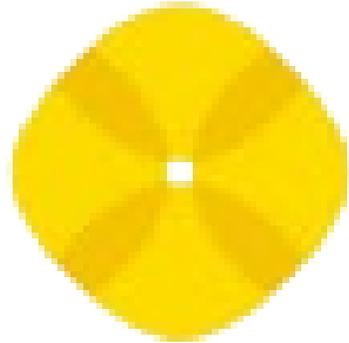
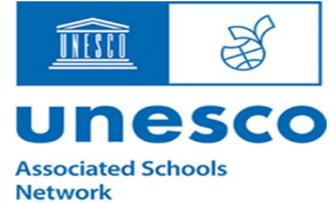


*Ministero dell' Istruzione*  
*Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e formazione*  
*Direzione generale per gli ordinamenti scolastici, la valutazione*  
*e l' internazionalizzazione del sistema nazionale di istruzione*



# RiGenerazione dei saperi



Organizzazione  
delle Nazioni Unite  
per l' Educazione,  
la Scienza e la Cultura



Commissione Nazionale  
Italiana per l' UNESCO

**TSCHIBBOLETH**



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO**  
**SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA**  
**ASSISI**

Via Eremo delle Carceri, 19 - 06081 - Assisi (PG) - Tel. 075/813054 Fax 075/813732  
Ambito I/Distretto 4 - Codice PGRH02000B - C.F. 94091390545  
@-mail: [pgrh02000b@istruzione.it](mailto:pgrh02000b@istruzione.it) @-pec: [pgrh02000b@pec.istruzione.it](mailto:pgrh02000b@pec.istruzione.it)  
Sede Santa Maria degli Angeli 075/80.44.495



**TRINITY**  
COLLEGE LONDON  
Registered Examination Centre

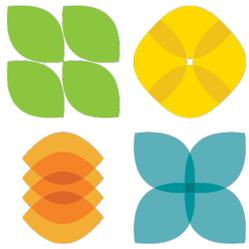
**Scuola Secondaria di II° grado in  
Assisi, (PG), Regione Umbria**

**Numero complessivo studenti  
partecipanti: 120**

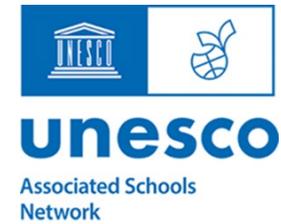
## **Progetto UNESCO**

### **“Ambiente e salute: cibo, identità e benessere”**

Il nostro Istituto si propone di sensibilizzare i giovani allo sviluppo sostenibile, attraverso la valorizzazione di prodotti agroalimentari di eccellenza, con azioni che sfruttino la varietà delle colture, del paesaggio e della “cultura”, custode dell’identità del territorio. Fornire strumenti di scelta consapevole dei beni per un’economia circolare a tutela ambientale, avvicinare i giovani di culture diverse al rispetto di una corretta alimentazione in base a buone pratiche di produzione e consumi equi, eliminando gli sprechi. Proporre sani stili di vita e produzioni sostenibili, e sostegno alle microimprese soprattutto se trattasi di start up giovanili. Sensibilizzare gli allievi alla cultura del cibo, come mediazione del linguaggio tra i popoli e come strumento di prevenzione di salute e benessere.



*Ministero dell'Istruzione*  
*Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e formazione*  
*Direzione generale per gli ordinamenti scolastici, la valutazione*  
*e l'internazionalizzazione del sistema nazionale di istruzione*



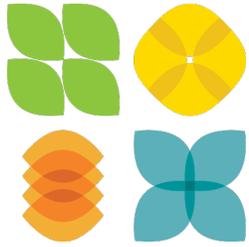
## **Finalità generali :**

Tutela della biodiversità, di paesaggi e tradizioni. Incremento dell'uso dei prodotti locali e stagionali. Corretta alimentazione in tutte le fasce di età. Informativa su etichettatura, imballaggi, sprechi e raccolta differenziata.

## **Obiettivi di apprendimento raggiunti:**

- Obiettivi di apprendimento cognitivo
- Obiettivi di apprendimento socio-emotivo
- Obiettivi di apprendimento comportamentale

Avvicinare i giovani di culture diverse al rispetto di una corretta alimentazione in merito a strategie, pratiche di produzione, consumi equi, eliminando gli sprechi. Proporre stili di vita e produzioni sostenibili, fornire strumenti per una scelta consapevole di tutela ambientale e sostegno alle microimprese soprattutto se trattasi di start up giovanili. Sensibilizzare gli allievi alla cultura del cibo come mediazione del linguaggio tra i popoli. Tutelare qualità e sicurezza del cibo come strumento di prevenzione di salute e benessere.



*Ministero dell'Istruzione*  
*Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e formazione*  
*Direzione generale per gli ordinamenti scolastici, la valutazione*  
*e l'internazionalizzazione del sistema nazionale di istruzione*



## **Approcci e metodologie**

Unire i saperi teorici all'esperienza pratica è oggetto di metacognizione condivisa, che necessita l'utilizzo di metodologie come learning by doing, problem solving role playing, lavoro di squadra e didattica laboratoriale. Gli studenti che mettono "le mani in pasta", acquisiscono autonomia e sono i veri protagonisti del progetto. La peer-education, messa in atto da alunni e docenti, permette un'efficace ricaduta all'interno della comunità scolastica. Utilizzo di DAD e DDI, vista l'attuale emergenza Covid.

## **Competenze trasversali e della sostenibilità**

Sapere tutelare le identità, le produzioni e le eccellenze territoriali ed agroalimentari. Essere responsabili di un consumo e di una produzione consapevole per la salvaguardia della salute. Essere competenti in tema di cittadinanza digitale. Saper comunicare in lingua inglese.

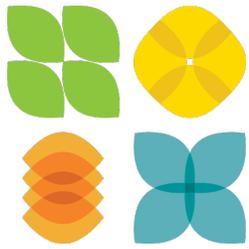
# UNESCO - AGENDA 2030: QUALITÀ, INCLUSIONE, INTERNAZIONALIZZAZIONE GOALS N. 3 e N. 12. “AMBIENTE E SALUTE: CIBO, IDENTITÀ E BENESSERE” LE VIE DEL CICLOTURISMO IN UMBRIA



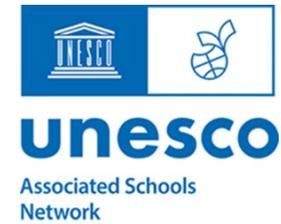
Progetto finale: Mappa interattiva, indicazione di percorsi scelti dagli studenti anno scolastico 20/21

(I lavori sono pubblicati nel sito della scuola)

*Prodotti di qualità  
 Bellezze naturali e artistiche  
 Benessere psicofisico  
 Cibo sano*



Ministero dell'Istruzione  
Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e formazione  
Direzione generale per gli ordinamenti scolastici, la valutazione  
e l'internazionalizzazione del sistema nazionale di istruzione



## La strada del Sagrantino



### D'Annunzio

*Montefalco, Benozzo pinse a fresco  
giovenilmente in te le belle mura,  
ebro d'amor per ogni creatura  
viva, fratello al Sol, come Francesco*

**Coinvolgimento della comunità educante/società:**  
Coldiretti, Comune Assisi, Asl n.1 Umbria, Unipg-Fac. Farmacia e Fac. Agraria, Scuole I grado e II grado del territorio, Giovani Imp. agricoli, Codacons, Ass. S.Marco Juventina.