

FORMAZIONE "ZERO RIFIUTI" PER LA RISTORAZIONE E GLI ALBERGHI



MODELLO DI PROGRAMMA DI FORMAZIONE R3

REPORT GLOBALE SULLA FORMAZIONE DEL PROGETTO PILOTA

Autore: Euroform RFS (Italia)

ZWITCH Project N°: 2021-1-FR01-KA220-VET-000024799

Indice

INTRODUZIONE	3
OBIETTIVO DELLA FORMAZIONE DEL PROGETTO PILOTA	3
<i>Metodologia</i>	<i>4</i>
RISULTATI DELL'INDAGINE.....	5
<i>Valutazione d'ingresso</i>	<i>5</i>
<i>Valutazione del modulo 1.....</i>	<i>5</i>
<i>Valutazione modulo 2.....</i>	<i>9</i>
<i>Valutazione modulo 3.....</i>	<i>12</i>
<i>Valutazione modulo 4.....</i>	<i>15</i>
<i>Valutazione modulo 5.....</i>	<i>19</i>
<i>Valutazione finale.....</i>	<i>22</i>
CONCLUSIONI	32

INTRODUZIONE

Lo scopo di questo documento è fornire una presentazione dettagliata dei risultati ottenuti durante la formazione del progetto pilota condotta nell'ambito del progetto Zwitch. Il progetto pilota è stato realizzato per testare e valutare i contenuti sviluppati nell'output 3 del progetto.

Ogni partner partecipante al progetto pilota è stato responsabile della raccolta e della comunicazione dei risultati ottenuti dalla rispettiva sperimentazione. Questo include dati quantitativi e qualitativi, oltre a osservazioni e commenti pertinenti. Lo scopo di questo documento/report è quello di fornire una sintesi completa e chiara dei risultati del progetto pilota, che consentirà di analizzare e valutare l'impatto e l'efficacia dei contenuti sviluppati.

Oltre ai risultati ottenuti, saranno incluse anche raccomandazioni e conclusioni basate sui risultati del progetto pilota. Queste raccomandazioni possono essere utilizzate per migliorare e perfezionare il programma di formazione nella sua versione finale, tenendo conto delle esperienze e dei feedback dei partecipanti.

OBIETTIVO DELLA FORMAZIONE DEL PROGETTO PILOTA

Durante la formazione del progetto pilota, l'obiettivo era quello di valutare e testare la versione iniziale del *modello di programma di formazione "Zero- Waste"*. Questo programma è composto da cinque moduli principali che si concentrano sui seguenti argomenti: Acquisto, Preparazione, Produzione, Servizio e Gestione dei rifiuti.

L'obiettivo principale del programma è stato quello di raccogliere il feedback di tutti i partner partecipanti. Questo feedback sarà fondamentale per definire e perfezionare la versione finale del modello formativo. I commenti, i suggerimenti e le esperienze condivise dai partner aiuteranno a identificare le aree di miglioramento e ad adeguare il contenuto del programma di formazione per adattarlo al meglio alle esigenze e alle aspettative dei partecipanti.

Una volta raccolti tutti i feedback e condotta l'analisi corrispondente, verrà definita la versione finale del modello di formazione. Questa versione finale servirà come base per l'erogazione del programma di formazione sulla piattaforma di apprendimento online. Sulla base delle lezioni apprese durante il progetto pilota, saranno apportati i necessari aggiustamenti e miglioramenti per garantire che il programma di formazione sia efficace, pertinente e di alta qualità.

Metodologia

Nel periodo da maggio a giugno, lo studio del progetto pilota è stato condotto nelle 5 istituzioni partner. Ogni partner ha selezionato due formatori altamente qualificati, esperti nel campo dei "rifiuti zero", per guidare e facilitare il processo di apprendimento dei 15 studenti (partecipanti) nei rispettivi progetti pilota.

- EU-trade (Lituania) - 15 partecipanti
- OSENGO (Francia) - 15 partecipanti
- ITPIO (Bulgaria) - 15 partecipanti
- Euroform RFS (Italia) - 15 partecipanti
- Pap corp (Grecia) - 15 partecipanti

Durante il corso di formazione, i 15 studenti partecipanti hanno avuto l'opportunità di assistere a quattro incontri intensivi, ciascuno della durata di 5 ore, come previsto dal programma di formazione dettagliato.

In questi incontri, i partecipanti sono stati immersi in un ambiente didattico stimolante e coinvolgente, dedicato all'approfondimento dei contenuti fondamentali del programma di formazione "Zero-Waste". I formatori hanno adottato un approccio didattico interattivo, proponendo presentazioni dinamiche, esercitazioni pratiche e discussioni di gruppo che hanno favorito la partecipazione attiva e l'interazione tra i partecipanti.

L'analisi dei contenuti è stata condotta attraverso la lettura dei materiali forniti e la partecipazione attiva degli studenti. Sono state effettuate esercitazioni pratiche e valutazioni di fine modulo per misurare la comprensione e l'applicazione delle conoscenze acquisite.

Il secondo modulo del corso è stato implementato attraverso la piattaforma di apprendimento online per migliorare l'esperienza dei partecipanti. Attraverso questa piattaforma, gli studenti hanno avuto la possibilità di registrarsi e di conoscere i contenuti del corso.

La piattaforma di apprendimento online ha fornito ai partecipanti uno spazio virtuale in cui interagire con il materiale del corso in modo flessibile e autonomo. Hanno potuto accedere a risorse aggiuntive come letture supplementari, video esplicativi e link rilevanti, consentendo loro di ampliare la comprensione dei concetti trattati nel modulo.

I risultati ottenuti da ciascuna delle risposte raccolte sono stati analizzati in modo comparativo. Ciò ha permesso di comprendere in modo più completo e dettagliato la situazione in ciascuno dei Paesi rappresentati dai partner.

RISULTATI DELL'INDAGINE

Dopo che ogni partner ha somministrato tutti i questionari prima, durante e dopo la formazione, riportiamo i risultati ottenuti in questo documento in inglese, come indicato in questo paragrafo.

Valutazione d'ingresso

- *Analisi domanda per domanda - Dati qualitativi e quantitativi*

Sebbene la fascia d'età vada dai 20 ai 62 anni, l'età più comune tra i partecipanti al progetto pilota, 19 anni, indica una presenza significativa di giovani interessati ad acquisire conoscenze sulla gestione dei rifiuti nel settore dell'ospitalità e della ristorazione. Questa partecipazione attiva di giovani dimostra un crescente interesse per la sostenibilità e l'impatto ambientale in questo settore.

Per quanto riguarda l'istruzione, i partecipanti hanno una varietà di titoli di studio e diplomi, tra cui i più comuni sono l'istruzione secondaria, la scuola superiore e la formazione o certificazione professionale.

In generale, i partecipanti hanno esperienza in settori e discipline legati all'ospitalità e alla ristorazione. Alcuni dei ruoli menzionati includono receptionist d'albergo, cameriere/cameriera, chef, responsabile degli acquisti, direttore di struttura ricettiva, proprietario di un'attività ricettiva, coordinatore di eventi, hostess, amministratore d'albergo, barista e addetto alle pulizie.

La maggior parte dei partecipanti ha mostrato un grande interesse a far parte del progetto pilota, manifestando il desiderio di acquisire nuove conoscenze sul tema "Zero-Waste" o di capire come viene applicato nel settore dell'ospitalità e della ristorazione. Ci sono stati anche partecipanti che avevano già una formazione precedente sull'argomento e desideravano approfondirlo.

Valutazione del modulo 1

- *Breve sintesi dell'argomento*

La valutazione del Modulo 1 è stata effettuata per analizzare e misurare la comprensione e il livello di soddisfazione dei partecipanti in merito ai contenuti introduttivi del modulo sugli acquisti. La valutazione si è basata su diversi aspetti, tra cui:

Contenuto introduttivo: È stata valutata la ricezione dei contenuti introduttivi da parte dei partecipanti. Questa valutazione ha preso in considerazione la chiarezza, l'organizzazione e la rilevanza del materiale presentato.

Materiale informativo: È stata analizzata la facilità di comprensione del materiale informativo fornito nel modulo. I partecipanti hanno valutato se le informazioni erano presentate in modo chiaro e se erano facili da comprendere.

Esercizi e valutazioni: È stata esaminata l'utilità degli esercizi e delle valutazioni alla fine di ogni lezione. I partecipanti hanno valutato se queste attività li hanno aiutati a verificare la loro comprensione e ad applicare le conoscenze acquisite.

Risorse aggiuntive: È stata valutata l'utilità delle risorse aggiuntive fornite nel corso, come letture supplementari, link a siti web rilevanti o video esplicativi. I partecipanti hanno valutato se queste risorse li hanno aiutati ad approfondire gli argomenti trattati.

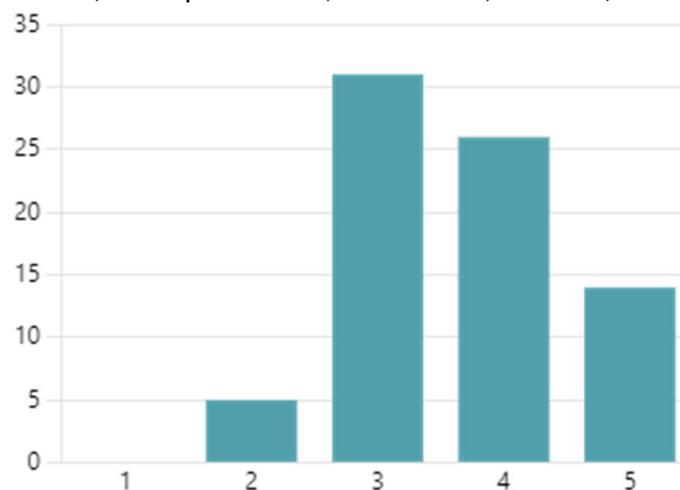
Comprensione concettuale: È stato analizzato se i partecipanti sono stati in grado di comprendere correttamente i concetti presentati nel modulo sugli acquisti. Questo è stato valutato attraverso domande o attività che hanno valutato la comprensione dei partecipanti.

La valutazione complessiva del Modulo 1 è stata condotta raccogliendo e analizzando le risposte e le opinioni dei partecipanti. Sono stati presi in considerazione sia i commenti qualitativi che le valutazioni o i punteggi numerici assegnati dai partecipanti.

