

	ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE "F.lli Costa Azara" - Liceo Scientifico/I.P.S.A.S.R. Sorgono - ITE Aritzo - I.T.I. Tonara - IPSEOA. Desulo Corso IV Novembre 114 – 08038 - SORGONO - tel. 0784621001 CODICE MECCANOGRAFICO NUIS01200G - C.F. 81002630911 - P.IVA 01106990912 email: nuis01200g@istruzione.it ; PEC: nuis01200g@pec.istruzione.it http://www.istitutospesorsorgono.edu.it/	 
--	---	---

Agli studenti e docenti delle classi 4[^]B e 5B
 IPSASR Ai Docenti della sede IPSASR
 Agli Ass. Tecnici, Addetto Az. Agr.
 Al Personale ATA Sede IPSASR
 E p.c. Al DSGA

CIRCOLARE N. 131

Oggetto: Progetto "La buona carne: dall'allevamento alla tavola del consumatore" – Coldiretti e Rete Agrari Nuoro

Si comunica che le **attività del progetto "La buona carne: dall'allevamento alla tavola del consumatore"** programmato con la Federazione Provinciale Coldiretti Nuoro e la rete degli Istituti Prof.li Agrari di Nuoro e Siniscola si svolgeranno nei giorni del **giovedì 14 Dicembre presso la sede ITA "B. Brau" di Nuoro** e proseguiranno il giorno **mercoledì 19 Dicembre presso la sede IPSASR di Sorgono** secondo il calendario seguente:

Giovedì 14 Dicembre 2023			
<i>Sede Nuoro – Auditorium ITA "B. Brau"</i> <i>Ore 10.00 – 14.00</i>	<i>Classi coinvolte</i>	<i>Partenza</i>	<i>Rientro</i>
Convegno La Buona Carne: dall'allevamento alla tavola del consumatore <ul style="list-style-type: none"> • Il benessere del cibo e il cibo identitario • Il valore nutrizionale delle carni • Sicurezza alimentare nelle carni • Quale futuro per gli allevamenti • L'imprenditoria agro-pastorale per il rilancio del territorio • Le imprese del territorio si raccontano 	4 [^] B 5 [^] B Max. 30 studenti	Ore 8.15 Piazza Centrale Sorgono	Ore 16.00 Piazza Centrale Sorgono
Il trasporto con pullman viene offerto dalla Federazione Provinciale Coldiretti Nuoro Ogliastro			

Mercoledì 19 Dicembre 2023	
<i>Sede Sala Convegni IPSASR - Sorgono</i> <i>Ore 10.00 – 14.00</i>	<i>Classi coinvolte</i>
Convegno La Buona Carne: promozione e degustazione <ul style="list-style-type: none"> • Lavori sul tema svolti dagli studenti • Il nutrizionista risponde • Le aziende locali si raccontano • Degustazione delle produzioni locali 	4 [^] B 5 [^] B Max. 30 studenti

Si evidenzia che per le classi direttamente coinvolte le attività fanno parte sia del modulo PCTO di "Cultura di Impresa" che dell'UdA "Lavorazione carni" afferente agli insegnamenti di Tecnologie Agroalimentari e Laboratorio di Biologia e Chimica delle Trasformazioni.

Il giorno 14 Dicembre gli studenti saranno accompagnati da 2/3 docenti delle rispettive classi mentre il giorno 19 Dicembre i docenti in orario di servizio garantiranno la loro presenza nella sala convegni.

Il Dirigente Scolastico
 Prof. Luca Tedde