



FONDI STRUTTURALI EUROPEI **pon** 2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle Risorse Umane, Finanziarie e Strumentali
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale
Ufficio IV



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

"D. Modugno-S. De Lilla"

Via L. Sturzo n.c. - 70044 Polignano a Mare (BA) - tel./fax 080 4241677

Codice Meccanografico: BAIS07300N- Codice Fiscale: 93469320720

e-mail: BAIS07300N@istruzione.it PEC: BAIS07300N@pec.istruzione.it Sito web: www.modugnodelilla.edu.it

Codice Univoco Ufficio: UFSLVQ - Codice iPA: iissidl

Polignano a Mare, 16-01-2020

Ai Docenti
Alle classi quinte
dell'IPSSEO A. D. Modugno
di Polignano a Mare
Al personale ATA
e p.c. al DSGA
al Sito WEB

CIRCOLARE N. 223

Oggetto: progetto "L'olio in cattedra"

Si comunica che giovedì 23 gennaio, dalle ore 9,45 tutte le classi quinte, accompagnate dai docenti della seconda ora, si recheranno presso il Salone delle Feste dell'IPSSEO A. D. Modugno di Polignano a Mare per partecipare al seminario "L'olio in cattedra".

Il corso è inquadrato nell'ambito di un progetto di avvicinamento all'assaggio degli oli extravergini di olive indiscussi protagonisti della dieta mediterranea e della nostra terra di Puglia.

Il corso verrà tenuto dall'Assoproli Bari con la partecipazione dell'ICQRF (Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari).

L'Assoproli Bari è la più importante organizzazione di produttori olivicoli oleari d'Italia ed il suo Gruppo Panel è riconosciuto ufficialmente dal MPAAF (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali).

Il corso avrà una durata di circa 3 ore e saranno affrontati i seguenti argomenti:

- Etichettatura e controlli, tappo antirabbocco.
- L'olio nel mondo, il bacino del mediterraneo, cenni storici, l'olivo, classificazione degli oli, pregi e difetti, la scheda panel. I pregi ed i difetti evidenziati attraverso l'assaggio di oli.

La classe 4 Articolata preparerà il Coffee-Break e sarà coinvolta nell'accoglienza dei relatori esterni.

Al seminario parteciperanno, a partire dalle ore 10.00 i docenti ITP e dai docenti di Scienze e Cultura degli Alimenti delle classi quinte: Galluzzi, Giliberti, Perniola, Pinto, Talenti e Teofilo.

I docenti si avvicenderanno nella sorveglianza delle classi secondo il proprio orario di servizio. Gli alunni delle classi coinvolte a fine corso, intorno alle ore 13.00, faranno ritorno nelle proprie aule per il normale proseguimento delle lezioni.

Successivamente sarà comunicata la locandina dell'evento.

La Dirigente Scolastica
Prof.ssa Margherita MANGHISI

SEDE: I.P.S.S.E.O.A. "Domenico Modugno" - Via L. Sturzo, n.c. - 70044 Polignano a Mare (BA) - tel./fax 080 4241677
CORSO DIURNO: BARH07301T CORSO SERALE: BARH073506

SEDE ASSOCIATA: I.P.S.S.E.O.A. "Domenico Modugno" - Via Lamanna, 2 - 70016 Noicattaro (BA) - C.M.: BARH07302Z

SEDE ASSOCIATA: I.P.S.S. "Severina De Lilla" - Via Pantaleo, 1 - 70014 Conversano (BA) - tel./fax 080 4955408
CORSO DIURNO: BARF07301A CORSO SERALE: BARF07350P

