



ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE "F.lli Costa Azara" -

Liceo Scientifico/I.P.S.A.S.R. Sorgono - I.T.E. Aritzo - I.T.T. Tonara - I.P.S.E.O.A. Desulo

Corso IV Novembre 114 - 08038 - **SORGONO** - tel. 0784621001 fax 0784621136

C.Mecc. NUIS01200G - C.F. **81002630911** - P.iva **01106990912**

email: nuis01200g@istruzione.it ; PEC: nuis01200g@pec.istruzione.it

<http://www.istitutopesuperioresorgono.edu.it/>



Ai Docenti
Agli Studenti
Alle Famiglie
Al DSGA
Al Personale ATA
Al Sito web / Registro elettronico

CIRCOLARE N. 38

Oggetto: Partecipazione al Laboratorio Gastronomico "I Prodotti del Castagno" – Progetto INTERREG CASTOUR

Si comunica che l'IPSEOA di Desulo prenderà parte al Laboratorio Gastronomico "I Prodotti del Castagno", promosso dalla Cooperativa Sociale Entula nell'ambito del Progetto INTERREG CASTOUR, in collaborazione con l'Università degli Studi di Cagliari – Facoltà di Lettere, Dipartimento di Lingue.

L'iniziativa si inserisce in un percorso di valorizzazione dei territori di Corsica, Liguria, Toscana e Sardegna, con particolare riferimento al patrimonio naturalistico, culturale ed enogastronomico legato alla filiera del castagno. In tale contesto, il nostro Istituto è stato coinvolto al fine di promuovere il territorio e i prodotti locali attraverso attività laboratoriali rivolte agli studenti dell'indirizzo enogastronomico.

L'attività interesserà tutti gli studenti dell'IPSEOA. Gli studenti saranno impegnati nella sperimentazione e realizzazione di preparazioni innovative a base di castagne fresche, secche, farine e derivati.

Tutte le spese connesse all'organizzazione e alla realizzazione delle attività saranno interamente a carico della Cooperativa Sociale Entula.

Calendario delle attività

Da giovedì 19 a venerdì 21 ottobre

Svolgimento delle attività laboratoriali e delle prove pratiche da parte degli studenti, sotto la guida dei docenti di Cucina e di Sala.

Venerdì 23 ottobre

Presentazione del "Progetto Castour" a cura dell'Università degli Studi di Cagliari – Dipartimento di Lettere.

Seguirà la presentazione dei risultati conclusivi del laboratorio e degustazione guidata dei prodotti realizzati nel corso della settimana.

Disposizioni per la partecipazione degli studenti

La partecipazione degli studenti alle attività previste avverrà sotto la vigilanza dei docenti in servizio, secondo il rispettivo orario scolastico e nel rispetto delle disposizioni organizzative dell'Istituto.

I docenti delle classi coinvolte sono tenuti a collaborare alla buona riuscita dell'iniziativa, assicurando la necessaria vigilanza e segnalando tempestivamente eventuali criticità organizzative.

Documentazione fotografica, privacy e uso delle immagini

Nel corso delle attività progettuali potrà essere raccolta documentazione fotografica e/o audiovisiva esclusivamente per finalità di documentazione didattica, valorizzazione dell'esperienza formativa e comunicazione istituzionale del progetto.

Tale documentazione sarà realizzata nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali, delle disposizioni organizzative dell'Istituto e delle autorizzazioni già acquisite agli atti.

L'eventuale utilizzo di immagini riferibili agli studenti sarà consentito esclusivamente nei limiti delle autorizzazioni rilasciate dagli esercenti la responsabilità genitoriale. In assenza di specifica autorizzazione, non saranno effettuate né diffuse immagini riconducibili agli studenti interessati.

I coordinatori di classe sono invitati a verificare preventivamente la presenza delle necessarie autorizzazioni.

Disposizioni finali

Eventuali variazioni organizzative saranno tempestivamente comunicate agli studenti, alle famiglie e al personale interessato attraverso i consueti canali istituzionali.

Si confida nella consueta collaborazione di tutto il personale scolastico per la piena riuscita dell'iniziativa.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Luca Tedde

