



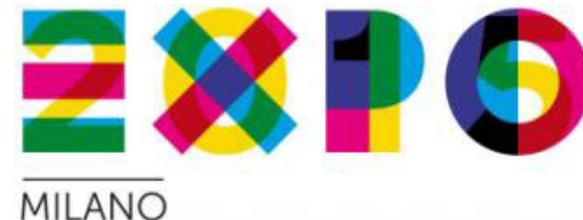
**24<sup>a</sup> mostra convegno nazionale**  
orientamento, scuola, formazione, lavoro

Fiera di Verona **20-22 novembre 2014**  
ore 9.00/18.00 - ingresso libero

GARANZIA FUTURO: IMPARARE LAVORANDO



## **II *TELES*@ a JOB & ORIENTA 2014** **Progetti delle Scuole per Expo 2015**



# *La scuola come Laboratorio di Progettazione Didattica*

*Expo 2015 - Feeding the Planet, Energy for Life - Nutrire il pianeta, Energia per la Vita*

*Nell'ambito di questo tema generale, il tema scientifico, economico, sociale e culturale è l'**Alimentazione***

*L'istituto **Telesi@**, in attesa di Expo 2015, ha attivato un percorso sull'alimentazione che ha integrato le tre dimensioni fondamentali dell'apprendimento.*



TELESI@

*La scuola come*

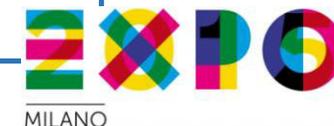
*Laboratorio di Progettazione Didattica*

**a JOB & ORIENTA 2014 con  
Le tre dimensioni dell'apprendimento**



24<sup>a</sup> mostra convegno nazionale  
orientamento, scuola, formazione, lavoro  
Fiera di Verona 20-22 novembre 2014  
ore 9.00/18.00 - ingresso libero

GARANZIA FUTURO: IMPARARE LAVORANDO



**Apprendimento formale**

**Apprendimento non formale**

**Apprendimento informale**

*Collaborazione con aziende ed enti locali*

*Innovazione tecnologica e didattica*

*Trasferibilità del progetto*

*Rete con altre scuole*

*Creatività*

# Le tre dimensioni dell'apprendimento

## 1. Apprendimento formale

La.Pro.Di. di Educazione Alimentare

Per tutti gli studenti delle classi seconde del  
Liceo Scientifico delle Scienze Applicate

### *Con il Cibo in mente*

Percorso formativo della durata di sei mesi, sotto la guida di un'esperta in nutrizione umana e nei disturbi del comportamento alimentare (DCA), finalizzato all'insegnamento di uno stile alimentare corretto e indirizzato a sane abitudini di vita.

#### **Parole chiave**

*Creatività*      *Didattica innovativa*      *Laboratorietà*  
*Trasferibilità*

# Le tre dimensioni dell'apprendimento

**Apprendimento formale**

**Apprendimento non formale**

**Apprendimento informale**

*Collaborazione con aziende ed enti locali*  
*Innovazione tecnologica e didattica*  
*Trasferibilità del progetto*  
*Rete con altre scuole*  
*Creatività*

# Apprendimento formale

La.Pro.Di. di Educazione alimentare

***“Con il Cibo in mente”***



Istituto di Istruzione Superiore **TELESI@**

**La.Pro.Di.:** *CON il CIBO in MENTE*

CLASSI 2<sup>a</sup> T<sub>1</sub>- 2<sup>a</sup> T<sub>2</sub>- 2<sup>a</sup> T<sub>3</sub>

LICEO SCIENTIFICO delle SCIENZE APPLICATE

## **FRUTTA e VERDURA: MEGLIO se di STAGIONE!**



# Un esempio di lezione: ortaggi e nitrati

**Ortaggi ad alto contenuto di nitrati:** lattuga, cavolo rapa, lattuga cappuccina, crescione, bietola da costa, ravanello, rafano, rabarbaro, rapa rossa, spinacio

**Ortaggi a medio contenuto di nitrati:** cima di rapa, indivia, finocchio, cavolo riccio, sedano, cavolo bianco, cavolo verza, zucchini

**Ortaggi a basso contenuto di nitrati:** melanzana, fagiolino, cavolfiore, broccolo, cicoria, pisello, cetriolo, patata, germogli, carota, peperone, funghi, porro, cavoletto di Bruxelles, cavolo rosso, radice amara, asparago, pomodoro, cipolla.