- *Analisi domanda per domanda - dati qualitativi e quantitativi*

D. Come giudica i contenuti introduttivi (struttura, definizioni) proposti per il modulo 1?

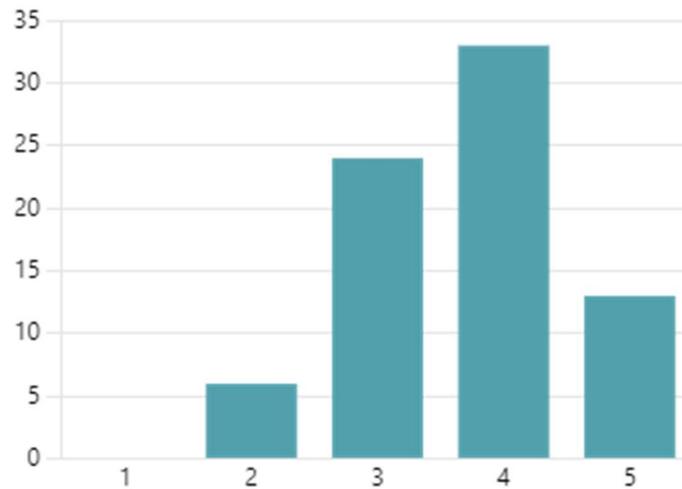
(1: Difficile, 2: Un po' difficile, 3: Normale, 4: Facile, 5: Molto facile)



Valore medio: 3,64

D. Come valuta il contenuto della lezione 1?

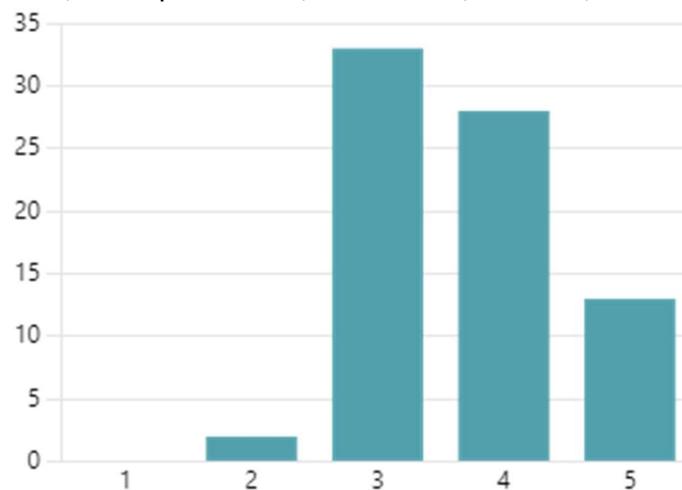
(1: Difficile, 2: Un po' difficile, 3: Normale, 4: Facile, 5: Molto facile)



Valore medio: 3,70

D. Come valuta il contenuto della lezione 2?

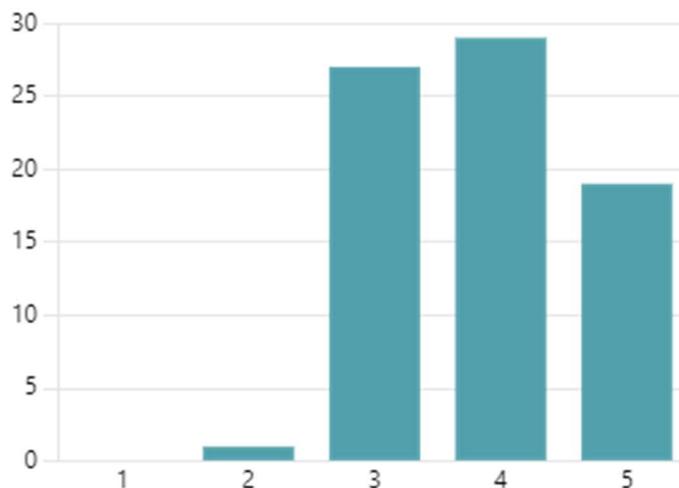
(1: Difficile, 2: Un po' difficile, 3: Normale, 4: Facile, 5: Molto facile)



Valore medio: 3,68

D. Come valuta il contenuto della lezione 3?

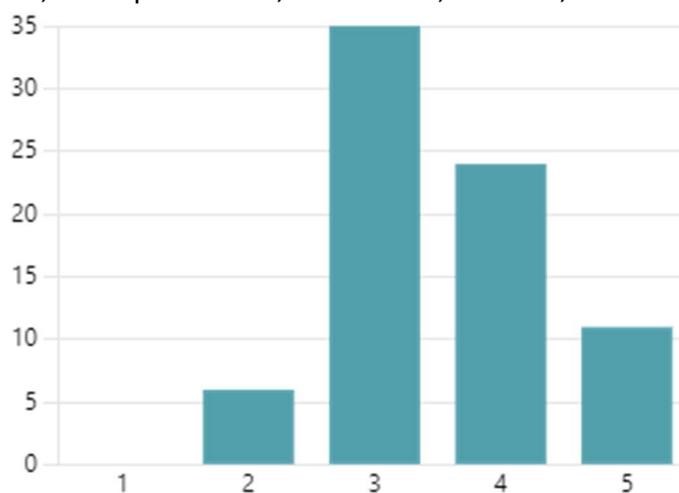
(1: Difficile, 2: Un po' difficile, 3: Normale, 4: Facile, 5: Molto facile)



Valore medio: 3,87

D. Come valuta il contenuto delle sezioni Ulteriori letture, Riferimenti bibliografici, Schede tecniche?

(1: Difficile, 2: Un po' difficile, 3: Normale, 4: Facile, 5: Molto facile)



Valore medio: 3,53

Valutazione modulo 2

- *Breve sintesi dell'argomento*

Il contenuto introduttivo del modulo è stato ben accolto dalla maggior parte dei partecipanti. Ciò significa che hanno trovato il materiale iniziale chiaro, interessante e pertinente al tema della preparazione degli alimenti e della riduzione dei rifiuti.

Gli esercizi e le valutazioni alla fine di ogni lezione sono stati valutati positivamente come strumenti utili per verificare l'apprendimento. Ciò suggerisce che i partecipanti hanno ritenuto queste attività utili per applicare le conoscenze acquisite e valutare la loro comprensione.

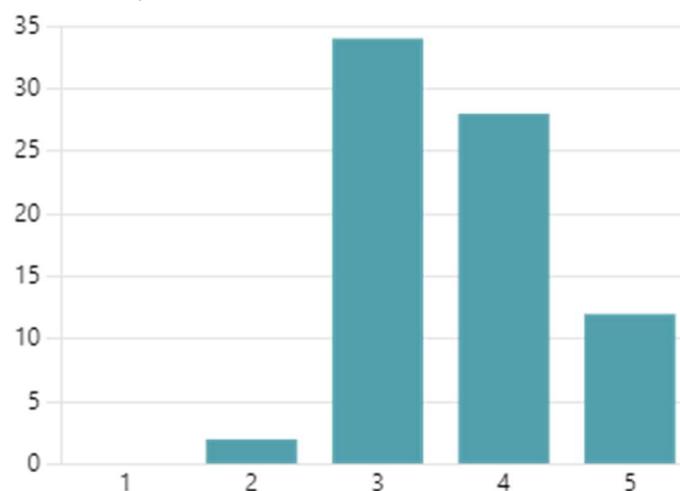
I partecipanti hanno trovato utili le risorse aggiuntive fornite dal corso. Tra queste possono esserci letture supplementari, link a siti web pertinenti o qualsiasi altro materiale aggiuntivo fornito per ampliare le conoscenze sulla preparazione degli alimenti e sulla riduzione degli sprechi.

Nel complesso, i partecipanti sono stati in grado di comprendere correttamente i concetti presentati nel modulo. Ciò indica che i contenuti del corso sono stati efficaci nel trasmettere le conoscenze necessarie per ridurre gli sprechi durante la preparazione dei pasti, comprese le pratiche di riutilizzo dei rifiuti, la corretta pianificazione e la riduzione degli sprechi alimentari. Queste informazioni forniscono una panoramica di come i partecipanti hanno percepito i contenuti e le attività relative alla preparazione degli alimenti e alla riduzione degli sprechi nel modulo.

- *Analisi domanda per domanda - Dati qualitativi e quantitativi*

D. Come giudica i contenuti introduttivi (struttura, definizioni) proposti per il modulo 2?

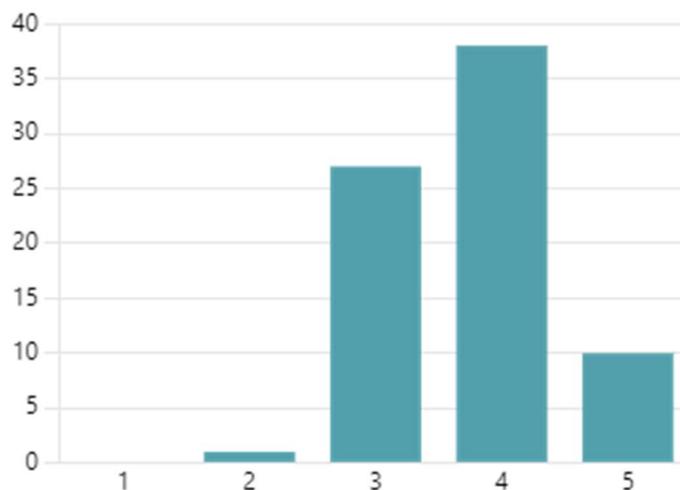
(1: Difficile, 2: Un po' difficile, 3: Normale, 4: Facile, 5: Molto facile)



Valore medio: 3,66

D. Come valuta il contenuto della lezione 1?

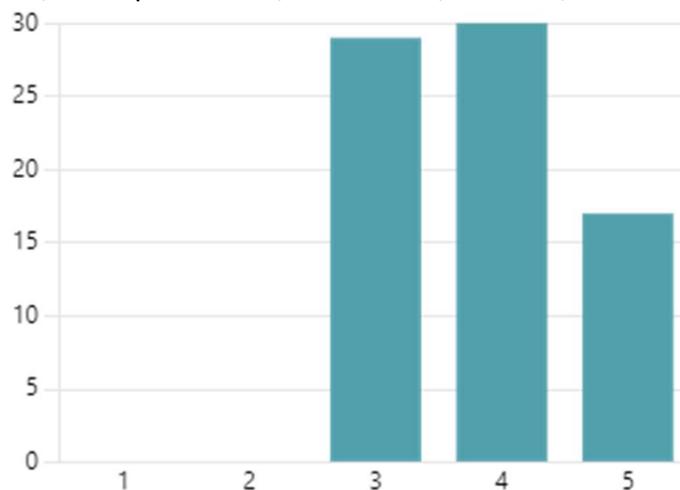
(1: Difficile, 2: Un po' difficile, 3: Normale, 4: Facile, 5: Molto facile)



