



Istituto Professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità
Alberghiera "G. Minuto"
Marina di Massa

SCHEDA PROGETTO P.T.O.F.

I.P.S.S.E.O.A. G. MINUTO

2018/2019

Titolo	La Pecora di Razza Massese, una risorsa per il nostro territorio – terza edizione
Responsabile	Francesco Petacchi
Premessa	La tutela del patrimonio di razze e varietà locali è da tempo una priorità dei sistemi agricoli-alimentari sostenibili; questa deve passare attraverso la loro valorizzazione, integrando le conoscenze scientifiche con quelle tradizionali e coinvolgendo la comunità di appartenenza. La Pecora di Razza Massese, espressione della biodiversità del nostro territorio, al pari di altre eccellenze, è una risorsa che deve essere riscoperta, soprattutto in senso culinario. L'Istituto Alberghiero in questo senso può contribuire grandemente in questo percorso. I prodotti ovini, inoltre, contengono alcuni principi nutritivi, interessanti anche sotto il profilo salutistico per il contrasto ad alcune patologie. Per questa terza edizione sono previste novità che riguardano l'aspetto grafico dell'etichetta posizionate sui vari prodotti.
Finalità	Obiettivi del progetto sono la conoscenza del nostro territorio attraverso le risorse autoctone e la loro valorizzazione culinaria, inoltre queste daranno agli studenti la possibilità di approfondire gli aspetti relativi al binomio cibo/salute e alla presenza e gli effetti dei principi nutraceutici presenti nei prodotti ovini.
Obiettivi misurabili:	Gli obiettivi misurabili saranno quelli relativi

	all'implementazione di conoscenze, abilità e competenze che si attiveranno nel percorso attraverso esperienza diretta e il confronto con un docente universitario.
Traguardi di competenza che si intendono attivare:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse 2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera; 3. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
Competenze trasversali interessate:	<ul style="list-style-type: none"> - Imparare ad imparare - Individuare collegamenti e relazioni - Acquisire ed interpretare le informazioni
Raccordi con le competenze chiave di cittadinanza:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Imparare ad imparare 2. Progettare 3. Comunicare 4. Collaborare e partecipare 5. Agire in modo autonomo e responsabile
Discipline coinvolte:	Sc. degli Alimenti Lab. Enogastronomia Progettazione grafica
Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento:	Totale 15 ore Il percorso si articola in 5 incontri per ore totali di ore: 1 - Le razze ovine e le produzioni alimentari - Dr.ssa Marta Buffoni, Prof. Francesco Petacchi 3h 2 - Il latte, i derivati e gli aspetti nutrizionali dei prodotti – Prof. Andrea Serra, Prof. Francesco Petacchi 3h 3 - La carne di agnello, valorizzazione delle componenti nutrizionali – Prof. Andrea Serra, Prof. Francesco Petacchi 3h 4 - La valorizzazione culinaria dei prodotti ovini e aspetti nutrizionali – Prof. Francesco Del Freo, Prof. Francesco Petacchi 6h (due incontri da 3 ore l'uno).
Destinatari:	Classi del primo biennio
Soggetti coinvolti:	Ass. allevatori e di categoria, Professionisti della comunicazione e del mondo divulgativo

Risorse professionali:	Docenti in Sc. Alimenti, Enogastronomia, Progettazione Grafica
Risorse strumentali:	Laboratorio di cucina, aula magna
Svolgimento: (da indicare) -Orario scolastico -Orario extrascolastico	Scolastico ed extrascolastico
Risorse finanziarie:	Fondi FIS
Ore di insegnamento di personale interno:	Orario curricolare ed extracurricolare
Ore di coordinamento e progettazione:	5
Personale esterno autorizzato:	Esperti del settore a titolo gratuito
Personale ATA coinvolto:	Collaboratori scolastici, Tecnici di Laboratorio
Attrezzature:	Attrezzatura di cucina, materiale di consumo, Computer
Materiali di consumo:	Alimenti, materiale cartaceo
Tempi e durata:	Novembre 2018 – Giugno 2019
Metodologia:	In aula magna con lezione interattiva (dialogata, learning by doing.) Pratico laboratorio di cucina
Risultati attesi/prodotti:	Il prodotto finale consisterà nella realizzazione di piatti con utilizzo dei prodotti ovini, materiale cartaceo divulgativo; verranno presentati vari prodotti in etichetta pronti per la degustazione con inedita veste grafica.
Modalità di monitoraggio e valutazione:	<i>test finale di monitoraggio</i>

Luogo e data

Massa, li 18 Ottobre

Firma del referente/responsabile del progetto

Francesco Petacchi

