

Progetto PCTO: “Gluten Free”



Soggetti organizzatori coinvolti:

I

AIC ASSOCIAZIONE CELIACIA ITALIANA – CALABRIA

ANPAL SERVIZI SPA

Struttura progettuale

Utenti Destinatari	
Obiettivo	<p>L'obiettivo del percorso è quello di fare acquisire agli studenti, le conoscenze e le competenze tecniche sulla celiachia e sulla gestione dei clienti affetti da questa patologia e proporre preparazioni di base "gluten free" che si prestano ad essere riviste e reinterpretate in modo creativo. Il progetto ha anche l'obiettivo di favorire la conoscenza/comprendimento della diversità alimentare al fine di abbattere le barriere culturali ed il pregiudizio affinché le varie diversità possano essere viste come una risorsa, e non come un motivo per l'esclusione sociale degli individui. Partendo dall'esperienza maturata in relazione alla celiachia, le istituzioni preposte intendono sviluppare uno strumento pedagogico che possa agevolare l'integrazione sociale e la tolleranza verso la diversità, con particolare riguardo alle differenti abitudini alimentari.</p>
Conoscenze:	<ul style="list-style-type: none">● La struttura dei cereali, Tipologia dei cereali.● Le attrezzature da utilizzare nel laboratorio di pasticceria.● Le certificazioni di tipicità e dei marchi di qualità.● La celiachia e il valore dei cereali in una dieta equilibrata.● La specificità di alcuni ingredienti utilizzati con i cereali.● Metodi e procedure di preparazione, conservazione e cottura degli alimenti gluten free.● Caratteristiche della pasticceria gluten free.● Programmazione e organizzazione della produzione.● Tecniche di pasticceria gluten free.
Abilità:	<ul style="list-style-type: none">● Valutare le caratteristiche organolettiche degli alimenti.● Distinguere le specificità delle diverse certificazioni e dei diversi marchi di qualità.● Riconoscere le differenze tra allergie e intolleranze.● Riconoscere i cereali in cui è presente il glutine.● Pianificare l'organizzazione e la gestione di un laboratorio di cucina gluten free.● Applicare tecniche di cottura e conservazione ai prodotti senza glutine.● Eseguire preparazioni senza glutine.● Somministrazione dei prodotti senza glutine
Competenze professionali	<ul style="list-style-type: none">● Saper utilizzare tecniche di conservazione, strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici gluten free.● Saper valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.● Saper applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.● Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.● Saper adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

	<ul style="list-style-type: none"> ● Saper utilizzare piatti distinti per evitare di scambiare pietanze con o senza glutine ● Saper somministrare e vendere i prodotti senza glutine realizzati
Competenze chiave per l'apprendimento permanente (<i>Racc. Con. U.E. del 22/05/18</i>)	<ul style="list-style-type: none"> ● Competenza alfabetica funzionale ● Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare ● Competenza imprenditoriale; ● Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.
I contenuti operativi del progetto: lavori da realizzare	Preparazione e realizzazione dei seguenti prodotti: <ul style="list-style-type: none"> ● Antipasti ● Primi ● Secondi ● Impasti lievitati sfogliati ● Impasti lievitati ● Salse e creme
Periodo di attuazione	da Aprile a fine anno scolastico
Tempi di attuazione e	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Prima fase del progetto <ul style="list-style-type: none"> ● 12 ore (strutturate in singola lezione didattico-formativa) ● 10 ore didattica laboratoriale di settore ➤ Seconda fase del progetto (da valutare e concordare) <ul style="list-style-type: none"> ● Attività PCTO presso strutture indicate dall' AIC (a fine percorso prima fase) da concordare
Struttura oraria del percorso	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Prima fase del progetto in attività sincrona <ul style="list-style-type: none"> ❖ Presentazione del progetto da remoto <ul style="list-style-type: none"> ● nr. 2 ore (contenuti didattici del percorso, aspetti legislativi, etichettatura, la dieta senza glutine, i prodotti e i riferimenti in merito a marchi di settore) ❖ Attività laboratoriali con i professionisti AIC (Calabria) da remoto <ul style="list-style-type: none"> ● nr. 2 ore come organizzare un laboratorio di cucina ● nr. 2 ore (approvvigionamento, stoccaggio materie prime; preparazione e manipolazione delle materie prime) ● nr.2 ore (utilizzo delle materie prime prive di glutine in contesto di rischi e/o contaminazione) ● nr. 2 ore i mix senza glutine e le farine "Naturalmente" gluten free, l'utilizzo degli addensanti ● nr. 2 ore per confronto conclusivo su eventuali criticità riscontrate, domande e /o dubbi, approfondimenti tecnico-professionale, somministrazione del test conclusivo.

	<p>❖ Attività didattico-formativo laboratoriale con il docente interno</p> <ul style="list-style-type: none"> ● nr. 10 ore didattica laboratoriale di settore
--	---

Strumenti:	piattaforma multimediale e utilizzo TIC
Metodologie:	lezioni frontali, lavori di gruppo, peer tutoring, problem solving, brain storming
Valutazione finale	A conclusione della progettazione della prima fase sarà somministrato un test semi-strutturato calibrato in funzione delle attività svolte durante la prima fase di realizzazione del progetto; al fine di valorizzare il lavoro prodotto dai singoli discenti.
Risultati attesi:	La crescita della consapevolezza dei partecipanti al progetto ha come scopo l'aggregazione sociale attraverso l'arte culinaria, l'importanza delle differenze alimentari che si fanno risorsa e non limite, occasione di confronto ed unione anziché intolleranza ed esclusione. Diffusione della conoscenza della celiachia e non solo (<i>di tutte le differenze alimentari viste come risorsa e non emarginazione</i>) nelle famiglie che non hanno un componente celiaco, ma che conoscano almeno una persona celiaca - Offrire agli insegnanti uno strumento per affrontare anche l'aspetto emotivo che caratterizza il processo di accettazione della diversità - Stimolare gli studenti alla risposta creativa in presenza di disagio e di emarginazione.
Attività di monitoraggio	Alla fine della prima fase progettuale sarà somministrato un questionario anonimo di gradimento
Disseminazione dei risultati del progetto	Verrà programmato un incontro/confronto con la popolazione scolastica per la diffusione delle competenze acquisite.
Note: costi per la realizzazione del progetto	<ul style="list-style-type: none"> ➤ I costi per i professionisti esterni sono a carico dell'AIC Calabria che fornirà anche il materiale didattico formativo. Eventuali copie e/o altro materiale di supporto dovrà essere fornito e/o fotocopiato dall'istituzione scolastica. ➤ Il costo delle derrate e delle materie prime richieste dal docente, comprese le farine dietetiche, sarà a carico di AIC Calabria. ➤ La scuota si impegnerà a valutare che gli alunni abbiano acquisito le conoscenze inerenti alla celiachia, con verifiche e schede fornite e/o realizzate in collaborazione con AIC Calabria.