



Candidatura N. 987192

3340 del 23/03/2017 - FSE - Competenze di cittadinanza globale

Sezione: Anagrafica scuola

Dati anagrafici

Denominazione	IPSSA M.POLO
Codice meccanografico	GERH01000G
Tipo istituto	IST PROF ALBERGHIERO
Indirizzo	VIA SCIACCALUGA N. 9
Provincia	GE
Comune	Genova
CAP	16147
Telefono	010393442
E-mail	GERH01000G@istruzione.it
Sito web	www.marcopolo.gov.it
Numero alunni	1412
Plessi	GERH01000G - IPSSA M.POLO GERH01001L - I.P.S.S.A.R.M.POLO/CAMOGLI GERH01002N - MARCO POLO - S. COLOMBANO GERH010501 - I.P.S.S.A.R. - M.POLO/SERALE



Sezione: Autodiagnosi

Sottoazioni per le quali si richiede il finanziamento e aree di processo RAV che contribuiscono a migliorare

Azione	SottoAzione	Aree di Processo	Risultati attesi
10.2.5 Competenze trasversali	10.2.5A Competenze trasversali	Area 1. CURRICOLO, PROGETTAZIONE, VALUTAZIONE Area 3. INCLUSIONE E DIFFERENZIAZIONE	Acquisizione del concetto di cittadinanza globale, aumento della conoscenza delle interconnessioni globali e della consapevolezza del rapporto tra scelte locali e sfide globali Aumento della frequenza scolastica regolare Potenziamento della dimensione esperienziale delle conoscenze e delle competenze attraverso attività pratiche, lavoro su casi reali e realizzazione di prodotti Valorizzazione del ruolo attivo degli studenti, della problematizzazione e della capacità di individuare soluzioni attraverso la riflessione collettiva



Articolazione della candidatura

Per la candidatura N. 987192 sono stati inseriti i seguenti moduli:

Riepilogo moduli - 10.2.5A Competenze trasversali

Tipologia modulo	Titolo	Costo
Educazione alimentare, cibo e territorio	OKkio alla merenda	€ 5.682,00
Educazione alimentare, cibo e territorio	OKkio alla merenda 2	€ 10.764,00
Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport	APP for UP	€ 5.682,00
Educazione ambientale	Dallo scarto alla scorta	€ 5.682,00
	TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 27.810,00

Articolazione della candidatura

10.2.5 - Competenze trasversali

10.2.5A - Competenze trasversali

Sezione: Progetto

Progetto: In viaggio con 'Marco Polo' verso il buon-gusto

Descrizione progetto	<p>L'Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Marco Polo" è da anni impegnato nell'educazione alimentare attiva e consapevole con particolare riferimento al rapporto tra cibo e territorio, nonché il cibo come strumento di conoscenza e integrazione culturale. Inoltre, tramite progetti in rete con organismi istituzionali, porta avanti azioni centrate sulla riduzione degli sprechi e sul riuso degli alimenti in scadenza, ricavandone sia prodotti di pronto utilizzo, sia basi per preparazioni più complesse in ottica sostenibile e con riferimento all'economia circolare.</p> <p>Le sedi di Camogli e San Colombano Certenoli presentano il progetto 'In viaggio con 'Marco Polo' verso il buon-gusto' per promuovere un'idea complessiva di cittadinanza globale mediante l'articolazione di quattro moduli che riguardano le seguenti aree tematiche:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Educazione alimentare, cibo e territorio - due moduli biennali 'OKkio alla merenda'2. Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport - modulo 'App for up', svolto in collaborazione con l'IISS Majorana-Giorgi3. Educazione ambientale- modulo 'Dallo scarto alla scorta' <p>'In viaggio con 'Marco Polo' verso il buon-gusto' intende costruire le competenze trasversali, sociali e civiche, che rientrano nel più ampio concetto di promozione della cittadinanza globale che saranno acquisite dalle studentesse e dagli studenti in maniera innovativa ed inclusiva mediante l'apporto digitale (RADIO FM/WEB e FAD- creazione di APP per I-phone e Android) e strategie educative-didattiche che incoraggino l'apprendimento collaborativo e favoriscano l'esplorazione e la ricerca.</p> <p>In totale le ore saranno 150 di cui il 10% in attività frontali, il 55% laboratoriali, il 25% interventi di specialisti e visite esterne. Coinvolgeranno non meno di 75 allievi complessivamente e sarà prevista una quota di partecipazione di almeno il 10% riservata ad alunni portatori di BES, DSA, Hk. Una percentuale analoga sarà riservata ad alunni stranieri. La pari opportunità di genere saranno garantite perseguendo una pari possibilità di accesso a maschi e femmine. Nell'anno scolastico 2016/ 2017 il numero totale di alunni è di 1436 di cui il 55% di studentesse, il 45% di studenti. I DSA sono 178, i BES 28, gli Hk 102, gli alunni stranieri non nati in Italia 200, i nati in Italia 41.</p> <p>La riuscita del progetto sarà facilitata dalla rete di partner e stakeholders che già operano con la scuola (come da coinvolgimento del territorio in termini di partenariati e collaborazioni) e che appartengono al mondo della scuola, a quello imprenditoriale/aziendale, a quello cooperativo, di rappresentanza e pubblico/amministrativo.</p>

Sezione: Caratteristiche del Progetto



Contesto di riferimento

Descrivere le caratteristiche specifiche del territorio di riferimento dell'istituzione scolastica

L'IPSEOA "Marco Polo" di Genova, tradizionalmente, accoglie alunni che provengono da un bacino di utenza piuttosto vasto - considerando anche la sede coordinata di Camogli e quella di San Colombano Certenoli - che si estende da levante a ponente della Città metropolitana di Genova, racchiudendo la Val Bisagno e le Valli del Genovesato, fino alla province di Alessandria e Piacenza. E' dunque un "sistema aperto" che comprende realtà molto diverse tra loro. E' da sempre in stretta relazione con il territorio, mediante attività di rete e di partenariati, sia scientifici che imprenditoriali che coinvolgono vari enti e organismi formativi e professionali, concretizzati in convenzioni specifiche (Unige, IZSTO, Regione Liguria, ISFORCOOP, ecc). L'Istituto è fortemente connotato dall'eterogeneità degli studenti per provenienza sociale, linguistica, culturale e per tutto quanto attiene ai prerequisiti di partenza e alle competenze di base. A partire da questo dato iniziale l'Istituto si propone come finalità prioritaria quella di sviluppare percorsi di educazione all'imprenditorialità, innovativi nel settore enogastronomico e dell'ospitalità, con particolare attenzione all'acquisizione di competenze organizzative e relazionali, nella convinzione che la scuola è inclusiva quando gli obiettivi proposti vengono realizzati in situazioni reali di apprendimento, secondo la metodologia del learning by doing.

