



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  
 LICEO ARTISTICO POGGIARDO - Via P.di Piemonte n. 1 - 73037 POGGIARDO - Tel 389 6

E mail: [leis04300l@istruzione.it](mailto:leis04300l@istruzione.it) pec: [leis04300l@pec.istruzione.it](mailto:leis04300l@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

**AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA**

Finanziamento MIUR

**PROGETTO DI RETE TRA SCUOLE E TERRITORIO**

**PROTOCOLLO DI INTESA**

- Visto l'avviso adottato ai sensi dell'art. 9 del D.M. n. 663 del 1 settembre 2016 nell'ambito del **Piano nazionale per la promozione dell'educazione alla salute, dell'educazione alimentare e a corretti stili di vita** rivolto alla promozione dell'educazione alla salute, alimentare e ai corretti stili di vita
- Visto che con il presente avviso, adottato ai sensi dell'art. 9 del D.M. n. 663 del 1 settembre 2016, è indetta una procedura comparativa per la selezione e il finanziamento di progetti educativi realizzati da istituzioni scolastiche ed educative statali o loro reti, anche in collaborazione con istituzioni pubbliche e private.
- Visto che possono partecipare alla selezione le istituzioni scolastiche ed educative statali di ogni grado, organizzate in reti di scuole.
- Visto che per essere ammessi al finanziamento i progetti educativi dovranno realizzare, in coerenza con gli obiettivi del Piano Triennale dell'Offerta Formativa, percorsi di educazione e formazione interdisciplinare attraverso contenuti innovativi e l'utilizzo di tecnologie digitali, secondo il modello della ricerca-azione sul seguente tema: l'educazione alimentare, l'alimentazione e i corretti stili di vita;
- Vista la manifestazione di interesse e la disponibilità a collaborare alla progettazione e realizzazione del Progetto “ **DALLA QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI ALLA QUALITA' DELLA VITA** ” presentato dall'Istituto Professionale per i Servizi Enogastronomici e per l'Accoglienza Turistica di Otranto, DELLE Istituzioni Scolastiche e delle Organizzazioni Territoriali sotto riportate
- Visto che la Commissione preposta alla valutazione delle proposte pervenute ha valutato positivamente il progetto DALLA QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI ALLA QUALITA' DELLA VITA presentato da codesto Istituto scolastico.
- Visto che l'iniziativa progettuale presentata dalla scuola in indirizzo è risultata vincitrice della selezione e la Commissione ha deliberato l'assegnazione di un importo pari a € 21.911,80
- Vista la nota del 7 febbraio 2017 inviata tramite email da monitor440 con la quale è pervenuto l'Avviso relativo all'assegnazione del finanziamento LEIS04300L - Piano nazionale per la promozione dell'educazione alla salute, dell'educazione alimentare e a corretti stili di vita

## I DIRIGENTI SCOLASTICI

- dell' I.I.S."LANOCE - Indirizzo Agrario di Maglie (LE),
- dell' ISTITUTO COMPRENSIVO Uggiano La Chiesa (LE),
- dell' ISTITUTO COMPRENSIVO di Minervino (LE),
- dell' ISTITUTO COMPRENSIVO di Maglie (LE),
- dell' ISTITUTO COMPRENSIVO Polo 3 di Galatina (LE)

## I PRESIDENTI

delle organizzazioni e associazioni del territorio della Provincia di Lecce:

- GRUPPO DI AZIONE LOCALE TERRA D'OTRANTO,
- PARCO NATURALE REGIONALE COSTA OTRANTO - SANTA MARIA DI LEUCA E BOSCO DI TRICASE,
- DISTRETTO AGROALIMENTARE DI QUALITÀ JONICO SALENTINO,
- LILT - LEGA ITALIANA PER LA LOTTA CONTRO I TUMORI DI CASARANO (LE),
- LEGA NAVALE ITALIANA *Sezione di OTRANTO*,
- CIBUS SALENTO – ASSOCIAZIONE DI RISTORATORI SALENTINI,
- PRO LOCO SALENTO DI GALLIPOLI,
- ASSOCIAZIONE LAICA di LECCE

- **Visti gli OBIETTIVI GENERALI del progetto**

- 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.

