



SCHEDA DI PRESENTAZIONE

IL PROGETTO: RISTORAZIONE 360° -

Titolo:

RISTORAZIONE 360°-

Responsabile Progetto:

Prof. Ruggeri Cristian

Gruppo di Progetto:

Prof. di sostegno Campanile Maria Stella e altri docenti di sostegno,
Prof. Micocci Giuseppe, Prof. Cremona R.
altri docenti di laboratorio di sala bar e cucina,
Prof. Anselmi

Classi coinvolte: III Ab-Bb III Aeno - Beno e altre classi dell'istituto

Area di riferimento:

- Disabilità
- Orientamento
- Qualità
- Tecnologia
- Formazione
- Autonomo

Elementi in ingresso /Analisi dei bisogni (obiettivi e risultati)

La proposta dell'attività progettuale avviene sulla base di:

Normativa (specificare quale e quali aspettative o bisogni intende soddisfare)

Nel Maggio del 2010 Regione Lombardia, l'Anaci, l'unione delle province Lombarde e l'ufficio Scolastico Regionale sottoscrissero un protocollo d'intesa per promuovere azioni di educazione alimentare con lo scopo di coinvolgere la cittadinanza e in particolare le scuole in una riflessione sul ruolo dell'agricoltura nella produzione del cibo e sul contributo che le scelte di consumo alimentare possono avere sulla salute, l'economia, l'ambiente e il territorio. Il nostro progetto orto-giardino vuole proporsi come un'attività nella quale gli studenti vengono stimolati ad utilizzare i propri sensi per mettersi in "contatto con la natura" e sviluppare abilità diverse, quali l'esplorazione, l'osservazione e la manipolazione. L'attività manuale all'aperto, come la realizzazione dell'orto, la coltivazione di piante aromatiche e di fiori, dà la possibilità agli studenti di sperimentare in prima persona gesti, operazioni e osservare che cosa succede attraverso l'esperienza diretta, acquisendo le basi del metodo scientifico.

Inoltre verrà posta attenzione all'educazione alimentare, processo lungo e articolato che dovrebbe durare per tutta la vita di un individuo in quanto ogni persona ha bisogno di una alimentazione corretta ed equilibrata per il mantenimento della propria salute. Una vera educazione alimentare

deve individuare i comportamenti alimentari scorretti per la salute e mettere in atto strategie educative atte a migliorare il consumo di alimenti e bevande. La realizzazione di attività di educazione alimentare favorisce: - l'aumento di conoscenza che possono consentire un cambiamento o un miglioramento degli atteggiamenti e dei comportamenti per una sana alimentazione - creare le condizioni necessarie per facilitare il cambiamento di atteggiamento e di comportamenti attraverso lo sviluppo di capacità che rendono il consumatore "consapevole" per operare scelte oculate e intelligenti. Le attività di educazione alimentare si prefiggono i seguenti obiettivi: - responsabilizzare l'individuo nella scelta degli alimenti - favorire l'acquisizione di comportamenti alimentari corretti che sono basilari per il mantenimento della salute. Per promuovere corrette azioni di educazione alimentare, va posta particolare attenzione al ruolo dell'agricoltura nella produzione del cibo e sul contributo che le scelte di consumo alimentare possono avere sulla salute, l'economia, l'ambiente e il territorio. Si consuma ciò che si produce o si trova sul mercato, ed è vero che si consuma ciò che piace o che ci hanno insegnato a consumare, ciò che fa parte del nostro retroterra culturale-culinario. Spesso l'autonomia nella scelta alimentare così orgogliosamente difesa, non è altro che l'accoglimento dei messaggi accattivanti della pubblicità e dei mass media. Per aiutare il consumatore a scelte alimentari mirate e corrette promuoveremo eventi, incontri, visite aziendali.

Essendo un Istituto alberghiero crediamo nell'importanza del piacere e insieme del valore culturale, sociale, nutrizionale, ambientale di ciò che mangiamo. Attraverso le varie attività del progetto cercheremo di educare studenti, docenti, la cittadinanza, gli operatori del settore enogastronomico promuovendo il piacere del cibo, la riscoperta del convivio, la consapevolezza nelle scelte d'acquisto, il rispetto delle stagioni, valorizzando la diversità dei sapori e dei luoghi.

Esperienze maturate negli anni precedenti

Durante l'anno scolastico 2015/16 è stato organizzato il progetto "Il giardino delle idee".

Il Piano dell'offerta formativa (Pof) del nostro istituto, indica l'inclusione di alunne e alunni con Bisogni Educativi Speciali come uno degli ambiti emblematici della "mission" del nostro istituto e ne specifica le modalità di realizzazione. La continuazione del progetto del laboratorio di orticoltura e giardinaggio può rappresentare per gli alunni con e senza disagi uno strumento per affrontare il tema di un corretto rapporto con l'ambiente e può costituire un modesto contributo all'assunzione di scelte responsabili ed informate. Inoltre offre occasione di mettere in atto modalità comunicative alternative a quella verbale, di esprimere le proprie sensazioni, di vivere in contesti ambientali stimolanti e coinvolgenti. Con l'orto scolastico si offre ai ragazzi la possibilità di scoprire i tempi e i ritmi della natura. Nasce e cresce, giorno dopo giorno, grazie al lavoro di docenti e alunni, i cui gesti quotidiani diventano fonte di riflessioni, ricerche e sperimentazioni:

dalla semplice osservazione sul campo alla lavorazione del terreno e alla semina, dalla concimazione, alla pacciamatura, dalla raccolta dei frutti al loro ritorno alla terra come nuovo concime e non come rifiuto (compostaggio). Si evidenzia la necessità di offrire agli alunni con bisogni educativi speciali, momenti educativi e formativi alternativi al tempo scuola in un contesto inclusivo.