Obiettivi del progetto

Indicare quali sono gli obiettivi perseguiti dal progetto con riferimenti al PON "Per la scuola" 2014-2020 e, in particolare, come si intende promuovere la complementarietà e l'integrazione tra le diverse aree tematiche al fine di sviluppare un'idea complessiva di cittadinanza globale.

Educare ad una adeguata alimentazione per favorire sani stili di vita negli alunni pensando, in particolare, alle categorie più deboli e più esposte;

Valorizzare la conoscenza delle "tradizioni alimentari" come espressioni culturali, di natura etica, sociale ed etnica.

Comprendere i benefici di un sano stile di vita alimentare e del sistema-cibo: funzionalità proprie, filiera alimentare, valenze ambientali, stagionalità, territorialità dei prodotti alimentari, consumi responsabili, contesti economici e sociali, sicurezza e legalità, solo per citarne alcuni aspetti.

Favorire nelle nuove generazioni la prevenzione dei più comuni problemi di salute e far loro conoscere le opportunità di studio, prima scolastiche poi universitarie, per un successivo inserimento nel mondo del lavoro.

Favorire l'intercultura fra studenti, docenti e famiglie.

Diffondere la consapevolezza di una sana alimentazione legata alla valorizzazione del territorio, nel rispetto dell'ambiente, dei criteri di accesso alle risorse alimentari e all'acqua e della lotta agli sprechi, per educare all'uso e al consumo consapevole di cibi sempre più sicuri, buoni e sani, provenienti da filiere legali e sostenibili per l'ambiente, la società e l'economia.



Caratteristiche dei destinatari

Indicare, ad esempio, in che modo è stata sviluppata una analisi dei bisogni e un'individuazione dei potenziali destinatari a cui si rivolge il progetto

I destinatari del Progetto saranno allievi delle sedi distaccate dell' IPSEOA MarcoPolo, con una previsione di 20/25 allievi per modulo, con una presenza non inferiore al 20% di alunni con DSA o con disabilità sensoriali e motorie o psichiche lievi. Una percentuale analoga sarà riservata ad alunni stranieri. La pari opportunità di genere saranno garantite perseguendo una pari opportunità di accesso di maschi e femmine. Per la tipologia delle azioni previste verranno selezionati sulla base di procedure che tengano conto dell'analisi del contesto, dei bisogni formativi, delle indicazioni del Rapporto di Autovalutazione (RAV) e del Piano di Miglioramento (PDM), a seguito di autodiagnosi e previo coinvolgimento dell'intera comunità scolastica che agisce come co-progettante e garante del piano di lavoro attraverso il Consiglio di Istituto.

Apertura della scuola oltre l'orario

Indicare ad esempio come si intende garantire l'apertura della scuola oltre l'orario specificando anche se è prevista di pomeriggio, sera, di sabato, nel periodo estivo.

L'apertura della scuola in orario extra scolastico, già garantita dalla attivazione di corsi serali e attività pomeridiane, è prevista in tutti i moduli del progetto con ricaduta positiva sulla vita dell'Istituto, che si apre ulteriormente alle istanze del territorio. Con questa proposta progettuale, si includeranno infatti attività pomeridiane. Inoltre le attività pomeridiane saranno garantite creando collaborazioni con gruppi di docenti preposti alla sua organizzazione e al suo funzionamento che interagiscono con tutto il personale della scuola e con le famiglie coinvolte. L'idea è quella di elaborare schemi e modalità organizzative funzionali al sistema in modo da ottenere i massimi risultati con un accettabile livello di impegno dove costi e benefici si integrano. Gli alunni delle classi Quinte, già esperti sia nelle materie di sala e cucina sia già sensibilizzati ad un discorso di dieta sana e conoscitori della materia, vengono coinvolti nel progetto sia come ideatori e realizzatori delle preparazioni, sia come "educatori attivi" dei loro compagni più giovani attraverso un meccanismo di "peer education".

Coinvolgimento del territorio in termini di partenariati e collaborazioni

Indicare, ad esempio, il tipo di soggetti - Scuole, Università e/o Enti pubblici o privati - con cui si intende avviare o si è già avviata una collaborazione o un partenariato, e con quali finalità (messa a disposizione di spazi e/o strumentazioni, condivisione di competenze, volontari per la formazione, etc). Indicare, inoltre, se e come si intende enfatizzare il rapporto con gli attori del territorio e lavorare su casi reali per promuovere la dimensione esperienziale.

Si prevede una rete di partenariati così costituita:

1. Istituto di Istruzione Secondaria Superiore Statale 'Majorana-Giorgi' di Genova per la parte di tecnologia digitale in modalità *peer to peer* con condivisione di competenze
2. Rappresentanti del mondo cooperativo ligure per la connessione con tutta la realtà del settore agro-food
3. CIR food, Cooperativa Italiana di Ristorazione di supporto per la sua competenza di gestione diretta di mense e centri cottura, incentrata sui valori della qualità e sicurezza del servizio di ristorazione e della tutela dell'alimentazione tradizionale
5. La Bottega Solidale per un equo commercio tra i popoli per l'apertura dei suoi spazi e la conoscenza dei suoi prodotti dal mondo
4. UNIGE con cui il nostro Istituto ha siglato protocolli di intesa per attività di ricerca, metodologia e didattica sul riuso degli alimenti (Disfor (Dipartimento Scienze della Formazione) – DIMI (Dipartimento di medicina interna)
5. La Mandragola di supporto per la radio-web

Nel percorso progettuale coltivare il rapporto con il territorio, in particolare con il levante ligure e la Val Fontanabuona, è considerato basilare, come pure promuovere la dimensione esperienziale, lavorando sul caso reale:

1. della produzione della merenda sana e dei pasti degli stessi alunni delle sedi di Camogli e San Colombano Certenoli
2. dell'orto scolastico
3. della riduzione degli sprechi alimentari.

Metodologie e Innovatività

Indicare, ad esempio: per quali aspetti il progetto può dirsi innovativo; quali metodologie/strategie didattiche saranno applicate nella promozione della didattica attiva (ad es. Tutoring, Peer-education, Flipped classroom, Debate, Cooperative learning, Learning by doing and by creating, Storytelling, Project-based learning, ecc.) e fornire esempi di attività che potranno essere realizzate; quali strumenti (in termini di ambienti, attrezzature e infrastrutture) favoriranno la realizzazione del progetto.

