



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

DEL LICEO ARTISTICO POGGIARDO - Via P.di Piemonte n. 1 - 73037 POGGIARDO - Tel 389 61

E mail: leis04300l@istruzione.it pec: 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

Progetto Didattico Formativo

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

SCHEDA PROGETTUALE

Abstract Progetto

Una mirata educazione alimentare, una corretta alimentazione e un corretto stile di vita sono momenti di un identico processo formativo finalizzato a favorire il benessere e a prevenire patologie, le cui cause sono imputabili ad una alimentazione non equilibrata. Come formatori avvertiamo il bisogno di guidare i giovani a modificare i tanto diffusi errori alimentari, fornendo le conoscenze utili ad assicurare un'alimentazione corrispondente ai bisogni di ciascuno e al proprio stile di vita

Descrizione del progetto

Analisi dei bisogni

Oggi si parla molto di prevenzione delle malattie. Questo concetto sta alla base della moderna educazione sanitaria, nel senso che non si considera importante solo curare la malattia quando è in atto, ma fare in modo che essa non insorga, eliminando prima le possibili cause che possono determinarla attraverso una idonea azione preventiva. Tra le cause una cattiva alimentazione. La comunità scientifica è d'accordo sul fatto che esiste uno stretto legame tra corretta alimentazione e una vita in buona salute

Tenuto conto del fatto che purtroppo spesso si apprezza la salute solo quando si è ammalati, individuare quali potrebbero essere i mezzi più efficaci per prevenire le malattie diventa una sfida da cogliere soprattutto per le nuove generazioni che devono sin da oggi impegnarsi a rimediare alle criticità provocate dalle generazioni che le hanno preceduto.

Per mantenersi in salute e in forma bisogna essere attivi tutti i giorni ed alimentarsi in modo adeguato dal punto di vista nutrizionale sia sul piano qualitativo che quantitativo.

La prima regola da rispettare per la corretta salute alimentare è prestare attenzione ai nutrienti nei singoli alimenti o pietanze e verificare che le entrate caloriche siano sempre proporzionate

al dispendio energetico. Quando questo equilibrio non è rispettato, c'è il rischio dell'insorgenza di situazioni di sovrappeso e di obesità. I principali alleati per evitare l'insorgenza dell'obesità sono l'adozione di una dieta equilibrata e lo svolgimento giornaliero di attività fisica e quindi di corretti stili di vita.

Il percorso formativo proposto dovrà trovare le risposte adeguate alle numerose domande che il ragazzo, l'adolescente, il giovane, l'adulto, i cittadini, i consumatori si pongono nel momento in cui scelgono il cibo da acquistare oppure seguono una determinata dieta alimentare.

Inoltre a partire dal 2000 il tema della sicurezza alimentare, inasprito da nuovi e complessi scandali, emergenze sanitarie e frodi alimentari, ha sollecitato gli ambienti istituzionali europei a predisporre per tutto il settore alimentare un nuovo assetto legislativo articolato in documenti e regolamenti basati sui principi del Codex alimentarius del 1969 : "Recommended International code of practice general principles of food hygiene". Tali atti normativi introducono il concetto della sicurezza alimentare sulla filiera dal campo alla tavola, il concetto di rintracciabilità di filiera, i requisiti igienici di tutti i prodotti alimentari, gli obblighi degli operatori e le modalità di controllo da parte dell'autorità competente, il concetto di rintracciabilità e sicurezza igienica anche per i materiali e oggetti che vengono a contatto con i prodotti alimentari, i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari coinvolti nelle malattie trasmissibili con gli alimenti, l'obbligo di indicare gli ingredienti contenuti nei prodotti che possono provocare allergie, i controlli in materia di sicurezza alimentare e istituisce il relativo regime sanzionatorio.

Una corretta educazione alimentare quindi, inevitabilmente, si deve interfacciare con la citata normativa in modo tale che l'approccio al cibo sano sia il risultato di un coerente processo di analisi metodologica e di consapevolezza scientifica.

Contenuti:

La struttura del Progetto è modulare. I seguenti moduli sono stati proposti dalle Scuole in Rete e da parte delle Associazioni che hanno sottoscritto una manifestazione di interesse a progettare e a realizzare il Progetto

EDUCAZIONE ALIMENTARE E CORRETTI STILI DI VITA

Il modulo permetterà agli alunni di conoscere le caratteristiche di una dieta equilibrata e della 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

BIODIVERSITÀ E RISTORAZIONE

Il modulo permetterà agli alunni di conoscere la tipicità del prodotto agroalimentare salentino, di ricostruire a ritroso il percorso genetico del prodotto e di creare un laboratorio di sapori antichi : - Agricoltura biologica, Agricoltura biodinamica, Agricoltura sinergica, Agricoltura permacultura. - Studio di caso di un prodotto tipico. Si promuoverà nei ragazzi attraverso il laboratorio del gusto la conoscenza dell'agricoltura biologica che porta non solo al rispetto della biodiversità e alla sostenibilità ambientale, ma anche ad un prodotto organoletticamente piacevole e con caratteristiche uniche a livello gustativo e nutrizionale.

