionale sugli stili di vita dei ragazzi tra gli 11 e i 15 anni con il sostegno dell'Organizzazione mondiale della Sanità, mostrano il permanere di comportamenti scorretti come l'abitudine di non consumare la colazione nei giorni di scuola, il basso consumo di frutta e verdura e la scarsa attività fisica quotidiana.

In tema di sostenibilità, la Commissione Europea, con interventi sull'economia circolare, spinge verso un cambiamento del paradigma produzione-consumo, non più basato su un modello lineare di sviluppo *estrazione-produzione-consumo-scarto*, ma su un nuovo paradigma che miri a *chiudere il cerchio*, sfruttando la ricchezza delle materie secondarie, riducendo l'estrazione di nuove risorse e minimizzando i rifiuti generati, attraverso nuove strategie di riuso e riciclo.

Le Linee Guida MIUR per l'insegnamento dell'educazione civica adottate con DM n.183/2024 indicano, tra gli obiettivi di apprendimento delle competenze, la tutela della salute e del benessere psicofisico: l'educazione ambientale, lo sviluppo ecosostenibile, la conoscenza delle principali regole per la cura della salute, della sicurezza e del benessere dal punto di vista igienico-sanitario, alimentare, motorio e comportamentale sono riconosciute tra le competenze trasversali e fondamentali che l'istruzione scolastica si prefigge di far acquisire alle nuove generazioni.

# IL PROGETTO

## GLI OBIETTIVI

Il Progetto "Costruiamo la salute! *Biologi nelle scuole*" discende dalla necessità di promuovere la "Cultura e consapevolezza alimentare e ambientale", nel rispetto degli obiettivi dell'Agenda 2030, attraverso un approccio sistemico che coinvolga la scuola italiana di ogni ordine e grado come protagonista.
L'iniziativa fa seguito al "Progetto Scuola" di Enpab, in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione, che si è svolto dal 2014 al 2020, quando è stata interrotto a causa della pandemia e che è stato ripreso nell'anno scolastico 2024-25. Il Progetto ha coinvolto 1200 biologi professionisti, con specializzazioni in materia alimentare e ambientale, che hanno svolto all'interno di circa 600 istituti scolastici, incontri e laboratori sperimentali di educazione alla salute e all'ambiente, anche attraverso l'utilizzo pedagogico del disegno e del gioco. In questo modo ci siamo resi promotori di un approccio di educazione alimentare per sensibilizzare gli alunni alla necessità di ricercare un cibo di qualità, compatibile con l'ambiente, il territorio e le sue risorse. È stata anche un'opportunità per condurre delle indagini, attraverso questionari rivolti alle famiglie degli alunni, con lo scopo di valutare l'eventuale cambiamento nello stile di vita dei partecipanti.

La struttura del Progetto tende a semplificare al massimo la comunicazione e la formazione, così da rendere percettibili agli alunni i concetti tecnici, enfatizzando l'aspetto educativo, comportamentale e motivazionale nonché la piena consapevolezza dell'importanza della corretta alimentazione.

Secondo le linee guida MIUR del 2015 per l'Educazione alimentare, oltre ad educare ad un'adeguata alimentazione per favorire sani stili di vita nella popolazione, occorre valorizzare la conoscenza delle tradizioni alimentari come espressioni di natura etica, sociale, ed etnica. Nell'ottica di un approccio sistemico alla complessità dell'atto alimentare, è essenziale porre l'attenzione agli aspetti dell'evoluzione culturale che gravitano intorno al cibo e al sistema agroalimentare; tra questi il confronto interculturale e la valorizzazione della biodiversità, i riti, la convivialità.
Secondo le linee guida MIUR 2014 per l'Educazione Ambientale, l'educazione allo sviluppo sostenibile diventa oggi un obiettivo strategico per il presente e per il futuro del nostro Paese. Nell'introduzione al Percorso 3 "Alimentazione sostenibile", si evidenzia come le politiche per l'alimentazione sostenibile, vadano declinate in modo integrato rispetto agli aspetti ecologici, economici e sociali dell'alimentazione e come la lettura di tali correlazioni implichi un approccio didattico interdisciplinare ed olistico.