Gli aspetti metodologici e innovativi riguardano due ambiti:

1. quello della tecnologia digitale. Verrà valorizzato lo spirito d'iniziativa dei discenti per svilupparne le competenze trasversali, mediante la creazione di un' App e/o programmi per le ordinazioni delle merende salutari da parte degli stessi alunni fruitori del servizio mensa sul proprio smartphone in collaborazione con l' IISS 'Majorana-Giorgi' di Genova. Verranno messe in atto strategie didattiche basate sulla classe capovolta, il cooperative learning, il learning by doing and by creating e il project-based learning e tutoring.
2. Quello professionalizzante che permetterà di migliorare la produzione di salutari merende e pasti. Inoltre, in attuazione della Legge "Gadda" n. 166/2016, si perseguirà l'obiettivo della diminuzione degli sprechi in ciascuna fase di produzione, distribuzione e somministrazione, curando attività di ricerca per la trasformazione delle eccedenze alimentari. Il progetto si inserisce anche nella prospettiva dettata dall'art. 9 comma 5 della stessa legge, riguardo alla promozione di percorsi mirati alla produzione alimentare ecosostenibile e alla promozione della sensibilità verso comportamenti responsabili e pratiche virtuose contro lo spreco.

I laboratori di Cucina/Sala e Ricevimento delle sedi coinvolte, con gli ambienti e le attrezzature, nonché gli spazi e le strutture dei soggetti partner, favoriranno la realizzazione del progetto.

Coerenza con l'offerta formativa

Indicare, ad esempio, se il progetto ha connessioni con progetti già realizzati o in essere presso la scuola e, in particolare, se il progetto si pone in continuità con altri progetti finanziati con altre azioni del PON-FSE, PON-FESR, PNSD, Piano Nazionale Formazione.

Il progetto integra le finalità, gli obiettivi e le azioni descritte nel PTOF di Istituto ampliandone l'offerta formativa e arricchendo le attività professionalizzanti che globalmente costituiscono il motivo principale per cui gli studenti si iscrivono al nostro Istituto e che si sintetizzano molto bene nel concetto di "azienda turistico-alberghiera" che è da un lato azienda legata al territorio e dall'altro organizzazione in cui si realizza il gioco di squadra, il lavoro in team, il rispetto della legalità e dell'ambiente.

Inoltre il percorso vede coinvolte operativamente le Sedi coordinate di Camogli e di San Colombano Certenoli in risposta alla domanda degli utenti di un sempre maggiore arricchimento del PTOF.

Tutto questo si realizza anche e soprattutto attraverso la coerenza del progetto con le materie curriculari maggiormente interessate che sono:

- enogastronomia;
- alimentazione;
- D.T.A con particolare riguardo all'economia circolare e sostenibile;

L'Istituto da tempo realizza progetti dedicati alla sperimentazione in segmenti innovativi del marketing enogastronomico, alla sostenibilità e a percorsi di ricerca. Nell'anno scolastico 2016/2017 il gruppo di lavoro ha elaborato altri progetti finanziati con azioni del PON-FSE con il comune denominatore dell'innovazione metodologica, digitale, altrettanto radicati nella territorialità dell'Istituto e nella peculiarità del proprio PTOF.

Inclusività

Indicare, ad esempio, quali strategie sono previste per il coinvolgimento di destinatari che sperimentano difficoltà di tipo sociale o culturale; quali misure saranno adottate per l'inclusione di destinatari con maggiore disagio negli apprendimenti.

Il progetto tiene ben presente l'esigenza di mettere in campo tutta una serie di strategie mediante le quali affrontare le problematiche connesse alla dispersione scolastica e ai bisogni e alle richieste dell'Istituto, inteso come agenzia educativa radicata sul territorio, in accordo con le priorità nodali del Programma Operativo Nazionale 2014-2020. Prioritario il tema dell'inclusività, intesa come capacità della proposta progettuale di promuovere il lavoro di squadra, di migliorare il dialogo tra studentesse e studenti e le capacità cooperative e creative al medesimo tempo. I principi chiave a cui il gruppo di lavoro si è ispirato sono stati i seguenti:

1. accettare la diversità come caratteristica essenziale della condizione umana;
2. assicurare la partecipazione attiva e continua alle azioni, mediante la collaborazione tra pari.

Particolare attenzione sarà dedicata al tema degli studenti di madrelingua non italiana, portatori di una cultura del cibo altamente significativa per il percorso progettuale. E' stata quindi prevista una quota di partecipazione di almeno il 10% riservata ad alunni dichiarati portatori di BES, DSA, Hk per i quali verranno messe in pratica strategie compensative e dispensative in grado di far emergere il loro punti di forza, indispensabili per la realizzazione dei moduli. Una percentuale analoga è stata riservata agli alunni stranieri. La pari opportunità di genere è stata garantita perseguendo una pari opportunità di accesso a maschi e femmine.

Impatto e sostenibilità

Indicare, ad esempio, in che modo saranno valutati gli impatti previsti sui destinatari, sulla comunità scolastica e sul territorio; quali strumenti saranno adottati per rilevare il punto di vista di tutti i partecipanti sullo svolgimento e sugli esiti del progetto; come si prevede di osservare il contributo del progetto alla maturazione delle competenze, quali collegamenti ha il progetto con la ricerca educativa.

Il gruppo di progetto intende la valutazione come un evento puntuale -vale a dire realizzato in un momento preciso dell'intervento- e al tempo stesso come uno strumento volto a migliorarne la programmazione indicativa. Sarà ex ante, in itinere ed ex post, o anche valutazione di impatto allo scopo di verificarne l'effetto nel medio e lungo periodo con un gruppo di controllo e paragone

Gli Indicatori oggettivi saranno i seguenti

- verifica del gradimento da parte dell'utenza;
- periodiche verifiche dei risultati scolastici con monitoraggi;
- periodici contatti con le famiglie, i docenti, i tutor

La valutazione complessiva di merito delle azioni svolte di natura oggettiva sarà basata su:

- numero di utenti frequentanti;
- numero di ore svolte;
- incidenza delle assenze;
- abbandono in corso di attività.

La valutazione complessiva di merito delle azioni svolte di natura soggettiva sarà basata su:

- incontri a campione con gli utenti per una valutazione complessiva;
- incontri mirati con i soggetti più problematici;
- somministrazione di questionario agli operatori e al referente di progetto.

I risultati attesi saranno:

- frequenza del 90% di giovani al termine delle 90 ore di percorso.
- Il 100% di partecipazione dei partner coinvolti.

L'attività di valutazione finale sarà illustrata in un report che, dopo la declinazione dei dati sopracitati, conterrà un giudizio complessivo sui risultati raggiunti.



