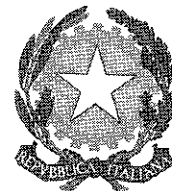




Centro
Territoriale
per l'Inclusione

I.I.S. "E. FERRARI"
BATTIPAGLIA 044



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

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI" - BATTIPAGLIA

Circ. n. 368 Prot. 0004032 del 08/04/2019

01-04 (Uscita)

Battipaglia, 8 Aprile 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" Attività informative e formativo sul contrasto della cattiva alimentazione – Prosecuzione attività.

Si comunicano i nominativi degli alunni che sono stati selezionati a conclusione del percorso portato avanti in collaborazione con l'Associazione ERFAP-UIL sul tema del contrasto alla cattiva alimentazione:

Sica Cristiana Classe 5 A ENO;

Fasulo Mirko Classe 5 D ENO;

Ambrosio Carmine Classe 5 D ENO;

Cianciulli Antonietta Classe 5 E ENO (Riserva).

Come già comunicato nella circolare interna n. 314, gli alunni selezionati 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 previsto nella prima settimana di Maggio.

Si comunica inoltre che il gruppo di lavoro alunni che hanno partecipato al Laboratorio ERFAP-UIL nei giorni 25 e 26 Marzo 2019, selezionati ai sensi dei criteri di cui alla circolare 314, proseguiranno nell'attività di formazione partecipando, coordinati dal prof. Ruggi, alla realizzazione di attività finalizzate alla produzione di un volume fotografico illustrativo di una serie di menu, dall'antipasto al dolce, progettati per una corretta alimentazione nell'ottica della prevenzione delle patologie alimentari.

Pertanto gli alunni sopra indicati, come da elenco allegato alla circolare presente, si riuniranno in Aula Magna dalle 10,15 alle ore 11,15 della giornata del 9 aprile prossimo, per concordare la tipologia di menu e la preparazione dello stesso, da realizzarsi in due step: uno, di prova, con il solo gruppo di lavoro ed il docente coordinatore, e l'altro, da realizzarsi entro il 17 aprile 2019, alla presenza degli operatori di ERFAP-UIL che effettueranno le riprese per le foto e le videoricette da inserire nel volume fotografico.

Le date di svolgimento dei due step di realizzazione del menu dovranno essere concordate con il responsabile dei Laboratori di Cucina, prof. Carlo D'Acunzo, e con gli uffici di Vicepresidenza, prof.ssa Licia Criscuolo, per concordare eventuali sospensioni delle esercitazioni laboratoriali nelle giornate interessate.

Si coglie l'occasione per esprimere i più sentiti ringraziamenti ai docenti ed agli assistenti tecnici che si sono messi a completa disposizione , rendendo possibile, grazie alla propria abnegazione e professionalità, lo svolgimento delle giornate di formazione in maniera altamente professionale.

Soprattutto però corre l'obbligo di esprimere vivissimi ringraziamenti alla associazione ERFAP-UIL che ha proposto questa interessante opportunità di formazione dei nostri alunni, volta a premiare le eccellenze presenti tra i nostri alunni, per un incentivo ad un continuo sforzo di miglioramento e di crescita professionale.

La Collaboratrice del DS
Prof.ssa Licia Criscuolo




Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Daniela Palma