



*Istituto Professionale di Stato
per i Servizi enogastronomici e dell'ospitalità alberghiera "Karol Wojtyła"
Centro Territoriale Permanente per l'Educazione degli Adulti n° 2
Catania*

Progetto "attenti all'ambiente"

Classe V A sv

Docente : Prof.ssa Fiorentino G.

RELAZIONE TECNICO-ILLUSTRATIVA

INDICE

| | |
|---|--|
| 1. INTRODUZIONE E GENERALITA' | 3 |
| 2. DESCRIZIONE DELLA SCUOLA | 3 |
| 3. MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RACCOLTÀ | _ Errore. Il segnalibro non è definito. |
| 3.1. Destinazione dei rifiuti raccolti | _ Errore. Il segnalibro non è definito. |

1. INTRODUZIONE E GENERALITA'

Il presente progetto “ Attenti all’ambiente” ha coinvolto gli alunni della classe V A sv con ricaduta su tutti gli alunni della sede “Leonardo Da Vinci “ dell’I.P.S.S. E. O.A Karol Wojtyla di Catania. L’obiettivo generale che si intende raggiungere è quello della massimizzazione dell’efficacia e dell’efficienza della raccolta differenziata, partendo dalla plastica.

L’iter progettuale ha visto coinvolti la docente Fiorentino e gli alunni della classe V A sv che mediante un lavoro costante hanno cercato di dare e di apprendere una visione sistematica dell’argomento.

Obiettivo fondamentale è stato quello di dare agli allievi la possibilità di ricercare le proprie motivazioni, di fare scelte e di fornire le proprie soluzioni.

Partendo da diversi tipi di oggetti, dal sacchetto della merenda alla bottiglia d’acqua, sono stati proposti agli allievi, spunti, riflessioni e attività didattiche finalizzate ad accrescere la loro consapevolezza rispetto a tematiche di tipo ecologico e a promuovere azioni correttive che contribuiscano a modificare gli stili di vita.

2. DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

L’Istituto Professionale di Stato per i Servizi Enogastronomici e dell’Ospitalità Alberghiera “Karol Wojtyla”, con i suoi cinque plessi è presente a largo raggio nel territorio della città di Catania, dal quale raccoglie un bacino d’utenza variegato e diversificato e dove si inserisce dinamicamente proiettandosi sul mercato del lavoro e sullo sviluppo legato all’industria turistica. Il percorso formativo offre agli studenti, oltre alla possibilità di acquisire competenze professionali legate al settore, una solida cultura di base, garantendo lo sviluppo di abilità sociali quali le capacità comunicative, di comprensione, di collaborazione e provvedendo alla formazione e alla preparazione tecnica di personale qualificato e specializzato per i vari servizi legati alla ristorazione ed al turismo. L’articolazione del curriculum prevede per gli studenti la possibilità di conseguire:

- il **Diploma di qualifica professionale**, alla fine del terzo anno, negli indirizzi: enogastronomia, servizi di sala e vendita e accoglienza turistica, con il quale l’alunno può già inserirsi nel mondo del lavoro;
- il **Diploma di Stato**, alla fine del quinto anno, che consente l’accesso a qualsiasi facoltà universitaria ed ai corsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore;

Tale ventaglio di opportunità intende potenziare le diverse attitudini e vocazioni individuali dei giovani, concorrendo alla formazione culturale e professionale in un contesto lavorativo fortemente caratterizzato dalla flessibilità e dalla richiesta di specializzazioni diversificate.

Nonostante i plessi siano ubicati in zone distanti tra loro, l'Istituto è caratterizzato da una grande unitarietà, grazie a un sistema organizzativo che si basa sulla delega di funzioni e mira alla coesione di un corpo docente disposto a collaborare per lo sviluppo della propria professionalità e di quello dell'intera comunità.





- 21 aule
- 1 laboratorio di cucina e sala
- 2 aule degustazione
- 2 front-office (in allestimento)
- 1 laboratorio di informatica (in allestimento)
- 1 aula conferenze

3. MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI RACCOLTA

Il progetto ha come obiettivo lo sviluppo di comportamento di cittadinanza attica e si compone di 6 fasi.

Durante la prima fase: gli alunni della classe V A sv si sono occupati di costruire dei contenitori costruiti con materiale riciclati per tutte le classi. Questi contenitori nella seconda fase sono stati distribuiti all'interno delle varie classi. Nella terza fase ogni classe effettuerà la raccolta differenziata. Nella quarta fase un incaricato della classe V A si occuperà di effettuare un monitoraggio giornaliero ed una pesatura settimanale con un'apposita bilancia a piattaforma. Nella quinta fase A maggio, si controllano i risultati raggiunti. Nell'ultima fase la classe che ha raggiunto i risultati migliori visiterà l'azienda ILPAV di Vittoria (Ragusa) che si occupa di acquistare la plastica e trasformarla in granuli

oltre a vedere il processo produttivo la classe riceverà un corrispettivo in denaro per la plastica raccolta da tutto l'istituto.

3.1. Destinazione dei rifiuti raccolti

Di seguito si indicano gli impianti di smaltimento/recupero per l'anno in corso, ai quali avviare i vari rifiuti raccolti:

| TIPOLOGIA RIFIUTO | IMPIANTO | LOCALIZZAZIONE IMPIANTO |
|------------------------------|-------------------|------------------------------------|
| <i>plastica</i> | <i>I.L.P.A.V.</i> | <i>Vittora (Ragusa)</i> |