SICUREZZA AGROALIMENTARE

Il modulo propone l'approfondimento del tema della sicurezza alimentare, il concetto di **filiera produttiva**. -Il percorso di un prodotto (pomodoro, grano, olio, ecc.) dalla coltivazione alla trasformazione, -Il tema dell'uso delle biotecnologie (**OGM**) legate alla produzione alimentare, - Lo studio delle norme legate **all'etichettatura**.

ACCESSIBILITÀ ALIMENTARE E TURISMO

L'idea prevede lo sviluppo e l'attuazione di un tematismo nuovo, quello "dell'accessibilità alimentare", intesa come accesso al cibo di coloro che sono affetti da particolari patologie, quali: celiachia, diabete, obesità, malattie cardiovascolari, allergie e intolleranze alimentari.

LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA

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

-La filosofia del consumo del pesce a km zero

-Individuazione delle specie ittiche da salvaguardare al fine di non compromettere la biodiversità e l'equilibrio ittico locale

-Tecniche di preparazione, tecniche di cottura in relazione alle diverse caratteristiche organolettiche, alimentari e salutistiche del pesce, presentazione e packaging sostenibile nella vendita del prodotto ittico

INFORMATICA

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.

Favorire attraverso l'uso di una varietà di mediatori didattici, in particolar modo di quelli offerti dalle nuove tecnologie didattiche, l'esplicitazione di dimensioni diverse dell'intelligenza, in particolar modo di quelle legate alla creatività personale, soprattutto in soggetti che spesso manifestano il loro disagio nell'approccio deduttivo-cognitivo significa costruire percorsi formativi funzionali al disegno di vita e di carriera del giovane in formazione. 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

DESTINATARI DEL PERCORSO

Il presente progetto è rivolto agli alunni facenti parte di una **Rete di Scopo tra Scuole**

SCUOLA CAPOFILA

Istituto Professionale Statale per i Servizi Enogastronomici e per l'Ospitalità Alberghiera di Otranto (LE)

SCUOLE IN RETE

I.I.S."Lanoce - Indirizzo Agrario di Maglie (LE)

Istituto Comprensivo Uggiano La Chiesa (LE)

Istituto Comprensivo Giurdignano (LE)

Istituto Comprensivo Otranto (LE)

Istituto Comprensivo di Minervino (LE)

Istituto Comprensivo di Maglie (LE)

Istituto Comprensivo Polo 3 di Galatina (LE)

Coinvolgimento del territorio (rapporti con enti pubblici e/o privati, associazioni, università...)
Tra gli organismi operanti sul territorio interessati a collaborare nelle azioni previste da progetto elenchiamo:

- **Gruppo di Azione Locale Terra d'Otranto,**

La strategia del GAL è finalizzata alla *“Realizzazione di un sistema di sviluppo rurale che sia integrato e basato sulle risorse locali e in grado di valorizzare le potenzialità produttive, agricole, naturali e culturali endogene. Grazie al consolidamento dell'imprenditorialità esistente, alla crescita della cultura locale e alla partecipazione ai processi decisionali e aggregativi”*, è finalizzata a favorire il consolidamento delle imprese, la valorizzazione del settore turistico ma soprattutto la valorizzazione integrata del territorio, inteso nella sua accezione multidimensionale. La valorizzazione della dieta alimentare mediterranea ha caratterizzato un'ampia progettualità finanziata con i Fondi Regionali

- **Parco naturale regionale Costa Otranto - Santa Maria di Leuca e Bosco di Tricase**

È un parco regionale della Puglia istituito con la Legge Regionale del 26 ottobre 2006, n. 30. Il Parco nasce dalla forte volontà di tutelare un patrimonio naturalistico irripetibile, d'altissimo valore scientifico-culturale e dall'intento di valorizzare il territorio secondo un modello di sviluppo eco-sostenibile che garantisca la tutela della biodiversità mentre promuove l'economia delle comunità di riferimento..

- **Distretto Agroalimentare di Qualità Jonico Salentino**

La Mission del Distretto si sostanzia nel rafforzamento dell'aggregazione del confronto dei diversi interessi locali, al fine di offrire ai sistemi di piccole e medie imprese operanti nel comparto agroalimentare, strumenti per accrescere la competitività e la capacità innovativa, per ampliarne la presenza sui mercati esteri ed intensificare i processi di crescita dimensionale e favorire lo sviluppo di nuova imprenditorialità.