Valore medio: 3,75

D. Come valuta il contenuto della lezione 2?

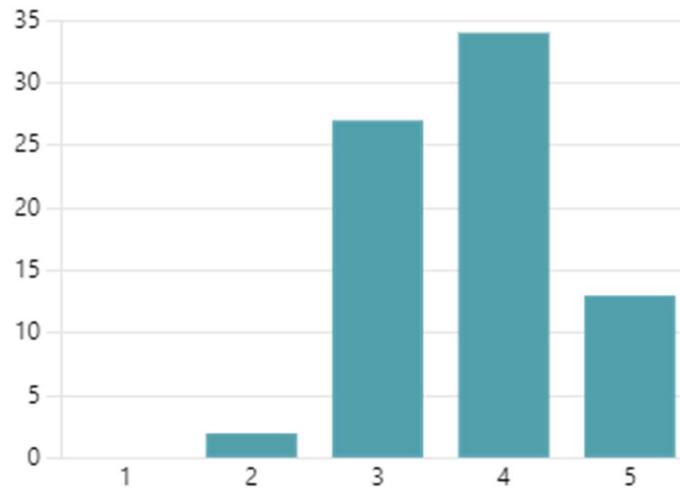
(1: Difficile, 2: Un po' difficile, 3: Normale, 4: Facile, 5: Molto facile)



Valore medio: 3,84

D. Come valuta il contenuto della lezione 3?

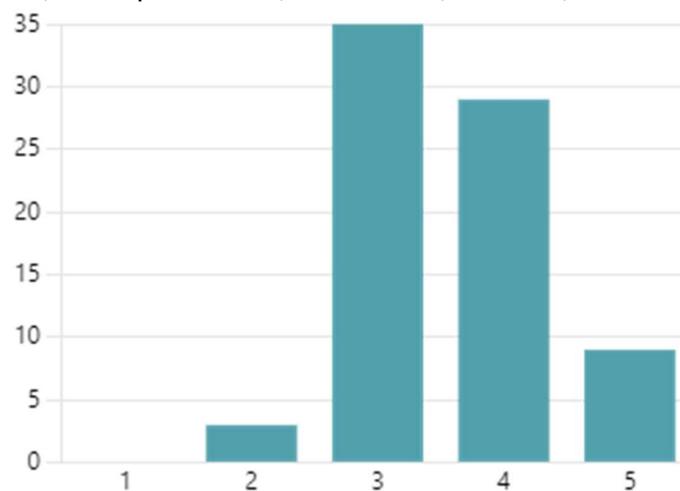
(1: Difficile, 2: Un po' difficile, 3: Normale, 4: Facile, 5: Molto facile)



Valore medio: 3,76

D. Come valuta il contenuto delle sezioni Ulteriori letture, Riferimenti bibliografici, Schede tecniche?

(1: Difficile, 2: Un po' difficile, 3: Normale, 4: Facile, 5: Molto facile)



Valore medio: 3,58

Valutazione modulo 3

- *Breve sintesi dell'argomento*

Il terzo modulo si è concentrato sulla produzione alimentare e su come le pratiche "rifiuti zero" possono essere applicate alla produzione alimentare. I partecipanti hanno trovato utile la discussione sulla riduzione dei rifiuti durante la produzione alimentare attraverso l'uso di attrezzature efficienti e l'ottimizzazione della produzione.

Ecco i punti chiave della valutazione del Modulo 3:

Contenuto introduttivo: Il contenuto introduttivo del modulo è stato ben valutato dai partecipanti. Questo indica che i partecipanti hanno trovato il materiale iniziale chiaro e informativo, che ha creato una buona base per il tema della produzione alimentare e della riduzione dei rifiuti.

Esercizi e valutazioni: Gli esercizi e le valutazioni alla fine di ogni lezione sono stati valutati come strumenti utili per verificare l'apprendimento. I partecipanti hanno trovato queste attività utili per rafforzare la loro comprensione e valutare i loro progressi.

Risorse aggiuntive: I partecipanti hanno trovato utili le risorse aggiuntive fornite dal corso. Ciò suggerisce che i materiali supplementari, come letture, link o altre risorse, sono stati utili per migliorare le loro conoscenze sulla riduzione degli sprechi nella produzione alimentare.

Comprensione dei concetti: La maggior parte dei partecipanti ha dimostrato di aver compreso correttamente i concetti presentati nel modulo. Ciò indica che il contenuto del corso ha trasmesso in modo efficace le conoscenze necessarie per ridurre gli sprechi nella produzione alimentare attraverso l'utilizzo efficiente delle attrezzature e l'ottimizzazione della produzione.

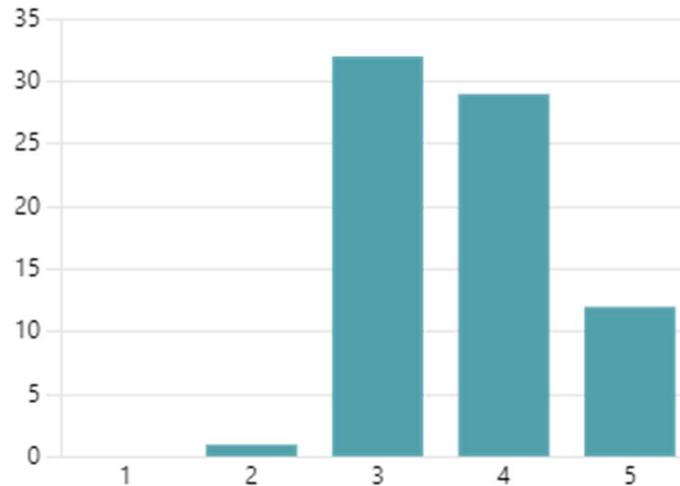
Suggerimenti: È stato suggerito di includere più video nel corso. Questo feedback indica che i partecipanti hanno trovato i video coinvolgenti ed efficaci nel migliorare la loro esperienza di apprendimento. L'inserimento di un maggior numero di video potrebbe fornire dimostrazioni visive e arricchire ulteriormente la trasmissione dei contenuti.

Nel complesso, il Modulo 3 ha ricevuto un riscontro positivo dai partecipanti, che hanno apprezzato i contenuti, gli esercizi e le risorse aggiuntive. Il suggerimento di un maggior numero di video evidenzia il potenziale degli elementi multimediali per migliorare l'esperienza di apprendimento.

- *Analisi domanda per domanda - dati qualitativi e quantitativi*

D. Come giudica i contenuti introduttivi (struttura, definizioni) proposti per il modulo 3?

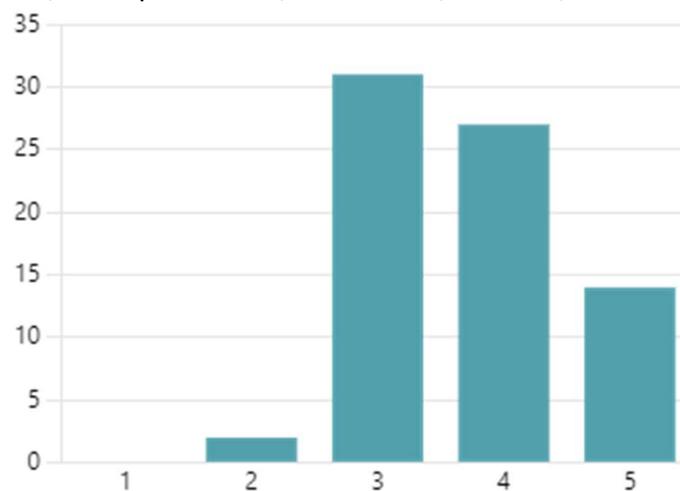
(1: Difficile, 2: Un po' difficile, 3: Normale, 4: Facile, 5: Molto facile)



Valore medio: 3,70

D. Come valuta il contenuto della lezione 1?

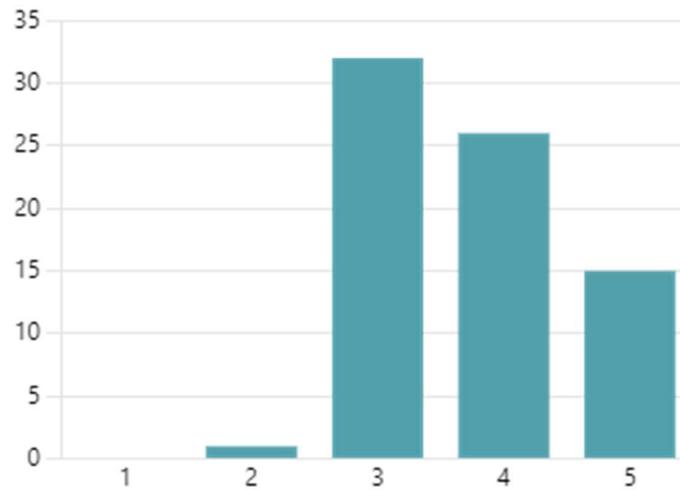
(1: Difficile, 2: Un po' difficile, 3: Normale, 4: Facile, 5: Molto facile)



Valore medio: 3,72

D. Come valuta il contenuto della lezione 2?

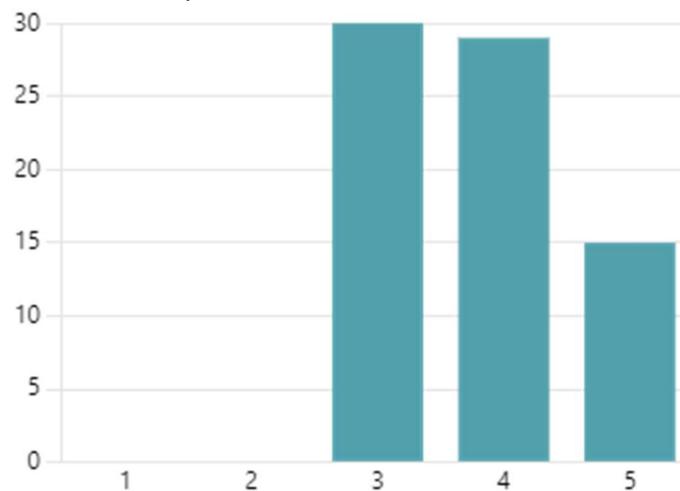
(1: Difficile, 2: Un po' difficile, 3: Normale, 4: Facile, 5: Molto facile)



Valore medio: 3,74

D. Come valuta il contenuto della lezione 3?

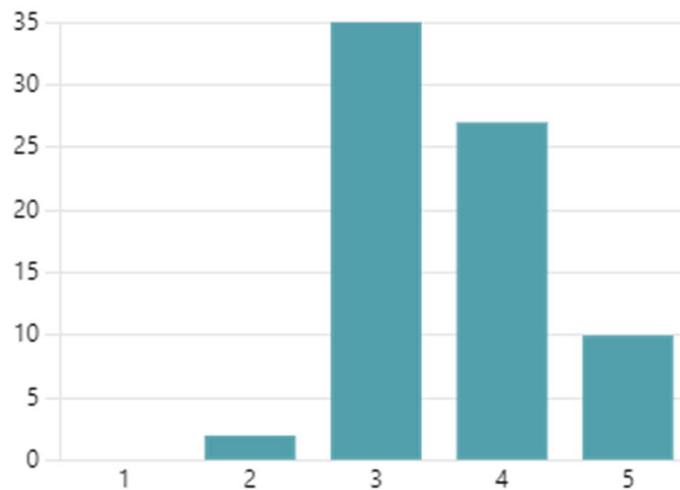
(1: Difficile, 2: Un po' difficile, 3: Normale, 4: Facile, 5: Molto facile)



Valore medio: 3,80

D. Come valuta il contenuto delle sezioni Ulteriori letture, Riferimenti bibliografici, Schede tecniche?

(1: Difficile, 2: Un po' difficile, 3: Normale, 4: Facile, 5: Molto facile)



Valore medio: 3,61

Valutazione modulo 4

- *Breve sintesi dell'argomento*

Il quarto modulo si è concentrato su come applicare le pratiche a spreco zero nella ristorazione, dalla presentazione al servizio al cliente. I partecipanti hanno trovato utile la discussione sulla riduzione degli sprechi durante il servizio di ristorazione attraverso il riutilizzo degli avanzi e l'ottimizzazione del servizio.