- **Visti gli OBIETTIVI FORMATIVI del progetto**

- Conoscere le tecniche e strategie per la conservazione di ecosistemi
- Conoscere le tecniche e le strategie per una migliore valorizzazione, gestione e mantenimento di importanti risorse: biodiversità, ambiente e tradizioni culturali nel settore agricolo
- Conoscere le produzioni tradizionali locali

- **Visti gli OBIETTIVI SPECIFICI del progetto**

- conoscere il significato di prodotto biologico e prodotto convenzionale
- conoscere la normativa alla base delle etichettature
- conoscere il principio di tracciabilità dei prodotti
- conoscere l'uso delle biotecnologie (OGM) legate alla produzione agroalimentare
- conoscere le problematiche ambientali relative all'alimentazione
- conoscere le caratteristiche organolettiche e nutrizionali di un prodotto tipico, comparato con un prodotto industriale equivalente
- conoscere la schedatura dei prodotti
- conoscere le modalità di redazione di un disciplinare di coltivazione, conservazione e preparazione dei prodotti

- **Visti i 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

-Conoscere le varie forme di inquinamento e di degrado ambientale, le cause principali e gli effetti nocivi che derivano per la salute dell'uomo e le principali norme giuridiche a tutela

-Conoscere l'importanza dei comportamenti alimentari individuali onde meglio gestire la propria salute anche su un piano strettamente personale.

-Acquisizione degli elementi di base per pianificare, realizzare e gestire buffet salutistici con prodotti biologici secondo l'esigenza della clientela ed in funzione del contesto operativo.

-Raggiungere elevati standard di qualità e di produttività.

-Organizzare il processo produttivo nel rispetto dell'economicità.

-Acquisire abilità e competenze professionali e abilità cognitive tali da permettere di intervenire sui problemi organizzativi e programmatici che il servizio pone all'interno di diversificate tipologie aziendali ristorative.

-Garantire l'uguaglianza di opportunità, dando a tutti un'occasione di espressione e di autoaffermazione.

- **Visto il PIANO FINANZIARIO**

articolato nelle seguenti macrovoci di spesa : per il coordinamento/progettazione esecutiva, per la segreteria e gestione amministrativa, per il rimborso spese per eventuali spostamenti, per le attrezzature, materiali, forniture e beni di consumo specifici per il progetto, per le attività previste dal progetto del personale interno ed esterno

in data odierna 3 marzo 2017 presso la Sede dell'Istituto Capofila IISS OTRANTO sito in Via San Francesco di Paola N° 1

## **DICHIARANO**

- **di sottoscrivere l'accordo di rete**
- **di riconoscere il Ruolo di Scuola Capofila di Rete all'IISS di Otranto codice LEIS04300L**
- **di accettare il Piano finanziario, che si allega al presente atto costituendone parte integrante, redatto tenendo presente le effettive risorse oggetto del finanziamento ricevuto**

**Ing. Prof. Augusto Spicchiarelli**

**Dirigente Scolastico dell'IISS OTRANTO-POGGIARDO**

---

**Prof. Giovanni Casarano**

**Dirigente Scolastico dell'I.I.S."LANOCE – Indirizzo Agrario di Maglie (LE)**

---

**Prof. Luigi MOSCATELLO**

**Dirigente Scolastico -dell' ISTITUTO COMPRENSIVO Uggiano La Chiesa (LE)**

---

**Prof. Alessandro STEFANELLI**

**Dirigente Scolastico** -dell' ISTITUTO COMPRENSIVO di Minervino (LE)

---

**Prof.ssa Anna Rita CARDIGLIANO**

**Dirigente Scolastico** -dell' ISTITUTO COMPRENSIVO di Maglie (LE)

---

**Prof.ssa Rosanna LAGNA**

**Dirigente Scolastico** -dell' ISTITUTO COMPRENSIVO Polo 3 di Galatina (LE)

---

### **I PRESIDENTI**

delle Organizzazioni e Associazioni del territorio della Provincia di Lecce:

**Dott. Gabriele PETRACCA**

-GRUPPO DI AZIONE LOCALE TERRA D'OTRANTO

---

**Ing. Nicola PANICO**

--PARCO NATURALE REGIONALE COSTA OTRANTO - SANTA MARIA DI LEUCA E BOSCO DI TRICASE

---

**Dott. Maurizio MAZZEO**

--DISTRETTO AGROALIMENTARE DI QUALITÀ JONICO SALENTINO

---

**Dott. Marianna BURLANDO**

--LILT - LEGA ITALIANA PER LA LOTTA CONTRO I TUMORI DI CASARANO (LE)

---

**Ing. Walter MELISSANO**

--LEGA NAVALE ITALIANA *Sezione di OTRANTO*

---

**Dott. Flavio VALENTINO**

--CIBUS SALENTO – ASSOCIAZIONE DI RISTORATORI SALENTINI di Lecce

---

**Dott. Giuseppe BOTRUGNO**

--PRO LOCO SALENTO DI CASARANO

---

**Dott. Davide MONTEFRANCESCO**

--ASSOCIAZIONE LAICA di LECCE

---

**OTRANTO, lì 03 MARZO 2017**