



UNIONE EUROPEA

FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020

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



MIUR

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



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE DELL'UNIVERSITA' E DELLA RICERCA – USR LAZIO
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "S. BENEDETTO"
IST. PROF. LE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ISTITUTO TECNICO AGRARIO – ISTITUTO PROF.LE DI STATO CHIMICO BIOLOGICO
Via Sant'Angelo, località Folcara – 03043 CASSINO Tel. 0776/300026 - Fax 0776/300705
C.M. FRIS007004 e-mail: fris007004@istruzione.it **C.F. 90012980604**

PIANO TRIENNALE OFFERTA FORMATIVA

Anno Scolastico 2024/2025

SINTESI PROGETTO - ATTIVITA'

Sezione 1- Descrittiva

1.1 Progetto - Attività

Codice	Denominazione: GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE 2024 "Il diritto al cibo"
-----------------	--

1.2. Responsabile del Progetto

prof.ssa VALENTE Annalisa

1.3-Obiettivi

a)Obiettivi formativi

Promuovere l'acquisizione di sane abitudini alimentari, prediligendo il tradizionale modello alimentare mediterraneo.

- Promuovere la trasversalità dell'educazione alimentare (aspetti storico-scientifico, geografico, culturale e antropologico legati al rapporto con il cibo);
- Acquisire comportamenti "sostenibili" al fine di salvaguardare l'ambiente;
- Promuovere la conoscenza degli alimenti per favorirne un acquisto consapevole e critico (lettura di etichette, tabelle nutrizionali e messaggi pubblicitari).
- Comprendere l'importanza del mangiar sano come atteggiamento fondamentale per la salute;
- Stimolare atteggiamenti positivi nei confronti del cibo;
- Conoscere la tipologia degli alimenti, le relative funzioni nutrizionali e la composizione nutritiva;
- Correlare il dispendio energetico dato dalle attività quotidiane di una giornata tipo con una corretta alimentazione;
- Conoscere realtà culturali diverse o legate alla tradizione del territorio.

b) Destinatari:

Studenti dell'Indirizzo Alberghiero (classi del primo biennio e triennio)

c)Priorità e traguardi

Partendo dal presupposto che l'educazione alimentare coinvolge tutte le componenti della scuola a diverso titolo, il progetto si struttura nella progettazione di interventi e azioni che contribuiscono nell'insieme alla implementazione della cultura dell'alimentazione.

- Sensibilizzare gli alunni sull'importanza delle tradizioni e sull'alimentazione corretta ed equilibrata
- Diffondere i principi dell'educazione alimentare e guidare gli alunni verso l'acquisizione di un atteggiamento più sostenibile nei confronti dell'alimentazione e conoscere realtà culturali diverse o legate alla tradizione del territorio.
- Sensibilizzare sull'importanza diritto al cibo

d)Metodologie e area di potenziamento

Lo scopo del Progetto è quello di far acquisire atteggiamenti e comportamenti condivisi, in una logica educativa di apprendimento attraverso il fare e l'agire diretto.

Il progetto vuole coinvolgere i ragazzi nel comprendere il ruolo dell'alimentazione nella loro vita quotidiana e di riavvicinarli alle tradizioni, oltre a favorire un consumo più equilibrato e critico degli alimenti. Stagionalità, provenienza e rispetto dell'ambiente sono tutti concetti che, una volta assorbiti dai ragazzi, faranno parte di uno sviluppo armonico della loro personalità, affinché l'Educazione Alimentare non si riduca alla semplice trasmissione di informazioni ma conduca alla graduale formazione di una personalità critica e creativa, capace di mettere in discussione i dati dell'esperienza senza accettarli passivamente. E' necessario creare ambienti e occasioni di apprendimento dove l'alunno impari a pensare, a riflettere, ad interpretare, a lavorare, a discutere, a collaborare e,

soprattutto, a scoprire attraverso il fare e l'agire diretto.
 La valutazione dell'efficacia del progetto sarà espressa dalla ricaduta sulle realtà dei comportamenti degli alunni, nella loro quotidianità, nel rapporto con il cibo e il benessere personale (cittadinanza attiva).