Ecco le descrizioni delle valutazioni sui punti esaminati nel modulo:

Contenuto introduttivo: Il contenuto introduttivo del modulo è stato valutato positivamente da un numero significativo di partecipanti. Ciò indica che hanno trovato il materiale iniziale informativo e rilevante per la comprensione del tema della riduzione dei rifiuti nella ristorazione. Un buon contenuto introduttivo stabilisce una solida base per l'apprendimento successivo.

Esercizi e valutazioni: I partecipanti hanno valutato gli esercizi e le valutazioni alla fine di ogni lezione come strumenti utili per verificare l'apprendimento. Queste attività li hanno aiutati ad applicare le conoscenze acquisite e a valutare la loro comprensione dei concetti relativi alla riduzione degli sprechi nella ristorazione. È incoraggiante vedere che i partecipanti considerano questi strumenti utili per i loro progressi.

Risorse aggiuntive: I partecipanti hanno trovato utili le risorse aggiuntive fornite dal corso. Questo suggerisce che i materiali supplementari, come letture, link o risorse online hanno avuto un riscontro positivo e hanno contribuito ad arricchire la loro comprensione della riduzione degli sprechi nei servizi di ristorazione. Ulteriori risorse possono fornire prospettive più ampie e dettagliate sull'argomento.

Comprensione dei concetti: La maggior parte dei partecipanti ha compreso con successo i concetti presentati nel modulo. Ciò indica che il contenuto del corso è stato efficace nel trasmettere le conoscenze necessarie su come ridurre gli sprechi nella ristorazione, compreso il riutilizzo degli avanzi e l'ottimizzazione del servizio. Una solida comprensione dei concetti è essenziale per implementare efficacemente le pratiche a spreco zero.

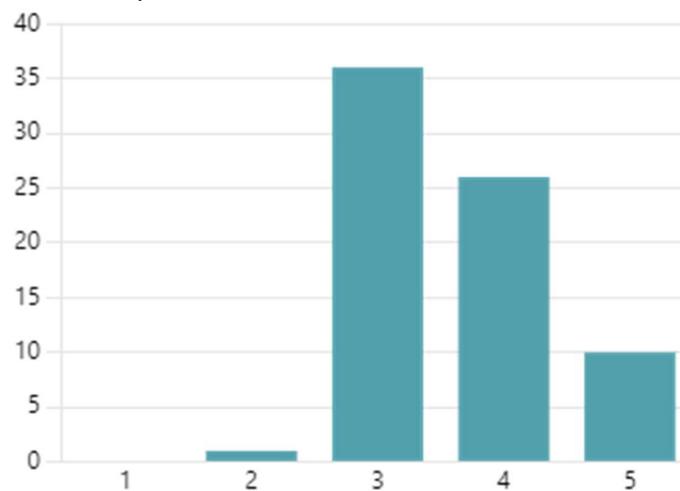
Suggerimenti per il miglioramento: Sono stati avanzati suggerimenti sulla terminologia utilizzata e sull'inclusione di un maggior numero di video nel corso. Questi suggerimenti offrono l'opportunità di migliorare la qualità e l'esperienza del corso. La chiarezza della terminologia può aiutare i partecipanti a comprendere meglio i concetti e l'inclusione di più video può fornire una visualizzazione più efficace delle procedure e delle pratiche raccomandate.

In sintesi, il quarto modulo ha ricevuto una risposta positiva dai partecipanti. La discussione sulla riduzione degli sprechi nei servizi di ristorazione è stata considerata utile e pertinente. Inoltre, i partecipanti hanno apprezzato gli esercizi, le valutazioni e le risorse aggiuntive fornite. I suggerimenti per il miglioramento offrono l'opportunità di ottimizzare il contenuto e l'erogazione del corso nelle future iterazioni.

- *Analisi domanda per domanda - dati qualitativi e quantitativi*

D. Come giudica i contenuti introduttivi (struttura, definizioni) proposti per il modulo 4?

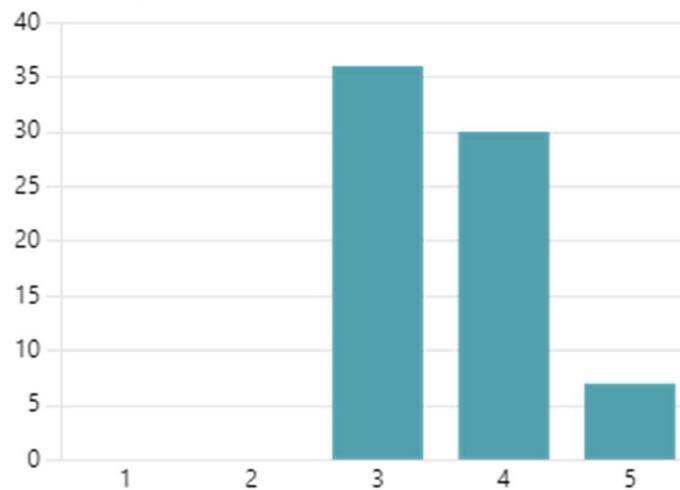
(1: Difficile, 2: Un po' difficile, 3: Normale, 4: Facile, 5: Molto facile)



Valore medio: 3,62

D. Come valuta il contenuto della lezione 1?

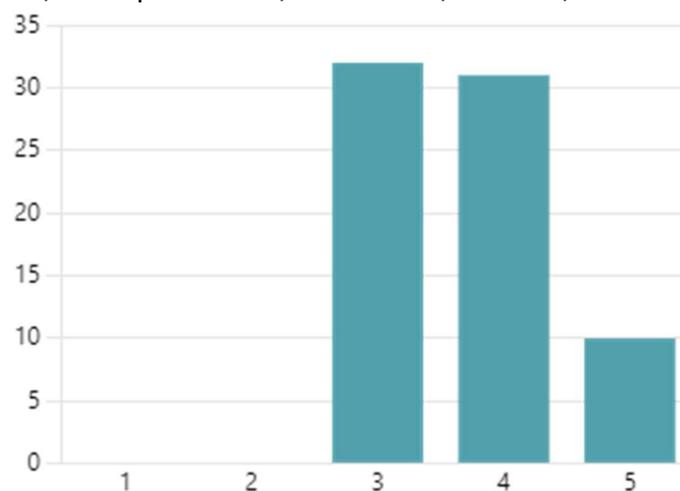
(1: Difficile, 2: Un po' difficile, 3: Normale, 4: Facile, 5: Molto facile)



Valore medio: 3,60

D. Come valuta il contenuto della lezione 2?

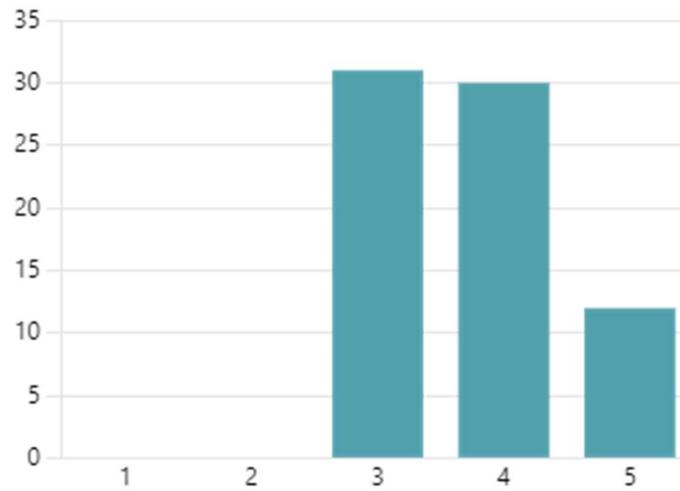
(1: Difficile, 2: Un po' difficile, 3: Normale, 4: Facile, 5: Molto facile)



Valore medio: 3,70

D. Come valuta il contenuto della lezione 3?

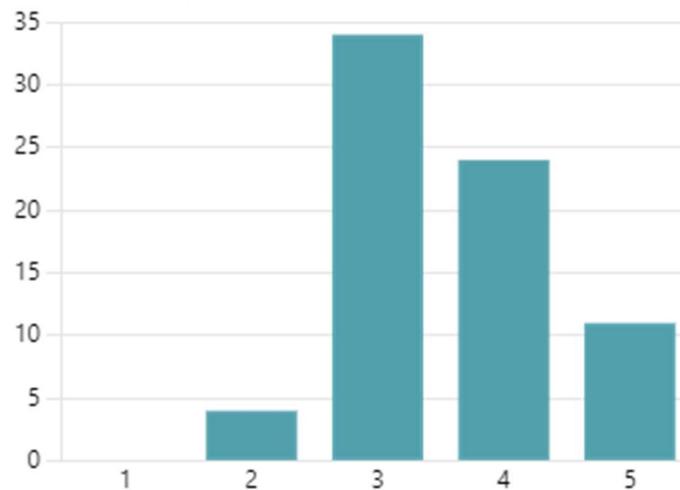
(1: Difficile, 2: Un po' difficile, 3: Normale, 4: Facile, 5: Molto facile)



Valore medio: 3,74

D. Come valuta il contenuto delle sezioni Ulteriori letture, Riferimenti bibliografici, Schede tecniche?

(1: Difficile, 2: Un po' difficile, 3: Normale, 4: Facile, 5: Molto facile)



Valore medio: 3,58

Valutazione modulo 5

- *Breve sintesi dell'argomento*

Contenuto del modulo: I partecipanti hanno ritenuto che il contenuto del modulo sulla gestione dei rifiuti fosse chiaro e comprensibile. Ciò indica che il materiale presentato nel modulo è stato efficace nel trasmettere le conoscenze necessarie su come gestire i rifiuti alimentari in modo più sostenibile ed efficiente.