**Anche la distribuzione dei nitrati nell'ortaggio è variabile, con concentrazioni più elevate nei gambi, nelle costole, nelle foglie esterne e nella scorza.**



## Apprendimento non formale

*Programma - Le "A" del Telesi@*

**Scuola residenziale  
estiva di **A**rcheologia e  
**A**ntropologia  
dell'**A**limentazione**





## **Dal PALEOLITICO alla DIETA MEDITERRANEA, ANTROPOLOGIA e ARCHEOLOGIA dell'ALIMENTAZIONE.**

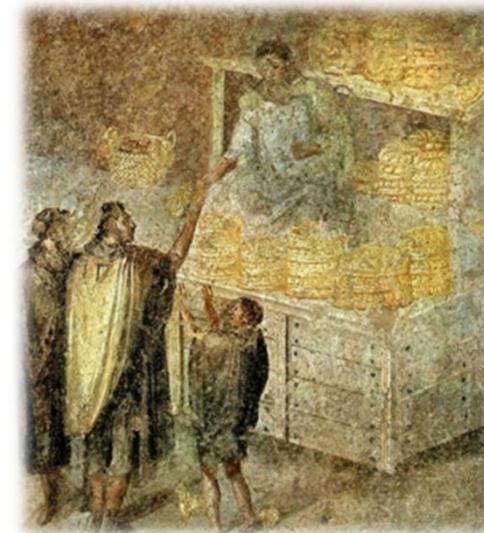
Attuata tra la fine di giugno e l'inizio di luglio, con l'intervento di esperti di azienda e archeologi e con la partecipazione di studenti del *Telesi@* e da tutta Italia, da due anni la Scuola estiva costituisce un'esperienza **replicabile** che ha l'intento di supportare le strategie di preparazione a EXPO 2015 attraverso il coinvolgimento attivo del territorio, della cittadinanza e delle istituzioni e, soprattutto, attraverso l'attuazione di una **didattica integrata** mirata alla valorizzazione del patrimonio e alla divulgazione delle tematiche dell'**Alimentazione** e della sostenibilità.

**Siamo partiti dal presupposto che l'uomo è ciò che mangia sin dagli albori della sua storia...**

**Dai benefici delle antiche spezie ai danni degli additivi alimentari dei "streetfood".**



**Attraverso il nostro viaggio, percorrendo la linea del tempo, vari sono stati gli "step" per scoprire in alcune civiltà gli usi delle spezie e del cibo in genere.**



## Come RICONOSCERE l'OLIO BUONO ?

**0** Prima di iniziare concentrati, stai in silenzio e ...  
... lascia parlare l'olio

**1** Versa due cucchiai di olio in un bicchierino.

Tienilo coperto e riscalda bene tra le mani.

I profumi dell'olio sono ora tra le tue mani ...

**2** Avvicina il bicchiere al naso e fai 2 o 3 inspirazioni profonde.

Concentrati e memorizza quello che hai percepito.

... i profumi dell'olio sono ora nel tuo naso ...

**3** Metti in bocca un sorso di olio, distribiscilo bene sulla lingua e sul palato e, prima di deglutirlo, aspira l'aria tra i denti per 2 o 3 volte.

... i profumi e i sapori dell'olio sono ora sui tuoi sensi e nella tua mente ...

