

**SINTESI PIANO TRIENNALE OFFERTA FORMATIVA A.S. 2016 - 2017 / 2017 - 2018 / 2018 - 2019**  
**SINTESI PROGETTO /ATTIVITA'**

**Sezione 1 - Descrittiva**

**1.1 Denominazione progetto**

*Indicare Codice e denominazione del progetto*

**P12 - LOCAL AND TRUSTED FOOD 2.00 SPECIALIST - ID 211870**

**1.2 Responsabile progetto**

*Indicare il responsabile del progetto*

**Dirigente Scolastico**

**1.3 Obiettivi**

*Descrivere gli obiettivi misurabili che si intendono perseguire, i destinatari a cui si rivolge, le finalità e*

Il progetto riguarda la gestione di un corso post diploma di istruzione e formazione tecnica superiore nell'area di specializzazione "Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica", in collaborazione con Enaip di Como, IISS Romagnosi di Erba e a strutture ricettive ed aziende del territorio. I destinatari sono gli studenti diplomati e con diploma professionale quadriennale. Il corso avrà una durata di 900 ore di cui il 40% svolte in forma di stage in azienda.

**1.4 Durata**

*Descrivere l'arco temporale nel quale il progetto si attua, illustrare le fasi operative individuando le*

Esercizio finanziario 2017

**1.5 Risorse umane**

*Indicare i profili di riferimento dei docenti, dei non docenti e dei collaboratori esterni che si prevede di*

Personale in servizio per gli aspetti di direzione, coordinamento ed amministrativi e/o esperti esterni all'interno dell'Associazione Temporanea di Scopo, costituenda all'approvazione del progetto, per il coordinamento didattico e amministrativo

**1.6 Beni e servizi**

*Indicare le risorse logistiche ed organizzative che si prevede di utilizzare per la realizzazione.*

Acquisto di beni di consumo ed attrezzature per la realizzazione dei corsi e per la pubblicizzazione del corso.

Menaggio, 12 novembre 2016

**IL RESPONSABILE  
DEL PROGETTO**