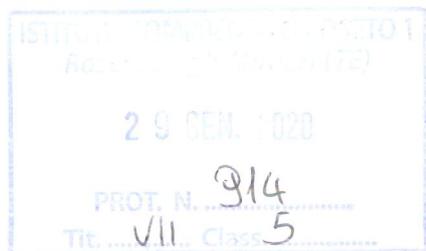




ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
SERVIZI per l'ENOGASTRONOMIA e l'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"FILIPPO DE CECCO"

SEDE: 65127 PESCARA - Via dei Sabini 53 - tel. 085 690747 - fax 085 690442
SUCCURSALE: 65127 PESCARA - Via Itlica, 35 - tel. e fax 085 65531 - 65113
MENZA CONVITTO: 65129 PESCARA - Via Tirino, 67 - tel. 085 4516839 - fax 085 9189898
COD. MEC. PERH010006 - C.F. 80014880688
www.alberghierodececco.it - email: perh010006@istruzione.it - perh010006@pec.istruzione.it



Ai Dirigenti Scolastici degli Istituti Superiori di 1° e 2° grado
Regione Abruzzo
Ai Dirigenti Scolastici degli Istituti Alberghieri
Abruzzo - Molise - Marche

Oggetto : comunicazione avvio corso di formazione: **"ALIMENTAZIONE, SOSTENIBILITÀ E STILI DI VITA"**

Gentilissimi,

Il nostro Istituto ha organizzato, in collaborazione con **BioPass Abruzzo a.p.s.** il **Corso di formazione "ALIMENTAZIONE, SOSTENIBILITÀ E STILI DI VITA"** che inizierà il giorno **4 Marzo 2020** e terminerà il giorno **3 Aprile 2020**.

Il corso, ispirandosi agli obiettivi dell' **"Agenda per lo Sviluppo Sostenibile 2030"**, intende presentare ai docenti una panoramica delle più recenti conoscenze nei campi della corretta alimentazione, della sostenibilità ambientale e degli stili di vita salutari, nonché fornire loro adeguati strumenti di lavoro per una efficace ricaduta didattica all'interno delle classi.

Il Corso, progettato come Unità Formativa Capitalizzabile, è a numero chiuso, rivolto a 70 docenti di Scuola Secondaria di 1° e 2° grado, ed ha una durata complessiva di 25 ore di cui 20 di lezione partecipata e 5 di studio individuale e produzione materiali.

È possibile iscriversi, dal giorno 27.1.2020 e fino al 27.2.2020, esclusivamente attraverso la **piattaforma S.O.F.I.A.**, richiamando dal catalogo il codice ID **39956**.

Il corso ha un costo di 120 euro e può essere acquistato utilizzando la **Carta Docente** oppure con bonifico bancario su IBAN: IT33D0503415400000000004586, indicando nella causale "Iscrizione Corso di Formazione Sostenibilità". La ricevuta del bonifico o della Carta Docente andrà comunque consegnata al Tutor in occasione del primo incontro.

I docenti che non hanno accesso alla piattaforma S.O.F.I.A. (es. docenti a tempo determinato) e che intendono iscriversi, devono contattare al più presto la prof.ssa Alessia Di Giovanni, Referente per la Formazione dell'IPSSAO "F. De Cecco",

Il corso si terrà presso l'Aula Magna dell'IPSSAO "F. De Cecco", sita in Pescara alla via Dei Sabini n. 53 e si articolerà in cinque incontri di lezioni partecipate e attività laboratoriali, più un Convegno Conclusivo di condivisione e restituzione aperto alla Cittadinanza.