B. Descrizione delle azioni previste. (Si passa dalla fase progettuale a quella operativa)

Il progetto prevede la creazione di orti didattici permanenti la cui realizzazione sarà a cura di ERSAF Ente Regionale per i Servizi dell'Agricoltura e alle Foreste. Il nostro Istituto si impegna a mantenere la funzionalità dell'orto scolastico e il suo inserimento nella programmazione scolastica per almeno i prossimi 5 anni scolastici successivi a quello d'impianto. L'impegno sarà mantenuto anche nell'organizzazione di eventi e di incontri nell'intenzione di raggiungere gli obiettivi previsti. La funzionalità dell'attività nell'orto è finalizzata ad una didattica che approfondisca le tematiche dell'educazione alimentare, attività, inserita e sostenuta dalle azioni didattiche del nostro istituto alberghiero. La creazione di un orto offre agli studenti la possibilità di sviluppare un contatto diretto con l'autoproduzione alimentare, i cicli degli organismi vegetali, gli effetti delle stagioni, l'importanza delle risorse naturali (aria, acqua, terra, sole), la cultura del lavoro della terra, la sostenibilità delle coltivazioni, la territorialità, la cura e la responsabilità, tutti elementi che gli studenti sperimenteranno nella coltivazione dell'orto.

Il progetto si articola in più attività complementari all'impiego dell'orto ai fini educativi:

- Formazione del personale (docente e non): attività di formazione teorica e pratica nella coltivazione di un orto (vegetali, legumi, spezie, erbe, fiori.....) con la consulenza di docenti esperti e da altri esperti del settore
- Visite aziendali : Perugia Spa – Perugia -
- Visita didattica ad una cantina produttrice di vini sul Garda
- sensibilizzare i gestori delle macchinette self-service installate nel nostro istituto e non al fine di introdurre alternative più nutrienti ai fuori pasto dolci o salati e bevande gassate, come confezioni di frutta secca e succhi al 100% di frutta, prodotti biologici.....
- Organizzazione di un concorso denominato “Coffee Competition”, gara di cocktails e desserts con prodotti tipici locali o regionali e km zero, all'interno dell'istituto alberghiero Einaudi.
- Slow Food. Attività di formazione e incontri organizzati in collaborazione con Slow Food di Cremona.
- Degustazione di prodotti biologici e Km zero della Azienda Ca de Alemanni rivolta agli studenti dell'Einaudi e agli studenti degli altri Istituti coinvolti nel progetto

- Allestimento di un percorso didattico all'interno del nostro orto
- Gli Aromi della Vita (attività in collaborazione con il Prof. Anselmi)
- Preparazioni di infusi, decotti e preparazioni culinarie (attività in collaborazione con il prof. Cremona e prof. Micocci)
- Incontri con il Gruppo micologico naturalistico cremonese
- La conoscenza del tartufo
- Organizzazione e partecipazione a fiere, eventi, attività di vario genere da definire.

Metodologie:

Per raggiungere gli obiettivi l'impostazione del lavoro seguirà alcuni criteri metodologico-organizzativi ben precisi e riconducibili ai seguenti indicatori:

Tenere sempre presente il principio della gradualità; dalle prime semplici esperienze di esplorazione ambientale si passa ad un approfondimento del livello di consapevolezza attraverso esperienze più complesse anche sotto l'aspetto scientifico e storico culturale

Mobilizzare il vissuto affettivo dell'alunno/a attraverso l'adozione dell'ambiente orto e giardino che sarà indagato nelle componenti essenziali per offrire ampie occasioni di coinvolgimento emozionale e crescita intellettuale.

Puntare su un approccio euristico: una volta messo a fuoco il problema si cercano le risposte attraverso un processo di ricerca attivo, partecipato, che porta l'alunno/a al piacere dell'indagine e della scoperta. Saranno privilegiate le azioni del vedere, toccare, odorare, sentire, raccogliere, e in una seconda fase quelle della riflessione, della classificazione dei dati, dello studio più approfondito, della verifica.

Fare uso di molteplici linguaggi (verbale, iconico, fotografico, sensoriale, manipolativo) e di tecniche linguistiche diversificate come la relazione, la scheda, l'inchiesta, il questionario, il grafico, la poesia, strumenti informatici.

Modalità di verifica e valutazione

Presentazione delle attività svolte

Verifica e valutazione finale

Relazione finale sull'attività svolta.

Modalità di documentazione (materiali prodotti):

Tempi di realizzazione (specificare anche se il Progetto è pluriennale):

durata minima 3 anni (progetto legato alla vincita del bando Orti Botanici)

Cremona,

Il Docente Responsabile del Progetto