



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**

**2019/2020**

<b>Titolo</b>	<b>La Pecora di Razza Massese e altre razze animali toscane, una risorsa per il nostro territorio, un valore culinario aggiunto – Quarta edizione</b>
<b>Responsabile</b>	<b>Francesco Petacchi</b>
<b>Premessa</b>	La tutela del patrimonio delle 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, coinvolgendo la comunità di appartenenza. La variabilità zootecnica toscana, espressione della biodiversità della nostra regione, 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 animali, inoltre, contengono alcuni principi nutritivi, interessanti anche sotto il profilo salutistico per il contrasto ad alcune patologie.
<b>Finalità</b>	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 animali.
<b>Obiettivi misurabili:</b>	Gli obiettivi misurabili saranno quelli relativi all'implementazione di conoscenze, abilità e competenze che si attiveranno nel percorso attraverso l'esperienza diretta.

<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 10 ore</b> Il percorso si articola in tre incontri: 1 - Le razze animali toscane e le produzioni alimentari - Prof. Francesco Petacchi 3h 3 - La carne di agnello, valorizzazione delle componenti nutrizionali e nutraceutiche – Prof. universitario, Prof. Francesco Petacchi 3h 4 - Visita ad una realtà produttiva toscana– Prof. Francesco Petacchi 4h
<b>Destinatari:</b>	Classi del secondo biennio e V
<b>Soggetti coinvolti:</b>	Ass. allevatori e di categoria, Università Pisa/Firenze
<b>Risorse professionali:</b>	<b>Docenti in Sc. Alimenti, Enogastronomia, Progettazione Grafica</b>
<b>Risorse strumentali:</b>	<b>Laboratorio di cucina</b>
<b>Svolgimento: ( da indicare)</b> -Orario scolastico -Orario extrascolastico	Scolastico ed extrascolastico
<b>Risorse finanziarie:</b>	<b>Fondi FIS</b>
<b>Ore di insegnamento di personale interno:</b>	<b>Orario curricolare ed extracurricolare</b>
<b>Ore di coordinamento e progettazione:</b>	<b>2</b>
<b>Personale esterno autorizzato:</b>	<b>Esperti del settore a titolo gratuito</b>

<b>Personale ATA coinvolto:</b>	<b>Collaboratori scolastici, Tecnici di Laboratorio</b>
<b>Attrezzature:</b>	<b>Attrezzatura di cucina, materiale di consumo, Computer</b>
<b>Materiali di consumo:</b>	<b>Alimenti, materiale cartaceo</b>
<b>Tempi e durata:</b>	<b>Gennaio – Giugno 2020</b>
<b>Metodologia:</b>	Lezione interattiva (dialogata, learning by doing.) Pratico con visita diretta
<b>Risultati attesi/prodotti:</b>	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.
<b>Modalità di monitoraggio e valutazione:</b>	<i>test finale di monitoraggio</i>

**Luogo e data**

**Massa, li 6 Novembre**

**Firma del referente/responsabile del progetto**

**Francesco Petacchi**