Esercizi e valutazioni: Gli esercizi e le valutazioni alla fine di ogni lezione sono stati valutati come strumenti utili per verificare l'apprendimento. Ciò indica che i partecipanti hanno ritenuto queste attività utili per applicare i concetti appresi e valutare la loro comprensione in relazione alla gestione dei rifiuti.

Risorse aggiuntive: I partecipanti hanno trovato utili le risorse aggiuntive fornite dal corso. Ciò implica che i materiali supplementari, come letture aggiuntive, link o risorse online, sono stati valutati positivamente e hanno contribuito ad arricchire la comprensione della gestione dei rifiuti.

Comprensione dei concetti: La maggior parte dei partecipanti è stata in grado di comprendere correttamente i concetti presentati nel modulo. Ciò indica che il contenuto del corso è stato efficace nel trasmettere le conoscenze necessarie su come ridurre i rifiuti alimentari attraverso la comprensione dei diversi tipi di rifiuti e della loro corretta gestione. Una corretta comprensione di questi concetti è essenziale per implementare pratiche di gestione dei rifiuti efficienti e sostenibili.

Suggerimenti per il miglioramento: Sono stati avanzati suggerimenti sulla terminologia utilizzata nel corso. Questi suggerimenti indicano la necessità di migliorare la chiarezza e la precisione del linguaggio utilizzato per garantire una comprensione ottimale da parte dei partecipanti.

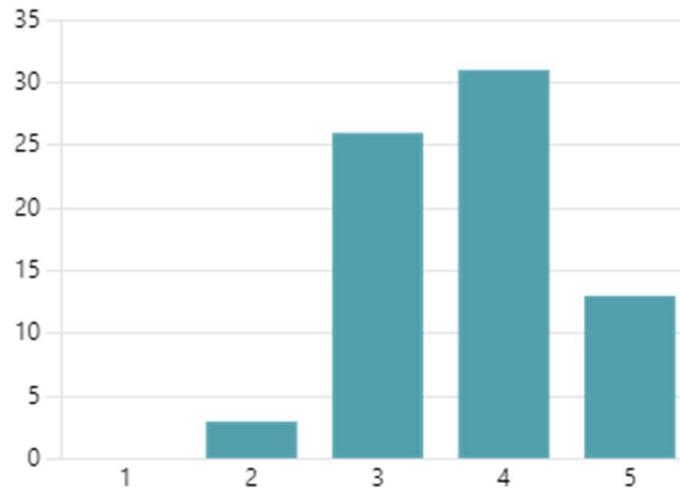
In sintesi, il Modulo 5 ha ricevuto una risposta positiva dai partecipanti. La discussione sulla gestione sostenibile ed efficiente dei rifiuti alimentari è stata considerata valida. Inoltre, i partecipanti hanno apprezzato gli esercizi, le valutazioni e le risorse aggiuntive fornite.

Analisi domanda per domanda - dati qualitativi e quantitativi

- *Analisi domanda per domanda - dati qualitativi e quantitativi*

D. Come giudica i contenuti introduttivi (struttura, definizioni) proposti per il modulo 5?

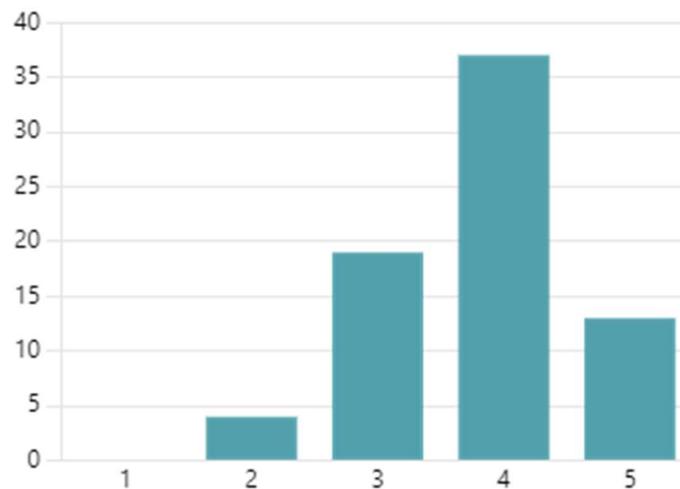
(1: Difficile, 2: Un po' difficile, 3: Normale, 4: Facile, 5: Molto facile)



Valore medio: 3,74

D. Come valuta il contenuto della lezione 1?

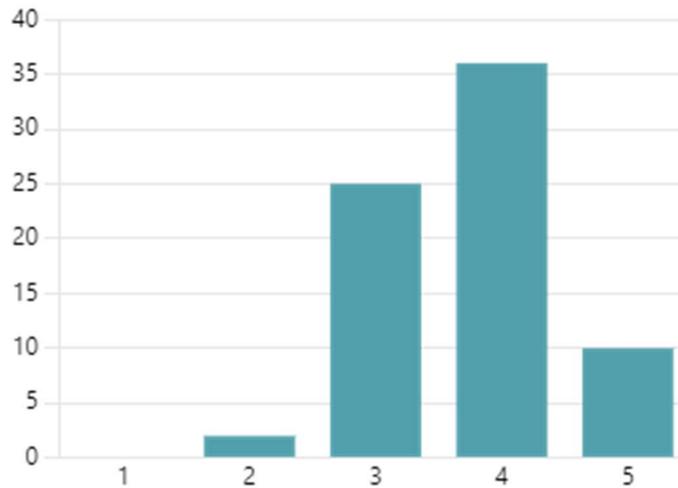
(1: Difficile, 2: Un po' difficile, 3: Normale, 4: Facile, 5: Molto facile)



Valore medio: 3,81

D. Come valuta il contenuto della lezione 2?

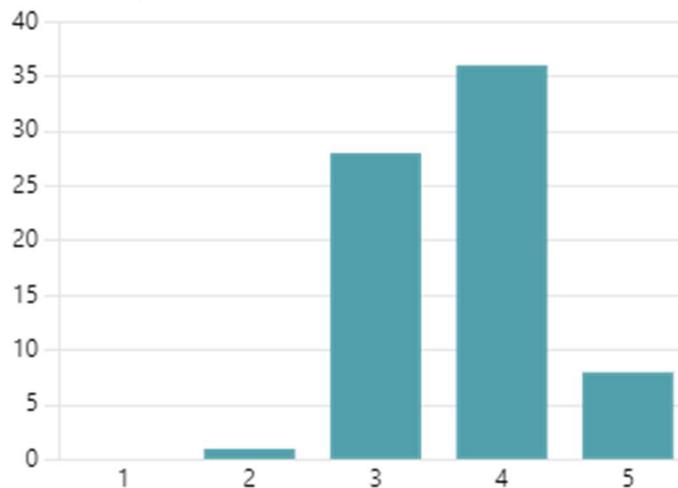
(1: Difficile, 2: Un po' difficile, 3: Normale, 4: Facile, 5: Molto facile)



Valore medio: 3,74

D. Come valuta il contenuto della lezione 3?

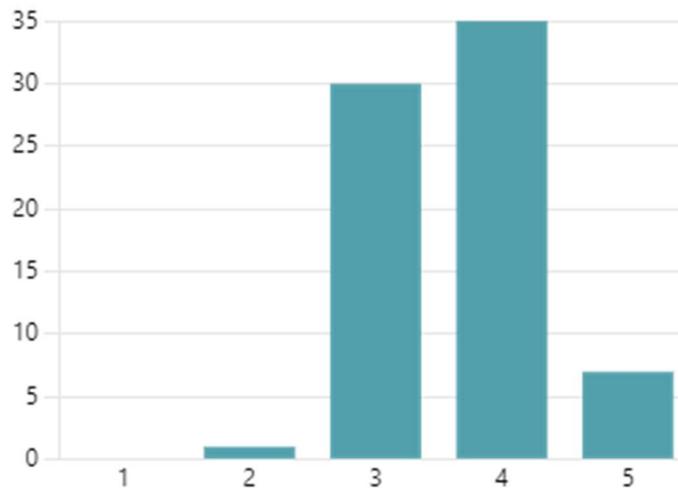
(1: Difficile, 2: Un po' difficile, 3: Normale, 4: Facile, 5: Molto facile)



Valore medio: 3,70

D. Come valuta il contenuto delle sezioni Ulteriori letture, Riferimenti bibliografici, Schede tecniche?

(1: Difficile, 2: Un po' difficile, 3: Normale, 4: Facile, 5: Molto facile)



Valore medio: 3,66

Valutazione finale

- *Breve sintesi dell'argomento*

In base ai dati raccolti nei sondaggi finali, si può affermare che la maggior parte dei partecipanti al progetto pilota di gestione "rifiuti zero" ha trovato i contenuti insegnati interessanti e utili per il proprio lavoro. La maggior parte dei partecipanti ha valutato positivamente i contenuti trattati durante il corso, giudicando la qualità tecnica dei materiali con un punteggio medio di 3-4 su una scala da 1 a 5. Allo stesso modo, i partecipanti hanno valutato positivamente l'organizzazione dei contenuti, notando che erano presentati in modo chiaro.

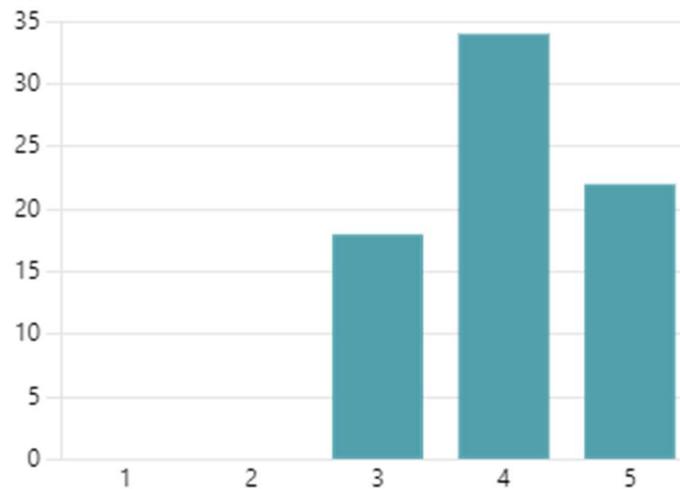
La maggior parte dei partecipanti ha valutato positivamente la durata del corso, ritenendola adeguata a coprire adeguatamente tutti gli argomenti. Tuttavia, alcuni partecipanti hanno sottolineato che il formato del corso era basato principalmente su materiale scritto, suggerendo che sarebbe stato utile avere più esempi e spiegazioni.

