



*Pietro Piazza*  
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO

0190.N. 670



06.12.2024

Alle Ai Sigg. genitori | delle/degli alunne/i  
| dell'I.P.S.S.E.O.A. "PIETRO PIAZZA"  
Ai | Ai docenti  
| dell'I.P.S.S.E.O.A. "PIETRO PIAZZA"

p.c.  
Ai collaboratori | proff. Aiello, Reginella, Gaeta,  
del D.S. | Lipari, Pagano, Bisconti - Gagliano  
Al | D.S.G.A.  
Al | Sito WEB

OGGETTO: PIANO ESTATE 2024-2025 "Percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni negli anni scolastici 2023-2024 e 2024-2025"

Si comunica che il nostro Istituto ha aderito al progetto di cui all'oggetto PIANO ESTATE 2024-2025 "Percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità per gli anni scolastici 2023-2024 e 2024-2025"

Breve descrizione del progetto:

**"Enogastronomia siciliana in Movimento: un viaggio tra sapori e benessere":** Il turismo enogastronomico rappresenta oggi un nuovo modo di viaggiare, il nuovo trend turistico che sta interessando un numero sempre maggiore di turisti appassionati, alla ricerca di sapori e saperi, di tradizioni autentiche e culture locali; in questo senso il cibo assume su di sé un ruolo nuovo e molto importante, quello di narratore di un territorio, della sua cultura, della sua identità e dei valori.

Il progetto proposto si pone l'obiettivo di creare un ambiente di apprendimento attivo e cooperativo con lo scopo di guidare gli alunni in una profonda riflessione emotiva promuovendo legami di socialità tra il gruppo di lavoro docenti e il gruppo degli studenti, instaurando tra i due gruppi un rapporto di parità tale da permettere una migliore didattica attraverso il lavoro di gruppo.

## Articolazione e durata del corso:

Il percorso formativo sarà articolato nei seguenti moduli:

### 34960 - **B.I.T. in PIAZZA..** (Competenza imprenditoriale)

*La Sicilia, la sua architettura, i suoi colori, i profumi e i sapori siano alla base dell'estro creativo di artisti internazionali e nazionali; Attraverso questo modulo si vuole dare competenze alle/agli alunne/i su come promuovere il turismo enogastronomico del territorio nella sede più "importante" dove si incoraggia il turismo.*

### 35074 - **StrEAT Food** (Consapevolezza ed espressione culturale)

*Lo street food in Sicilia racconta la storia dell'isola. Le varie conquiste nei secoli passati, le fusioni delle cucine e ingredienti poveri ma dai sapori pieni, che riempiono non solo la bocca ma anche tutti gli altri sensi; Il modulo ha come obiettivo quello di far prendere consapevolezza alle nuove generazioni sulle origini e la storia della gastronomia di strada siciliana.*

### 35245 - **Dal vigneto alla bottiglia: La Sicilia che...BRILLA** (Competenza imprenditoriale)

*Il territorio e il vino siciliano rappresentano un valore unico nel panorama enologico italiano e mondiale.*

*Obiettivo del modulo è far conoscere alle/agli alunne/ il vino siciliano con le sue caratteristiche distintive, al fine di avere competenze per promuovere una viticoltura di alta qualità da un mosaico di territori unici.*

### 35405 - **Biodiversità enogastronomica siciliana** (Consapevolezza ed espressione culturale)

*La terra è l'origine dei nostri alimenti e la qualità è spesso legata alla biodiversità che esalta il gusto e i valori nutrizionali del cibo e coniuga la conservazione delle risorse genetiche con l'economia delle aziende.*

*Il modulo si prefigge di dare competenze e conoscenze alle/agli alunne/i sulla complessa biodiversità del panorama enogastronomico del territorio siciliano attraverso la ri-scoperta dei grani antichi, della trasformazione di lattini e formaggi, e delle varietà di olive da cui si producono varie tipologie di olii che sono l'eccellenza siciliana.*

### 35990 - **Attività in ambiente naturale** (Educazione motoria)

*Acquisizione del rispetto per la natura, la conoscenza del territorio circostante con le sue potenzialità turistiche*

### 36080 - **Rispetti...AMO il territorio** (Competenze in materia di cittadinanza)

*Dare consapevolezza dell'importanza dei principi di cittadinanza attraverso il rispetto per il territorio circostante.*

### 36208 - **Siamo AmMARE** (Educazione motoria)

*Conoscenza del mare, delle coste sotto l'aspetto turistico/sportivo*

## **Destinatari: caratteristiche e requisiti di accesso**

Il corso è rivolto a n. 20 partecipanti per modulo, studenti dell'I.P.S.S.E.O.A. "PIETRO PIAZZA", selezionati in funzione delle domande pervenute ed aventi i seguenti requisiti

- Essere nell'anno scolastico 2024/2025 iscritti e frequentanti l'istituto;
- Avere manifestato durante il presente anno scolastico, o nei precedenti, forti motivazioni al miglioramento e all'apprendimento non convenzionale.

Nel caso di esubero di candidature il Dirigente Scolastico si riserva il diritto di ammettere un numero superiore di alunni.

### **Modalità presentazione domanda**

Il candidato presenterà tramite il link appositamente predisposto e sotto riportato o comunicando la propria candidatura al docente tutor PFI/PCTO

**<https://forms.gle/z6MkZjDWrvxirgQn7>**

### **Valutazione delle domande e modalità di selezione**

La valutazione delle candidature pervenute verrà effettuata dal dirigente scolastico che potrà all'occorrenza servirsi di apposita commissione formata da docenti della scuola e nominata allo scadere dei termini di presentazione delle istanze di partecipazione.

I percorsi formativi sono diretti al recupero delle fragilità dimostrate nel corso dell'anno scolastico e al potenziamento delle competenze trasversali

### **Sede di svolgimento**

I percorsi formativi si svolgeranno presso l'istituzione scolastica, salvo uscite sul territorio e/o presso un centro sportivo/balneare, secondo un calendario da concordare e che sarà pubblicato sul sito dell'Istituto.

### **Frequenza al corso**

La frequenza al corso è obbligatoria. È consentito un numero massimo di ore di assenza, a qualsiasi titolo, pari al 25% del totale delle ore previste.

Gli allievi che supereranno tale limite, pur potendo continuare a partecipare al corso, non potranno ricevere l'attestato di merito.

Si ringrazia tutti per la fattiva collaborazione

La pubblicazione della presente circolare sul Sito Web del ns Istituto (sezione "circolari") e nella sezione "BACHECA" del Registro Elettronico ARGO, ha valore di formale notifica a ciascuno degli interessati.

L'occasione è gradita per porgere cordiali saluti.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

*Prof. Vito Pecoraro*

(firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3 co. 2 D. lgs 39/93)