



ISTITUTO SACRO CUORE NAPOLI VOMERO

MODELLO DI PRESENTAZIONE PROGETTO
DI ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

1. TITOLO DEL PROGETTO

“Siamo ciò che mangiamo”

2. DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Istituto: ISTITUTO SALESIANO “SACRO CUORE” VOMERO
Codice Mecc.: NAPS68500Q
Indirizzo: Via Alessandro Scarlatti, 29, 80127 Napoli
Tel.: 081 229 1611, fax
e- mail: segreteria@salesianivomero.it
Dirigente Scolastico: Don Pasquale D'Angelo

3. IMPRESE/ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE

Studio nutrizionista dott. Fabrizio Russo	Via Donalbina 56, Napoli
---	--------------------------

4. OBIETTIVI DEL PROGETTO

L'esperienza lavorativa in uno studio medico nutrizionista rappresenta l'occasione per gli allievi che vogliono iscriversi alla facoltà di medicina e in altre facoltà scientifiche di conoscere le proprie attitudini e testare le proprie competenze in tale campo.
Lo stage consentirà loro di:

Comprendere come si gestisce uno studio medico nutrizionista e in che modo entrare in contatto e lavorare con i pazienti;
Apprendere i concetti fondamentali relativi all'apparato digerente e alla nutrizione;
Sperimentare un'indagine alimentare ed imparare a redigere una dieta.

5. DESCRIZIONE SINTETICA DELLO STAGE

Lo stage si articolerà in tre momenti:

- a) Formazione sugli strumenti e sulle tecniche utilizzate dal nutrizionista
- b) Osservazione di una visita
- c) Svolgimento di un'indagine alimentare e redazione di una dieta

6. STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI, IN PARTICOLARE DESCRIVERE IN DETTAGLIO

a) STUDENTI

Allievi del liceo classico, scientifico e linguistico con specifica attenzione a quelli del terzo e quarto anno

b) COMPOSIZIONE DEL CTS/ CS –DIPARTIMENTO/I COINVOLTO/I

Consigli di classe interessati, dipartimento di Scienze

c) COMPITI, INIZIATIVE/ATTIVITÀ CHE SVOLGERANNO I CONSIGLI DI CLASSE INTERESSATI

Valutare l'impegno degli allievi nella realizzazione degli obiettivi del progetto;
Monitorare costantemente l'assiduità e l'impegno dei partecipanti

d) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO

Tutor interno: **prof. Gianluca Presta**

Promuove la realizzazione del progetto; cura le relazioni con il tutor esterno; provvede al monitoraggio delle attività; fornisce elementi di valutazione in itinere e a fine progetto; affronta e comunica alla funzione strumentale le eventuali difficoltà riscontrate; promuove l'attività di valutazione sull'efficacia del progetto da parte dello studente coinvolto; concorda le attività afferenti l'area di lavoro, l'obiettivo formativo con la relativa descrizione dei compiti assegnati e con le applicazioni informatiche da utilizzare.

Tutor esterni: **prof. Fabrizio Russo**

Cura la formazione degli studenti; favorisce l'inserimento degli studenti nel contesto operativo, affiancandoli e assistendoli nel percorso; pianifica ed organizza le attività in base al progetto formativo; coinvolge lo studente nel processo di valutazione dell'esperienza; fornisce all'istituzione scolastica gli elementi concordati per valutare le

attività dello studente e l'efficacia del percorso formativo.

7. AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE

Lo stage durerà 15 giorni e si svolgerà durante il periodo scolastico di pomeriggio dalle 14,30 alle ore 18,30 oppure, durante il periodo estivo, tra Giugno e Luglio. Le date e gli orari precisi verranno definiti anche in base alle richieste degli allievi.

8. ATTIVITÀ LABORATORIALI

Laboratorio di dietetica

9. MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

I tutor interni ed esterni valuteranno periodicamente l'andamento dello stage, la partecipazione e la costanza nell'impegno degli allievi coinvolti.

10. VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Rispetto al percorso formativo ed al progetto stesso saranno effettuate tre distinte valutazioni: da parte dei tutor esterni del partner ASL, del consiglio di classe e dello studente. In sede di scrutinio finale le valutazioni così ottenute saranno utilizzate per la riprogrammazione dell'esperienza nei prossimi anni.

Le schede di valutazione terranno conto di:

Presenza assidua a tutte le tappe previste dal progetto

Operosità/senso di responsabilità

Senso pratico

Disponibilità all'ascolto e all'apprendimento

Comprensione delle attività

Interesse/curiosità per le attività svolte unito a una buona dose di motivazione

Autonomia nello svolgere i compiti assegnati

Utilizzo di un idoneo metodo di lavoro/gestione del tempo

Livello di conoscenze, competenze ed abilità tecniche di base raggiunte

Livello di efficienza raggiunto

11. COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF

COMPETENZE	ABILITA'	CONOSCENZE
Acquisire una conoscenza critica sull'alimentazione; Saper distinguere la dieta iperproteica da quella mediterranea; Comprendere che le diete sono differenziate dato che rispondono alle esigenze diverse di ogni paziente.	Sapere approcciarsi al paziente; Condurre un'indagine alimentare; Redigere una dieta.	Conoscere l'apparato digerente, i fondamenti di fisiologia e patologia dell'apparato digerente, le basi di nutrizione clinica e dietetica, i macronutrienti e i micronutrienti

12. MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)

La documentazione relativa all'attestazione della partecipazione completa al progetto conterrà non soltanto i contenuti svolti, ma anche i livelli di competenze ed abilità raggiunte da ogni singolo studente.