



PRESENTAZIONE PROGETTO PCTO

1. TITOLO DEL PROGETTO

IPZIA GREEN - #SlowIpsia#dire# fare#mangiare#green...!

2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: IISACP Orvieto _____

Codice Mecc.: _____

Indirizzo: _____

Tel.: 0763 341428 _____ fax _____

e-mail tris00200a@istruzione.it _____

Dirigente Scolastico: Prof.ssa Cristiana Casaburo _____

3. ISTITUTI SCOLASTICI ADERENTI ALLA EVENTUALE RETE

Istituto	Codice Meccanografico
----------	-----------------------

4. IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE

Consulente esterno esperto in Fitoalimurgia

5. ABSTRACT DEL PROGETTO (CONTESTO DI PARTENZA, OBIETTIVI E FINALITA' IN COERENZA CON I BISOGNI FORMATIVI DEL TERRITORIO, DESTINATARI, ATTIVITA', RISULTATI E IMPATTO)

Lo scopo del progetto è quello di aumentare la partecipazione alle opportunità formative lungo l'arco dell'anno scolastico e innalzare i livelli di apprendimento e conoscenza dello studente per un migliore e più facile inserimento nel mondo professionale al termine del percorso scolastico. Offrire l'opportunità di conoscere in modo approfondito le modalità in cui la tradizione enogastronomica si leghi ai prodotti del nostro Territorio e alle loro proprietà organolettiche, e le modalità in cui l'accoglienza turistica possa essere funzionale alla promozione e valorizzazione delle ricchezze anche ambientali.

Una curvatura di carattere etico, tesa a diffondere la cultura della sostenibilità, in cui le tre articolazioni di Cucina, Accoglienza Turistica e Sala si incontrano attraverso un taglio "ecologico - green", su un fondo comune di valori come la sostenibilità, la conoscenza e il rispetto della natura originaria del territorio, delle stagioni, etc, e quindi già in partenza fortemente in linea con gli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030, puntando l'attenzione sul come scelte e comportamenti influiscano in modo determinante sulla salute dell'ambiente e delle persone.

6. STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI, IN PARTICOLARE DESCRIVERE IN DETTAGLIO



a) STUDENTI

Classe Terza sez D Enogastronomia e Accoglienza Turistica

b) COMPOSIZIONE DEL CTS/ CS –DIPARTIMENTO/ICOINVOLTO/I

Il dipartimento coinvolto sarà quello dell'area materie professionali dell'indirizzo, in particolare saranno coinvolte le discipline di Laboratorio di Cucina, Laboratorio di Accoglienza Turistica, Laboratorio di Sala.

c) COMPITI, INIZIATIVE/ATTIVITÀ CHE SVOLGERANNO I CONSIGLI DI CLASSE INTERESSATI

Il consiglio di classe sarà coinvolto soprattutto nei laboratori delle discipline di indirizzo, ma anche nell'approfondimento sulla valenza e sulle implicazioni etiche connesse.

d) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO

TUTOR INTERNI

Il tutor interno dovrà coordinare le attività, stilare un calendario degli incontri, insieme agli altri componenti del CTS ed al tutor esterno elaborerà il progetto pratico da presentare, predisporrà la griglia di valutazione, raccoglierà le valutazioni e proporrà una valutazione finale.

Ore previste : 5 ore

TUTOR ESTERNI

Il tutor esterno svolgerà le lezioni previste con la finalità di raggiungimento degli obiettivi prefissati, collaborerà con il tutor interno per la predisposizione del progetto pratico e per la elaborazione delle valutazioni finali.