Interverranno in qualità di relatori:

MOD.1

- Prof.ssa Alessandra Di Pietro - Dirigente Scolastica IPSSEOA "F. De Cecco",
- Prof. Leonardo Seghetti - Agronomo, Docente di chimica agraria e enologia
- Dott.ssa Francesca Masciopinto - Biologa, Dottore di Ricerca

MOD.2

- Prof. Roberto Casaccia - Biologo, Specialista in Scienza dell'alimentazione
- Dott.ssa Luisa Serri - Biologa Nutrizionista libera professionista

MOD.3

- Dott.ssa Pamela Colasante - Biologa Nutrizionista libera professionista
- Dott.ssa Carmen Biscaini - Biologa, Specialista in Biochimica clinica

MOD.4

- Dott.ssa Angela Alessia Giuliani - Biologa, Specialista in Scienza dell'alimentazione
- Dott.ssa Marianna Di Rienzo - Specialista in Scienza dell'alimentazione

MOD.5 - Laboratorio

- Dott.ssa Gabriella Parigi – Biologa, Master in Dietologia e nutrizione umana
- Tutor d'Aula prof.ssa Annamaria Spina - docente IPSSEOA "F. De Cecco"
- Tutor d'Aula prof.ssa Alessia Di Giovanni - docente IPSSEOA "F. De Cecco"

MOD.6 - Convegno di condivisione e restituzione

- prof.ssa Alessandra Di Pietro - Dirigente Scolastica IPSSEOA "F. DE Cecco" – Pescara
- prof. Leonardo Seghetti - Agronomo, Docente di chimica agraria e enologia
- dott.ssa Annunziata Taccone - Biologa – Vicepresidente BioPass Abruzzo a.p.s.
- prof.ssa Alessia Di Giovanni - Referente per la Formazione - IPSSEOA "F. De Cecco"
- prof.ssa Maria Pina Rosato - Docente esperta in alimentazione sostenibile - IPSSEOA "F. De Cecco"
- altri ospiti da definire

Programma dettagliato del Corso di Formazione

Primo incontro in presenza: 4 marzo 2020 15.00-18.30

- Le linee guida MIUR per l'Educazione Alimentare.
- La Triade Mediterranea
- Un'esperienza, sul territorio nazionale, di educazione alimentare e ambientale.

Le indicazioni ministeriali presenti e future in tema di alimentazione, ambiente e sostenibilità. Colture e culture alla base dello Stile Mediterraneo. La testimonianza di una consolidata buona prassi di educazione alimentare e ambientale diffusa da anni in oltre 500 scuole primarie sul territorio nazionale.

Secondo incontro in presenza: 11 marzo 2020 15.00-18.30

- Società, consumi alimentari e diet industry.
- La filiera agroindustriale e gli impatti ambientali

Le tendenze della società attuale in tema di consumi alimentari e l'influenza che su di essi hanno le tecniche di marketing. Le fake news e il dilagare delle più improbabili proposte dietetiche. L'impatto ambientale nella produzione dei nostri cibi.

Terzo incontro in presenza: 18 marzo 2020 15.00-18.30

- Obesità e sovrappeso: prevenire è meglio.
- Alimentazione e stili di vita nella prevenzione dei tumori.

Obesità e sovrappeso nella fascia preadolescenziale e adolescenziale. Le statistiche della morbidità per obesità e tumori. Le modalità di intervento preventivo mediante l'informazione, la modifica degli stili di vita e la corretta alimentazione.

Quarto incontro in presenza: 25 marzo 2020 15.00- 18.30

- Microbiota e biodiversità.
- Ogm tra scienza e pregiudizi

Tra le nuove frontiere della scienza, dibattute sia a livello scientifico che nella popolazione e che maggiormente impattano sulle abitudini alimentari e sull'ambiente, saranno approfonditi i temi dell'influenza reciproca di microbiota e biodiversità e della diffusione delle colture ogm da cui derivano alcuni dei cibi più comunemente consumati.

Quinto incontro in presenza – 27 marzo 2020 15.00- 18.00

Laboratorio

Testimonianze e contributi dei corsisti. Condivisione di strumenti di progettazione di interventi didattici. Elaborazione di una Unità di Apprendimento.

