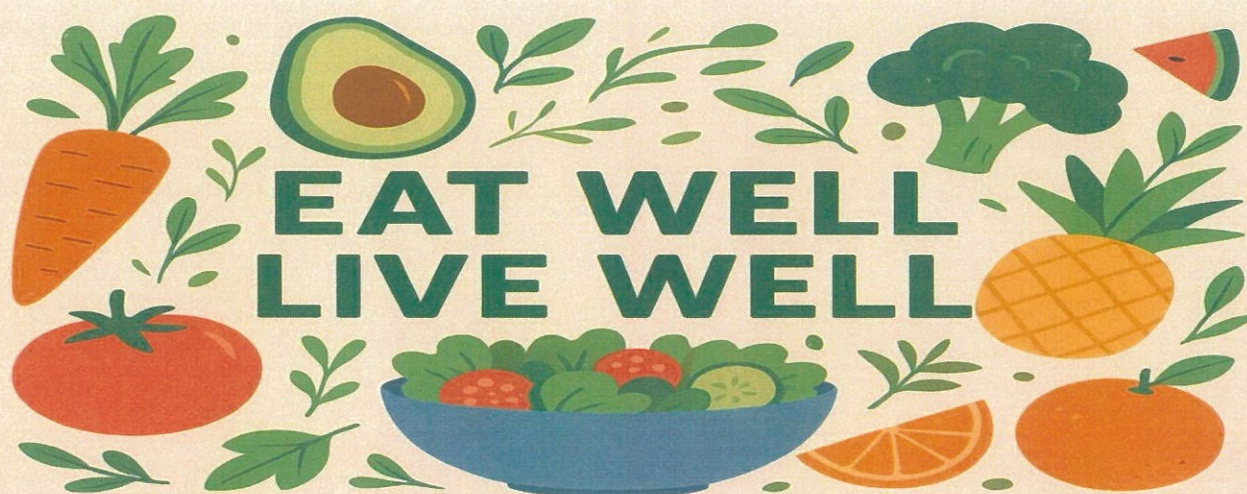


Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante"
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia - Sala e Vendita - Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico - Economico art. AFM e Turismo

**PROGETTI DISCIPLINARI – ATTIVITÀ ALTERNATIVA
ALL'INSEGNAMENTO DELLA RELIGIONE CATTOLICA**

**Ambito disciplinare: Scienze motorie
Indirizzo IPSEOA**



Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo

Premessa

L'Istituto propone due progetti distinti ma complementari: **"Mangiare bene per vivere meglio"** e **"Benessere e movimento"**.

Si tratta di due percorsi autonomi per finalità, destinatari e organizzazione, che vengono presentati in un'unica cornice esclusivamente per offrire una visione chiara e organica dell'offerta formativa nell'ambito del benessere e della salute.

Il primo progetto è centrato sull'educazione alimentare consapevole e sulla prevenzione; il secondo è focalizzato sull'attività motoria, sulla postura e sulla gestione dello stress, con particolare attenzione alla figura professionale dell'operatore della ristorazione.

La loro integrazione (visiva e strategica) mette in evidenza una linea educativa comune: promuovere stili di vita sani come base per il benessere personale e per una preparazione professionale solida e responsabile.

Obiettivi a breve termine

Nel breve periodo, i due progetti mirano a sviluppare consapevolezza e conoscenze di base.

Nel progetto **"Mangiare bene per vivere meglio"**, l'attenzione è rivolta alla comprensione del legame tra alimentazione, salute e qualità della vita. Gli studenti vengono guidati a riconoscere i principi fondamentali di una dieta equilibrata, a riflettere sulle proprie abitudini quotidiane e a individuare comportamenti alimentari non salutari.

Nel progetto **"Benessere e movimento"**, l'obiettivo immediato è far comprendere l'importanza dell'attività fisica per il benessere psicofisico, la postura corretta e la prevenzione dei disturbi muscolo-scheletrici, con particolare riferimento al contesto lavorativo della ristorazione. Gli studenti iniziano a sperimentare attività motorie mirate e momenti di riflessione sulla gestione dello stress.