Ore previste : 10 ore

7. RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI

Da definire

8. RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA DI ALTERNANZA IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO

1. realizzare un percorso di ASL in linea con le attuali normative, al passo con i tempi, che sia vicino alle "attese" del tessuto economico del proprio territorio, avvalendosi in modo sinergico della collaborazione delle Aziende per portare nell'ambito delle materie di studio lo stato dell'arte delle tecnologie e delle esperienze aziendali;
2. fornire alle Aziende un canale di comunicazione e formazione diretto e mirato con quelle che potenzialmente sono le figure professionali di loro interesse, indirizzandone la



preparazione scolastica verso temi specifici particolarmente importanti per le realtà del territorio;

3. permettere allo studente di acquisire competenze immediatamente spendibili al fine di un proficuo e rapido inserimento nel tessuto produttivo locale.

9. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

- Conoscenza e valorizzazione delle ricchezze del nostro Territorio a partire da quelle naturalistico-ambientali
- Diffusione della cultura del foraging, ossia della conoscenza, della corretta raccolta e del corretto uso delle erbe spontanee a scopo alimentare, oltre che delle altre utilizzazioni tradizionali
- Sensibilizzazione alla valorizzazione e al corretto utilizzo delle risorse territoriali ambientali in un'ottica di equilibrato rapporto tra uomo e natura/ambiente
- Promozione di eventi enogastronomici e di accoglienza turistica ispirati all'utilizzo delle risorse territoriali e nello specifico delle erbe spontanee, anche nella tradizione, per la creazione di piatti e di cocktail "sostenibili"
- Valutazione finale delle competenze acquisite.
- Certificazione delle competenze accertate acquisite dai corsisti.
- Valutazione finale della qualità del progetto, della sua eventuale trasferibilità.

10. DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

Il nr di ore indicato per il corrente anno scolastico **per le attività formative in aula**, tenuto in debito conto le esigenze di Istituto e quello dei professionisti esterni coinvolti nel progetto, è il seguente:

Classe 3 [^] sez. D	AS 2020-21	10 ore
------------------------------	------------	--------

Il percorso prevede **attività di "giornate formative"**, da parte di professionisti esterni operanti nei settori di studio equivalenti agli indirizzi di studio delle classi ed al percorso formativo previsto per la ASL.

Ulteriore elemento formativo compreso nelle attività di ASL proposte, sono le **"uscite sul Territorio" e partecipazione a Laboratori specifici**, utili per il futuro profilo professionale che gli studenti dovranno/vorranno seguire. La fattibilità di tale iniziative è in relazione alle esigenze logistiche di Istituto.

Classe 3[^] sez. D

MODULO FORMATIVO "PIANTE ALIMURGICHE" 1° livello:

- Corso di foraging
 - Nozioni elementari di botanica
 - La Fitoalimurgia
 - Le piante spontanee velenose più comuni
 - Le piante spontanee edibili più comuni
 - Le piante spontanee in cucina e in sala bar
- Uscita sul territorio con raccolta e riconoscimento di piante spontanee
- Evento dimostrativo - in presenza –preparazione di Menù e di Cocktail con piante spontanee



11. INIZIATIVE DI ORIENTAMENTO

Attività previste	Modalità di svolgimento
Incontri con esponenti del mondo delle imprese e della formazione specifica, uscite sul territorio	In modalità mista on line e in presenza

12. PERSONALIZZAZIONE DEI PERCORSI

Attività previste	Modalità di svolgimento

13. ATTIVITÀ LABORATORIALI

Previste nell'ambito della realizzazione del progetto pratico

14. UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

Si

15. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Questionari di gradimento e di autovalutazione su competenze acquisite
Relazione di svolgimento e frequenza corso, partecipazione, interazione.

16. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

La valutazione finale viene effettuata con la compilazione di un test a risposte multiple sulle tematiche affrontate

17. MODALITÀ CONGIUNTE DI ACCERTAMENTO DELLE COMPETENZE (Scuola-Struttura ospitante) (TUTOR struttura ospitante, TUTOR scolastico, STUDENTE, DOCENTI DISCIPLINE COINVOLTE, CONSIGLIO DI CLASSE)

18. COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF

competenze immediatamente spendibili al fine di un proficuo e rapido inserimento nel tessuto produttivo locale.

19. MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)



--

20. DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

Sito di Istituto
