



Titolo progetto	FSL - Dal bisogno alla tavola: Innovazione, sensorialità e sostenibilità per un cibo a misura di tutti.		
Presentazione Ente proponente e partner di progetto			
Simply SFA srl siamo una startup Innovativa al femminile, nata nel 2022, ci occupiamo di analisi sensoriale, e di tecnologie legate al mondo dell'agri-food con una particolare attenzione alla innovazione sia in termini di prodotto che di processo, e alla valorizzazione delle produzioni tipiche locali. I partner di progetto sono: ITS Agro di Viterbo , ITS Agro fondazione biocampus di Latina , Andrea Febo professionista della comunicazione, Food House con il suo approccio al food design, Consorzio DAQ che contribuisce come soggetto di aggregazione scientifica e metodologica			
Sito	https://simplysfa.com		
Breve descrizione			
<p>L'obiettivo del progetto è preparare i futuri professionisti del settore food-tech a diventare specialisti dell'alimentazione inclusiva. Il percorso si focalizza su tre pilastri strategici:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Focus sulle Esigenze dei Fragili: Analizzare e comprendere i bisogni di target specifici (pazienti oncologici, diabetici, disfagici etc..) per sviluppare alimenti mirati in termini di salubrità, consistenza e fruibilità. -Valorizzazione Sostenibile del Territorio: Utilizzare prodotti tipici e locali non solo come ingredienti, ma come fonte di principi nutraceutici, promuovendo filiere corte e un approccio che consideri l'impatto ambientale e sociale. -Integrazione sul Mercato: Progettare soluzioni concrete e scalabili, pronte per essere implementate con successo nei canali della ristorazione tradizionale, della ristorazione collettiva (ospedali, RSA) e della grande distribuzione (GDO). 			
Articolazione			
Articolazione (6 moduli × 4 ore)			
Titolo	Contenuti/Attività	Output attesi	Erog./Log*
1 Identificazione delle fragilità per patologie, trattamenti nutraceutica	Bisogni alimentari correlati a chemio/radio/antibiotici; allergeni; disfagia; celiachia; diabete; immunodeficienza; rischi domestici/ristorativi; mappa dei vincoli.	Mappa delle fragilità e glossario operativo.	F, D, S
2 Percezione e percepito (questionari indiretti)	Progettazione e somministrazione di questionari brevi presso ristoranti e ipermercati (focus 'familiare fragile'); GDPR/etica; pulizia e sintesi dati.	Dataset + prime metriche (comunicazione, chiarezza menu/etichette).	D, O, S
3 Analisi sensoriale e Indici nutrizionali	Test sensoriali su ingredienti/piatti; livelli IDDSI, Indice Glicemico (ISO 26642:2010; Zuccheri liberi; verifiche pratiche (flow/fork test); criteri di accettabilità per fragili.	Schede sensoriali per ingrediente/piatto con livello IDDSI proposto.	I,L,S
4 Comunicare con e sulle fragilità (FOH & GDO)	Role-play cameriere/addetto reparto; linguaggio inclusivo; gestione richieste speciali; icone/legende; procedure anti-stigma.	Micro-script, iconografia e cartelli 'fragility-friendly'. Digital Thinking approccio mentale orientato alla risoluzione creativa dei problemi attraverso processi iterativi,	F,D,S
5 Laboratorio: preparazioni per fragili	Tecniche base: omogeneizzazione, gelificazione, addensanti, cotture morbide; consistenza controllata; sicurezza igienica e HACCP.	2-3 ricette 'fragility-friendly' con passaporto sensoriale, nutrizionale, nutraceutico	I,L
6 Sbocchi professionali ed ESG	Digital Thinking su la ristorazione sanitaria/comunitaria; GDO orientata alla fragilità; catering speciali; micro-business; responsabilità sociale e ricadute ESG.	Pitch finale + portfolio digitale (ricette, icone, questionari, analisi).	F,D,S
* EROGAZIONE / LOGISTICA : F=Frontale, D=Possibilità in DAD su Vs richiesta, O=Out Side, I=Presso ITS o spazi attivi regione Lazio, L=Presso laboratori in istituto, S=Sede scolastica			
Monte ore FSL	24		
Obiettivi formativi			
Formare studenti in grado di progettare scelte alimentari, ricette, comunicazione e servizio adatti a consumatori con bisogni specifici (disfagia, allergie, terapie in corso, celiachia, diabete, immunodeficienza), o specifiche esigenze nutrizionali, coniugando sicurezza, salubrità elementi di nutraceutica, palatabilità, indici glicemici e inclusione in ristorazione e GDO.			
Competenze			
<ul style="list-style-type: none"> • Sociali/civiche: inclusione e rispetto dei bisogni dei soggetti fragili; lavoro in team con stakeholder esterni. • Comunicative: menu/etichette chiare; dialogo con clienti/caregiver; script e procedure, Informazioni nutrizionali • Digitali: questionari, base di analisi dati, portfolio digitale, minisito informativo. • Imprenditoriali: ideazione di servizi/prodotti 'fragility-friendly', prodotti con specifici target nutraceutici – nutrizionali. • ESG: S (inclusione, salute, accessibilità informativa), G (procedure e responsabilità), E (riduzione sprechi grazie a pianificazione/ricette calibrate). 			

Modalità di adesione	Entro il 28 febbraio 2026 email: support@simplysfa.com , per comunicazioni e/o informazioni dirette +39 348 254 5864
Destinatari	Scuola secondaria di II grado di tutte le province della regione Lazio, preferibilmente ma non esclusivamente per Studenti del triennio (classi 3 ^a 4 ^a 5 ^a) di 12 Istituti Alberghieri, Istituti Agrari, Licei Turistici, con partecipazione massima per ogni istituto di 30 allievi.
Allegati	<div style="text-align: right; margin-bottom: 20px;"> </div> <p><i>Logo proponente</i></p> <p><i>Immagine progetto</i></p> <div style="text-align: center; margin: 20px 0;"> </div> <p><i>Scheda di sintesi del progetto.</i></p> <p><i>Dettaglio progetto</i></p> <p><i>Allegato al progetto con output e delivery attese.</i></p>