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV
MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Prospettive di scalabilità e replicabilità della stessa nel tempo e sul territorio

Indicare, ad esempio, come sarà comunicato il progetto alla comunità scolastica e al territorio; se il progetto prevede l'apertura a sviluppi che proseguano oltre la sua conclusione; se saranno prodotti materiali/modelli riutilizzabili e come verranno messi a disposizione; quale documentazione sarà realizzata per favorire la replicabilità del progetto in altri contesti (Best Practice).

Scalabilità e replicabilità sono i due aspetti che il percorso progettuale intende perseguire per ampliare il più possibile la platea degli alunni, delle famiglie, dei docenti in modo da allargarsi al territorio e proporsi come "buona pratica", al contempo flessibile e perfezionabile. Il fine ultimo è quello di estendere e sviluppare il progetto oltre il termine, non solo perché il percorso complessivo per lo sviluppo dell'educazione alimentare e dell'eco-sostenibilità si articola lungo l'arco di un biennio, ma anche per creare modelli in cui - anche con l'ausilio della tecnologia digitale - potrà essere coinvolto un numero sempre più ampio di studentesse e studenti negli anni futuri. Per quanto riguarda la comunicazione verranno elaborati materiali informativi, soprattutto in rete e in formato digitale, ma soprattutto verrà utilizzata la radio web per connettere i nostri allievi con gli altri istituti sul territorio. La documentazione realizzata per favorire la replicabilità del progetto in altri contesti sarà inoltre fornita online, nelle piattaforme del Piano Nazionale del Sistema Informatico.



Sezione: Progetti collegati della Scuola

Presenza di progetti formativi della stessa tipologia previsti nel PTOF

Titolo del Progetto	Riferimenti	Link al progetto nel Sito della scuola
Educazione alla salute	pag.9	http://www.marcopolo.gov.it/index.php?option=com_content&view=article&id=15&Itemid=135
NATURA E ORTO	pag. 9	http://www.marcopolo.gov.it/index.php?option=com_content&view=article&id=15&Itemid=135

Sezione: Coinvolgimento altri soggetti

Elenco collaborazioni con attori del territorio

Oggetto della collaborazione	N. soggetti	Soggetti coinvolti	Tipo accordo	Num. Protocollo	Data Protocollo	Allegato
MODULO OK-KIO ALLA MERENDA (biennale)		Si richiede la collaborazione di: - un esperto nutrizionista, preferibilmente con Laurea in Biologia Molecolare e sanitaria/Biotecnologie, abilitato alla professione di biologo nutrizionista - esperto nell'ambito della comunicazione nell'ambito social e radio-web				
MODULO 'APP FOR UP'		Si richiede la figura di un esperto in ambito Informatico con competenze specificatamente tecnologiche per la formazione e il tutoraggio degli alunni nella progettazione di un'applicazione per I-Phone e Android nell'area tematica del benessere e dei corretti stili di vita				



MODULO 'DALLO SCARTO ALLA SCORTA'	<p>Si richiede la collaborazione di</p> <ul style="list-style-type: none"> - un esperto di commercio equo solidale impegnato in organizzazioni cooperative che promuovono prodotti, progetti e culture dal Sud del Mondo per operare un cambiamento sociale e dei consumi orientato verso una maggiore equità e giustizia. - un esperto impegnato in organizzazioni cooperative che si occupano di progetti di re-food 				
-----------------------------------	--	--	--	--	--

Collaborazioni con altre scuole

Oggetto	Scuole	Num. Protocollo	Data Protocollo	Allegato
modulo 'App for up'	GEIS018003 ISTITUTO MAJORANA/GIORGI	3634/1.8.E	09/06/2017	Sì

Tipologie Strutture Ospitanti Estere

Settore	Elemento
---------	----------

Sezione: Riepilogo Moduli

Riepilogo moduli

Modulo	Costo totale
OKkio alla merenda	€ 5.682,00
OKkio alla merenda 2	€ 10.764,00
APP for UP	€ 5.682,00
Dallo scarto alla scorta	€ 5.682,00
TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 27.810,00

Sezione: Moduli

Elenco dei moduli
Modulo: Educazione alimentare, cibo e territorio
Titolo: OKkio alla merenda

Dettagli modulo

--	--



Titolo modulo	OKkio alla merenda
<p>Descrizione modulo</p>	<p>ANALISI DELLE ESIGENZE PROPEDEUTICHE ALLA REALIZZAZIONE DEL PROGETTO</p> <p>Il Modulo OKkio alla merenda, nella sua prima parte di esecuzione (nel 2° quadrimestre, dopo che sono stati svolti i moduli di educazione al benessere -nella sua applicazione digitale- e ambientale) muove dall'esigenza degli alunni del nostro Istituto di poter consumare una merenda a metà mattinata scolastica e un mini-pasto alle 13.00, entrambi salutari e aderenti a alle Linee Guida per l'Educazione Alimentare del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (2015). Dall'analisi condotta dai docenti di Scienza dell'alimentazione è emerso che le nostre studentesse e studenti, dovendo assumere due pasti (spuntino delle 11,00 e pasto "veloce" alle 13.00) durante l'orario scolastico, spesso utilizzano cibi poco sani e troppo ricchi di zuccheri e grassi saturi (merendine, patatine, bibite zuccherate, panini con formaggi e salumi ecc.). Inoltre spesso gli stessi hanno saltato la prima colazione e non riescono con tali soluzioni a compensare lo scarso apporto di cibi sani e salutari che dovrebbero assumere nelle prime ore della giornata.</p> <p>Da questa situazione parte un percorso progettuale che coinvolga gli alunni nell'ideazione, preparazione e distribuzioni nel proprio Istituto di prodotti alimentari salutari, sia come merende che come pasti leggeri, studiati per il giusto apporto di energia e nutrienti .</p> <p>FINALITÀ COMPLESSIVE DEL PERCORSO MODULARE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sviluppo delle competenze trasversali, sociali e civiche, che rientrano nel più ampio concetto di promozione della cittadinanza globale, al fine di formare cittadini consapevoli e responsabili in una società moderna, connessa e interdipendente nell'area tematica di educazione alimentare, cibo e territorio. 2. Collegamento fra l'area tematica di educazione alimentare (1°) e quelle del benessere, corretti stili di vita (2°) e l'educazione ambientale; 3. Trattazione dell'alimentazione in termini di sostenibilità economica, ecologica e sociale. 4. Adesione alle "Linee Guida MIUR 2015 per l'Educazione Alimentare" 5. Promozione del la Food Security per rafforzare la sicurezza alimentare per tutti gli esseri umani al fine di eliminare la fame, la sete, la malnutrizione per difetto, gli sprechi e le carestie. 6. Sostegno alla Food Safety per assicurare un'alimentazione sana a tutti gli esseri umani, eliminando anche la cattiva alimentazione e le patologie da cibo inquinato o malsano. 7. Lotta alle le nuove grandi patologie sociali caratteristiche della nostra epoca e correlate all'alimentazione -dall'obesità alle malattie cardiovascolari, dai tumori al diabete- valorizzando le azioni che permettono di prevenire. 8. Educazione a una adeguata alimentazione per favorire sani stili di vita nelle popolazioni 9. Valorizzazione delle "tradizioni alimentari" come espressioni culturali, di natura etica, sociale ed etnica. <p>OBIETTIVI GENERALI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Educare gli alunni a mangiare in maniera sana e a capire quali sono i principali errori nella loro alimentazione 2. Responsabilizzare i ragazzi più grandi che dovranno essere sia realizzatori del progetto sia educatori alimentari dei loro compagni 3. Promuovere il concetto di "Convivialità" sottolineato dalla Dieta Mediterranea, dando l'opportunità ai ragazzi di consumare queste merende insieme imparando a degustare i cibi con calma secondo il modello "slow". 4. Promuovere l'uso e il consumo di alimenti ricchi di nutrienti salutari come fibra, grassi insaturi, fitocomposti, vitamine, sostanze antiossidanti imparando a variare le ricette tradizionali introducendo questi ingredienti. 5. Imparare a gestire un progetto che dura tutto l'anno, organizzando turni, approvvigionamenti, preventivi, trovando possibili sponsor. <p>OBIETTIVI SPECIFICI</p>