e) Rapporti con altre istruzioni:

1.4- Durata

a) Arco temporale di attuazione del progetto:

ottobre- novembre- dicembre 2024

b) Fasi operative e attività da svolgere nell' E . F. 2024/2025

Nelle prime lezioni verranno forniti i concetti basilari per uno stile di vita sano, mediante una lezione di tipo frontale integrata all'attivazione di uno "brain storming" attuando un confronto diretto e reciproco sulle principali nozioni di alimentazione. Nelle lezioni successive verrà prestata attenzione alla caratterizzazione della corretta alimentazione.

Le fasi operative riguarderanno le diverse attività:

- dibattito/confronto (dal 16 ottobre 2024 e per tutta la settimana)
- realizzazione di cartelloni e poster sulle possibili azioni per rendere il mondo sostenibile inserendo nell'alimentazione alimenti nutrienti, sicuri e sostenibili, cercando di ridurre gli sprechi alimentari (ottobre/novembre 2024)

L'apprendimento verrà mantenuto attivo e continuativo mediante la partecipazione a giochi, quiz inerenti l'alimentazione, attività di approfondimento ed eventuale partecipazione al concorso/poster

c) Fasi operative e attività da svolgere nell' E . F. 20....

1.5-Risorse Umane

a) Docenti	Anno	Ore	Anno	Ore
	2024/2025			

Prof.ssa VALENTE Annalisa				

Segue Risorse Umane

b)Personale A.T.A:	Anno	Ore	Anno	Ore
Sig. Ruggiero Donato	2024/2025			
c)Collaboratori esterni:				
d)Altri operatori con ruoli rilevanti:				
Docenti materie area professionalizzante				

1.6- Beni e Servizi

a) Risorse logistiche ed organizzative da utilizzare per la realizzazione del progetto:

sussidi multimediali (videoproiettore, computer, stampanti, scanner etc...) di vario tipo funzionali all'espletamento delle diverse azioni progettuali; • materiali e supporti informatici per le fasi di documentazione delle attività e dei processi • materiali di facile consumo

b)Acquisti – E. F. 2023 / 2024

RISME DI CARTA- CARTONCINI bianchi e colorati- CARTELLONI bianchi

c) Acquisti – E. F. 20.... / 20....

Cassino li, 19/10/2024

La Responsabile del Progetto

Prof.ssa Annalisa Valente

Sezione finanziaria

Scheda illustrativa

Tabella 1 - a cura del D.S.G.A.

AGGR.	VOCE	ENTRATE	IMPORTI IN €			
			Anno	Anno	Anno	Anno
01	01	AVANZO DI AMMINISTRAZIONE				
		Non vincolato				
	02	Vincolato				
02	01	FINANZIAMENTO DELLO STATO				
		Dotazione ordinaria				
	02	Dotazione perequativa				
	03	Altri finanziamenti non vincolati				
03	01	FINANZIAMENTI ENTI TERRITORIALI				
		Non vincolati				
	02	Vincolati				
04	01	CONTIBRUTI DA PRIVATI				
		Non vincolati				
	02	Vincolati				
05	01	PROVENTI DA GESTIONI ECONOMICHE				
		Azienda agraria				
		Azienda speciale				
		Attività per conto terzi				
		Attività convittuale				
06		ALTRE ENTRATE				
07		MUTUI				
TOTALE RISORSE PROGETTO €						
99		PARTITE DI GIRO				

Tipologia	Spese				
01	Trattamento fondamentale ed				

	accessorio				
02	Missioni				
03	Altre spese di personale				
04	Beni d'investimento				
05	Beni di consumo				
06	Prestazioni di servizi da terzi				
07	Tributi				
08	Altre spese				
09	Oneri finanziari				
TOTALE SPESE PROGETTO €					
99	PARTITE DI GIRO				

Data _____

Timbro e firma del DSGA _____