Nonostante le aree di miglioramento menzionate, la maggior parte dei partecipanti ha ritenuto il corso complessivamente utile e ha concordato sul fatto che i contenuti erano ben strutturati e presentati in modo utile e organizzato. I partecipanti hanno trovato innovative le proposte presentate, in particolare per quanto riguarda lo smaltimento dei rifiuti, l'acquisto e l'utilizzo di alimenti e prodotti locali e la pianificazione di eventi a rifiuti zero. Di più attività ed esempi potrebbe renderlo più interattivo.

- *Analisi domanda per domanda - dati qualitativi e quantitativi*

D. I contenuti didattici sono stati all'altezza delle vostre aspettative?

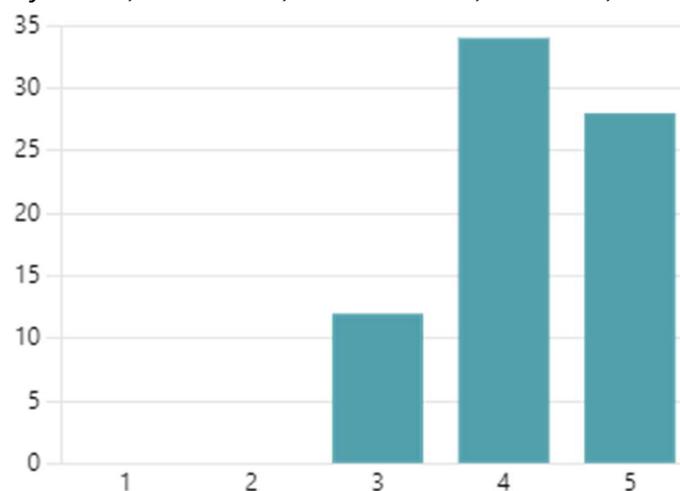
(1: Insoddisfacente, 2: Discreto, 3: Accettabile, 4: Buono, 5: Eccellente)



Valore medio: 4,05

D. I contenuti erano organizzati in modo chiaro?

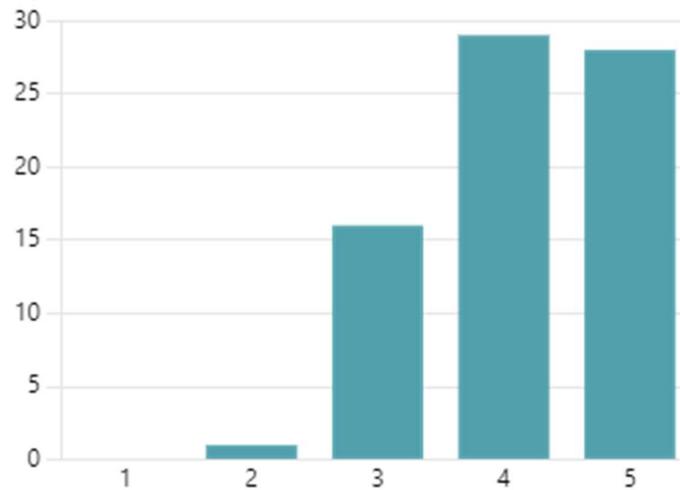
(1: Insoddisfacente, 2: Discreto, 3: Accettabile, 4: Buono, 5: Eccellente)



Valore medio: 4,22

D. Sulla base dei contenuti visti, ritiene che la durata del corso sia stata adeguata?

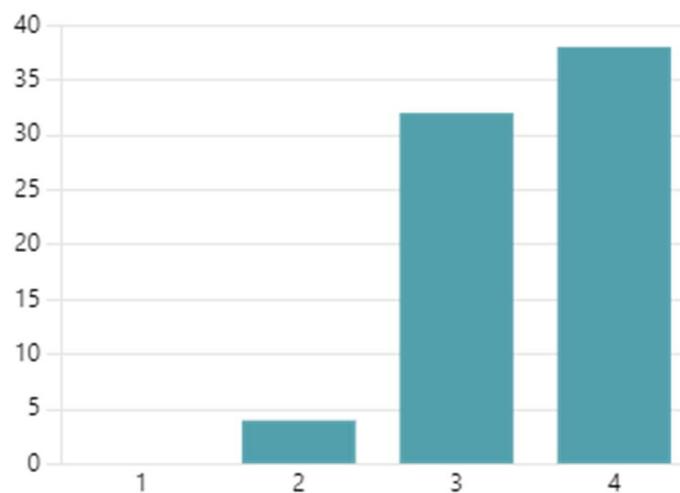
(1: Insoddisfacente, 2: Discreto, 3: Accettabile, 4: Buono, 5: Eccellente)



Valore medio: 4,14

D. Argomenti del corso

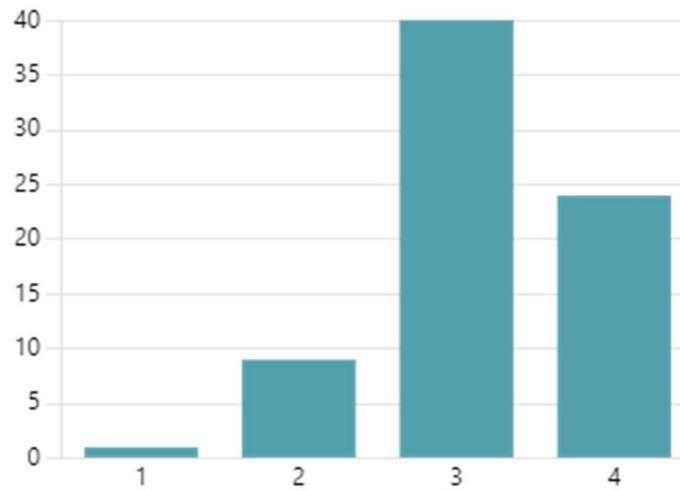
(1: Insoddisfacente, 2: Discreto, 3: Accettabile, 4: Buono, 5: Eccellente)



Valore medio: 3,46

D. Utilità per il vostro lavoro

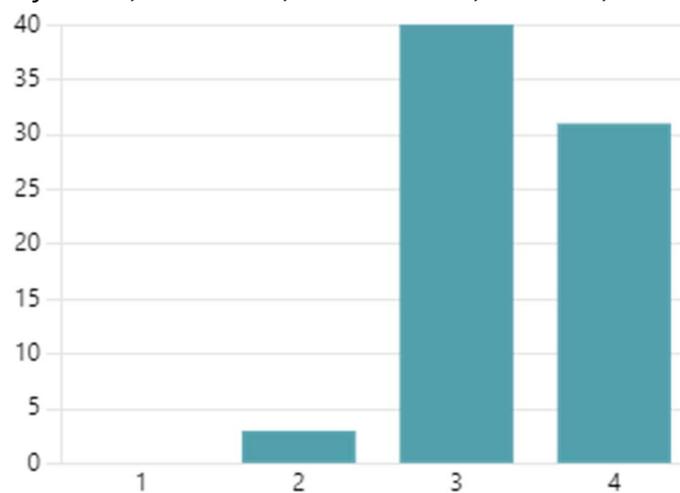
(1: Insoddisfacente, 2: Discreto, 3: Accettabile, 4: Buono, 5: Eccellente)



Valore medio: 3,18

D. Modalità di sviluppo degli argomenti:

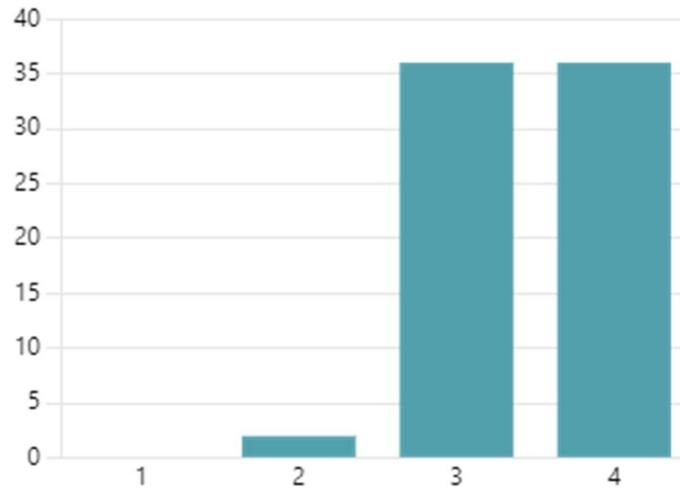
(1: Insoddisfacente, 2: Discreto, 3: Accettabile, 4: Buono, 5: Eccellente)



Valore medio: 3,38

D. Valuta la qualità tecnica del materiale didattico.

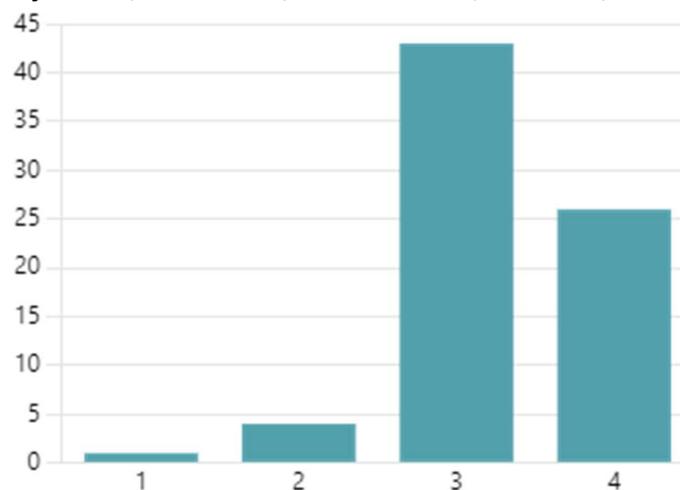
(1: Insoddisfacente, 2: Discreto, 3: Accettabile, 4: Buono, 5: Eccellente)



Valore medio: 3,46

D. Impostazione del corso

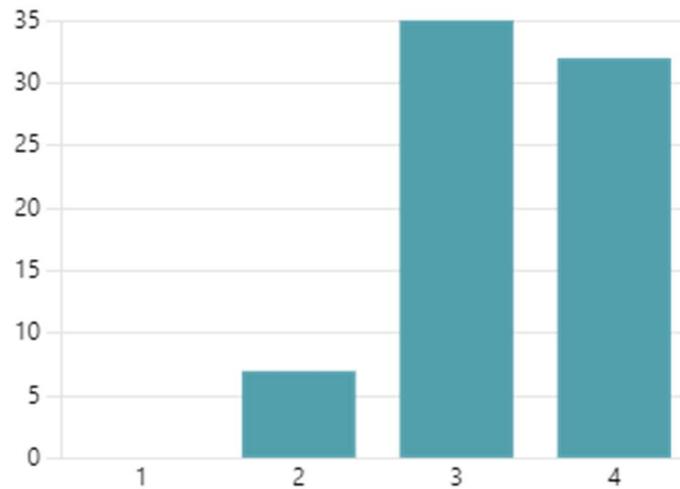
(1: Insoddisfacente, 2: Discreto, 3: Accettabile, 4: Buono, 5: Eccellente)