1. Applicare le competenze acquisite nel modulo sull' educazione ambientale relativamente ai concetti di alimentazione sostenibile, stagionalità degli alimenti, conoscenza della filiera e tracciabilità, utilizzo di prodotti a km 0 e valorizzazione dei prodotti del territorio.
2. Cura dell'orto della sede di Camogli secondo i principi dell'Agricoltura Sinergica
3. Combattere lo spreco alimentare, intervenendo in fase di produzione e lavorazione degli alimenti sulla riduzione delle perdite e degli sprechi e successivamente sul loro recupero.
4. Elaborare ricette con gli avanzi e lo scarto degli alimenti da inserire sul sito Web dell'Istituto, su Radio Web e sul giornalino online
5. Usare le Applicazioni per iPhone e Android progettate dai compagni nel modulo App for Up
6. Ideare una lunch box particolarmente accattivante per conservare gli avanzi e consumarli successivamente

DESTINATARI

Gli alunni delle classi Quarte e Quinte, già esperti sia nelle materie di sala e cucina sia già sensibilizzati ad un discorso di dieta sana e conoscitori della materia, vengono coinvolti nel progetto come ideatori e realizzatori delle preparazioni e come "educatori attivi" dei loro compagni più giovani, ugualmente nel gruppo del modulo sia della sede di Camogli che di San Colombano Certenoli, attraverso la metodologia della "peer education".

AZIONI

1. Realizzazione di un questionario realizzato dai ragazzi di 4° e 5°, coinvolti nel percorso modulare, sulle abitudini alimentari dei compagni e su possibili allergie/intolleranze o esigenze particolari.
2. Elaborazione dei dati ottenuti
3. Stesura di un programma settimanale di preparazioni da realizzare, con studio di ricette salutari ed eventuali variazioni su quelle tradizionali.
4. Stesura di un programma settimanale di turni in cucina ed in sala (un ragazzo di cucina e uno di sala al giorno nelle prime ore per la preparazione delle ricette programmate)
5. Sensibilizzazione dei compagni più giovani con interventi educativi nelle classi da parte dei docenti di alimentazione insieme ai ragazzi più grandi.
6. Utilizzo dei prodotti dell' orto "sinergico" della sede di Camogli

DIMENSIONE ESPERIENZIALE

- Cura dell' orto secondo i principi dell' Agricoltura Sinergica
- progettazione di nuovi processi di approvvigionamento e gestione del cibo
- attività di laboratorio di Cucina ecosostenibile

METODOLOGIA:

- Experiential learning alunni/docenti
- Cooperative learning
- Peer education
- Lezione frontale interattiva
- Proiezione di docufilm
- Brain storming
- Problem solving
- Auto-apprendimento
- Lezione interattiva

VALUTAZIONE MODULO:

- ALUNNI: test di autovalutazione e questionari
- STAKEHOLDER: intervista
- DOCENTI: diario di bordo

Data inizio prevista 01/02/2018

Data fine prevista 31/05/2018



Tipo Modulo	Educazione alimentare, cibo e territorio
Sedi dove è previsto il modulo	GERH01001L GERH01002N
Numero destinatari	20 Allievi secondaria superiore (secondo ciclo)
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: OKkio alla merenda

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Opzionali	Figura aggiuntiva	Costo partecipante	30,00 €/alunno		20	600,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.682,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Educazione alimentare, cibo e territorio
Titolo: OKkio alla merenda 2

Dettagli modulo

Titolo modulo	OKkio alla merenda 2
----------------------	----------------------



**Descrizione
modulo**

**ANALISI DELLE ESIGENZE PROPEDEUTICHE ALLA REALIZZAZIONE DEL
PROGETTO**

Il Modulo OKkio alla merenda parte 2° (da svolgersi nell' anno scolastico 2018/2019) replica e amplia quanto proposto nel 1° modulo (svolto nel 2° quadrimestre dell'anno scolastico precedente); muove anch'esso dall' esigenza degli alunni del nostro Istituto di poter consumare una merenda a metà mattinata scolastica e un mini-pasto alle 13.00, entrambi salutari e aderenti a alle Linee Guida per l'Educazione Alimentare del Ministero dell'istruzione, dell'Università e della Ricerca (2015).Dall'analisi condotta dai docenti di Scienza dell' alimentazione è emerso che le nostre studentesse e studenti,dovendo assumere due pasti (spuntino delle 11,00 e pasto "veloce" alle 13.00) durante l'orario scolastico, spesso utilizzano cibi poco sani e troppo ricchi di zuccheri e grassi saturi (merendine, patatine, bibite zuccherate, panini con formaggi e salumi ecc.).Inoltre spesso gli stessi hanno saltato la prima colazione e non riescono con tali soluzioni a compensare lo scarso apporto di cibi sani e salutari che dovrebbero assumere nelle prime ore della giornata.

Da questa situazione si ripropone l'idea di un percorso progettuale che coinvolga gli alunni nell' ideazione, preparazione e distribuzioni nel proprio Istituto di prodotti alimentari salutari, sia come merende che come pasti leggeri, studiati per il giusto apporto di energia e nutrienti .

