

# LICEO MAZZARELLO

## Nuovo Liceo Linguistico ECS

Embodied Cognitive Science & English Curriculum School  
Curvatura Artistico-Enogastronomica



## PARTNER DI PROGETTO:



### Formatività

intesa come mix tra conoscenza teorica ed expertise, realizzata attraverso un'alternanza di formazione tradizionale, in aula e con lo studio di testi, e formazione esperienziale, anche tramite il contatto diretto con professionisti e produttori di settore.

### Inclusione

per valorizzare le relazioni interpersonali e curare la formazione di ogni singolo studente all'interno delle classi, ma anche all'esterno, attraverso reti di accademici, produttori, agricoltori, cuochi, artisti, manager, esperti.

### Interdisciplinarietà

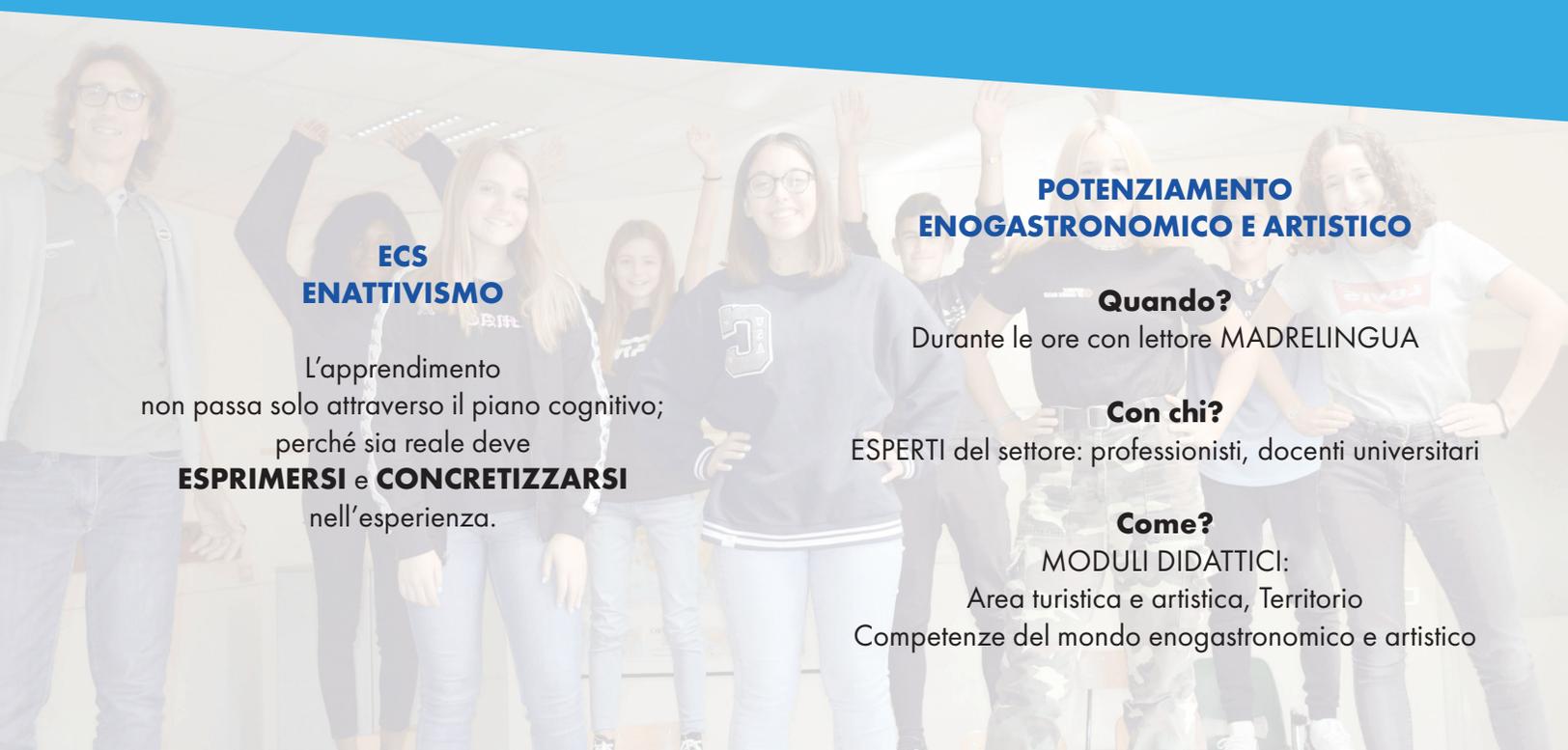
Il cibo e l'arte per una moderna osservazione multiprospettica, realizzata attraverso la collaborazione di tutte le discipline curriculari.

