



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**

<b>Titolo</b>	<b>Meno sale nel piatto... più sale in testa!</b>
<b>Responsabile</b>	<b>Francesco Petacchi</b>
<b>Premessa</b>	<p>Il rapporto degli esseri viventi con gli elementi nutritivi è una costante imprescindibile della vita stessa e, in particolare, la conoscenza dei legami reciproci tra alimenti e l'uomo risulta fondamentale per un corretto stile di vita, soprattutto in una società evoluta in cui sempre più sono evidenti gli aspetti legati al binomio cibo/salute e l'interesse di tutti di attori verso queste tematiche.</p> <p>Studi scientifici hanno mostrato, infatti, che esiste una stretta relazione tra alcuni tipi di patologie, come quelle neoplastiche, quelle cardiovascolari e quelle legate all'obesità, e le abitudini alimentari, che quindi risultano essere un momento importante nella ricerca del benessere e della prevenzione di alcune malattie.</p> <p>La riduzione del sale nell'alimentazione è una delle priorità anche dell'OMS e dell'Unione Europea, nell'ambito delle strategie di prevenzione delle malattie croniche non trasmissibili.</p> <p>Nel nostro Paese i dati più recenti indicano un consumo di sale quotidiano pari a 11 grammi per i maschi e 9 per le donne, oltre il doppio dei</p>

	livelli raccomandati dall'OMS.
<b>Finalità</b>	Obiettivi del progetto sono implementazione delle competenze degli studenti in termini di consapevolezza dell'importanza dell'alimentazione e delle implicazioni per la salute che questa genera, particolare attenzione alla tematica legata all'assunzione di sale con la dieta.
<b>Obiettivi misurabili:</b>	Gli obiettivi misurabili saranno quelli relativi all'implementazione delle conoscenze relative ad una corretta dell'alimentazione, avendo cura di tradurre il progetto in termini concreti con la realizzazione di piatti con ridotto utilizzo di sale.
<b>Traguardi di competenza che si intendono attivare:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</li> <li>2. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>3. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</li> </ol>
<b>Competenze trasversali interessate:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Imparare ad imparare</li> <li>- Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>- Acquisire ed interpretare le informazioni</li> </ul>
<b>Raccordi con le competenze chiave di cittadinanza:</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Imparare ad imparare</li> <li>2. Progettare</li> <li>3. Comunicare</li> <li>4. Collaborare e partecipare</li> <li>5. Agire in modo autonomo e responsabile</li> </ol>
<b>Discipline coinvolte:</b>	Sc. degli Alimenti Lab. Enogastronomia Progettazione grafica
<b>Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento:</b>	<b>Totale 15 ore per classe da distribuire in ore curricolari delle discipline Sc. Alimenti, Lab. Enogastronomia, Progettazione Grafica</b> <b>Nelle ore di Sc. degli Alimenti per le classi I il progetto prevede l'analisi dell'etichetta dei</b>

	prodotti alimentari e quindi del sale presente nei cibi confezionati; per le classi II si farà riferimento alla dieta mediterranea e all'utilizzo di erbe aromatiche o spezie per la riduzione del sale nelle diete, inoltre al riferimento degli aspetti salutistici legati al consumo del sale (malattie indotte dall'eccesso).
<b>Destinatari:</b>	Classi I e II
<b>Soggetti coinvolti:</b>	USL Toscana Nord Ovest
<b>Risorse professionali:</b>	Docenti in Sc. Alimenti, Enogastronomia, Progettazione Grafica
<b>Risorse strumentali:</b>	Laboratorio di cucina
<b>Svolgimento: ( da indicare)</b> -Orario scolastico -Orario extrascolastico	Scolastico ed extrascolastico
<b>Risorse finanziarie:</b>	USL e Regione Toscana
<b>Ore di insegnamento di personale interno:</b>	Orario curricolare
<b>Ore di coordinamento e progettazione:</b>	20
<b>Personale esterno autorizzato:</b>	Esperti del settore a titolo gratuito
<b>Personale ATA coinvolto:</b>	Collaboratori scolastici, Tecnici di Laboratorio
<b>Attrezzature:</b>	Attrezzatura di cucina, materiale di consumo, Computer
<b>Materiali di consumo:</b>	Alimenti, materiale cartaceo
<b>Tempi e durata:</b>	Novembre 2018 – Giugno 2019
<b>Metodologia:</b>	In classe con lezione interattiva (dialogata, problem solving, etc.) Pratico laboratorio di cucina
<b>Risultati attesi/prodotti:</b>	Il prodotto finale consisterà nella realizzazione di un piatto con ridotto utilizzo di sale altresì l'implementazione delle competenze degli studenti. Le varie fasi saranno documentate e rese disponibili per le finalità del progetto USL. Saranno realizzati elaborati grafici e video.
<b>Modalità di monitoraggio e valutazione:</b>	<i>test finale di monitoraggio</i>

**Luogo e data**

**Massa, li 16 Ottobre**

**Firma del referente/responsabile del progetto**

**Francesco Petacchi**