

## PROGETTO D'ISTITUTO

POF	
"G. FORTUNATO" - 70015 PISTICCI	
24 OTT 2017	
Prot. N.	9561
Tit.	Ci-23 Fasc.

### DENOMINAZIONE PROGETTO

Indicare codice e denominazione del progetto

" Diete per persone speciali"

### COLLEGAMENTO CON IL POF

Il progetto tende ad arricchire e quindi ad affinare le conoscenze degli alunni sulle intolleranze e sulle allergie di tipo alimentare (glutine, lattosio, nichel, uova ecc..) per favorirne successivamente la realizzazione di piatti che non contengano allergeni. Deve essere assicurata l'adeguata formazione dei discenti al fine di garantire il puntuale rispetto delle buone pratiche di lavorazione/somministrazione/vendita (importanza del rispetto delle ricette, prevenzione delle contaminazioni crociate, ecc.), incluse le modalità di comunicazione al consumatore. Pertanto si realizzerà un ricettario cartaceo che assicuri l'assenza di ingredienti nocivi per le varie patologie alimentari prese in esame..

Prof.ssa Fuina Emilia, prof. Pizzolla Giovanni

### MOTIVAZIONE E DESTINATARI DEL PROGETTO

Descrivere la situazione di partenza da cui scaturiscono i bisogni e i destinatari (classi coinvolte)

Il progetto avvicinerà gli alunni ad una cucina diversa da canoni tradizionali, veloci e rivisitati con quelle competenze tecniche, giuste, adatte alla loro formazione individuale, aumentare i saperi e le conoscenze per affrontare il mondo del lavoro. I destinatari del progetto saranno n. 15 alunni delle classi terze, quarte e quinte settore enogastronomia e i candidati saranno selezionati tenendo conto della media scolastica migliore.

### OBIETTIVI

Descrivere gli obiettivi misurabili che si intendono perseguire, i destinatari a cui si rivolge

E' fondamentale, nel perseguire l'obiettivo, tutelare i consumatori che manifestano sintomi allergici o intolleranze, che l'operatore dei servizi di ristorazione commerciale e/o collettiva, in qualità di responsabile garantisca e verifichi l'esattezza delle informazioni sugli alimenti, assicuri che le stesse informazioni siano trasferite in modo da risultare *leggibili, chiare, precise, veritiere, leali, facilmente accessibili, tali da non indurre in errore e sempre aggiornate.*

### DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Finalità, contenuti/attività e metodologie utilizzati

Il progetto si svilupperà in aula di laboratorio con attività prettamente pratiche, con la realizzazione di piatti con alimenti che non contengono allergeni, affiancate da parte teorica su base nutrizionale strettamente legati ad aspetti di dieta sulle allergie ed intolleranze alimentari. Quindi l'alunno si dedicherà alla comprensione e alla realizzazione di un "piatto" con le competenze giuste legati agli allergeni (glutine, lattosio, nichel, uova ecc...)

### DURATA

Descrivere l'arco temporale nel quale il progetto si attua: fasi del lavoro e verifica

Il progetto si svilupperà nell'a.s.2017/2018 (n.7 incontri per un totale di 21 ore) in orario pomeridiano dalle 14,30 alle 17.30 a partire dal mese di gennaio- marzo nei giorni di apertura dell'Istituto (dal lunedì al venerdì).

## RISULTATI ATTESI

Prodotti finali ( realizzazione di giornalini, cd-rom, ipertesti, ecc.) ed eventuale modalità di diffusione del lavoro
Realizzazione di piatti , sia dolci che salati, senza glutine, lattosio , nichel, uova ecc...

## RISORSE UMANE

Indicare i profili di riferimento dei docenti, dei non docenti e dei collaboratori esterni che si prevede di utilizzare. Indicare i nominativi delle persone che ricopriranno ruoli rilevanti.
--

N. 1 docente di cucina, prof. Giovanni Pizzolla per un impegno pomeridiano di n. 21 ore di docenza);N° 1 docente di alimentazione prof.ssa Fuina Emilia per un impegno di 21 ore di docenza; n. 1 coll. Tecnico di cucina per 21 ore (aggiuntive); n. 1 coll. scolastico per 21 ore per l'apertura dell'istituto e addetto al lavaggio delle stoviglie.
---

## BENI E SERVIZI

Indicare le strutture (palestra, laboratorio multimediale, laboratorio scientifico, ecc.) ed il materiale (elenco) che si intende utilizzare.
---

Utilizzo dei locali scolastici(laboratorio di cucina) in orario pomeridiano. Acquisto di risme di carta per fotocopie; Spese per Euro 500 per l'acquisto di alimenti che non contengono allergeni, oltre alle risorse umane.
--

Data

23/10/2017

RESPONSABILI DEL PROGETTO