### Arte perché...

Le diverse declinazioni dell'arte, dalle più classiche (organizzazione di eventi, settore turismo, vendita di servizi) alle nuove nate in questi anni di sviluppo dei social media (web marketing, digital influencer), permettono di ottenere reali mansioni nel mondo del lavoro.

### Enogastronomia perché...

Mentre emergono modelli sociali ed economici diversi, anticipare le evoluzioni del settore e impadronirsi di **nuovi mestieri nell'ambito del cibo** è fondamentale per le prossime generazioni e quelle attuali.



### ECS ENATTIVISMO

L'apprendimento non passa solo attraverso il piano cognitivo; perché sia reale deve

### ESPRIMERSI e CONCRETIZZARSI

nell'esperienza.

### POTENZIAMENTO ENOGASTRONOMICO E ARTISTICO

#### Quando?

Durante le ore con lettore MADRELINGUA

#### Con chi?

ESPERTI del settore: professionisti, docenti universitari

#### Come?

MODULI DIDATTICI:

Area turistica e artistica, Territorio  
Competenze del mondo enogastronomico e artistico

## OBIETTIVI PRINCIPALI

### FORMAZIONE

- Rafforzare l'interdisciplinarietà e approfondire il rapporto tra conoscenza teorica ed esperienziale, nel quadro di una formazione sperimentale, partecipata e itinerante;
- Diffondere e condividere le conoscenze sulle diversità gastronomiche ed artistiche a livello locale e globale;
- Consolidare l'internazionalizzazione dell'ambiente formativo.

### RICERCA

- Introdursi in una dimensione internazionale e multiculturale;
  - Accrescere la conoscenza del proprio territorio e delle sue peculiarità artistiche ed enogastronomiche.

## OBIETTIVI SUL CAMPO

### IMPARARE

- **Progettazione di itinerari** storico-artistici-ambientali-enogastronomici e realizzazione di materiale multimediale illustrativo;
- **Progettazione e gestione** dell'attività di guida turistica per enti, comuni, associazioni, musei.

### FARE

- **Fare esperienza** dell'attività di accoglienza in occasione di congressi, fiere, manifestazioni varie;
- **Fare esperienza** di attività di progettazione, programmazione e attuazione di eventi all'interno della scuola;
- Prendere parte a **scambi culturali** con istituti di impianto analogo, sia italiani che stranieri;
- **Collaborare** con l'Università di Pollenzo.

## IL MONTE ORE

	I	II	III	IV	V
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Lingua Latina	2	2			
Inglese	3+1	3+1	3+1	3+1	3+1
<b>CURVATURA ECS</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
Spagnolo	3+1	3+1	3+1	3+1	3+1
Francese / Tedesco	3+1	3+1	3+1	3+1	3+1
Geo - Storia	3	3			
Storia			2	2	2
Filosofia			2	2	2
Matematica	2	2	2	2	2
Informatica	1	1			
Fisica			2	2	2
Scienze Naturali	2	2	2	2	2
Storia dell'Arte	2	2	2	2	2
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
<b>TOTALE ORE</b>	<b>31+2</b>	<b>31+2</b>	<b>31+2</b>	<b>31+2</b>	<b>31+2</b>

GUARDA IL NOSTRO SPOT PROMOZIONALE



more info:

[presidenza@liceomazzarello.it](mailto:presidenza@liceomazzarello.it)

