

Codice progetto nazionale: 13.1.4A-FESRPON-LO-2023-41

Tipolo progetto : Laboratorio didattico eco-sostenibile, green, innovativo

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

Relazione descrittiva:

Il progetto ha previsto il rinnovo di laboratori già presenti principalmente per sostituire vecchie e obsolete attrezzature con attrezzature moderne, privilegiando quelle professionali ad alto risparmio energetico. Questo punto è importante poiché consente l'inserimento degli studenti in un mondo orientato ad un miglior uso delle risorse energetiche e ambientali. L'attrezzatura acquistata consente un miglioramento ambientale di 3 spazi didattici: Laboratorio Bar, Laboratorio di cucina, Laboratorio di Sala. Tale attrezzature permetteranno a studenti e docenti una ottimizzazione del lavoro e efficientazione dal punto di vista ambientale e energetico, in particolare si rilevano i seguenti aspetti: - tempi di preriscaldamento ridotti al minimo per ridurre l'area dell'inattività con consumo energetico a vuoto - utilizzo di guarnizioni di alta qualità per evitare sprechi di calore - dispositivi che consentono la cottura multipla senza avere un abbassamento della resa in funzione del quantitativo di cibo introdotto, per consentire l'uso di un singolo bene per più pietanze invece che l'uso di più apparecchi, a parità di prodotto in uscita (ad esempio il forno professionale) - sono stati privilegiati, ove possibile, prodotti autopulenti, autosanificanti, con sistemi di autospegnimento in caso di mancato utilizzo - sono state privilegiate attrezzature con propri utensili in dotazione per preservarne la durata a fronte di un corretto utilizzo, evitando così graffi, lesioni, ammaccature - minimizzazione degli ingombri dell'area di lavoro per massimizzare la resa degli spazi a fronte del ridotto spazio a disposizione - sviluppare un piano di montaggio delle attrezzature logico e funzionale - miglioramento dei cicli di cottura e conservazione - miglioramento delle tipologie di cottura con conseguente livello più elevato del prodotto in uscita - più accurato sistema di controllo delle cotture e conseguente uso più efficiente dell'energia evitando sprechi. I laboratori sono già utilizzabili dai nostri studenti e docenti.

Distinti saluti

il Dirigente (data e firma)_____