Valore medio: 3,27

D. Le attività aiutano a comprendere meglio l'argomento

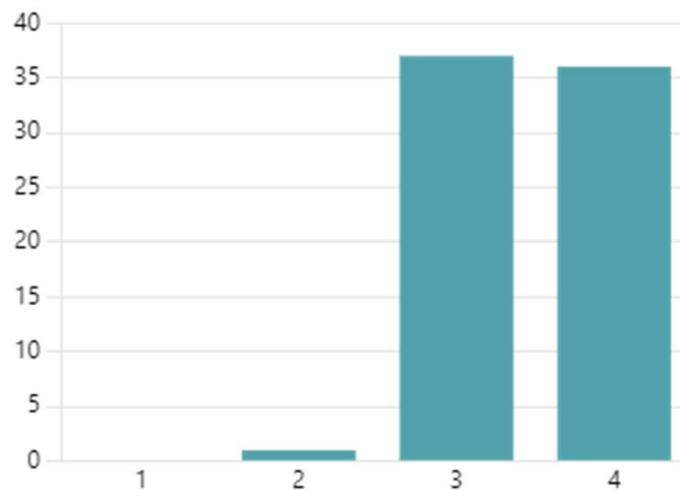
(1: Insoddisfacente, 2: Discreto, 3: Accettabile, 4: Buono, 5: Eccellente)



Valore medio: 3,34

D. Materiale didattico consegnato

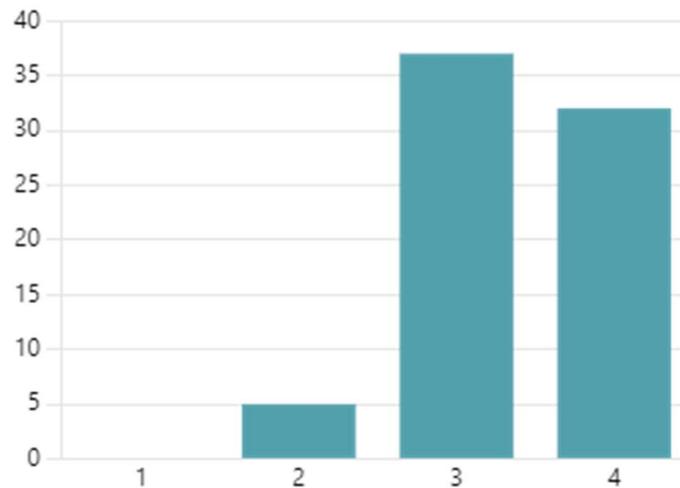
(1: Insoddisfacente, 2: Discreto, 3: Accettabile, 4: Buono, 5: Eccellente)



Valore medio: 3,47

D. Chiarezza dell'esposizione

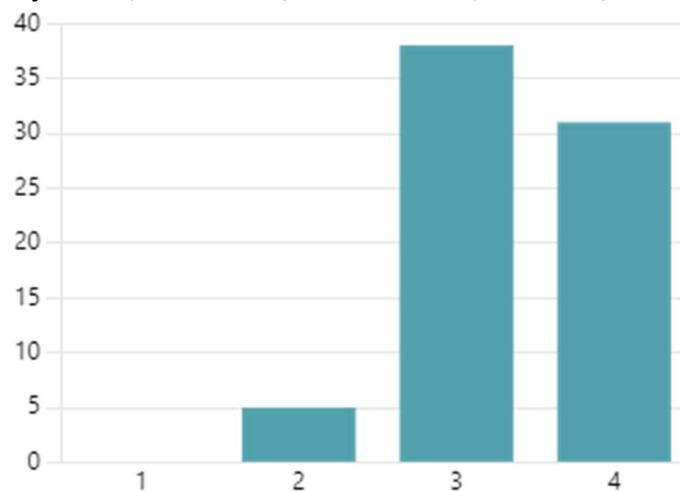
(1: Insoddisfacente, 2: Discreto, 3: Accettabile, 4: Buono, 5: Eccellente)



Valore medio: 3,36

D. Modi in cui è stata verificata la comprensione degli argomenti

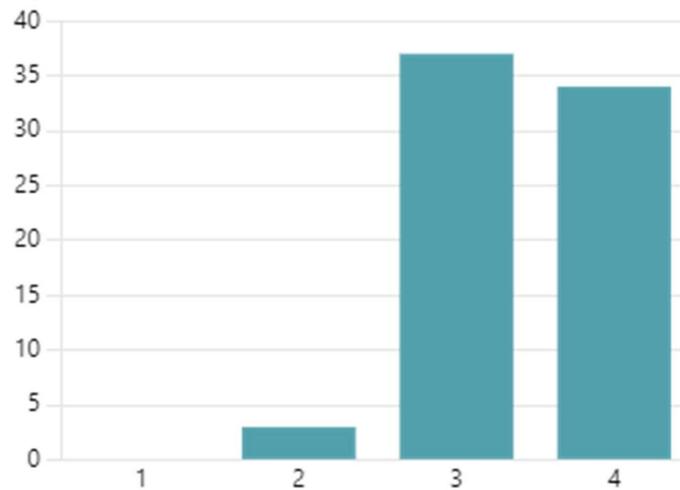
(1: Insoddisfacente, 2: Discreto, 3: Accettabile, 4: Buono, 5: Eccellente)



Valore medio: 3,35

D. Qualità delle risposte alle domande poste

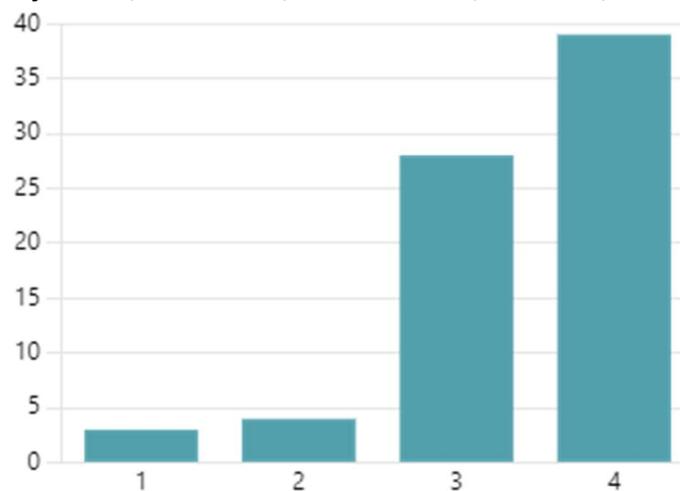
(1: Insoddisfacente, 2: Discreto, 3: Accettabile, 4: Buono, 5: Eccellente)



Valore medio: 3,42

D. Clima partecipativo instaurato dai tutor

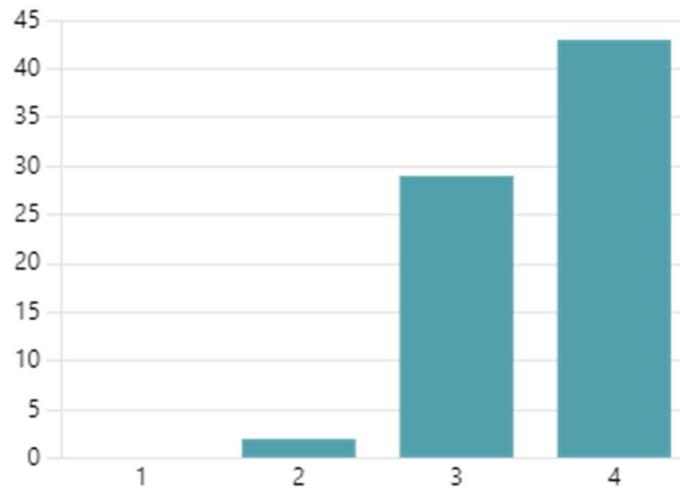
(1: Insoddisfacente, 2: Discreto, 3: Accettabile, 4: Buono, 5: Eccellente)



Valore medio: 3,39

D. Sistemazione logistica dell'aula di formazione o del luogo da cui si segue il corso online

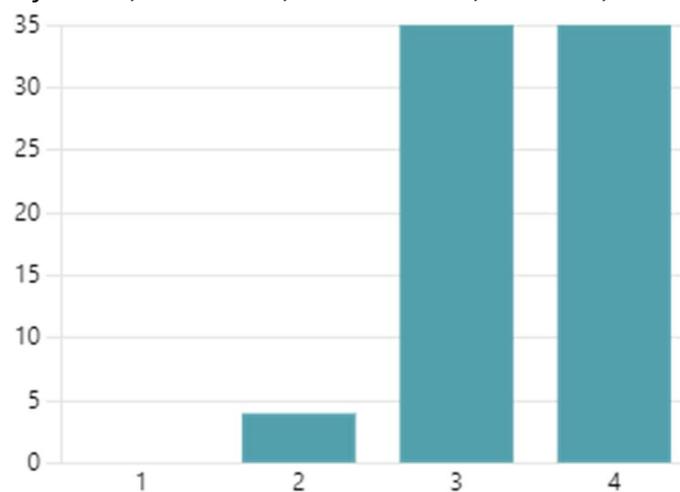
(1: Insoddisfacente, 2: Discreto, 3: Accettabile, 4: Buono, 5: Eccellente)



Valore medio: 3,55

D. Qualità degli strumenti utilizzati per lo svolgimento del corso

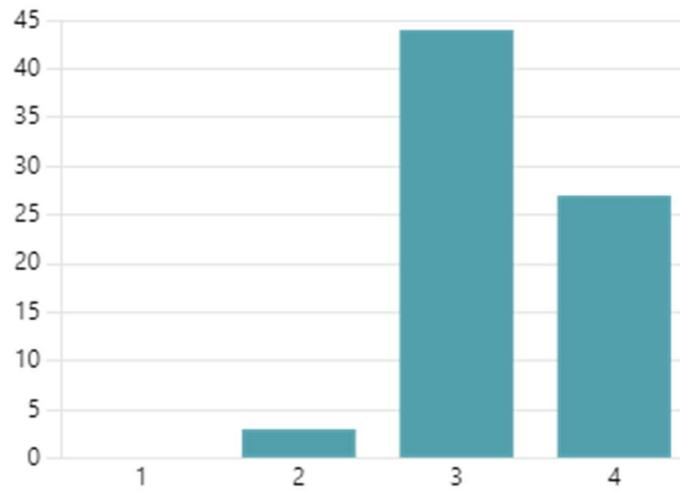
(1: Insoddisfacente, 2: Discreto, 3: Accettabile, 4: Buono, 5: Eccellente)