Anche il PNRR presta particolare attenzione alle tematiche alimentari/ambientali. La Missione 2 "Rivoluzione verde e transizione ecologica", si prefigge di colmare le lacune strutturali che ostacolano il raggiungimento di un nuovo e migliore equilibrio fra natura, sistemi alimentari, biodiversità e circolarità delle risorse, in linea con gli obiettivi del Piano d'azione per l'economia circolare varato dall'Unione Europea.

Sarà considerato, pertanto, un approccio di Educazione Alimentare e Ambientale che sensibilizzi gli alunni verso la necessità di ricercare un cibo qualitativo, un cibo che sia di salute e di benessere ma anche un cibo compatibile con l'ambiente, il territorio e le sue risorse.

La scuola italiana, anche attraverso le competenze del Biologo, è il luogo d'elezione in cui svolgere un programma di educazione alimentare e alla sostenibilità, in grado di guidare il processo di osservazione, prevenzione e miglioramento degli stati di sovrappeso e obesità tutt'ora presenti significativamente sul nostro territorio e di creare consapevolezza riguardo lo stato di salute dell'intero Pianeta.

**RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI**


- Bambini e adolescenti tra nutrizione e malnutrizione – UNICEF - ISTAT, 2013
- EU Action Plan on Childhood Obesity 2014-2020
- Linee guida per l'Educazione Ambientale – MIUR - Ministero dell'Ambiente, 2014
- Linee guida per l'Educazione alimentare - MIUR, 2015
- Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica - MIUR, 2024
- ONU Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile - Sustainable development goals, 2015 https://sdgs.un.org/#goal_section
- L'educazione alimentare nelle scuole italiane - Food Education Italy, 2018
- Linee Guida per una sana alimentazione - CREA, 2018
- Progetto di ricerca pilota "SPAIC, cause dello spreco alimentare ed interventi correttivi" - Ministero della Salute - Inail, 2018
- Indagine "Okkio alla salute" – Ministero della Salute, 2023
- Scuola&Cibo, Programma educativo per un'alimentazione sana e sostenibile: Un nuovo approccio didattico all'Educazione alimentare per insegnanti, studenti e loro famiglie. - Ministero dell'Istruzione, 2020 www.scuolaecibo.it

- Piano Nazionale della Prevenzione 2020-2025 - Ministero della Salute, Direzione Generale della Prevenzione Sanitaria, 2020
- Progetto "Maestra Natura" – Istituto Superiore di Sanità, 2021 http://www.maestranatura.org/
- PNRR #nextgenerationitalia, 2021
- Indagine "Aspetti della vita quotidiana" - ISTAT, 2023
- HSBC Study "Health behaviour in school-aged children" - WHO Regional Office for Europe, 2022
- Linee di indirizzo per la prevenzione e il contrasto del sovrappeso e dell'obesità - Ministero della Salute, 2022
- Dieta mediterranea come modello di dieta tradizionale, sana e sostenibile e prevenzione delle malattie croniche non trasmissibili. Interventi nelle scuole e confronto internazionale. - Ministero della Salute, Centro nazionale per la prevenzione ed il controllo delle malattie (CCM) - Istituto Superiore di Sanità, 2022
- La nutrizione giocando - Principi di base per una corretta alimentazione - Ministero della Salute, 2022.
- Un nuovo piano d'azione per l'economia circolare - Commissione Europea, 2020

**I BENEFICIARI DELLE AZIONI DI PROGETTO**

Il Progetto di promozione della "Cultura e consapevolezza alimentare" **è rivolto unicamente ai ragazzi in età evolutiva che frequentano la classe terza della Scuola Primaria**.

Il percorso di promozione della "Cultura e consapevolezza alimentare" sarà strutturato in incontri educazionali frontali con gli alunni.

