



# ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: [www.iisferrari Battipaglia.it](http://www.iisferrari Battipaglia.it) -post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it) – C.U.U. UFR6ED

Circ. n. 134

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA  
Prot. 0010528 del 07/12/2020  
04 (Uscita)

Battipaglia, 7 Dicembre 2020

Ai Docenti di Scienze degli Alimenti e di Laboratorio Cucina  
Agli Alunni del Triennio Settore Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (E.O.A.)

Al Registro Elettronico

Atti – Sito Web

Oggetto: Lezioni on line su Corretta Alimentazione e sostenibilità ambientale.

Si comunica che nei giorni 16 e 18 Dicembre, dalle ore 10,30 alle ore 11,30, si svolgeranno due lezioni on line, a cura del dott. Valerio Calabrese, Direttore del Museo Vivente della Dieta Mediterranea di Pioppi (Pollica, SA), rivolte a classi o gruppi di studenti di questo istituto.

Le lezioni, della durata di 1 ora ciascuna, sono strutturate sotto forma di incontri didattico-formativi, nel corso dei quali verrà presentata la struttura del Museo Vivente della Dieta Mediterranea, e verranno illustrati i caratteri salienti dello stile di vita mediterraneo, basato su una sana alimentazione, un integrato rapporto con l'ambiente e sulla conoscenza dei riti e delle tradizioni locali, riconosciute come patrimonio immateriale dell'umanità.

I docenti di Scienze degli Alimenti e di Laboratorio di Cucina presenteranno l'iniziativa in parola agli studenti e promuoveranno la partecipazione alla stessa da parte di classi o gruppi di alunni di propria competenza, segnalando i nominativi alla prof.ssa Licia Criscuolo, a mezzo comunicazione inviata all'indirizzo mail: [liciacriscuolo@gmail.com](mailto:liciacriscuolo@gmail.com) entro il giorno 12 dicembre 2020.

Ai docenti ed agli alunni interessati verranno inviate le istruzioni per la partecipazione alle lezioni ed il codice per l'accesso.

Nel caso in cui le adesioni pervenute fossero superiori al numero di posti disponibili (n. 50) , costituirà criterio preferenziale l'ordine temporale di prenotazione all'evento in oggetto.

La Collaboratrice del DS  
Prof.ssa Licia Criscuolo

Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Daniela Palma

Firma autografa sostituita a mezzo stampa - ex art. 3, c. 2, D. Lgs. 39/93