FINALITÀ COMPLESSIVE DEL PERCORSO MODULARE

1. Sviluppo delle competenze trasversali, sociali e civiche, che rientrano nel più ampio concetto di promozione della cittadinanza globale, al fine di formare cittadini consapevoli e responsabili in una società moderna, connessa e interdipendente nell' area tematica di educazione alimentare, cibo e territorio.
2. Collegamento fra l'area tematica di educazione alimentare (1°)e quelle del benessere, corretti stili di vita (2°) e l' educazione ambientale;
3. Trattazione dell'alimentazione in termini di sostenibilità economica, ecologica e sociale.
4. Adesione alle "Linee Guida MIUR 2015 per l'Educazione Alimentare"
5. Promozione del la Food Security per rafforzare la sicurezza alimentare per tutti gli esseri umani al fine di eliminare la fame, la sete, la malnutrizione per difetto, gli sprechi e le carestie.
6. Sostegno alla Food Safety per assicurare un'alimentazione sana a tutti gli esseri umani, elimi-nando anche la cattiva alimentazione e le patologie da cibo inquinato o malsano.
7. Lotta alle le nuove grandi patologie sociali caratteristiche della nostra epoca e correlate all'alimentazione - dall'obesità alle malattie cardiovascolari, dai tumori al diabete - valorizzando le azioni che permettono di prevenire.
8. Educazione a una adeguata alimentazione per favorire sani stili di vita nelle popolazioni
9. Valorizzazione delle "tradizioni alimentari" come espressioni culturali, di natura etica, sociale ed etnica.

OBIETTIVI GENERALI

1. Educare gli alunni a mangiare in maniera sana e a capire quali sono i principali errori nella loro alimentazione
2. Responsabilizzare i ragazzi più grandi che dovranno essere sia realizzatori del progetto sia educatori alimentari dei loro compagni
3. Promuovere il concetto di "Convivialità" sottolineato dalla Dieta Mediterranea, dando l'opportunità ai ragazzi di consumare queste merende insieme imparando a degustare i cibi con calma secondo il modello"slow".
4. Promuovere l'uso e il consumo di alimenti ricchi di nutrienti salutari come fibra, grassi insaturi, fitocomposti, vitamine, sostanze antiossidanti imparando a variare le ricette tradizionali introducendo questi ingredienti.
5. Imparare a gestire un progetto che dura tutto l'anno, organizzando turni, approvvigionamenti, preventivi, trovando possibili sponsor.

OBIETTIVI SPECIFICI

1. Applicare le competenze acquisite nel modulo sull' educazione ambientale relativamente ai concetti di alimentazione sostenibile, stagionalità degli alimenti, conoscenza della filiera e tracciabilità, utilizzo di prodotti a km 0 e valorizzazione dei prodotti del territorio.
2. Cura dell' orto della sede di Camogli secondo i principi dell' Agricoltura Sinergica

3. Combattere lo spreco alimentare, intervenendo in fase di produzione e lavorazione degli alimenti sulla riduzione delle perdite e degli sprechi e successivamente sul loro recupero.
4. Elaborare ricette con gli avanzi e lo scarto degli alimenti da inserire sul sito Web dell'Istituto, su Radio Web e sul giornalino online
5. Usare le Applicazioni per iPhone e Android progettate dai compagni nel modulo App for Up
6. Ideare una lunch box particolarmente accattivante per conservare gli avanzi e consumarli successivamente

DESTINATARI

Gli alunni delle classi Quarte e Quinte, già esperti sia nelle materie di sala e cucina sia già sensibilizzati ad un discorso di dieta sana e conoscitori della materia, vengono coinvolti nel progetto come ideatori e realizzatori delle preparazioni e come "educatori attivi" dei loro compagni più giovani, ugualmente nel gruppo del modulo sia della sede di Camogli che di San Colombano Certenoli, attraverso la metodologia della "peer education".

AZIONI

1. Realizzazione di un questionario realizzato dai ragazzi di 4° e 5°, coinvolti nel percorso modulare, sulle abitudini alimentari dei compagni e su possibili allergie/intolleranze o esigenze particolari.
2. Elaborazione dei dati ottenuti
3. Stesura di un programma settimanale di preparazioni da realizzare, con studio di ricette salutari ed eventuali variazioni su quelle tradizionali.
4. Stesura di un programma settimanale di turni in cucina ed in sala (un ragazzo di cucina e uno di sala al giorno nelle prime ore per la preparazione delle ricette programmate)
5. Realizzazione di un ricettario di cibi e bevande da utilizzare da parte di tutti coloro che devono lavorare al progetto e da pubblicare sul sito Web dell'Istituto, su Radio Web e sul giornalino online
6. Stesura di un programma di approvvigionamento per le preparazioni.
7. Valutazione di un preventivo di spesa.
8. Sensibilizzazione dei compagni più giovani con interventi educativi nelle classi da parte dei docenti di alimentazione insieme ai ragazzi più grandi.
9. Utilizzo dei prodotti dell'orto "sinergico" della sede di Camogli

DIMENSIONE ESPERIENZIALE

- Cura dell'orto secondo i principi dell'Agricoltura Sinergica
- progettazione di nuovi processi di approvvigionamento e gestione del cibo
- attività di laboratorio di Cucina ecosostenibile
- razionalizzazione del packaging e creazione lunch box
- Conoscenza di culture differenti attraverso momenti di scambio culturale sia grazie all'apporto pluri-culturale delle studentesse e degli studenti, sia grazie all'apporto di esperti e il contributo dei partner di progetto

METODOLOGIA:

- Experiential learning alunni / docenti
- Cooperative learning
- Peer education
- Lezione frontale interattiva
- Proiezione di docufilm
- Brain storming
- Problem solving-
- Auto-apprendimento
- Lezione interattiva

VALUTAZIONE MODULO:

- ALUNNI: test di autovalutazione e questionari
- STAKEHOLDER: intervista
- DOCENTI: diario di bordo

Data inizio prevista	15/10/2018
Data fine prevista	30/04/2019



Tipo Modulo	Educazione alimentare, cibo e territorio
Sedi dove è previsto il modulo	GERH01001L GERH01002N
Numero destinatari	20 Allievi secondaria superiore (secondo ciclo)
Numero ore	60

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: OKkio alla merenda 2

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			4.200,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			1.800,00 €
Opzionali	Figura aggiuntiva	Costo partecipante	30,00 €/alunno		20	600,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	4.164,00 €
	TOTALE					10.764,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport
Titolo: APP for UP

