

	I S T I T U T O D I I S T R U Z I O N E S E C O N D A R I A S U P E R I O R E " L U I G I V A N V I T E L L I "				
	TECNICO		PROFESSIONALE		
 ECDL	SETTORE ECONOMICO	SETTORE TECNOLOGICO	SETTORE INDUSTRIA E ARTIGIANATO	SETTORE SERVIZI	
	Amministrazione Finanza e Marketing	Costruzioni Ambiente e Territorio	Produzioni industriali e Artigianali Manutenzione e Assistenza Tecnica	Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera Servizi socio-sanitari	
	Sede: via Ronca - 83047 LIONI (AV) Cod. mecc. AVIS01200L				
	avis01200l@pec.istruzione.it		www.iisvanvitelli.gov.it AVIS01200L@istruzione.it		
Tel. 0827 1949208 COD. FISCALE: 82002610648 Fax 0827 1949202					

Settimana della flessibilità

Titolo del progetto	SNACK DIFFERENT...
Priorità (RAV)	<p>Sviluppare le competenze chiave europee rimodulando il curriculum di istituto con evidenze a loro riferite.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Imparare ad imparare: Conoscere il proprio corpo e costruire un rapporto sereno con l'alimentazione e la salute. Imparare a formulare nuovi prodotti alimentari. • Competenza digitale: Potenziare le competenze digitali, l'uso di Internet con finalità di studio e di ricerca, utilizzo di format già predisposti o da predisporre in cui inserire dati, informazioni e/o immagini • Spirito di iniziativa e imprenditorialità
Traguardo (RAV)	<p>Adottare un sistema di monitoraggio/valutazione delle competenze chiave europee effettuando rilevazioni periodiche delle competenze sociali e civiche.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Agire in modo autonomo e responsabile • Collaborare e partecipare • Acquisire ed interpretare l'informazione • Individuare collegamenti e relazioni • Progettare • Risolvere problemi • Comunicare: comprendere, catalogare, rappresentare, analizzare e rielaborare dati.
Obiettivo (RAV)	Costituire gruppi di studio e di lavoro per la definizione del curriculum integrato con le competenze chiave europee.
Altre priorità	<ul style="list-style-type: none"> • Modificare le abitudini alimentari scorrette in sane • Trasferire maggiori conoscenze sulla composizione di alcuni snack e merendine industriali

	<ul style="list-style-type: none"> • Far acquisire la consapevolezza dei benefici salutari delle merende “homemade” rispetto a quelle industriali • Sollecitarli alla realizzazione di semplici snack, equilibrati nutrienti e adatti alle esigenze nutritive della fascia d'età coinvolta, attraverso l'impiego e l'assemblaggio di ingredienti facilmente reperibili, caratterizzati anche da un discreto potere saziante e forse più economici.
Gruppo del progetto (massimo 3 docenti)	
Articolazione, descrizione e spirito del progetto	<p>Il progetto nasce dall'attenzione che i docenti rivolgono giornalmente alla comunità studentesca e dall'osservazione comportamenti alimentari scorretti e poco salubri.</p> <p>Articolato in 20 ore, nell'arco della settimana compresa tra il 6 e il 9 marzo 2019, prevede:</p> <p>Lavori individuali e di gruppo, ricerca, catalogazione e collazione di materiali; interazione tra pari o con docenti, con momenti di scambio e di confronto, affinché ciascuno di essi possa essere in grado di potenziare le proprie competenze comunicative verbali e relazionali</p> <p>Il monitoraggio del percorso di studio e di approfondimento sarà in itinere con continui e costanti controlli sullo svolgimento delle pratiche laboratoriali .</p> <p>La valutazione verterà sulle abilità di ciascun partecipante e sulla realizzazione dei prodotti finali progettati.</p>
Attività previste	<p>Attività laboratoriali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Attività di ricerca: valutazione del fabbisogno energetico di uno studente medio e dell'apporto necessario durante la colazione e la merenda mattutina, presenza di produttori e costi di frutta secca ed essiccata biologica e/o locale; • Formulazione di 2 merende a base di frutta secca ed essiccata; • Verifica nutrizionale delle formulazioni ideate; • Costruzione di una confezione con le indicazioni obbligatorie e l'etichetta nutrizionale; • Valutazione del costo medio delle 2 formulazioni ideate; • Cartellone promozionale sui benefici di una corretta merenda e delle nuove formulazioni ideate; • Evento degustazione: preparazione di 2 latti vegetali e di assaggi delle 2 nuove formulazioni con valutazione sensoriale su un campione di studenti.

Finalità che il progetto intende perseguire	<p>Rendere sempre più consapevoli gli allievi che un consumo continuo di snacks industriali, ad alta densità energetica e dal contenuto eccessivo di conservanti, grassi di pessima qualità e di zuccheri raffinati, è causa, nel lungo periodo, di un notevole incremento dell'insorgenza di malattie quali obesità, disturbi cardiocircolatori, diabete, ecc.</p> <p>Rendere capaci gli studenti di formulare alternative salutari ai soliti snack presenti in commercio attraverso la formulazione di merende salutari con ingredienti facilmente reperibili; saperne valutare i costi unitari e la loro capacità di sostituire eventualmente le prime colazioni che spesso vengono saltate dagli studenti.</p> <p>Avvicinare gli studenti all'analisi sensoriale e alla valutazione dei test di gradimento di un prodotto/ricetta.</p>
Risorse logistiche che si prevede di utilizzare (palestra, laboratori, aula magna, ecc...)	<p>Laboratorio informatico: 6 e 7 marzo. 9 marzo (ultima ora)</p> <p>Laboratorio enogastronomico: giorno 8 marzo</p> <p>Aula: giorno 9 marzo</p>
Destinatari del progetto (I Biennio; II Biennio; V Anno)	II BIENNIO settore IPSEOA (classi Terze e Quarte)
Metodologie	Cooperative learning, tutoring tra pari, brain storming.
Prodotto finale	<ul style="list-style-type: none"> • Preparazione di snacks/ spuntini "homemade e tradizionali", 2 tipologie di latte vegetale • Realizzazione di confezioni ed etichette nutrizionali per i prodotti realizzati; • Cartellone promozionale della merenda equilibrata; • Questionario di "customer satisfaction" da sottoporre ad un "Panel di assaggiatori" (gruppo di valutazione) per sondare il grado di soddisfazione delle merende preparate
Competenze da sviluppare	<ul style="list-style-type: none"> • Digitale: utilizzo di internet e di strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento • Progettare: Organizzare ed elaborare con i dati a disposizione • Comunicare: rappresentare prodotti e servizi
Eventuale coinvolgimento di professionalità e personalità esterne	

