



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO  
SERVIZI per l'ENOGASTRONOMIA e l'OSPITALITA' ALBERGHIERA  
"FILIPPO DE CECCO"**

SEDE: 65127 PESCARA - Via dei Sabini 53 - tel. 085 690747 - fax 085 690442  
SUCCURSALE: 65127 PESCARA - Via Italica, 35 - tel. e fax 085 65531 - 65113  
LABORATORI: 65129 PESCARA - Via Tirino, 67 - tel. 085 690950 - fax 085 9189898  
www.alberghierodececco.gov.it - e\_mail: perh010006@istruzione.it



Pescara, 29-01-2018

Circolare n. 246 (docenti)  
Circolare n. 110 (studenti)

Ai docenti  
Agli studenti

**Percorso formativo: "BioAlimentiamo il futuro"- ECOR NaturaSi.**

Si comunica che in data 31 gennaio 2018, alle ore 15:00, presso il Laboratorio di Scienze degli alimenti, avrà inizio il corso "BioAlimentiamo il futuro"- ECOR NaturaSi. La frequenza di tale percorso riconosce 30 ore di Alternanza Scuola-Lavoro.

Il percorso si articola in cinque incontri pomeridiani presso la sede di Via dei Sabini, più un evento conclusivo preparato dagli studenti presso i laboratori, secondo il seguente calendario:

Tema dell'incontro	Data prevista*	Ora
Da dove nasce il biologico; Come comunichiamo ciò che siamo (brevi cenni di marketing con esperto di Marketing dell'ENSI).	31 gennaio 2018	15:00-17:00
Aspetti agricoli: biologico e biodinamico; la fertilità del terreno (con esperto Settore Agricoltura ENSI).	7 febbraio 2018	15:00-17:00
Aspetti agricoli: il seme; come riconoscere una spiga di grano, farro e altri cereali (con esperto azienda Di Vaira).	14 febbraio 2018	15:00-17:00
Il territorio: esperienze dei produttori locali; degustazioni (a cura di un panificio e azienda agricola apistica affiliati)	21 febbraio 2018	15:00-17:00
Frutta e verdura: oro in un bicchiere. Laboratorio di estrazione ed essiccazione (a cura di Marco Dalboni).	28 febbraio 2018	15:00-17:00
Manifestazione conclusiva	Marzo 2018	Intera giornata

\*Le date previste non dovrebbero subire variazioni sostanziali, salvo modifiche legate a motivi strettamente organizzativi.

Si allega l'elenco degli studenti partecipanti.

La Dirigente Scolastica  
Prof.ssa Alessandra Di Pietro

## “BIOALIMENTIAMO IL FUTURO”

### STUDENTI PARTECIPANTI

Natale Cristina classe 3 accoglienza A  
Aquilano Antonia classe 3 accoglienza A  
Cantagallo Alessia classe 3 accoglienza A  
Savarese Elena classe 3 accoglienza A  
Baldacci Noemi classe 3 accoglienza A  
Manzoli Luca classe 3 accoglienza A  
Luciani Dennis classe 3 accoglienza A  
Verrocchio Giada classe 3 sala-vendita A  
Di Stefano Camilla classe 3 sala-vendita A  
Di Michele Marika classe 3 sala-vendita A  
Di Bernardo Pierpaolo classe 3 sala-vendita A  
Capobianco Luca classe 3 sala-vendita B  
Preda Luiza classe 3 sala-vendita B  
Iorio Francesco classe 3 sala-vendita B  
Gialloredo Giuseppe classe 3 sala-vendita B  
Catinelli Diego classe 3 enogastronomia A  
D'Ignazio Giorgio classe 3 enogastronomia A  
Giambra Matteo 3 classe enogastronomia A  
Li Jiaru 3 classe enogastronomia D  
Menchetti Daniele classe 3 enogastronomia E  
Triozi Osmany classe 3 enogastronomia E  
De Melis Manuel classe 3 enogastronomia E  
Pastore Pietro classe 3 enogastronomia F  
Tenaglia Francesca classe 3 enogastronomia G