

Fill the fridge CURIESTEML'APP 1.0

Sintesi

Il tema della sicurezza alimentare, della salvaguardia della salute pubblica è molto sentito da tutti noi. Siamo molto colpiti dagli episodi riportati dai media riguardanti frodi alimentari, intossicazioni legate alla conservazione non corretta dei cibi in ristoranti o in supermercati. Giustamente. Ma non siamo così consapevoli dei rischi che si annidano nelle nostre case: dalla consevazione errata di cibi cotti e crudi alla scarsa igiene negli ambienti in cui si conservano e lavorano i cibi, per non parlare della presenza di tossine in alimenti prodotti in modo "casalingo".

E' importante parlare di tutto ciò, perchè il passo dalla consapevolezza del pericolo all'azione corretta è breve, alla portata di tutti noi.

Abbiamo deciso di dedicare questo esperimento a questo tema e lo affronteremo in modalità drylab. Il progetto vede l'elaborazione di una serie di app da parte degli studenti del triennio, a partire dalla terza, che affrontano, nel corso dei cinque anni del progetto, lati diversi del problema.

Abbiamo iniziato a lavorare (il work è in progress!) riflettendo sull'utilizzo del frigorifero, questo stupendo apparecchio che ci ha aiutato enormemente a essere più sani, un giorno dopo l'altro.

Ī

Fase di documentazione su articoli, testi e applicazioni in portali di riferimento (Istituto Zooprofilattico Sperimentale, Istituto Superiore di Sanità...)

Ш

Elaborazione di una app fruibile da un pubblico ampio (anche da studenti del biennio) : partendo dallo stato del frigorifero di casa, l'applicazione si sviluppa come un gioco (che mantiene però una valenza didattica)

Ш

Sperimentazione, revisione

Abbiamo identificato altri temi che potranno essere sviluppati negli anni successivi: la catena del freddo, le principali tipologie di tossinfezioni alimentari, le diverse modalità di cottura dei cibi ...ma chissà quali altre idee potranno avere i nostri colleghi che porteranno avanti il nostro lavoro!

Materiale introduttivo

Il materiale che proponiamo è solo una frazione di quello che possiamo reperire in rete: sono molti i siti che in modo corretto e completo ci danno informazioni sulle corrette modalità di conservazione degli alimenti all'interno delle nostre case. Ritroviamo anche altrettanto facilmente indicazioni che ci fanno riflettere su gesti che compiamo quotidianamente e che possono avere conseguenze dal punto di vista sanitario.

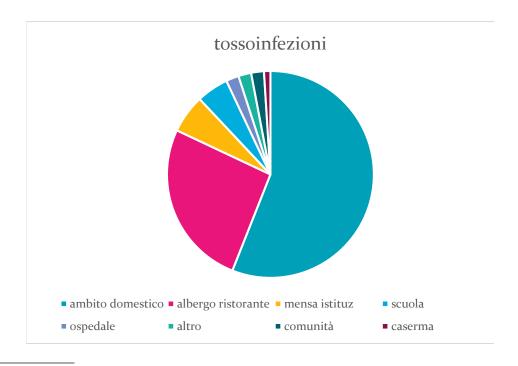
Come "provocazione" si può partire con una domanda rivolta alla classe: provate ad abbinare a ciascuno degli ambienti in elenco le percentuali seguenti, che si riferiscono agli eventi di tossoinfezioni denunciate all'autorità sanitaria nella regione Lazio (anni 1997-2004):¹

- Albergo/ristorante
- Mensa
- Scuola
- Ospedale
- Ambito domestico
- Comunità residenziale
- Caserma
- Altro

Percentuali:

• 56%, 26%, 6%, 5%, 2%, 2%, 2%, 1%

LA RISPOSTA:



¹ http://old.iss.it/binary/publ/cont/o6-27%20WEB.1161778307.pdf

PAGE 2

Materiale introduttivo

A seconda del tempo a disposizione e dell'intenzione di approfondire l'argomento si potranno prendere in esame documenti di tipo diverso, ad esempio da opuscoli brevi e sintetici come quello della Faschim² ai documenti più corposi dell'ISS³.

Abbiamo visitato e apprezzato portali come quello dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta che presentano anche la possibilità di interagire con esperti (http://www.izsto.it/index.php/portale-scientifico-web).

Nella elaborazione della nostra app abbiamo limitato il focus alla conservazione corretta in frigorifero dei cibi, cotti e crudi.

Abbiamo tratto le informazioni necessarie per stabilire " le regole del gioco" dall'applicazione UBO, dell'IZSTo.

L'app, una volta completa, potrebbe essere utilizzata sia come input per l'argomento che come verifica (informale) al termine del modulo dedicato al tema in esame.

PAGE 3

² http://www.faschim.it/assistenza-sanitaria-chimici/pdf/pdf_pdf_531831126.pdf

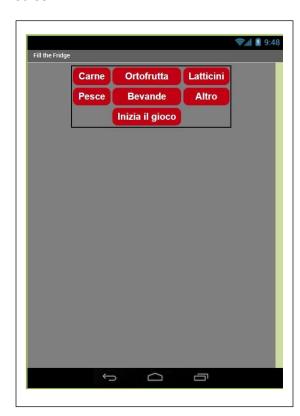
³ http://old.iss.it/binary/publ/cont/o6-27%20WEB.1161778307.pdf

FILLTHEFRIDGE

L'inizio

Il nostro consiglio è partire dal frigorifero domestico: una bella foto al suo interno! Partendo poi da ciò che abbiamo trovato iniziamo il gioco....

Screen#1



in cui si possono fare scelte multiple.

Ad ognuna di esse viene assegnata una iconcina, che rappresenta l'alimento.

- -Si può tornare all'elenco principale (freccia in alto o tasto in basso) e selezionare un'altra categoria...
- -Si può cancellare
- -Si può andare al gioco

Alla fine abbiamo una raccolta di alimenti che compaiono nello screen che si visualizza quando si clicca PASSA Al GIOCO Si caricano gli alimenti presenti nel frigo di casa: si clicca sul bottone X per iniziare a selezionarli:

- es. ortofrutta
- e si apre un altro screen

Screen#2



Screen#3

gli alimenti sinora inseriti sono:

formaggio stagionato carne rossa cruda pesche piatto pasta cotta lattuga torta burro arance pollo carne rossa cotta affettati polpo/pesce uova yogourth tonno in scatola (aperta) pomodoro mela latte bevande cipolle



Ognuno di essi può essere trascinato all'interno di uno dei riquadri colorati che rappresentano per ora i vari scomparti del frigo.

A questo punto possiamo

- aver fatto la scelta sbagliata: l'alimento "si rifiuta" di entrare nello scomparto, compare un avviso (hai sbagliato!) e un pulsantino che, se attivato, dà informazioni sulle modalità corrette di conservazione
- aver fatto la scelta corretta: l'alimento si posizione nello scomparto, compare un avviso (giusto!) e rimane la possibilità di controllare, tramite il pulsantino, ulteriori informazioni.

Per ora ci siamo fermati a questo punto: i prossimi passaggi saranno la visualizzazione dello score del giocatore, implementare il tutto permettendo a più giocatori, volendo, di giocare online. Si potrà (e dovrà) integrare il data-base con ulteriori alimenti.

La nostra app sperimentale per ora gira su piattoforme e dispositivi Android: può essere scaricata dal nostro sito tramite USB. Come alternativa, si può installare sul PC un emulatore di Android (ad esempio BlueStacs).