



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

SCHEMA DI PRESENTAZIONE PROGETTO P.T.O.F.

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

ANNO SCOLASTICO 2020/2021

Data di presentazione **22/11/2020**

Titolo	Vini e vitigni locali, una risorsa di bio-diversità
Docente Referente	Francesco Petacchi, Adriano Andreoli
Ore Rendicontazione previste	12 + 3
Risorse finanziarie	FIS
Presentazione del Progetto	22/11/2020
Finalità	Obiettivi del progetto sono la conoscenza del nostro territorio attraverso le risorse viti-vinicole autoctone e la loro valorizzazione; queste forniranno agli studenti la possibilità di approfondire gli aspetti relativi al binomio cibo/salute e alla presenza e gli effetti dei principi nutraceutici presenti nel vino.
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 esperti del settore ed aziende del territorio.
Traguardi di competenza che si intendono attivare:	<ol style="list-style-type: none">1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse2. 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:	<ul style="list-style-type: none"> • Imparare ad imparare • Progettare • Comunicare • Collaborare e partecipare • Agire in modo autonomo e responsabile
Discipline coinvolte:	Sc. e Cultura degli Alimenti Lab. Sala bar e vendita
Modalità di realizzazione e fasi di svolgimento:	<p>Gli incontri si articoleranno con incontri web o in presenza, secondo quanto previsto dalle normative in merito all'emergenza COVID.</p> <p>Nel Pentamestre:</p> <p>Il percorso si articola in 4 incontri:</p> <p>1 - Le tecniche di vinificazione – Dr. Giovanni Mattei, Prof. Francesco Petacchi, Prof. Adriano Andreoli.</p> <p>2 - Il vino e vitigni locali, aspetti nutrizionali e organolettici dei prodotti – Dr. Giovanni Mattei, Prof. Francesco Petacchi, Prof. Adriano Andreoli.</p> <p>3 – I vitigni a bacca rossa, valorizzazione delle componenti nutrizionali ed organolettiche– Dr. Giovanni Mattei, Prof. Francesco Petacchi, Prof. Adriano Andreoli</p> <p>4 - I vitigni a bacca bianca, valorizzazione delle componenti nutrizionali ed organolettici– Dr. Giovanni Mattei, Prof. Francesco Petacchi, Prof. Adriano Andreoli.</p>
Destinatari:	Studenti Classi V sala bar
Soggetti coinvolti:	Cantine ed aziende del nostro territorio
Risorse professionali:	Docente Sc. e Cultura degli Alimenti Docente Sala bar e vendita
Risorse strumentali:	Materiale di consumo Materiale divulgativo
Ore di insegnamento di personale interno:	12

Ore di coordinamento e progettazione:	3
Personale esterno autorizzato:	Esperti del settore a titolo gratuito
Personale ATA coinvolto:	
Attrezzature:	PC, proiettore
Materiali di consumo:	Materiale cartaceo
Tempi e durata:	Gennaio – Maggio 2021
Metodologia:	Incontro diretto e dialogato, con esposizione di materiale autentico
Risultati attesi/prodotti:	Materiale multimediale
Modalità di monitoraggio e valutazione:	<i>Questionario di gradimento</i>

PIANO FINANZIARIO RIEPILOGO

(la proposta economica va confermata al tavolo negoziale)

Progettazione	Ore 2		€ 35,00
Coordinamento	Ore 1		€ 17,50
Attuazione/Erogazione	Ore 12		€ 420
Riunioni	Ore		€
Attrezzature	Ore		€
Materiale facile consumo		Materiale cartaceo e documentale	€
Altro			€
		TOTALE	€ 472,50

FIRMA DEL PROGETTISTA

Prof. Francesco Petacchi

Prof. Adriano Andreoli