



# ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"

Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B  
Manutenzione ed Assistenza tecnica, Industria ed Artigianato per il Made in Italy, Servizi Culturali e dello Spettacolo  
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma, 301 - 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007  
Internet: [www.iisferrariibattipaglia.edu.it](http://www.iisferrariibattipaglia.edu.it) - post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it) - C.U.U. UFR6ED

Circ. n. 76

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA  
**Prot. 0012730 del 24/10/2024**  
I-8 (Uscita)

Battipaglia, 24 Ottobre 2024  
Ai Docenti, Agli Alunni ed Ai Genitori  
Delle classi dei percorsi EOA e SCS  
Al Registro Elettronico  
Atti – Sito Web

Oggetto: Partecipazione all'iniziativa SERR 2024 - Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti.

Si comunica che questa Istituzione Scolastica ha aderito all'iniziativa promossa da Confindustria Salerno in occasione della Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti, la campagna internazionale di comunicazione ambientale tesa a promuovere concrete azioni di sensibilizzazione sulla riduzione dei rifiuti.

Focus di questa edizione è il Food Waste, ovvero lo spreco alimentare, che – a livello globale – fa registrare cifre da capogiro: un terzo di tutto il cibo destinato al consumo umano viene sprecato.

Le classi dei percorsi Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera e Servizi Culturali e dello Spettacolo potranno partecipare all'iniziativa in parola, attraverso la realizzazione di un project work sul tema prescelto per SERR 2024, secondo le seguenti modalità:

Per L'indirizzo Eno-Gastronomia E Ospitalità Alberghiera:

- elaborazione di un menù con ricette di riciclo, impiegando prodotti vicini alla scadenza o rimasti inutilizzati.

Per L'indirizzo Servizi Culturali E Dello Spettacolo:

- progettazione grafica di un mini libro di ricette di riciclo con suggerimenti, anche casalinghi, per impiegare prodotti vicini alla scadenza o rimasti inutilizzati oppure:
- ideazione di un'etichetta di un prodotto alimentare confezionato in cui sia in bella mostra la data di scadenza e/o
- un contenuto digital (es. pagina social) per poter sia veicolare il prodotto editoriale, sia – più in generale – per sensibilizzare i propri pari, ma anche le famiglie, sugli impatti dello spreco alimentare.

I docenti delle discipline di indirizzo presenteranno l'iniziativa agli alunni delle classi di propria competenza e ne promuoveranno la partecipazione; i project work dovranno essere realizzati entro il giorno 8 novembre 2024; per ciascuno dei percorsi coinvolti verrà selezionato, a cura di una giuria imparziale individuata da questa Dirigenza, il prodotto ritenuto più significativo che sarà presentato all'evento pubblico in programma il giorno 18 novembre in Confindustria Salerno.

Si confida nella consueta e fattiva collaborazione di alunni e docenti.

La Collaboratrice del DS  
Prof.ssa Licia Criscuolo

**Il Dirigente Scolastico**  
Prof. Luca Mattiocco

Documento firmato digitalmente ai sensi del c.d. codice dell'Amministrazione  
Digitale e normativa connessa