La scuola avrà la possibilità di promuovere e fornire, **senza alcuna spesa a suo carico**, un servizio di alta valenza sociale ai ragazzi ed alle loro famiglie, aprendosi al territorio e diventando un punto di riferimento non solo scolastico, ma proponendosi come osservatorio e laboratorio per accrescere la cultura della consapevolezza alle interrelazioni uomo-pianeta attraverso l'Educazione Alimentare, Ambientale e la Salute

**IL RUOLO DEL BIOLOGO**

- ✓ Aumentare la consapevolezza degli alunni e delle loro famiglie verso i principali e a volte quotidiani errori alimentari, puntando non solo a riequilibrare le quantità, ma anche a migliorare la qualità e il bilanciamento dell'alimentazione.
- ✓ Guidare i ragazzi in età evolutiva verso un'alimentazione ottimale sulla base dei personali fabbisogni, tenuto conto dello stile di vita.
- ✓ Promuovere uno stile di vita salutistico e l'educazione al movimento.
- ✓ Favorire l'educazione nutrizionale e alla salute, nel pieno rispetto dell'ambiente, attraverso un percorso finalizzato al raggiungimento dei seguenti obiettivi:
  - Organizzare la spesa settimanale al fine di garantire l'adeguata varietà degli alimenti e la giusta assunzione di nutrienti.
  - Saper leggere e interpretare le etichette.
  - Scegliere secondo stagionalità e territorio, per una alimentazione a basso impatto ambientale.
  - Ottimizzare la preparazione e la cottura delle pietanze.
  - Dare la giusta importanza all'idratazione, da soddisfare attraverso il consumo di acqua e non di bevande gassate e/o zuccherate.
  - Conoscere l'importanza del microbiota e di come possa essere sostenuto con la corretta alimentazione.
  - Limitare gli sprechi alimentari, attraverso l'adeguata conservazione degli alimenti e il corretto riutilizzo degli stessi; educare alla minimizzazione dei rifiuti e alla gestione differenziata degli stessi.
  - Riflettere sugli aspetti sensoriali dell'atto del mangiare.
  - Valorizzare la cultura gastronomica locale e/o di etnia di provenienza.
  - Prendere coscienza dell'importanza della convivialità a tavola.
  - Riflettere sull'interazione ambiente-alimentazione-salute.
  - Far crescere la consapevolezza di poter contribuire a migliorare l'ambiente con i comportamenti quotidiani.
  - Adottare principi etici nella scelta della provenienza degli alimenti: favorire prodotti provenienti da allevamenti non intensivi e da coltivazioni biologiche e sostenibili, prediligere piccoli produttori e sistemi di produzione certificati ecocompatibili, scegliere prodotti con bio-packaging.

**FORMAZIONE DEL BIOLOGO**

I biologi professionisti incaricati a svolgere le attività nelle scuole selezionate, saranno reclutati tramite bando predisposto da Enpab.

È prevista una formazione preliminare di tipo frontale tramite videolezioni strutturate da Enpab e tenute da professionisti competenti negli specifici argomenti. Il numero di videolezioni previste è pari al numero degli incontri che verranno svolti in aula nel corso del Progetto. Ogni videolezione sarà propedeutica all'attività da svolgere in aula e abiliterà il biologo alla lezione stessa previo superamento di un test di valutazione.

L'Enpab fornirà ai biologi professionisti il materiale didattico previsto per lo svolgimento delle lezioni, sotto forma di slide, schede attività e video.

Le lezioni in aula potranno essere sia frontali che laboratoriali. Alcuni laboratori potranno essere dedicati, ad esempio, alle etichette alimentari, alla stagionalità e alla riduzione dello spreco alimentare.

**LA STRUTTURA OPERATIVA**

**ORE DI ATTIVITÀ E DISTRIBUZIONE**

Il Progetto, per l'anno scolastico 2026-27, **ha una durata di 6 mesi e prevede 18 ore, organizzate in incontri di 2 ore ciascuno**.

L'ATTIVITÀ EDUCATIVA È RIVOLTA AD UN NUMERO **MASSIMO DI 30 ALUNNI, ANCHE SE APPARTENENTI A CLASSI ACCORPATE DALL'ISTITUTO SCOLASTICO.** UN NUMERO MAGGIORE DI ALUNNI INFICEREBBE INFATTI L'OBIETTIVO EDUCATIVO.