Dettagli modulo

Titolo modulo	APP for UP
----------------------	------------



<p>Descrizione modulo</p>	<p>Il modulo App for Up nasce dall'esigenza di trovare uno strumento tecnologicamente avanzato per semplificare la procedura di ordinazione della merenda e del pasto naturale, progettando una App per iPhone e Android con metodologia cooperative learning e peer to peer con le studentesse e gli studenti dell' IISS "Majorana – Giorgi".</p> <p>FINALITA'</p> <ul style="list-style-type: none"> • Promozione del benessere degli alunni attraverso la diffusione di corretti stili di vita • Crescita del benessere individuale delle studentesse e degli studenti e potenziamento delle loro capacità relazionali. • Diffusione di abitudini quotidiane corrette nell'ambito dell'alimentazione • Costruzione di un'immagine positiva del proprio sé, favorendo l'autostima, l'auto-consapevolezza, la responsabilità e per contrastare mode e disordini alimentari; <p>OBIETTIVI GENERALI</p> <ul style="list-style-type: none"> • organizzazione di un percorso progettuale interdisciplinare che valorizzino la dimensione dello scambio di competenze fra studenti di scuole diverse • organizzazione di un percorso progettuale interdisciplinare che coniughi il mondo dell'alimentazione, del benessere, dei corretti stili di vita con la tecnologia digitale • Disseminazione delle competenze acquisite agli alunni impegnati nei Moduli OKkio alla merenda <p>OBIETTIVO SPECIFICO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Creazione di un'Applicazione per iPhone e Android <p>DESTINATARI</p> <p>Gli alunni delle classi Quarte e Quinte dell' IPSSEOA "Marco Polo" e dell' IISS "Majorana Giorgi"</p> <p>CONTENUTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscenza di specifico linguaggio di programmazione e del relativo software, dei sistemi operativi Windows, OS X e Linux, dei siti web di riferimento, di Play Store, delle modalità di apertura account come sviluppatore e di invio app – corredata da screenshot, un'icona e una sua descrizione – a Google. • Focalizzazione e socializzazione dei principi fondamentali di nutrizione, di abitudini quotidiane corrette nell'ambito dell'alimentazione. <p>AZIONI</p> <p>Le azioni di formazione, laboratorio e di sviluppo dell' applicazione si snoderanno lungo il corso del 1° uadrimestre, propedeutiche ai successivi moduli OKkio alla merenda 1 e 2</p> <p>DIMENSIONE ESPERIENZIALE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Progettazione Applicazione mediante Didattica Laboratoriale <p>METODOLOGIA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Experiential learning alunni / docenti • Cooperative learning • Peer education • Lezione frontale interattiva • Brain storming • Problem solving • Auto-apprendimento • Lezione interattiva <p>VALUTAZIONE MODULO:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ALUNNI: test di autovalutazione e questionari • STAKEHOLDER: intervista • DOCENTI: diario di bordo
<p>Data inizio prevista</p>	<p>06/11/2017</p>
<p>Data fine prevista</p>	<p>31/03/2018</p>
<p>Tipo Modulo</p>	<p>Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport</p>
<p>Sedi dove è previsto il modulo</p>	<p>GERH01001L GERH01002N</p>



Numero destinatari	20 Allievi secondaria superiore (secondo ciclo)
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: APP for UP

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Opzionali	Figura aggiuntiva	Costo partecipante	30,00 €/alunno		20	600,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.682,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Educazione ambientale

Titolo: Dallo scarto alla scorta

Dettagli modulo

Titolo modulo	Dallo scarto alla scorta
Descrizione modulo	<p>FINALITÀ COMPLESSIVE DEL PERCORSO MODULARE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Promozione dell'alimentazione sostenibile; • conoscenza della questione ambientale, l'intreccio tra la dimensione locale e globale della questione ambientale; • conoscenza degli accordi internazionali contro il cambiamento climatico (es. l'Agenda Globale delle Nazioni Unite 2030, e l'Accordo di Parigi sul Clima del 2015) e degli impegni nazionali; • consapevolezza del proprio territorio, attraverso la conoscenza di caratteristiche e peculiarità naturali e socio-culturali; • approfondimento delle problematiche ambientali locali (es. rifiuti, acque, dissesto idrogeologico, sostenibilità urbana, consumo di suolo, mobilità green, ecomafie); • promozione di comportamenti virtuosi tra le studentesse e gli studenti con particolare attenzione alla raccolta e differenziazione dei rifiuti, al risparmio idrico e energetico, ad un consumo consapevole, alla riduzione degli sprechi, alla mobilità sostenibile; • conoscenza della possibilità dell'economia green: turismo sostenibile, agricoltura sostenibile, i green jobs e l'economia della transizione <p>OBIETTIVI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Favorire l'educazione alla salute ed al benessere attraverso una sana e corretta alimentazione. • Formare alla cultura della coltivazione biologica per percepire la vera origine dei prodotti della terra. • Far conoscere prodotti provenienti da lontano, scoprire da dove vengono e come hanno fatto ad arrivare fino a noi e il commercio equosolidale • Far comprendere la necessità di ridurre il packaging degli alimenti, anche attraverso le



proprie scelte di consumo.

- Creare senso di appartenenza al territorio
- Far utilizzare le conoscenze apprese per comprendere problemi ecologici, interculturali e di convivenza civile.

- Sviluppare e mettere in pratica il consumo critico

- Sviluppare creare solidarietà e consapevolezza

FOCUS

Per il raggiungimento di tali obiettivi si prevede di affrontare le seguenti tematiche:

- La stagionalità delle produzioni agricole e della pesca

- L'agricoltura a Km 0 e la pesca a miglio 0

- Il commercio equo e solidale

- Packaging e scelte alimentari sostenibili

- Energia e alimentazione

- Ricerca di mercato sugli eco imballaggi

- Le footprint per valutare l'impatto dell'alimentazione

- Gli scarti alimentari, il risparmio e il recupero.

- Ambiente e cultura locale

- Dalla natura alla tavola: i piatti tipici

- La diversità genetica e l'alimentazione

DESTINATARI

Gli alunni delle classi Quarte e Quinte, già esperti sia nelle materie di sala e cucina sia già sensibilizzati ad un discorso di dieta sana e conoscitori della materia, vengono coinvolti nel progetto come ideatori e realizzatori delle preparazioni e come "educatori attivi" dei loro compagni più giovani, ugualmente nel gruppo del modulo sia della sede di Camogli che di San Colombano Certenoli, attraverso la metodologia della "peer education".

CONTENUTO

La problematica dell'alimentazione sostenibile va affrontata nel complesso delle sue dimensioni economica, ecologica e sociale che sono intimamente interconnesse. La lettura di tali correlazioni implica un approccio didattico interdisciplinare.

La sostenibilità dell'alimentazione, dal punto di vista ambientale, è connessa all'uso efficiente delle risorse ed alla conservazione della biodiversità.

