



**ISTITUTO PROF.LE DI STATO SERVIZI ENOGASTRONOMICI E
OSPITALITA' ALB. .**

Protocollo numero: **9089 / 2023**

Data registrazione: **08/08/2023**

Tipo Protocollo: **USCITA**

Documento protocollato: **Relazione_descrittiva_progetto.pdf**

IPA: **istsc_pgrh02000b**

Oggetto: **Relazione finale descrittiva del progetto**

Destinatario:

AUTORITA' GESTIONE PON

Ufficio/Assegnatario:

TAGLIAFERRI BIANCA MARIA (Ufficio Dirigente Scolastico)

Protocollato in:

4566 - Avviso 22550 del 12/04/2022 - FESR REACT EU - Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo - Regioni più Sviluppate

Titolo: **4 - DIDATTICA**

Classe: **5 - Progetti e materiali didattici**

Sottoclasse: - - -

COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE DIGITALE

Codice progetto nazionale: 13.1.4A-FESRPON-UM-2022-7

Tipolo progetto : Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo

Avviso: 22550 del 12/04/2022 - FESR REACT EU - Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo - Regioni più Sviluppate

Relazione descrittiva:

“Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo” Il valore del progetto L’Istituto Alberghiero di Assisi, nell’ambito della propria progettualità e della propria offerta formativa, ha sempre affrontato la tematica delle materie prime, cioè degli ingredienti per l’elaborazione di piatti, menu e bevande, trattandone le varie caratteristiche e le varie proprietà nutrizionali. Le numerose attività didattiche legate alla corretta alimentazione, hanno notevolmente avvicinato l’aspetto enogastronomico e nutrizionale a quello dei prodotti della terra, considerati indispensabili per una sana nutrizione e per la prevenzione delle malattie nell’ottica di un’attenzione al benessere della persona in termini di salute. Un’alimentazione sana è importante non solo per la salute, ma anche per la tutela dell’ambiente, della biodiversità e della riduzione degli sprechi. In questo percorso vanno ricordati i progetti di sostenibilità ambientale che, fin dall’anno scolastico 2003/04, l’Istituto Alberghiero di Assisi, in quanto scuola associata Unesco con inserimento anche nel circuito Unesco International schools, annualmente ha presentato alla Commissione Nazionale di detta organizzazione . In particolare meritano di essere menzionati quelli intitolati “La Biodiversità per la valorizzazione e la promozione dei prodotti autoctoni, “L’identità di un territorio legata ai prodotti agroalimentari di qualità, “ Sviluppo sostenibile, l’albero della vita” , “ Gli orti antichi”, ecc., progetti sviluppati, appunto, dal 2003 ad oggi. L’attenzione allo Sviluppo sostenibile ha permesso agli alunni di lavorare, per quanto possibile, nelle attività didattiche laboratoriali di cucina e di sala con prodotti a filiera corta e, a volte, con prodotti a chilometro zero. Infatti da alcuni anni all’interno del cortile della sede principale dell’Istituto e anche nella seconda sede. Sono stati creati due orti-giardino con la duplice funzione di educare gli studenti ad un’attenzione costante alla qualità degli ingredienti e di fornire ai laboratori di cucina e sala una quantità, anche se non sufficiente alle necessità didattiche, di verdure di stagione, spezie ed erbe officinali. L’Istituto, inoltre, negli ultimi anni, ha allestito un’aula laboratorio per l’insegnamento delle scienze integrate, con particolare riguardo a scienza dell’alimentazione alimentazione e curvature in tecnologie agrarie. Grazie all’attrezzatura acquistata con il Pon green, come, per esempio gli estrattori di oli essenziali, il distillatore, ph-metro per alimenti, l’autoclave, l’essiccatore e i vari kit per le analisi della qualità dei prodotti alimentari, microscopio e stereomicroscopio, è stato possibile, durante le lezioni “ riprodurre”, l’intera filiera, analizzando la qualità dei prodotti stessi, la loro trasformazione, la conservabilità, come riconoscere eventuali frodi. Analogamente l’utilizzo costante di apparecchi a basso consumo energetico ha consentito di porre in essere tecniche di somministrazione e produzione di piatti a basse temperature a garanzia della sostenibilità delle risorse utilizzate e per la sicurezza dei consumatori. Tutti gli alunni, sia pur, a livelli diversi di conoscenza e di consapevolezza, anche a seconda dell’anno di corso frequentato, hanno potuto maturare questa sensibilità sia in relazione alla loro vita (anche questa è cittadinanza consapevole tanto più quando il singolo non solo migliora se stesso, ma contribuisce al bene comune), sia in riferimento all’importanza della tutela della biodiversità e dell’ambiente. L’attuazione del progetto “Laboratori green.....” si è, dunque, rivelata molto significativa per sostenere la didattica innovativa basata sull’attenzione alla corretta alimentazione e alla sostenibilità ambientale e per diffondere tra i giovani alunni e le loro famiglie questa cultura che potrà essere espressa anche, tra qualche anno, quando gli chef in erba e gli operatori di sala ristorante, potranno essere professionisti consapevoli e paladini, per così dire, di questa parte essenziale e distintiva della loro formazione originata nelle aule speciali-laboratori. Oltre a quanto già illustrato, la realizzazione del progetto in parola ha consentito di poter implementare il rapporto con il territorio e con le associazioni di categoria afferenti ai profili professionali con cui, peraltro, questo Istituto collabora da anni. Nella fattispecie, a seguito della stipula di un nuovo protocollo d’intesa con Coldiretti Umbria – Terra nostra si è giunti ad elaborare una nuova figura professionale che rappresenta un’osmosi tra il settore della ristorazione e quello agrario, il “cuoco-contadino-student” per le classi terze e per le classi quarte la figura specialistica, dell’eologo, esperto di olio e.v.o..

Distinti saluti

il Dirigente (data e firma) _____