I corsisti già coinvolti in prima persona nella progettazione e/o nella realizzazione di percorsi di educazione alimentare e alla sostenibilità, porteranno le loro testimonianze. Tutti i corsisti, divisi in gruppi a seconda dell'ordine di scuola e con la guida dei tutor d'aula, elaboreranno una Unità di Apprendimento da condividere nel successivo convegno.

Sesto incontro in presenza – 3 aprile 2020 15.00- 18.00 *

Convegno conclusivo

Sarà un momento di bilancio, confronto e condivisione. Il referente di ciascun gruppo di corsisti illustrerà quanto elaborato; seguirà una tavola rotonda con la partecipazione di esperti della formazione, dell'ambiente e della nutrizione, e terminerà con la consegna degli attestati.

In allegato si invia la locandina del Corso di Formazione.

Il programma dettagliato del Corso è visibile anche sul Sito www.alberghierodececco.edu.it nella sezione "Piano Formazione".

Info: prof.ssa Alessia Di Giovanni, Referente per la Formazione IPSSEOA "F. De Cecco", tel. 329-3134676.

Confidando nella vostra collaborazione, ringrazio e saluto con viva cordialità.

Pescara, 24.1.209

La Dirigente Scolastica
Prof.ssa Alessandra Di Pietro

ALIMENTAZIONE, SOSTENIBILITÀ E STILI DI VITA

AULA MAGNA - IPSSAO "F. DE CECCO" - Via dei Sabini 53, PESCARA

UFC - 20 ore di lezioni partecipate e 5 ore di lavoro individuale



PROGRAMMA

4 marzo 2020 - h. 15.00 - 18.30

MOD. 1: PROMUOVERE L'ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE E GLI STILI DI VITA SALUTARI

ALESSANDRA DI PIETRO - Dirigente Scolastica IPSSAO "F. DE CECCO" - Pescara

LEONARDO SEGHETTI - Agronomo, Docente di Chimica agraria e Enologia

FRANCESCA MASCIOPINTO - Biologa, Dottore di Ricerca

11 Marzo 2020 - h. 15.00 - 18.30

MOD. 2: ALIMENTAZIONE E STILE DI VITA SOSTENIBILE PER UN PIANETA SOSTENIBILE

ROBERTO CASACCIA - Biologo, Specialista in Scienza dell'Alimentazione

LUISA SERRI - Biologa Nutrizionista libero professionista

18 Marzo 2020 - h. 15.00 - 18.30

MOD. 3: EMERGENZA SANITARIA E SFIDE NUTRIZIONALI

PAMELA COLASANTE - Biologa Nutrizionista libero professionista

CARMEN BISCAINI - Biologa, Specialista in Biochimica clinica

25 Marzo 2020 - h. 15.00 - 18.30

MOD. 4: NUOVE FRONTIERE

ANGELA ALESSIA GIULIANI - Biologa, Specialista in Scienza dell'Alimentazione

MARIANNA DI RIENZO - Biologa, Specialista in Scienza dell'Alimentazione

27 Marzo 2020 - h. 15.00 - 18.00

MOD. 5: LABORATORIO DIDATTICO

GABRIELLA PARIGI - Biologa, Master in Dietologia e Nutrizione Umana

3 Aprile 2020 - h. 15.00 - 18.00

CONVEGNO DI CONDIVISIONE E RESTITUZIONE aperto alla Cittadinanza

Bilancio, confronto e condivisione degli elaborati dei corsisti - Tavola Rotonda con esperti della formazione, dell'ambiente e della nutrizione.

Il corso è realizzato in partnership tra IPSSAO "F. DE CECCO" e BIOPASS ABRUZZO A.P.S.

Direzione del corso: Dott.ssa ALESSANDRA DI PIETRO - Dirigente Scolastica IPSSAO "F. De Cecco - Pescara"

Referenti della formazione e Tutor: Prof.sse ALESSIA DI GIOVANNI - ANNA MARIA SPINA - IPSSAO "F. De Cecco"

Email: formazione dececco@gmail.com