



*Ministero dell' Istruzione*



**PROTOCOLLO D'INTESA**  
**tra**  
**UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA SICILIA**  
**e**  
**ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI**  
**“IL GAMBERO E LA TRIGLIA DEL CANALE”**



**Tra i sottoscritti:**

**Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia**, con sede a Palermo in via Fattori n. 60, nella persona del Direttore Generale, Dott. Stefano Suraniti, da una parte,

e

**Organizzazione di Produttori "Il gambero e la triglia del canale"** Società Cooperativa, con sede a Mazara del Vallo, in via Salemi n. 140, nella persona del Presidente, Sig. Luciano Giacalone, dall'altra parte.

**PREMESSO CHE**

**L'Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia:**

- promuove, in coerenza con le linee programmatiche del Ministero dell'Istruzione, la diffusione della cultura della sostenibilità, al fine di contribuire alla realizzazione degli obiettivi individuati nell'Agenda 2030 dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite;
- promuove iniziative volte all'attuazione del Piano nazionale "Ri-Generazione Scuola", con particolare riferimento al pilastro 1 "Ri-Generazione dei saperi", che prevede lo svolgimento di azioni formative, laboratoriali, esperienziali e interattive indirizzate agli alunni, ai docenti e alle famiglie, sull'educazione ambientale, la biodiversità e la cittadinanza del mare, e al pilastro 2, "Ri-generazione dei comportamenti", che prevede la messa a regime di un insieme di attività formative e l'emanazione di linee guida per stimolare e indurre la comunità scolastica a comportamenti virtuosi volti a convertire le abitudini e gli stili di vita;
- intende contribuire al potenziamento dell'educazione allo sviluppo sostenibile nell'ambito della didattica delle scuole di ogni ordine e grado, anche con riferimento all'insegnamento dell'educazione civica;
- sostiene le iniziative volte a garantire l'acquisizione delle competenze di cittadinanza consapevole, responsabile e inclusiva;
- opera per facilitare, attraverso l'orientamento, la scelta dei percorsi di studio e per favorire la conoscenza delle opportunità e degli sbocchi occupazionali per tutti gli studenti del sistema educativo secondario di secondo grado;



*Ministero dell'Istruzione*



- valorizza in pieno l'autonomia scolastica e sostiene il ruolo attivo delle scuole nella creazione di un rapporto costruttivo con il territorio, allo scopo di rendere sempre più efficace l'azione didattica e formativa;
- considera al centro dei processi di apprendimento e orientamento la persona, anche attraverso la valorizzazione delle esperienze e il riconoscimento delle competenze maturate in diversi ambienti e contesti.

**L'Organizzazione di Produttori "Il gambero e la triglia del canale"**, società cooperativa di cui fanno parte 86 imprenditori del settore ittico, riconosciuta come "Organizzazione di produttori" dal Ministero delle politiche agricole, ambientali e forestali, persegue le seguenti finalità:

- esercizio della pesca con metodi e tecniche sostenibili;
- miglioramento tecnico dei sistemi di pesca e delle strutture di commercializzazione e conservazione del pescato;
- formulazione di programmi per la disciplina della produzione, conservazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti ittici;
- efficientamento della gestione della pesca mediante la realizzazione di un'organizzazione di filiera intesa a migliorare le condizioni di lavoro, l'igiene, la salute e la qualità dei prodotti.

## **SI CONVIENE QUANTO SEGUE**

### **Art. 1**

#### **Premesse**

Le premesse costituiscono parte integrante del presente Protocollo di intesa.

### **Art. 2**

#### **Obiettivi**

Le parti si impegnano a svolgere azioni congiunte finalizzate alla trattazione delle tematiche attinenti all'educazione all'alimentazione, l'educazione ambientale marina, la blue



*Ministero dell'Istruzione*



economy, lo studio delle specie e delle caratteristiche organolettiche del prodotto ittico, il marketing enogastronomico, con il coinvolgimento di alunni e docenti delle istituzioni scolastiche della Sicilia.

### **Art. 3**

#### **Impegni delle Parti**

Per il raggiungimento degli obiettivi di cui all'art. 2, l'Ufficio Scolastico Regionale per la Sicilia e l'Organizzazione di Produttori "Il gambero e la triglia del canale" si impegnano a collaborare:

- a) per la promozione di iniziative di informazione e formazione rivolte agli studenti e ai docenti, finalizzate a favorire una sempre maggiore attenzione ai temi dello sviluppo sostenibile, della cittadinanza globale, della realizzazione degli Obiettivi dell'Agenda 2030 e dell'educazione civica, anche al fine di valorizzare le *best practice* scolastiche;
- b) per definire e promuovere percorsi formativi sulle tematiche connesse allo sviluppo sostenibile e all'educazione alimentare, anche nell'ambito dell'insegnamento dell'educazione civica;
- c) per concordare, elaborare e diffondere materiali e percorsi di innovazione curricolare e interdisciplinare sul tema dello sviluppo sostenibile, valorizzando i materiali già elaborati o che saranno predisposti dalle istituzioni scolastiche;
- d) ad avviare un primo percorso formativo nell'ambito del progetto "Frozen", destinato agli istituti professionali del settore Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, dettagliato nell'allegato al presente protocollo.

Le attività di cui al presente articolo saranno realizzate secondo appositi piani di lavoro elaborati dal Gruppo di Lavoro costituito ai sensi del successivo art. 5.

### **Art. 4**

#### **Durata del protocollo**

Il presente protocollo avrà la durata di tre anni a partire dalla data della sua stipula, con facoltà di rinnovo alla scadenza, previo accordo tra le Parti.