*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" - Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia - Sala e Vendita - Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico - Economico art. AFM e Turismo*

Obiettivi a medio e lungo termine

Nel medio e lungo periodo, entrambi i progetti intendono consolidare comportamenti responsabili e duraturi.

"Mangiare bene per vivere meglio" mira a rendere gli studenti capaci di applicare i principi scientifici dell'alimentazione alla propria esperienza personale e professionale, promuovendo autonomia, collaborazione e responsabilità nelle scelte quotidiane. Particolare attenzione è dedicata alla sostenibilità, al consumo consapevole e alla valorizzazione della cultura gastronomica e delle tradizioni alimentari locali.

"Benessere e movimento" punta a sviluppare una piena consapevolezza del proprio corpo come strumento professionale, rafforzando la capacità di gestire postura, energia e stress in ambito lavorativo. L'obiettivo è accompagnare gli studenti, in particolare quelli delle classi quinte, verso una preparazione fisica e mentale adeguata all'ingresso nel mondo del lavoro.

Competenze da sviluppare

Attraverso i due percorsi vengono sviluppate competenze legate alla salute, alla collaborazione e alla responsabilità personale.

Gli studenti imparano a riconoscere i principi scientifici fondamentali dell'alimentazione e dell'attività fisica, applicandoli in modo concreto alla vita quotidiana e al contesto professionale. Viene potenziata la capacità di lavorare in gruppo, di gestire ruoli e compiti in modo cooperativo e di proporre alternative salutari a comportamenti scorretti.

Si rafforza inoltre la consapevolezza del legame tra movimento, salute e produttività, nonché la capacità di gestire il proprio corpo rispettandone i limiti e valorizzandone le risorse.

*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" - Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia - Sala e Vendita - Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico - Economico art. AFM e Turismo*

Prodotti e attività da realizzare

Entrambi i progetti prevedono attività strutturate e momenti di verifica coerenti con le rispettive finalità.

Nel percorso di educazione alimentare sono previsti laboratori interdisciplinari, simulazioni, test pratici e schede di autovalutazione, finalizzati a consolidare le conoscenze acquisite e a favorire il confronto tra pari.

Nel progetto dedicato al movimento vengono realizzate attività motorie individuali e di gruppo, esercitazioni pratiche calibrate sulle caratteristiche delle classi, momenti di riflessione condivisa e test di verifica delle competenze sviluppate.

In entrambi i casi, l'apprendimento si fonda su un approccio esperienziale, supportato da materiale multimediale, strumenti digitali e spazi adeguati.

Sostenibilità del progetto

I due progetti si svolgono nell'arco dell'anno scolastico e sono integrati nell'orario curricolare, con una pianificazione coordinata dal docente referente in collaborazione con il consiglio di classe o il team educativo.

Le attività utilizzano risorse già disponibili nell'Istituto, quali spazi adeguati, attrezzature sportive, LIM, video e materiale didattico specifico, garantendo una gestione funzionale e sostenibile.

Il monitoraggio avviene attraverso rilevazioni periodiche e questionari finali, che consentono di valutare l'efficacia delle attività e il livello di soddisfazione degli studenti. I risultati vengono utilizzati per migliorare le edizioni successive, assicurando continuità e qualità nel tempo.

Presentati insieme per coerenza comunicativa, i due progetti mantengono la loro identità autonoma ma condividono una visione comune: promuovere salute, consapevolezza e benessere come elementi fondamentali della formazione personale e professionale degli studenti dell'indirizzo alberghiero.

Via Pasquale Vitiello n. 104, 84018 Scafati (Salerno)

E-mail: istitutonewvillanunziante@gmail.com – www.istitutonewvillanunziante.it

Contatti: 081949005

D.M. 7210-11/U del 07/07/2015 e 15384/U del 04/07/2018

SARHDF500N – SATDH85000 – SATD2H5007