



Centro
Territoriale
per l'Inclusione

I.I.S. "E. FERRARI"
BATTIPAGLIA (SA)



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: www.iisferraribattipaglia.it -post.cert. SAIS029007@pec.istruzione.it - C.U.U. UFR6ED

Circ. n. 314 Prot. n. *3061-01-04*

Battipaglia, 18 Marzo 2019

Agli Alunni delle Classi Quinte ENO

Ai Docenti di Laboratorio - Cucina Classi Quinte ENO

Ai genitori degli Alunni delle Classi Quinte ENO

Al Responsabile Laboratorio Cucina -Prof. Carlo D'Acunzo

Agli Assistenti Tecnici Settore Cucina

Al DSGA

Atti

Sito Web

Oggetto: "Gli Ingredienti della salute" Incontro informativo e formativo sul contrasto della cattiva alimentazione – 25 e 26 Marzo

Facendo seguito a quanto deliberato dal Consiglio di Istituto del 15 febbraio 2019 (delibera n. 74) , si porta a conoscenza degli alunni delle classi quinte Eno, dei rispettivi docenti tecnico-pratici di Laboratorio – settore Cucina, dei docenti della classe e dei genitori, l'iniziativa proposta dall'Associazione ERFAP-UIL Campania, consistente in incontri organizzati con gli alunni degli istituti alberghieri della Campania sul tema del contrasto alla cattiva alimentazione.

L'intento è quello di sensibilizzare tutti sul ruolo che la quantità e la qualità dei cibi che ingeriamo rivestono al fine della conservazione di un buon stato di salute e della prevenzione di malattie cronico-degenerative , tra cui il diabete, coronaropatie e alcuni tipi di cancro.

L'attività in parola è articolata in due step:

- il primo, di informazione, rivolto a tutti gli alunni delle classi quinte settore ENO, le quali, nelle giornate del 25 e 26 Marzo, secondo la scansione indicata in calce, dalle ore 9,45 alle ore 11,30, parteciperanno in Aula Magna al Seminario: "Alimentazione e Prevenzione: in che modo le nostre scelte a tavola influenzano la nostra salute";
- il secondo, di formazione, rivolto ad un numero di 20 alunni delle classi quinte ENO, selezionati in base alla valutazione riportata nello scrutinio relativo al periodo intermedio del pentamestre nella disciplina: Laboratorio di Cucina. Gli alunni individuati, segnalati dal docente di Cucina, parteciperanno a due laboratori:
 1. il primo, dedicato al tema: "Gli ingredienti della salute" dalle ore 11,30 alle ore 13,00 del 25 Marzo, presso il Laboratorio di Pasticceria;
 2. il secondo, dedicato al tema: "Linee guida per la composizione di un piatto sano e completo, ma anche saporito!", dalle ore 11,30 alle ore 13,30 del giorno 26 Marzo 2019, presso il Laboratorio di Pasticceria.

Al termine dei lavori, condotti da nutrizionisti e chef, saranno selezionati, in collaborazione con i docenti tecnico-pratici di Laboratorio – settore Cucina, tre studenti (più una riserva) che parteciperanno, insieme ad un loro docente, ad uno stage residenziale di tre giorni presso la "Taverna di Ali.SA" (con sede a Salerno, in via Loria, 24). La struttura è una "taverna della salute" che organizza corsi di cucina naturale dedicati a pazienti oncologici e non, ed ospita un ambulatorio permanente per controlli specialistici gratuiti.

Lo stage è totalmente gratuito e residenziale; gli studenti ed i docenti accompagnatori non salernitani verranno ospitati in una struttura alberghiera locale.

I docenti di cucina delle classi in intestazione comunicheranno entro il giorno 22 marzo in vicepresidenza i nominativi degli alunni selezionati sulla base dei criteri sopra menzionati, in numero di quattro per classe, ai fini della predisposizione di una graduatoria comune, all'interno della quale saranno individuati i 20 alunni partecipanti ai laboratori.

Visto lo svolgimento delle attività in parola, le esercitazioni laboratoriali in programma secondo orario delle lezioni nel Laboratorio di Pasticceria nei giorni 25 e 26 Marzo sono rinviate ad altra data.

Le classi in intestazione parteciperanno agli incontri in Aula Magna i giorni 25 e 26 marzo, accompagnate dai docenti in servizio, i quali presenzieranno allo stesso vigilando in maniera assidua e continuativa sugli alunni affinché assistano con silenzio e compostezza, si alterneranno nella vigilanza secondo orario di servizio e, al termine dell'incontro, li riaccompagneranno in aula.

Cronoprogramma attività e Calendario partecipazione classi:

Data	Ora	Sede	Attività	Classi/alunni coinvolti
25/03/19	9,15-9,45	Lab. Pasticceria	Test di ingresso	Gruppo di 20 alunni selezionati
25/03/19	9,45-11,30	Aula Magna	Seminario: Alimentazione e Prevenzione	Classi 5 C,E,F ENO
25/03/19	11,30-13,30	Lab. Pasticceria	Laboratorio : "Gli ingredienti della salute"	Gruppo di 20 alunni selezionati
	13,30-14,00		Degustazione piatto	
26/03/19	9,30-11,30	Aula Magna	Seminario: Alimentazione e Prevenzione	Classi 5A,B,D ENO
26/03/19	11,30-13,30	Lab. Pasticceria	Laboratorio : "Linee guida per la composizione di un piatto sano e completo, ma anche saporito!",	Gruppo di 20 alunni selezionati
	13,30-14,00		Degustazione piatto e Test in uscita per la selezione degli alunni partecipanti allo stage	

La Collaboratrice del DS
Prof.ssa Licia Criscuolo



Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Daniela Palma