

**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "A. RIGHI "**  
**CON SEDE ASSOCIATA – ITAS M. GUERRISI Reggio Calabria**

**Settore Tecnologico**

A DOCENTI, STUDENTI Coordinatori/Tutor interno  
classi Quinte indirizzo BS  
p.c. Gruppo PCTO, GENITORI, Segreteria didattica  
sito web d'Istituto

**OGGETTO: Percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO) –  
Avvio classi VA, VB indirizzo Biotecnologie sanitarie**

Si informano i docenti e gli alunni delle classi in indirizzo, che giovedì 22 aprile 2022 prenderà avvio l'attività del percorso in oggetto col **Dipartimento di Scienze Biomediche, Odontoiatriche e delle Immagini Morfologiche e Funzionali - Sez. SAST - dell'Università degli studi di Messina**

- **Titolo:** Enogastronomia e salute
- **Percorso:** Le attività progettuali saranno orientate allo sviluppo di competenze nella pianificazione, produzione, controllo (monitoraggio) e gestione nelle attività pertinenti l'intera filiera produttiva degli alimenti. Una rilevanza centrale, tra i contenuti selezionati, sarà attribuita proprio alle attività di controllo, considerate quali strumenti essenziali di garanzia della sicurezza e salubrità alimentare. I contenuti che verranno proposti attraverso modalità differenti, mireranno inoltre ad evidenziare l'imprescindibilità dei concetti di qualità e sicurezza alimentare e di come essi rappresentino l'essenza stessa del binomio alimentazione-salute.
- **Durata:** n. 12 ore distribuite tra attività di lezione e seminari.
- **Attività:**
  - l'individuazione e la rilevazione tecnico-scientifica di indicatori specifici della qualità agronomica, igienico-sanitaria, nutrizionale ed organolettico-sensoriale delle preparazioni alimentari; - la correlazione tra metodi di cottura, proprietà organolettiche ed impatti nutrizionali degli alimenti; - l'individuazione degli aspetti salutistici della dieta Mediterranea e del legame tra produzioni di qualità e salute, con particolare attenzione ad olio e vino, alimenti simbolo della cultura alimentare del Mediterraneo; - la qualità alimentare espressa quindi come tipicità e legame con il territorio, inteso nella sua globalità (dal contesto geo-pedo-climatico alle culture e tradizioni).

- **Calendario:**

venerdì 22 aprile	giovedì 5 maggio	venerdì 6 maggio
-------------------	------------------	------------------

Per le giornate sopra indicate gli studenti svolgeranno attività in modalità a distanza seguendo regolarmente la prima ora di lezione. Dalle ore 9:00 alle ore 13 i tutor condivideranno sulla classe virtuale il link di collegamento con gli esperti dell'Università di Messina.

- Tutor: Prof. Giuffrè Domenico – VA

Prof.ssa Scolaro Antonia - VB

Reggio Calabria 31/03/2022

Dirigente Scolastico

Avv. Maria Daniela Musarella  
