

	Liceo delle Scienze Umane Liceo Economico Sociale Liceo Linguistico Liceo Musicale Liceo del Made in Italy C. POERIO		
---	---	---	--	---

Prot. n. 557/I.1
Circ. n. 244

Foggia 19/01/2026

Ai docenti

Agli alunni della classe 3[^] EL

Ai genitori

SITO WEB

OGGETTO: Avvio delle attività di Formazione Scuola Lavoro A.S. 2025/2026 classe 3[^]EL

Si comunica che in data **4 febbraio 2026** avranno inizio le attività previste relative all'a.s. 2025/26 di **Formazione Scuola-Lavoro (ex PCTO)** dal titolo **"LA SCIENZA E LA CULTURA DEL CIBO"** per la classe **3[^]EL** che si svolgeranno presso il **Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE)**, Via Napoli 25, 71122 Foggia (FG).

Gli studenti raggiungeranno autonomamente la sede prevista dal percorso di FSL e faranno ritorno al termine delle attività.

Durante lo svolgimento dell'attività progettuale, i docenti della classe resteranno a disposizione per eventuali supplenze.

La docente tutor, prof.ssa Rosanna del Fosco, sarà svincolata dall'orario di servizio, nei giorni di svolgimento delle attività di FSL.

I genitori o i titolari esercenti la responsabilità genitoriale sono invitati, entro il 02/02/2026, ad accedere al R.E. con le proprie credenziali, prenderne visione ed effettuare l'accettazione-sottoscrizione (il flag/spunta) dell'uscita didattica.

Si invita il docente accompagnatore ad effettuare un opportuno controllo sulle autorizzazioni rilasciate.



La Dirigente Scolastica
Dott.ssa Enza Maria Caldarella



FORMAZIONE SCUOLA LAVORO A.S. 2025/2026 CLASSE 3[^]EL

CALENDARIO FSL 2026 “LA SCIENZA E LA CULTURA DEL CIBO”

Le lezioni si terranno presso il **Dipartimento di Scienze Agrarie, Alimenti, Risorse Naturali e Ingegneria (DAFNE)**, Via Napoli 25, 71122 Foggia (FG)

Data	Orario	Luogo	Modulo
4 febbraio	(ore 9:00 -11:00)	Aula 5	La sicurezza alimentare del XXI secolo (Prof. Normanno)
4 febbraio	(ore 11:15 -13:15)	Aula 5	Microbiologia degli alimenti (Prof. Bevilacqua)
11 febbraio	(ore 9:00 -12:00)	Aula 5	Come progettare un alimento funzionale (Prof.ssa Lamacchia)
12 febbraio	(ore 9:00 -12:00)	Aula 5	Cultura e storia dell'alimentazione e della cucina (Prof.ssa Pietrocola)
24 febbraio	(ore 9:30 -12:00)	Aula 2	Il Food Styling come strumento di valorizzazione della cultura enogastronomica locale (Prof.sa Procaccini)
27 febbraio	(ore 9:00 -11:00)	Aula 5	Applicazioni in Gastronomia molecolare (Prof.ssa Pati)
27 febbraio	(ore 11:00 -13:30)	Aula 5	Seminari e laboratori tematici sulla enogastronomia Prof. Derossi, Prof.ssa Caporizzi, Prof.ssa Lacivita)

N.B. Seguirà attività di “**orientamento e l’evento finale**” in data da definirsi