- **LILT - Lega Italiana per la lotta contro i tumori di Casarano (LE)**

La Sezione LILT di Casarano organizza **corsi sull'alimentazione** volti ad educare a corretti stili di vita indispensabili nella prevenzione dei tumori e di altre patologie. Non a caso il filosofo tedesco Ludwig Feuerbach affermava che *“Siamo quel che mangiamo”*. Per questo dovremmo scegliere per noi i cibi migliori: per la nostra salute, per sentirci in forma, ma soprattutto per prevenire e vincere il cancro, la malattia che costituisce una delle principali cause di morte nel mondo. **L'errata alimentazione incide sull'insorgenza dei tumori per circa il 35 %.**

Viviamo in un contesto mondiale in cui il consumo di cibo spesso è eccessivo e scorretto e può pertanto provocare gravi patologie.

- **LEGA NAVALE ITALIANA Sezione di Otranto (LE)**

La **Lega Navale Italiana (LNI)** è un ente pubblico non economico a base associativa che ha come scopo la diffusione dell'interesse e dell'attenzione verso tematiche relative al mare. La Sezione di Otranto della LNI è nata nel 1966 ed annovera al suo interno circa 650 Soci, 330 imbarcazioni iscritte al Registro del Naviglio, una flotta propria di imbarcazioni destinate alle attività didattiche, principalmente vela e canoa/kayak.

la Lega Navale Italiana ha lo scopo di diffondere fra i giovani lo spirito marinaro, la conoscenza dei problemi marittimi, l'amore per il mare e l'impegno per la tutela dell'ambiente marino e delle specie ittiche, le quali costituiscono una parte importante dell'alimentazione

- **CIBUS SALENTO – ASSOCIAZIONE DI RISTORATORI SALENTINI**

Mission della Associazione è quella di *“salvaguardare e diffondere i canoni della buona cucina salentina”*, per continuare ad assaporarne, nel tempo, tutte le sue peculiarità! Sosteniamo l'organizzazione della sua filiera in modo da sviluppare il settore della ristorazione e valorizzare adeguatamente il patrimonio gastronomico salentino, promuovendo e stimolando l'immagine e l'attività di tutti gli operatori che ne rispettino i principi

- **PRO LOCO SALENTO DI GALLIPOLI**

L'Associazione si occupa della Tutela, promozione e valorizzazione del patrimonio artistico, storico e culturale del Salento; della Tutela e valorizzazione della natura e dell'ambiente; della promozione

ed educazione alla salute con l'obiettivo di contribuire al miglioramento della qualità della vita; della Formazione di personale che persegue le suddette finalità.

Collabora, anche su scala internazionale, con altre associazioni, organizzazioni od enti pubblici o privati che perseguono fini culturali analoghi.

- **ASSOCIAZIONE LAICA di LECCE**

E' una associazione di imprese e professionisti. Il suo nome contiene le iniziali di quelli che sono i "fondamenti" del sodalizio: *Lavoro, Agricoltura, Impresa, Commercio, Artigianato*.

Tali organismi hanno sottoscritto una manifestazione di interesse finalizzata a collaborare alla progettazione e alla realizzazione del progetto. Nella selezione degli Esperti saranno scelti prioritariamente quelli facente parte degli organismi che formalizzeranno l'accordo di Partenariato.

Tipologia di prodotti finali

1- REALIZZAZIONE DI UNA APP

Uno degli obiettivi di questa iniziativa è ottimizzare attraverso le tecnologie di rete la circolazione delle informazioni mediante la realizzazione di un APP in grado di rispondere alle esigenze, i bisogni rilevati e in attuazione degli obiettivi progettuali prefissati. L'App consente di migliorare l'esperienza online anche del sito della scuola e di migliorare i servizi offerti dal nostro istituto.

Nel sito dell'IPSSEOA sarà possibile accedere ad un 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)

2- REALIZZAZIONE DI SPOT PUBBLICITARI TEMATICI su Cibo e Salute

3- REALIZZAZIONE DI UN CORTOMETRAGGIO SULL'ESPERIENZA FORMATIVA VISSUTA utile per la documentazione del percorso formativo. Le diverse fasi dei processi didattici serviranno come prototipo al fine di favorire la trasferibilità dell'esperienza e la sua replicabilità

4- REALIZZAZIONE DI UN RICETTARIO CARTACEO nel quale vengono riportate delle diete alimentari correlate ad un corretto stile di vita

Referente del Progetto
Prof. Giuseppe DOLCE

Il Dirigente Scolastico
Ing. Prof. Augusto Spicchiarelli