

Allegato 4

Progetto "Competenze in tavola: linguaggi, numeri e cucina per crescere", codice progetto ESO4.6.A4.A-FSEPN-CA-2026-1954 - Modulo: "Cucina sostenibile: stagionalità, recupero, zero sprechi"

Descrizione del modulo

Il modulo **"Cucina sostenibile: stagionalità, recupero, zero sprechi"** è finalizzato a sviluppare competenze operative e consapevolezza professionale in materia di sostenibilità alimentare. Il percorso intende accompagnare gli studenti nella conoscenza della stagionalità, dell'uso responsabile delle materie prime, della riduzione degli sprechi, della corretta conservazione degli alimenti e della valorizzazione sicura e creativa di ingredienti disponibili, eccedenze e parti edibili spesso non adeguatamente utilizzate.

Obiettivi formativi e operativi

Il modulo persegue i seguenti obiettivi:

- promuovere la cultura della sostenibilità alimentare;
- riconoscere il valore della stagionalità e delle materie prime;
- distinguere scarto, avanzo, eccedenza, parte edibile e recupero sicuro;
- sviluppare tecniche semplici di valorizzazione degli ingredienti;
- promuovere corretta conservazione, rotazione delle scorte e riduzione degli sprechi;
- rafforzare il rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare;
- favorire la progettazione di preparazioni sostenibili;
- sostenere collaborazione, responsabilità e autonomia operativa.

Competenze attese

Al termine del modulo, gli studenti dovranno essere orientati a:

- riconoscere prodotti stagionali e materie prime valorizzabili;
- applicare procedure corrette di conservazione e manipolazione;
- proporre semplici preparazioni orientate alla riduzione degli sprechi;
- utilizzare in modo responsabile ingredienti, acqua, energia e materiali;
- collaborare in gruppo per realizzare una proposta sostenibile;
- valutare il prodotto sotto il profilo tecnico, sensoriale, estetico e sostenibile;
- documentare le scelte operative effettuate.

Contenuti essenziali del percorso

Nel rispetto dell'autonomia tecnico-professionale dell'esperto, il modulo potrà sviluppare:

Allegato 4

- sicurezza, igiene e corretto utilizzo del laboratorio;
- stagionalità e scelta consapevole delle materie prime;
- gestione delle scorte e corretta conservazione;
- distinzione tra scarto, avanzo, eccedenza e parte edibile;
- uso integrale e responsabile degli ingredienti;
- tecniche semplici di recupero sicuro;
- progettazione di mini-menu o preparazioni zero sprechi;
- controllo delle porzioni e riduzione degli sprechi;
- valutazione tecnica, economica e ambientale delle scelte produttive;
- documentazione delle fasi e delle soluzioni adottate.

Metodologie

Il modulo sarà realizzato privilegiando didattica laboratoriale, learning by doing, dimostrazione tecnica, esercitazioni guidate, lavoro in piccoli gruppi, compiti di realtà, problem solving, analisi di casi, confronto tra soluzioni produttive, checklist operative e debriefing finale.

Prodotto finale

Il percorso potrà concludersi con la realizzazione di una preparazione, una piccola proposta gastronomica o un mini-menu ispirato ai principi della cucina sostenibile, corredato da scheda tecnica, descrizione degli ingredienti utilizzati, indicazione delle strategie di riduzione degli sprechi e sintetica documentazione del percorso.

Verifica e documentazione

La verifica sarà orientata a rilevare partecipazione, progresso, correttezza delle procedure, consapevolezza sostenibile, qualità tecnica del prodotto e capacità di documentare le scelte effettuate. La documentazione potrà comprendere registro presenze, schede operative, checklist, schede tecniche, evidenze dei prodotti realizzati, relazione finale dell'esperto e documentazione utile ai fini del monitoraggio e della rendicontazione.

Autonomia dell'esperto e raccordo con l'Istituzione scolastica

L'esperto incaricato svolgerà l'attività senza vincolo di subordinazione, nel rispetto dell'autonomia tecnico-professionale propria dell'incarico. Resta fermo l'obbligo di garantire la coerenza delle attività con il progetto autorizzato, con gli obiettivi del modulo, con il calendario concordato, con le disposizioni organizzative dell'Istituzione scolastica, con le norme in materia di igiene, sicurezza alimentare e sicurezza nei laboratori, nonché con gli obblighi di documentazione, monitoraggio e rendicontazione previsti dal Programma Nazionale "Scuola e competenze" 2021-2027.

L'attività dovrà essere svolta a regola d'arte, con diligenza, correttezza, puntualità e professionalità, nel rispetto degli obblighi di condotta, riservatezza,

imparzialità, trasparenza e prevenzione dei conflitti di interessi previsti dalla normativa vigente e, per quanto compatibile con la natura dell'incarico, dal Codice di comportamento dei dipendenti del Ministero dell'Istruzione e del Merito, adottato con D.M. 26 aprile 2022, n. 105.

Aversa 27/06/2026

**Il Dirigente Scolastico
(Prof. Nicola Buonocore)**

Documento informatico sottoscritto con firma elettronica ai sensi
del D.lgs. 82/2005 così come modificato D.L. 18 ottobre 2012, n.
179 convertito con L. 17 dicembre 2012, n. 221