
Codice progetto nazionale: 10.8.1.B3-FESRPON-CA-2023-48

Tipolo progetto : Laboratori green, sostenibili e innovativi per le scuole del secondo ciclo

Avviso: 78988 del 29/05/2023 - Realizzazione laboratori green, sostenibili e innovativi - ASSE II

Relazione descrittiva:

I laboratori di enogastronomia digitali rappresentano l'aggiornamento e la modernizzazione di un nuovo concetto di innovazione ed efficienza. I laboratori digitali per la ristorazione creano opportunità professionali straordinarie per gli allievi nel settore dell'istruzione negli istituti alberghieri. L'implementazione di cucine digitali rappresenta un modello innovativo per l'istruzione ma nel contempo ha lo scopo di avvicinare gli studenti alle moderne attrezzature che ritroveranno nei luoghi di lavoro. In un'economia in evoluzione, la modernizzazione degli strumenti e delle attrezzature creerà rilevanti opportunità per l'acquisizione di nuove competenze. Il laboratorio digitale rappresenta una nuova filosofia di organizzazione delle cucine, dei forni, delle attrezzature e di conseguenza introduce nuovi sistemi organizzativi basati sulla multicottura, sul controllo del tempo sulla consultazione in tempo reale della letteratura gastronomica e la possibilità di creare database dove immagazzinare tutti i cibi creati, in termini di foto, dati organolettici, ingredienti, di tracciabilità alimentare ecc.. Introdurre le cucine digitali nel mondo della ristorazione e la prossima fase dell'innovazione dell'enogastronomia. L'installazione della cucina digitale aiuterà ad utilizzare lo spazio e osservare le linee guida sanitarie. Uno degli aspetti correlati al laboratorio digitale è rappresentato dallo smaltimento intelligente dei rifiuti alimentari. È possibile incrociando la tempificazione delle scadenze e le ricette presenti nei database ottimizzare gli spechi. Completa l'allestimento la compostiera organica digitale che produce energia dai rifiuti umidi. L'obiettivo finale del laboratorio che l'Istituto ha progettato è lo Smart Cooker, piastre a induzione digitali, forni multicottura, scansione degli ingredienti nei congelatori, assemblaggio automatico delle ricette, rispetto dei piani alimentari, tracciabilità totale. L'implementazione dei robot da cucina completa l'allestimento del laboratorio. Nel laboratorio è stata implementata un sostenibile cooking digital kit coerente con le nuove logiche di istruzione 4.0 orientato a coniugare le risorse cloud con i processi di enogastronomia. Attraverso il laboratorio enogastronomico digitale si è potenziato fortemente lo standard di sicurezza. Infine, il laboratorio consente lo studio e la comprensione da parte degli allievi dei principi e i controlli sulla tracciabilità alimentare. Il laboratorio enogastronomico 4.0 sarà di fondamentale importanza per gli studenti del settore alberghiero ma anche per gli altri indirizzi per i progetti extrascolastici. Questo tipo di laboratorio è stato trasformato in coerenza dell'evoluzione tecnologica e digitale, diventando una risorsa essenziale per la formazione e la pratica professionale in questi settori.

Distinti saluti

il Dirigente (data e firma) _____