Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Pellegrino Artusi

ROMA

Circ.144

IPSEOA Pellegrino Artusi - Roma
Prot. 0014076 del 26/11/2024
I (Uscita)

Agli alunni
Alle famiglie
Sedi tutte

Oggetto: Attivazione percorsi formativi e laboratoriali co-curriculari

Nell'ambito del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, Missione 4 – Istruzione e ricerca, Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle università – Investimento 1.4 Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica, finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU. Azioni di prevenzione e contrasto della dispersione scolastica (D.M. 170/2022), si comunica l'imminente avvio dei percorsi in oggetto.

Saranno attivati i seguenti laboratori:

- **laboratorio sensory Lab**
- **laboratorio di scacchi**

Entrambi si terranno ogni martedì e giovedì dalle 15:00 alle 18:00 presso la sede di Sestio Menas, a partire da giovedì 28 novembre fino a giovedì 19 dicembre p.v.

Di seguito, il calendario dettagliato delle attività programmate:

Titolo del progetto: Sensory Lab – laboratorio di analisi sensoriale di alimenti e bevande

Docente esperto: Giovanni Fava
Docente tutor: Alessandro Carlucci
Luogo: sala 1 Sestio Menas

Organizzazione delle attività

Data	Modulo didattico	Tempi	Contenuti
Giovedì 28.11.24	1. Introduzione all'analisi sensoriale	3h	- I 5 sensi, l'analisi visiva, olfattiva, gustativa, tattile e uditiva di alimenti e bevande. - Conoscere per riconoscere i 5 gusti e i sapori caratteristici. - Definizione degli attributi sensoriali di un alimento.
Martedì 03.12.24	2. L'analisi sensoriale del caffè e del latte	3h	Analisi di laboratorio dei campioni in esame

Giovedì 05.12.24	3. L'analisi sensoriale dei vini	3h	Analisi di laboratorio dei campioni in esame
Martedì 09.12.24	4. L'analisi sensoriale dei formaggi e dei vini; tecniche di abbinamento	3h	Analisi di laboratorio dei campioni in esame
Giovedì 11.12.24	5. L'analisi sensoriale degli spumanti e dei vini aromatizzati	3h	Analisi di laboratorio dei campioni in esame
Martedì 16.12.24	6. L'analisi sensoriale di cioccolato e vini liquorosi	3h	Analisi di laboratorio dei campioni in esame
Giovedì 18.12.24	7. L'analisi sensoriale dei vegetali freschi e trasformati	3h	Analisi di laboratorio dei campioni in esame

Titolo del progetto: laboratorio di scacchi

Docente esperto: Riccardo Caparrelli

Docente tutor: Maria Gabriella Lombardo

Luogo: sede Sestio Menas

Organizzazione delle attività

Data	Modulo didattico	Tempi	Contenuti
Giovedì 28.11.24	Modulo 1	3h	Presentazione corso e test d'ingresso. Cenni storici sul gioco degli scacchi. I pezzi, movimento dei pezzi, la presa, lo scacco al re, lo scacco matto, la patta, l'arrocco
Martedì 03.12.24	Modulo 2	3h	Partite elementari con scacco matto. Partite con abbandono. Esercizi
Giovedì 05.12.24	Modulo 3	3h	Teoria generale della partita, delle aperture, del medio gioco, del finale
Martedì 09.12.24	Modulo 4	3h	Teoria delle aperture: - Partite di gioco aperto, partita dell'Alfiere di Re, partita italiana, partita spagnola
Giovedì 12.12.24	Modulo 5	3h	Teoria delle aperture: - Partite del gioco semi aperto, partita francese, partita siciliana
Martedì 16.12.24	Modulo 6	3h	Medio gioco, il sacrificio, l'attacco, il contrattacco, alfiere in fianchetto, la qualità, la torre in settima, la debolezza dell'arrocco
Giovedì 19.12.24	Modulo 7	3h	Il finale, finale di pedoni, finale di Donna, finale di Torre, finale di Alfiere, finale di Cavallo

Il Dirigente Scolastico
Maura Lombardi
(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art.3 comma 2 D.lgs. 39/93)