L'ENTE DI PREVIDENZA METTERÀ A DISPOSIZIONE PER OGNI SINGOLO ISTITUTO SCOLASTICO 2 BIOLOGI LIBERI PROFESSIONISTI, COSÌ DA GARANTIRE DUE PROGETTI PER SCUOLA E IL COINVOLGIMENTO DI ALMENO DUE CLASSI DELLE TERZE ELEMENTARI, SEMPRE NEL RISPETTO DEL NUMERO MASSIMO DEGLI ALUNNI PARTECIPANTI CHE NON POTRANNO DUNQUE ESSERE SUPERIORI AI COMPLESSIVI **60 ALUNNI.**

**LE LEZIONI SARANNO COSÌ STRUTTURATE:**

1. Come mangi e quanto ti muovi

   Obiettivi: comprendere le abitudini alimentari e lo stile di vita dei bambini attraverso il loro coinvolgimento attivo. Rendere i bambini più consapevoli e aiutarli ad individuare eventuali

abitudini non corrette. Stimolare l'educazione al movimento attraverso l'analisi dell'attività fisica non programmata (scale, passi, giochi di movimento) e programmata.

2. Usa il cibo con premura, rispettando la natura

   Obiettivi: Far conoscere il ciclo di vita dei prodotti agroalimentari e l'impatto ambientale lungo tutta la filiera dalla produzione, alla trasformazione, distribuzione e consumo. Comprendere il ruolo e l'importanza dei diversi alimenti per la nostra salute.

3. Una famiglia al supermercato

   Obiettivi: Guidare i bambini a organizzare la spesa settimanale in termini salutistici e sostenibili. Imparare a leggere le etichette per comprendere la qualità degli alimenti. Promuovere un modello di alimentazione attenta alla valutazione dell'origine e della storia del cibo che arriva sulle nostre tavole.

4. Tutela l'ambiente e scegli con la mente

   Obiettivi: Favorire l'adozione di corretti comportamenti alimentari attraverso la conoscenza ed il consumo di prodotti agroalimentari di qualità. Far conoscere l'importanza dell'impronta carbonica, idrica ed ecologica per valutare gli impatti ambientali e il costo ecologico del cibo. Adottare principi etici nella scelta della provenienza degli alimenti.

5. In cucina con sapienza: conserva e cuoci secondo scienza

   Obiettivi: Saper trarre il massimo dagli alimenti con la giusta cottura, conservarli in maniera corretta nel frigorifero, come negli altri scomparti della cucina. Garantirne l'igiene. Imparare a congelare e scongelare. Utilizzare in maniera corretta le pellicole, la carta stagnola e i contenitori.

6. Non sprecare ciò che ancora puoi mangiare

   Obiettivi: imparare a ridurre gli sprechi attraverso una spesa consapevole e una conservazione adeguata degli alimenti. Saper organizzare in cucina gli scarti alimentari anche attraverso le ricette della tradizione. Spiegare l'importanza del riciclo. La regola delle 3R: Riduci-Ricicla-Risparmia.

7. Il pasto 10 e lode

Obiettivi: Comprendere il ruolo e l'importanza dei nutrienti per la nostra salute. Sviluppare curiosità verso gli alimenti, soprattutto frutta e verdura. Dare la giusta importanza all'idratazione, da soddisfare attraverso il consumo di acqua e non di bevande gassate e/o zuccherate. Costruire assieme ai bambini il pasto ideale per i diversi momenti della giornata (colazione, spuntini, pranzo, cena) e nelle diverse situazioni (sport, pasto fuori casa, festa di compleanno…).

8. Le tradizioni e la cucina nel mondo

   Obiettivi: Conoscere la cucina del proprio territorio e del mondo. Riscoprire i sapori, le tradizioni, le ricette tipiche. Stimolare la curiosità ed allargare gli orizzonti del gusto personale. Trovare i punti di contatto tra la dieta mediterranea e le abitudini alimentari di altre culture. Riflettere sull'importanza della convivialità a tavola. Stimolare la curiosità verso il cibo del futuro, anche in chiave di sostenibilità.

