



Unione Europea

FONDI STRUTTURALI EUROPEI **pon** 2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



MIUR

Con l'Europa, investiamo nel vostro futuro



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE OTRANTO - POGGIARDO
Via S Francesco di Paola n. 1 - 73028 OTRANTO - Tel. 0836 80 16 60 - fax 0836 80 20 02
SEDE LICEO ARTISTICO POGGIARDO - Via P.di Piemonte n. 1 - 73037 POGGIARDO - Tel 389 61 92
E mail: leis043001@istruzione.it pec: leis043001@pec.istruzione.it sito: <http://www.iissotrantopoggiardo.gov.it>
Cod. Fiscale: 92003310759 Codice Univoco Fatturazione: UF600Q



**PIANO NAZIONALE PER LA PROMOZIONE DELL'EDUCAZIONE ALLA SALUTE,
DELL'EDUCAZIONE ALIMENTARE E A CORRETTI STILI DI VITA**
Avviso D.D. 1049, 14/10/2016 DM 663 Art. 9 /2016
a.sc. 2016/2017

Progetto Didattico Formativo

Titolo del Progetto :

**“ DALLA QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI ALLA QUALITA'
DELLA VITA ”**

CONTRATTO FORMATIVO

Tra IISS di OTRANTO , nella persona del Suo Dirigente Scolastico, Ing. prof. Augusto Spicchiarelli, e l'ALUNN_____ frequentante la classe _____ cell. _____ / _____

*e-mail _____

si stipula quanto segue:

l' IPSSEOA di OTRANTO si impegna a realizzare, senza oneri per i partecipanti, il corso sopra indicato per complessive ore 24 secondo l'allegata programmazione modulare articolata come segue :

CONTENUTI

1°-MODULO - EDUCAZIONE ALIMENTARE E CORRETTI STILI DI VITA - ORE 6

Il modulo permetterà agli alunni di conoscere :-Le caratteristiche di una dieta equilibrata -La dieta mediterranea

-Gli aspetti caratteristici dei disturbi del comportamento alimentare -I principi fondamentali della dietoterapia applicata a varie condizioni patologiche -L'Alimentazione e gli stili di vita

2° MODULO-LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA – ORE 15

Sono previste almeno sei attività di laboratorio di Cucina di 3 ore cadauno presso la Sede dell'Istituto Alberghiero, Scuola capofila. L'attività permetterà agli alunni di sperimentare tecniche di cottura utili alla salvaguardia e alla esaltazione dei sapori dei prodotti alimentari. Saranno realizzati dei menu tenendo presente le necessità fisiologiche di un potenziale cliente affetto da patologie alimentari. Gli alunni saranno i protagonisti degli show cooking tematici con la proposizione di tecniche di cottura tradizionali

3*MODULO INFORMATICA - ORE n°3

L'intervento formativo è finalizzato anche alla formazione ai nuovi linguaggi strutturati, alla conoscenza dell'uso delle apparecchiature in un contesto di apprendimento e della comunicazione. L'idea progettuale è tesa a valorizzare quella che potrebbe definirsi una vera e propria "competenza culturale" degli studenti.

-Realizzazione di una app che comprende due sezioni :

- una sezione relativa alla prevenzione della salute, nella quale saranno esplorati i temi relativi all'educazione alimentare, al corretto stile di vita, alle diete e ai relativi apporti nutrizionali.

- una sezione riguarderà lo sviluppo di un ricettario correlato alle diverse patologie analizzate (intolleranze, allergie, celiachia etc)

- Realizzazione di spot pubblicitari tematici su cibo e salute

OBIETTIVI FORMATIVI :

- Conoscere l'evoluzione delle abitudini alimentari nella storia
- Conoscere le motivazioni culturali e psicologiche della scelta alimentare.
- Conoscere le "malattie" del cibo
- Conoscere i principali fattori che incidono negativamente sulla salute
- Acquisire un nuovo concetto di salute
- Individuare le strategie più idonee da porre in atto per una positiva gestione della propria salute.
- Acquisire saperi tecnico - professionali da spendere nel settore enogastronomico
- Conoscere le tecniche di preparazione della cucina tradizionale
- Acquisire competenze relazionali, comunicative ed organizzative;
- Mettere in grado di partecipare attivamente i destinatari a una comunità di pratica e di apprendimento.

RISULTATI ATTESI

- Saper elaborare una dieta equilibrata per persone sane in funzione delle diverse necessità fisiologiche
- Saper leggere e applicare correttamente gli strumenti atti alla formulazione di diete
- Saper mettere in relazione determinate patologie con gli abusi alimentari
- Saper applicare correttamente gli strumenti atti alla formulazione di diete finalizzate alla preparazione di menù che tengano conto delle diverse condizioni fisio-patologiche
- Saper individuare la correlazione tra cibo e malattie

L'ALUNNO__ dopo aver letto attentamente gli obiettivi, l'articolazione e i contenuti del percorso

DICHIARA

- 1) **di condividere gli obiettivi del progetto e di conoscere i risultati attesi del progetto,**
- 2) **di accettare che il proprio percorso formativo venga monitorato** al fine di rilevare il raggiungimento degli obiettivi previsti dal progetto in termini di competenze in uscita
- 3) **di accettare la validazione dei crediti formativi individuati dal gruppo operativo di progetto,** i quali, certificati alla fine del percorso, saranno spendibili ai fini della carriera scolastica e per l'inserimento lavorativo.
- 4) **di conoscere le modalità di frequenza e di partecipazione individuale** al percorso formativo che prevede una durata di 24 ore da svolgersi in orario pomeridiano
- 5) **di collaborare con l'aiuto del docente tutor e degli esperti alla individuazione del proprio sé** funzionale ad una adeguata collocazione operativa nel percorso formativo

OTRANTO, li ___ / ___ / _____

FIRMA

ALUNNO

IL DIRIGENTE SCOLASTICO