Soggetto attuatore
ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE B. RICASOLI – SIENA

**TITOLO PROGETTO**
**Alchimia del Distretto**
CUP Progetto D61B25000330006 Codice SIBEC 376689
codice progetto 323075

in attuazione dell'Avviso pubblico per il "Sostegno alla costituzione e al consolidamento di imprese didattiche" approvato con decreto dirigenziale 18885 del 12 agosto 2024.
**Progetto finanziato con Risorse FSE + 2021-2027 - Attività PAD 2.e.3 Questo progetto rientra nell'ambito di Giovanisì (www.giovanisi.it ), il progetto della Regione Toscana per L'autonomia dei giovani.**

Graduatoria approvata con DD n. 20608 del 25/09/2025

| | |
|---|---|
| **Titolo del corso/attività** | **ALCHIMIA DEL DISTRETTO: realizzazione di prodotti innovativi nel Distretto rurale Montalcino – San Giovanni d'Asso** |
| **Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza** | Gli obiettivi formativi generali vengono declinati in un insieme integrato di competenze di base, tecnico-professionali e trasversali che gli studenti sviluppano in modo trasversale attraverso le attività pratiche e teoriche proposte. Le attività legate alla tecnologia alimentare, permettono agli studenti di acquisire conoscenze scientifiche di base e comprendere testi tecnici. Allo stesso tempo, imparano ad applicare concretamente tecniche di trasformazione alimentare e a riconoscere le caratteristiche delle materie prime, sviluppando competenze tecnico-professionali utili per la filiera agroalimentare. Nel laboratorio di trasformazione, attraverso la produzione, gli studenti applicano le conoscenze scientifiche a contesti reali, interpretano dati di analisi chimica e sensoriale e producono schede tecniche, integrando competenze di base con quelle professionali. Imparano a utilizzare strumenti e attrezzature specifiche, a valutare i risultati delle analisi e a correggere eventuali difetti nei prodotti, sviluppando anche la capacità di osservazione critica e problem solving, aspetti fondamentali delle competenze trasversali. |
| **Contenuti didattici** | Laboratori Tecnici e di Produzione dell'impresa didattica: conoscenze scientifiche di base, utilizzo corretto degli strumenti di misura (pH, temperatura, peso). Principali tecniche di trasformazione alimentare e riconoscimento delle caratteristiche delle materie prime.<br>Sicurezza alimentare con particolare riferimento al sistema HACCP contribuiscono alla comprensione delle normative igienico-sanitarie e alla capacità di leggere e compilare documentazione tecnica, rafforzando le competenze di base nel campo normativo. Gli studenti acquisiscono la capacità di riconoscere i principali rischi |

| | |
|---|---|
| | legati alla produzione alimentare e di applicare correttamente le buone pratiche igieniche e di lavorazione, consolidando così le competenze tecnico-professionali.<br>Attività di packaging e conservazione degli alimenti con analisi di materiali, tecniche e soluzioni di confezionamento in relazione alle caratteristiche del prodotto. Progettazione di un'etichetta conforme alla normativa, stima della shelf-life di un alimento e comunicazione efficace.<br>Marketing e Gestione d'Impresa. Comprendere i fondamenti del marketing territoriale e agroalimentare. Nozioni di base per l'organizzazione, la promozione e la gestione economica di una piccola impresa. Progettazione e comunicazione efficace di un prodotto. Calcolo di costi e ricavi di un'impresa agroalimentare.<br>Individuare il target di clientela, definire strategie promozionali e redigere un piano di comunicazione. Principali strumenti per la gestione di una microimpresa, come il Business Model Canvas, la pianificazione delle attività produttive e il controllo economico di base. |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Durata complessiva** | Totale 400 ore | Formazione (ore) | 145 | Impresa Didattica (ore) | 195 | Attività non formativa (ore) | 60 |

| | |
|---|---|
| **Periodo di svolgimento** | Da gennaio 2026 a giugno 2027 |
| **Calendario delle attività** | Dal 04/03/2026 al 04/06/2026 cadenza settimanale ogni martedì e mercoledì dalle 14:30 alle 16:30<br>Da settembre 2026 a giugno 2027 con date da definire. |
| **Sede di svolgimento** | Istituto d'Istruzione Superiore Bettino Ricasoli di Montalcino-indirizzo professionale agrario-via Prato Spedale n.9 |
| **Numero di partecipanti previsto** | 30/35 (classe 3A e 4A) |
| **Requisiti di accesso dei partecipanti** | Essere iscritto all'Istituto d'Istruzione Superiore Bettino Ricasoli di Montalcino-indirizzo professionale agrario |
| **Modalità di iscrizione** | Presentazione della domanda presso la sede della scuola redatta sulla scheda d'iscrizione FSE+2021-27 |
| **Scadenza delle iscrizioni** | 28/02/26 |

| | |
|---|---|
| **Informazioni:** | https://www.iisricasoli.edu.it/ - tel.0577/1793342 |
| **Referente:** | Prof.ssa Talli Lucia – **doctallilucia@iisricasoli.edu.it** |