Valore medio: 3,42

D. Adeguatezza della durata del corso alle esigenze formative

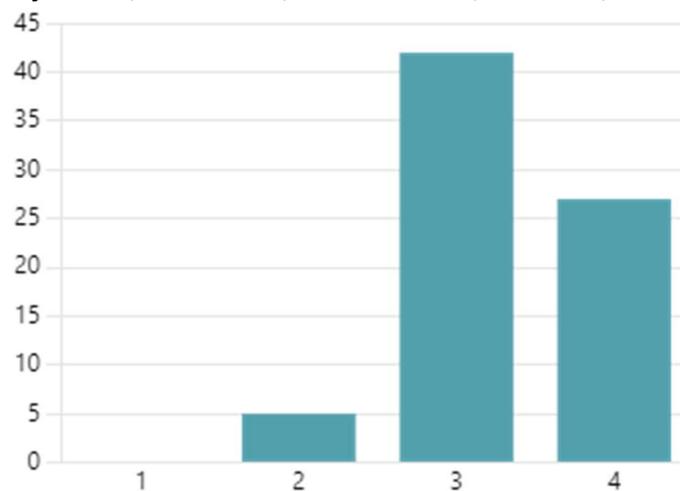
(1: Insoddisfacente, 2: Discreto, 3: Accettabile, 4: Buono, 5: Eccellente)



Valore medio: 3,32

D. Tempo necessario per completare il corso

(1: Insoddisfacente, 2: Discreto, 3: Accettabile, 4: Buono, 5: Eccellente)



Valore medio: 3,30

CONCLUSIONI

Le valutazioni dei partecipanti sembrano essere per lo più positive, con alcune aree di miglioramento suggerite in moduli specifici. Il feedback suggerisce che il programma di formazione era ben strutturato, con contenuti chiari e comprensibili, risorse utili e valutazioni per verificare l'apprendimento. Si può concludere che i moduli hanno fornito informazioni preziose e strumenti pratici per l'implementazione di pratiche a spreco zero nella gestione degli alimenti. Tuttavia, la seguente tabella evidenzia aree e aspetti specifici da migliorare:

Contenuti		Modifiche proposte
Modulo 1	Introduzione e definizione	<ul style="list-style-type: none"> Migliorare la chiarezza di alcuni termini e approfondire la loro comprensione. Semplificare il vocabolario.
	Lezione 1	<ul style="list-style-type: none"> Migliorare la chiarezza di alcuni termini.
	Lezione 2	<ul style="list-style-type: none"> Si suggeriscono altri esempi di buone pratiche Fornire ulteriori spiegazioni su alcuni aspetti. Migliorare la struttura e la spiegazione dei contenuti.
	Lezione 3	<ul style="list-style-type: none"> Fornire maggiore chiarezza sull'utilità delle coltivazioni alimentari in loco.
	Ulteriori letture, Riferimenti bibliografici, Schede tecniche	<ul style="list-style-type: none"> Migliorare l'organizzazione dei riferimenti bibliografici. Fornire più materiale di lettura, in particolare per quanto riguarda gli aspetti sociali ed etici inseriti nel modulo.
Modulo 2	Introduzione e definizione	<ul style="list-style-type: none"> La quasi totalità dei partecipanti ha trovato il contenuto facile da capire, ma ci sono stati alcuni commenti sulla necessità di chiarire alcune parole, per cui una semplificazione del vocabolario potrebbe essere utile.
	Lezione 1	<ul style="list-style-type: none"> Fornire maggiori informazioni su come ridurre o eliminare gli imballaggi.
	Lezione 2	<ul style="list-style-type: none"> Migliorare la chiarezza e la spiegazione di alcuni termini utilizzati. Includere più immagini ed esempi per migliorare la comprensione e la chiarezza.

	Lezione 3	<ul style="list-style-type: none"> • Si suggeriscono altri esempi di buone pratiche • Fornire maggiori informazioni sulle possibilità di eliminare alcuni tipi di imballaggio. • Fornire maggiori informazioni sulle varie soluzioni di imballaggio.
	Ulteriori letture, Riferimenti bibliografici, Schede tecniche	<ul style="list-style-type: none"> • Correzione dei link in cui i partecipanti avevano difficoltà ad aprirli. • Semplificare il vocabolario utilizzato.
Modulo 3	Introduzione e definizione	
	Lezione 1	<ul style="list-style-type: none"> • Includere più esempi e situazioni pratiche per illustrare i concetti trattati.
	Lezione 2	<ul style="list-style-type: none"> • Si suggeriscono altri esempi di buone pratiche • Fornire spiegazioni più dettagliate dei contenuti.
	Lezione 3	<ul style="list-style-type: none"> • Si suggeriscono altri esempi di buone pratiche • Dovrebbero essere forniti più esempi pratici su come applicare i concetti trattati nella lezione.
	Ulteriori letture, Riferimenti bibliografici, Schede tecniche	<ul style="list-style-type: none"> • I partecipanti hanno sottolineato la difficoltà di aprire i link, quindi questo aspetto dovrebbe essere risolto.
Modulo 4	Introduzione e definizione	<ul style="list-style-type: none"> • Migliorare la chiarezza delle informazioni in alcuni punti e stabilire una migliore organizzazione degli argomenti.
	Lezione 1	<ul style="list-style-type: none"> • Si suggeriscono altri esempi di buone pratiche • Semplificare il vocabolario
	Lezione 2	<ul style="list-style-type: none"> • Si suggeriscono altri esempi di buone pratiche • Includere più esempi pratici

	Lezione 3	<ul style="list-style-type: none"> • Si suggeriscono altri esempi di buone pratiche
	Ulteriori letture, Riferimenti bibliografici, Schede tecniche	<ul style="list-style-type: none"> • Per migliorare le sezioni "Ulteriori letture", "Riferimenti bibliografici" e "Schede tecniche" del Modulo 4, sarebbe necessario garantire che il contenuto sia chiaro e rilevante per i partecipanti, oltre a garantire l'accessibilità delle risorse online.
Modulo 5	Introduzione e definizione	<ul style="list-style-type: none"> • Rendere la terminologia più accessibile e più facile da capire, evitando l'uso di un linguaggio troppo complesso o tecnico.
	Lezione 1	<ul style="list-style-type: none"> • Si suggeriscono altri esempi di buone pratiche • Chiarire alcuni argomenti o concetti di difficile comprensione. • Spiegazioni semplificate per argomenti complessi.
	Lezione 2	<ul style="list-style-type: none"> • Si suggeriscono altri esempi di buone pratiche • Si raccomanda di migliorare la chiarezza delle spiegazioni, semplificare il vocabolario tecnico, rafforzare il collegamento tra i concetti presentati e fornire ulteriori informazioni con esempi pratici
	Lezione 3	
	Ulteriori letture, Riferimenti bibliografici, Schede tecniche	<ul style="list-style-type: none"> • Suddividere le informazioni in segmenti più piccoli e più facili da comprendere, utilizzando tecniche di formattazione come titoli, punti elenco o sommari per facilitare la navigazione e la comprensione del materiale da parte dei partecipanti.

Dalle risposte raccolte, possiamo concludere che:

Modulo 1: Acquisto

Secondo il feedback ricevuto, è necessario migliorare la chiarezza di alcuni termini utilizzati nel modulo e fornire una comprensione più approfondita dei concetti. I partecipanti suggeriscono di semplificare il vocabolario per renderlo più accessibile. Nella Lezione 1, si raccomanda di migliorare la chiarezza di termini specifici. Nella Lezione 2, i partecipanti chiedono più esempi di buone pratiche e ulteriori spiegazioni su alcuni aspetti. Nella Lezione 3, è necessario fornire maggiore chiarezza sull'utilità della coltivazione di alimenti in loco. Inoltre, l'organizzazione dei riferimenti bibliografici nella sezione di approfondimento deve essere migliorata e i partecipanti desiderano più materiale di lettura, soprattutto in relazione agli aspetti sociali ed etici trattati nel modulo.

Modulo 2: Preparazione

La maggior parte dei partecipanti ha trovato il contenuto di questo modulo di facile comprensione. Tuttavia, è stato suggerito di chiarire alcune parole semplificando il vocabolario. Nella Lezione 1, i partecipanti hanno espresso la necessità di maggiori informazioni sulla riduzione o l'eliminazione degli imballaggi. La Lezione 2 dovrebbe migliorare la chiarezza e la spiegazione di alcuni termini utilizzati e includere più immagini ed esempi per migliorare la comprensione. Nella Lezione 3, i partecipanti desiderano maggiori esempi di buone pratiche, informazioni sull'eliminazione di specifici tipi di imballaggio e soluzioni di imballaggio alternative. Inoltre, si dovrebbero esaminare i link che i partecipanti hanno avuto difficoltà ad aprire e semplificare il vocabolario utilizzato nella sezione di approfondimento.

Modulo 3: Produzione

Per migliorare la comprensione, la Lezione 1 dovrebbe includere più esempi e situazioni pratiche per illustrare i concetti trattati. Nella Lezione 2, i partecipanti suggeriscono di fornire spiegazioni più dettagliate e più esempi di buone pratiche. Anche la Lezione 3 dovrebbe includere ulteriori esempi di buone pratiche, oltre a esempi pratici che dimostrino l'applicazione dei concetti trattati. Inoltre, si dovrebbe esaminare la difficoltà incontrata dai partecipanti nell'aprire i link forniti nella sezione di approfondimento.

Modulo 4: Servizio

Sono necessari miglioramenti in termini di chiarezza e organizzazione delle informazioni in alcuni punti di questo modulo. Nella Lezione 1, i partecipanti chiedono più esempi di buone pratiche e una semplificazione del vocabolario. La Lezione 2 dovrebbe incorporare più esempi di buone pratiche e includere esempi pratici. Anche la Lezione 3 richiede più esempi di buone pratiche. La sezione delle ulteriori letture, compresi i riferimenti bibliografici e le schede tecniche, dovrebbe essere migliorata per garantire contenuti chiari e pertinenti e assicurare l'accessibilità delle risorse online.

Modulo 5: Gestione dei rifiuti

Per rendere i contenuti più accessibili, si raccomanda di evitare l'uso di un linguaggio troppo complesso o tecnico e di rendere la terminologia più comprensibile. La lezione 1 dovrebbe includere un maggior numero di esempi di buone pratiche, chiarire argomenti o concetti difficili e semplificare le spiegazioni di argomenti complessi. La lezione 2 deve migliorare la chiarezza delle spiegazioni, semplificare il vocabolario tecnico, rafforzare il collegamento tra i concetti presentati e fornire ulteriori esempi pratici. Nella sezione dedicata alle ulteriori letture, sarebbe utile suddividere le informazioni in segmenti più piccoli e facilmente comprensibili, utilizzando tecniche di formattazione come titoli, punti elenco o sommari per facilitare la navigazione e la comprensione del materiale da parte dei partecipanti.