9. Cambiare? Si può!

   Obiettivi: Sviluppare la consapevolezza che quel che mangiamo è alla base della nostra salute e che rispettare la natura, il suolo, l'acqua, l'aria è l'unico modo per garantire l'accesso al cibo sano, sicuro e nutriente per le generazioni future. Illustrare le problematiche legate ai cambiamenti climatici e alla progressiva riduzione della risorsa idrica.

## IL TERRITORIO

Il Progetto scuola sarà operativo per l'a.s. 2026-27 e andrà a coprire l'intero territorio nazionale per un numero **massimo di 100 scuole**.

I singoli Istituti Scolastici, previamente informati in maniera capillare del Progetto, saranno **selezionati in base alla priorità di arrivo della domanda di partecipazione** che presenteranno all'Ente, secondo le modalità di seguito specificate.

L'Ente, avendo riguardo:

- dell'incidenza del sovrappeso
- della popolosità degli abitanti della regione
- del numero dei propri iscritti per regione

ha indicato (vedi tabella) per ogni regione un numero orientativo di scuole che potranno essere selezionate per l'assegnazione del Progetto.

**MONITORAGGIO, RESTITUZIONE ED EVENTO FINALE**

Nel processo cognitivo dell'apprendimento, gli alunni devono acquisire la consapevolezza di ciò che imparano, perché lo imparano, a cosa potrà servire ciò che imparano.

Gli alunni coinvolti nel Progetto, attraverso l'interazione con i biologi esperti e con i compagni, mettono in gioco e rielaborano le proprie conoscenze e capacità. Gli strumenti osservativi consentono di leggere gli apprendimenti in modo dinamico e articolato, e la valutazione non deve servire a misurare ma a dare valore. Partendo da questi presupposti pedagogico-didattici anche i lavori di restituzione da parte degli alunni assumono il carattere di dinamicità e di consapevolezza.

Potranno essere somministrati, in forma anonima, test d'ingresso e test finali a tutti gli alunni partecipanti al Progetto, rispettivamente nel corso del primo e dell'ultimo incontro, al fine di valutare l'efficacia e l'efficienza del Progetto stesso. All'interno del monte ore stabilito potranno essere previste attività laboratoriali inerenti le tematiche trattate; saranno incentivati l'utilizzo di materiali di riciclo e delle nuove tecnologie.

OPERATIVITÀ

Le domande per la partecipazione al Progetto "Costruiamo la salute! Biologi nelle scuole" dovranno essere indirizzate all'Enpab e contenere:

1. i dati identificativi dell'Istituto, compreso il Codice Meccanografico
2. i dati del Dirigente scolastico
3. i dati del docente referente per il Progetto
4. il numero degli alunni partecipanti

**LA DOMANDA DI PARTECIPAZIONE, SOTTOSCRITTA DAL DIRIGENTE SCOLASTICO DOVRÀ ESSERE INVIATA ALL'INDIRIZZO MAIL PROGETTOSCUOLA@ENPAB.IT DOVRÀ PERVENIRE ENTRO E NON OLTRE IL 29 MAGGIO 2026.**

**Ad ogni Istituto Scolastico saranno assegnati due biologi effettivi**. Ogni biologo potrà seguire fino ad un numero massimo di 30 alunni. I singoli Istituti Scolastici ne terranno conto al fine della selezione delle classi che riterranno di impegnare.

**Ciascun Istituto Scolastico valuterà se impiegare i due biologi per formare contemporaneamente 60 allievi con classi unificate, oppure se impiegare i professionisti in parallelo per la formazione di classi separate.**

La selezione degli Istituti Scolastici sarà curata dall'Enpab, nel rispetto del criterio dell'ordine di arrivo delle domande di partecipazione inviate all'indirizzo mail precedentemente indicato. L'Ente si riserva, in ogni caso, il diritto di individuare l'Istituto Scolastico - diversamente dal precedente criterio di mera temporalità della ricezione delle domanda - qualora nel circondario territoriale non sia data la disponibilità da Biologi liberi professionisti.

**L'Enpab provvederà ad avvisare gli Istituti Scolastici selezionati entro quindici giorni dalla data termine per la presentazione della domanda di partecipazione.** L'elenco degli Istituti Scolastici selezionati sarà pubblicato altresì sul sito internet istituzionale www.enpab.it.