**4** Cerca di confrontare gli odori e i sapori che hai percepito con quelli che conosci, piacevoli (ad esempio erba verde, pomodoro, mela, amaro, piccante) o sgradevoli (es. muffa, terra, grasso andato a male).

Ora esprimi il tuo giudizio!

Tutti i disegni tratti e modificati da L'ABC dell'assaggio dell'olio extravergine di oliva. Regione Campania, SeSIRCA, Dipartimento di Scienze degli Alimenti, Università di Napoli Federico II





**LIVERINI**

specialisti in nutrizione animale



Liquore STREGA  
Dal 1860



Studentesse del Telesi@



TELESE TERME

Ieri la chiusura della scuola estiva di Archeologia e Antropologia dell'Alimentazione. Attestato per dodici studenti

# Il Telesi@ scalda i motori... si punta all'Expo

Conclusioni affidate alla dirigente Di Sorbo e al sindaco Carofano. Messaggio dell'onorevole Colasanto: «Iniziativa di alto profilo»



(gpa.pa.) Nell'anno che fa da preludio al grande appuntamento dell'Expo 2015, il Sannio lancia il messaggio che l'agroalimentare può e deve essere il motore dell'economia territoriale. Da un lato ha pensato il mondo dell'indipendenza con gli industriali sanesi che nell'incontro di leader nazionale, Giorgio Squinzi hanno posto quella *A* come una delle bandiere economiche della provincia di Benevento; dall'altro c'è il mondo della scuola, come nel caso dell'Istituto d'Istruzione Superiore Telesi@, che ha istituito persino un laboratorio per rifocalizzare l'attenzione su uno dei settori trainanti dell'economia del Sannio.

In poche parole se in questi giorni avremmo fatto un salto a Telese Terme

avremmo potuto imbatterci nel gruppo di dodici studenti che, in tuffi in piscina e alla tintarella, hanno deciso di uscire fuori dal territorio (volendo utilizzare un'espressione in linea con il tema, *sub*) iscrivendosi alla Scuola estiva di Archeologia e Antropologia dell'Alimentazione dal titolo *La Scuola italiana per Expo 2015* che si è configurata come uno spazio di riflessione scientifica integrata sugli aspetti dell'alimentazione umana, dell'evoluzione e dei comportamenti culturali legati al cibo e alle sue modalità di produzione e che si è conclusa ieri mattina alla presenza del dirigente Benevento Di Sorbo e del sindaco Pasquale Carofano.

L'iniziativa nasce lo scorso anno dalla

mozione della dirigente Democratica Di Sorbo che decise di mettere insieme una serie di attori, a partire dal Comune di Telese Terme, passando per virtuose realtà imprenditoriali dell'area Telesina e della Provincia di Benevento come l'azienda Livento e gli stabilimenti Strega e Matilini con l'idea di avviare un sano ragionamento intorno all'alimentazione iniziando anche all'archeologia.

«Il nostro obiettivo - ci hanno spiegato all'unisono la dirigente Di Sorbo e il sindaco Carofano - è quello di far sì che il nostro patrimonio culturale, e quello enogastronomico, ne costruisce parte integrante, s'inquadri in un'ottica di sviluppo del territorio per far sì che venga investito dall'onda della promozione e

scoperta da una platea quanto più ampia, variegata e qualificata possibile».

Tanti esperti si sono alternati in questi giorni che hanno consentito a studenti provenienti da ogni parte d'Italia, dalla Campania fino al Veneto, di interfacciarsi con il ricco caleidoscopio di umanità, storia e tradizioni di questa Sannio meraviglioso che merita di essere scoperta, esplorata e amata come lo tenute a sottolineare il Consigliere regionale e Presidente della Commissione Ambiente, Energia e Protezione civile, onorevole Lucia Colasanto che non ha voluto mancare lo scorso 4 luglio al taglio del nastro della scuola estiva.