### **Art. 5**



*Ministero dell'Istruzione*



### **Coordinamento e monitoraggio delle attività**

Per l'attuazione delle attività oggetto del presente protocollo è costituito un gruppo di lavoro con compiti di progettazione, coordinamento e monitoraggio delle attività.

La partecipazione alle attività del Gruppo di Lavoro non prevede compensi, emolumenti o indennità, gettoni di presenza o altre utilità comunque denominate.

### **Art. 6**

#### **Obbligo di riservatezza**

Le Parti si obbligano a prendere ogni necessaria e/o opportuna precauzione al fine di adempiere l'obbligo di riservatezza, ivi compreso il dare la necessaria comunicazione relativa il suddetto obbligo al personale che, di volta in volta, sarà coinvolto nell'esecuzione del presente Protocollo nonché di curare che l'obbligo sia osservato.

Gli obblighi di riservatezza nascenti dal presente Protocollo dovranno essere rispettati dalle Parti per la durata di tre anni successivi al termine del presente accordo. Quanto sopra ai sensi del D. Lgs. 196/2003 e s.m.i..

### **Art. 7**

#### **Utilizzo del logo**

Ciascuna delle Parti autorizza l'altra Parte a utilizzare il proprio logo per divulgare o pubblicizzare le iniziative oggetto del presente protocollo.

I rispettivi loghi non potranno essere utilizzati per finalità diverse da quelle individuate nella presente intesa, salvo autorizzazione espressa dalla Parte che ne è titolare.

### **Art. 8**

#### **Esecuzione delle prestazioni e risoluzione del protocollo**

Le Parti si impegnano a svolgere le rispettive funzioni e a eseguire le prestazioni oggetto del presente protocollo nel rispetto dei principi di lealtà e correttezza senza arrecare alcun pregiudizio all'altra parte.

La violazione di tali principi comporta la facoltà della Parte adempiente di risolvere di diritto



*Ministero dell' Istruzione*



la presente intesa, dietro semplice dichiarazione della Parte lesa.

Le Parti potranno convenire di emendare e/o modificare la presente intesa per iscritto.

Palermo, \_\_\_\_\_

Per l'Ufficio Scolastico Regionale per la  
Sicilia

Il Direttore Generale

\_\_\_\_\_

Per l'Organizzazione di Produttori "Il  
gambero e la triglia del canale"

Il Presidente

\_\_\_\_\_



*Ministero dell' Istruzione*



## **PROGETTO “FROZEN”**

**ALLEGATO AL PROTOCOLLO D’INTESA**

**TRA**

**L’UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA SICILIA**

**e**

**L’ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI**

**“IL GAMBERO E LA TRIGLIA DEL CANALE”**

TITOLO	<b>"Frozen" - workshop e show cooking presso gli istituti alberghieri</b>
DESTINATARI DEL PROGETTO	Docenti e studenti degli istituti professionali del settore enogastronomia e ospitalità alberghiera
AREE DI ATTIVITÀ (ADA) ISFOL	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controllo, preparazione preliminare e conservazione delle materie prime;</li> <li>• Cottura degli alimenti e allestimento dei piatti;</li> <li>• Controllo dello stato delle attrezzature di cucina, cura dell'igiene dei luoghi, delle attrezzature e del materiale operativo;</li> <li>• Applicazione delle procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari.</li> </ul>
DESCRIZIONE DEL PROGETTO	<p>Il progetto è finalizzato a promuovere, con il coinvolgimento di alunni e docenti, l'acquisizione di conoscenze e competenze riguardanti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la progettazione di unità di apprendimento interdisciplinari di educazione civica;</li> <li>- la valorizzazione del prodotto ittico congelato a bordo, con particolare riferimento alle caratteristiche di qualità, valori nutrizionali, tracciabilità, certificazione e commercializzazione.</li> <li>- Destinatari del progetto sono n. 12 istituti alberghieri della Regione Siciliana.</li> </ul> <p>Gli incontri si svolgeranno in presenza, presso le sedi degli istituti partecipanti. Qualora non fosse possibile la realizzazione degli incontri in presenza, gli stessi saranno realizzati attraverso l'utilizzo di piattaforme di videoconferenza e/o social media.</p> <p>Nel corso di ciascuno degli incontri si terrà un "cooking show", con il coinvolgimento di alunni e docenti, e verrà cucinato il prodotto fornito dall'Organizzazione di produttori "Il gambero e la triglia del canale".</p> <p>Durante gli eventi sarà possibile condividere il materiale editoriale con i partecipanti e verranno somministrati dei questionari iniziali e finali.</p> <p>Gli incontri e gli show cooking saranno registrati e resi disponibili su portali on-line specializzati e/o social media e/o sito web del progetto.</p>
ISTITUTI COINVOLTI	12 istituti professionali del settore Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera



<p>METODOLOGIE DIDATTICHE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lezione partecipata;</li> <li>- Attività in cooperative learning;</li> <li>- Simulazione e case studies.</li> </ul>
<p>COMPETENZE</p>	<p style="text-align: center;"><b><u>Competenze di educazione civica</u></b></p> <p>Essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salvaguardare l'ambiente e le risorse naturali</li> <li>• adottare stili di vita inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico e la sicurezza alimentare;</li> <li>• tutelare il patrimonio materiale e immateriale della comunità.</li> </ul> <p style="text-align: center;"><b><u>Competenze Istituti alberghieri</u></b></p> <p>Essere in grado di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;</li> <li>• Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;</li> <li>• Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;</li> <li>• Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</li> <li>• Compiere le operazioni di cura delle attrezzature di cucina e di igienizzazione dei luoghi e del materiale operativo, in base alle indicazioni ricevute e applicando le procedure di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari.</li> <li>• Perseguire obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</li> </ul>