Conoscere la stagionalità degli alimenti, di ortaggi e frutta ma anche di pesci e prodotti ittici, conoscere la filiera e la tracciabilità, utilizzare il più possibile prodotti a km 0 e valorizzare i prodotti del territorio sono comportamenti utili ed indispensabili nell'ottica di una alimentazione sostenibile.

Fattore da non sottovalutare è che sempre più frequentemente la spesa viene fatta in catene di grande distribuzione alimentare con scelta di prodotti precotti o surgelati per velocizzarne la preparazione a discapito della qualità del cibo.

Questo problema allontana le persone da un approccio sostenibile al cibo e anche se le campagne a favore dello 'slow-food', sono sempre più numerose così come le aperture di punti vendita di alimenti a chilometro zero è di fondamentale importanza che gli studenti dell'Istituto alberghiero vengano sensibilizzati all'uso ed al consumo di prodotti di cui conoscono la provenienza, l'impatto ambientale, la qualità nel senso di impronta ecologica, che sappiano valorizzare le diversità nel senso di culture e tradizioni culinarie del territorio in cui vivono ed operano.

Un'altra possibile chiave con cui possono essere letti i temi dell'alimentazione sostenibile è quella dello spreco alimentare. Dal Rapporto 2014 Waste Watcher - Knowledge for Expo emerge che più di 8 miliardi di euro di cibo all'anno vengono gettati nella spazzatura. Il Parlamento Europeo ha richiesto un'azione collettiva immediata per dimezzare lo spreco alimentare entro il 2025 e la Commissione Europea lavora per questa riduzione entro il 2020: lo spreco di cibo è una delle maggiori priorità nella strategia europea "Roadmap to a resource efficient Europe" del 2011. Per ridurre lo spreco e lo scarto alimentare è necessario intervenire in fase di produzione e lavorazione degli alimenti sulla riduzione delle perdite e degli sprechi e solo successivamente sul loro recupero.

La riduzione dello spreco richiede anche cambiamenti nel comportamento dei consumatori. Dobbiamo dunque ripartire dalla prevenzione e dall'attenzione agli sprechi, partendo dall'educazione alimentare nella scuola, in particolare nei laboratori di cucina e sala.



La lotta allo spreco alimentare e l'incremento di produzione e consumo di cibo ecosostenibile deve necessariamente partire comunque da un'adeguata educazione ambientale e allo sviluppo sostenibile a cominciare dalla scuola per coinvolgere poi tutta la cittadinanza.

In tal senso il progetto che si intende mettere in campo avrà' come destinatari gli studenti delle classi terze, quarte e quinte e vedrà coinvolti diversi partner tra cui anche aziende del settore agricolo, zootecnico e della pesca, della ristorazione, della distribuzione e della trasformazione.

AZIONI

- Progettare e realizzare un orto scolastico che preveda la coltivazione biologica di ortaggi, erbe aromatiche, piccoli frutti da utilizzare nell'ambito del progetto. Tale orto vedrà il coinvolgimento di studenti disabili guidati da compagni ed insegnanti secondo il modello peer to peer.

- organizzazione di un "gruppo di acquisto solidale" che preveda il coinvolgimento degli stessi studenti e professori partendo da un approccio critico al consumo applicando i principi di equità, solidarietà e sostenibilità grazie all'apporto dei partner di progetto

DIMENSIONE ESPERIENZIALE

- Progettazione dell' orto secondo i principi dell' Agricoltura Sinergica

- Creazione di un logo e di un ambiente digitale per delineare le azioni da mettere in campo a livello di Istituto per prevenire lo spreco alimentare

- Progettazione di una lunch box, ovvero di un contenitore per alimenti riciclabile che consente di portare a casa in modo pratico e originale il cibo avanzato a scuola

- Ideare una campagna -da diffondere tramite la radio Web e il giornalino Online- che si fa veicolo di un messaggio forte e ben definito: cambiare prospettiva nel guardare il cibo e restituirgli una nuova identità.

METODOLOGIA:

- Experiential learning alunni / docenti

- Cooperative learning

- Peer education

- Lezione frontale interattiva

- Proiezione di docufilm

- Brain storming

- Problem solving

- Auto-apprendimento

- Lezione interattiva

VALUTAZIONE MODULO:

- ALUNNI: test di autovalutazione e questionari

- STAKEHOLDER: intervista

- DOCENTI: diario di bordo

Data inizio prevista	02/10/2017
Data fine prevista	31/01/2018
Tipo Modulo	Educazione ambientale
Sedi dove è previsto il modulo	GERH01001L GERH01002N
Numero destinatari	20 Allievi secondaria superiore (secondo ciclo)
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Dallo scarto alla scorta

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. soggetti	Importo voce
------------	---------------	------------------	-----------------	----------	-------------	--------------



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Scuola IPSSA M. POLO (GERH01000G)

Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Opzionali	Figura aggiuntiva	Costo partecipante	30,00 €/alunno		20	600,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.682,00 €



Azione 10.2.5 - Riepilogo candidatura

Sezione: Riepilogo

Avviso	3340 del 23/03/2017 - FSE - Competenze di cittadinanza globale(Piano 987192)
Importo totale richiesto	€ 27.810,00
Massimale avviso	€ 30.000,00
Num. Prot. Delibera collegio docenti	15
Data Delibera collegio docenti	13/03/2017
Num. Prot. Delibera consiglio d'istituto	21
Data Delibera consiglio d'istituto	20/04/2017
Data e ora inoltro	12/06/2017 11:11:59
Si dichiara di essere in possesso dell'approvazione del conto consuntivo relativo all'ultimo anno di esercizio a garanzia della capacità gestionale dei soggetti beneficiari richiesta dai Regolamenti dei Fondi Strutturali Europei	Sì
Si dichiara che le azioni presentate sono coerenti con la tipologia dell'istituzione scolastica proponente	Sì

Riepilogo moduli richiesti

Sottoazione	Modulo	Importo	Massimale
10.2.5A - Competenze trasversali	Educazione alimentare, cibo e territorio: <u>OKkio alla merenda</u>	€ 5.682,00	
10.2.5A - Competenze trasversali	Educazione alimentare, cibo e territorio: <u>OKkio alla merenda 2</u>	€ 10.764,00	
10.2.5A - Competenze trasversali	Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport: <u>APP for UP</u>	€ 5.682,00	
10.2.5A - Competenze trasversali	Educazione ambientale: <u>Dallo scarto alla scorta</u>	€ 5.682,00	
	Totale Progetto "In viaggio con 'Marco Polo' verso il buon-gusto"	€ 27.810,00	
	TOTALE CANDIDATURA	€ 27.810,00	€ 30.000,00