Ieri invece impegnati in sede di Consiglio regionale tra gli hanno consentito di essere lì, a Telese Terme, a condividere con gli studenti le impressioni e le emozioni venute fuori in questi cinque giorni di full immersion nella natura.

Ha però voluto far pervenire alla dirigente, al Sindaco ma soprattutto ai ragazzi il messaggio di piena condivisione dell'intera iniziativa che è incarnata su quelle che ormai abbiamo imparato a conoscere come le *A* del Telesi@: *A* di apertura di una scuola che è senza confini e senza pareti, rivolta a importanti sperimentazioni; una *A* che si configura nel senso scolastico come sinonimo di *avvolto*; *A* come *Ambiente* quello che come Presidente dell'ononima commissione cerco di tutelare in sede regionale e che i ragazzi e i loro educatori hanno dato prova di amore; *A* come *attaccamento* e amore per il proprio territorio, un Sannio meraviglioso che abbiamo il dovere di far conoscere; *A* come *Astronomia*, *Archeologia* e *Antropologia dell'alimentazione* che sono state oggetto di studio di questi

dodici giorni di scuola estiva. Un focus tra cielo e terra che ribadisce è qualcosa di spettacolare, che affascina e incuria».

Nell'arco di poche ore i ragazzi, dopo aver apprezzato il territorio, hanno messo in piedi una letto espositiva di questo percorso tra escursioni storiche e visite guidate nelle aziende, con il supporto di slides e di un video con gli scatti più belli di questa esperienza.

Sono saliti su *carabò*, con competenze e padronanza della materia, per declinare nel Sannio i vari settori dell'Expo del prossimo anno: sicurezza della qualità alimentare, agricoltura e biodiversità, educazione alimentare, alimentazioni e stili di vita, cibo e cultura.

La conveniente comprensione del processo di nutrizione personale e collettiva, della funzionalità della filiera alimentare, delle valenze mediche e ambientali, nonché della stagionalità e territorialità dei prodotti alimentari, dei consumi responsabili oltre che dei contesti economici e sociali entro i quali si muove il sistema - cibo è del tutto indispensabile per un essere a per lo comunità».

Il Sannio e la sua Scuola si sta preparando all'Expo facendo risveggiare con una serie di iniziative di respiro internazionale come il Forum delle Culture e locale come la scuola estiva di Archeologia e Antropologia dell'Alimentazione, il messaggio che il diritto a un'alimentazione sana, sicura, sufficiente ed equilibrata ma anche l'accesso alle risorse idriche per tutti gli uomini sono tra le principali sfide che meritano una risposta. Ma soprattutto che il cambiamento è possibile e deve passare attraverso azioni di conoscenza e informazioni. E ancora una volta, il *peripato* Telesi@ *docet*.

## Apprendimento informale

### *L'Azienda diventa Aula: la Filiera dell'Alimentazione*

Obiettivo/Azione – C5 – tirocini/stage  
Programma Operativo Nazionale: “Competenze per lo Sviluppo”





**Nel Laboratorio  
di Controllo  
Qualità del  
mangimificio  
abbiamo  
controllato la  
composizione  
chimica e la  
qualità  
microbiologica  
della materia  
prima.**



**Le attività sul campo presso gli allevamenti che utilizzano i prodotti del mangimificio hanno consentito la consapevolezza della filiera alimentare nelle realtà aziendali del territorio e l'interazione con le figure professionali coinvolte.**





**I  
N  
O  
S  
T  
R  
I  
  
D  
O  
C  
E  
N  
T  
I**

# Voce agli studenti!

*E' stata una esperienza fantastica che non dimenticheremo facilmente e che ci ha permesso di arricchire il nostro bagaglio culturale trasformando il sapere in **saper fare!***



*Attraverso le tre forme di apprendimento, noi studenti infatti, siamo riusciti a capire l'importanza delle **competenze**, siamo cresciuti, abbiamo conosciuto nuove realtà nel mondo del lavoro ed impreziosito il nostro cuore di nuove emozioni!*

