

metodologie didattiche

Il progetto ha adottato un approccio multidisciplinare con mediatori attivi (laboratorio), iconici (mappe e grafici) e analogici (giochi). Gli studenti hanno appreso attraverso l'esperienza diretta, la riflessione visiva e il confronto ludico, integrando teoria e pratica.



consapevoli del proprio valore: Energia

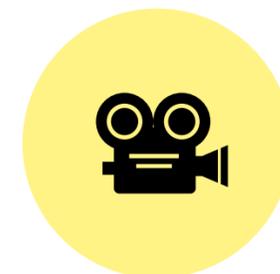
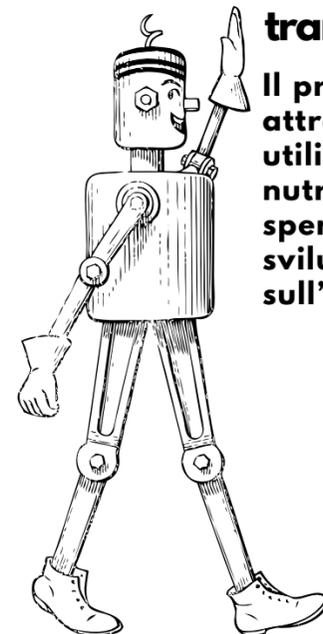
Durante l'Enaip Sport Events, gli studenti di panetteria e pasticceria hanno ideato e realizzato prodotti energetici per supportare l'attività sportiva. Il progetto ha unito sport, alimentazione e IA, con laboratori, calcolo del fabbisogno energetico e creazione di ricette funzionali.

Pane, Amore & Energia

2 OPERATORE PRODUZIONI ALIMENTARI

transizione digitale e IA

Il progetto ha integrato la transizione digitale attraverso l'uso di strumenti come ChatGPT, utilizzato per ottenere suggerimenti nutrizionali personalizzati. Gli studenti hanno sperimentato l'IA in modo consapevole, sviluppando competenze digitali e riflettendo sull'uso etico e funzionale della tecnologia



innovazione e sviluppo, potenziale progettuale e replicabilità



Il progetto è innovativo perché unisce sport, alimentazione e IA in un contesto formativo pratico. Il metodo è facilmente replicabile in altri percorsi professionali, adattabile a eventi scolastici o tematici, e promuove consapevolezza alimentare, creatività e competenze digitali.



Il progetto ha sviluppato creatività, collaborazione, pensiero critico e comunicazione. Gli studenti hanno ideato ricette, lavorato in gruppo, analizzato bisogni energetici e comunicato messaggi legati a sport e alimentazione in modo efficace e consapevole.

soft skills