



FSL - Dal bisogno alla tavola: Innovazione, sensorialità e sostenibilità per un cibo a misura di tutti.

PROPOSTA PROGETTUALE

Proponente Simply SFA srl

Partner: L'ITS Agroalimentare di Viterbo; L'ITS Biocampus di Latina; Andrea Febo (comunicazione); Food House - Food Design; Consorzio DAQ (De Alimentaria Qualitate)

Laboratorio di innovazione Nuove Competenze per le PMI Stupper School Academy 2025/2026

Sommario

Presentazione del proponente	2
Qualità del Progetto FSL Imprenditorialità	2
Creatività e livello di innovazione del progetto FSL imprenditorialità	4
Capacità di raccogliere adesione al progetto	5
Capacità di coinvolgere istituti di più aree territoriali del progetto	5
Tematiche Affrontate	6
Schema sintetico articolazione moduli	8
Cronoprogramma complessivo	8
Esempi di crono programma per istituto	8
Dettaglio Articolazione dei moduli	9
Modulo 1 – Identificazione delle fragilità	9
Modulo 2 – Percezione e percepito (Questionari)	9
Modulo 3 – Analisi sensoriale integrata con IDDSI e altri indici	10
Modulo 4 – Comunicazione con/sulle fragilità	10
Modulo 5 – Laboratorio-Experience: preparazioni per fragili	11
Modulo 6 – Sbocchi professionali & ESG	12
Indicatori di progetto (monitoraggio FSL)	12
Conclusioni	12

PRESENTAZIONE DEL PROPONENTE

Il seguente progetto è presentato dalla Simply SFA srl, startup innovativa al femminile, specializzata in analisi sensoriale e tecnologia nell'Agri Food Tech nata nel Luglio del 2022, incubata presso lo spazio attivo di Bracciano, premiata al SIGEP 2025 con il Lorenzo Cagnoni Award, come la migliore startup Innovativa. Siamo una delle 5 Aziende scelte da Autogrill (tra oltre 150) per entrare nel loro Innovation HUB di Rozzano. Tra i Ns clienti abbiamo nomi quali Ferrero, Lactalis, Agrocamera, CCIAA di Cosenza, LaLineaVerde (dimmi di sì), CAST alimenti, ITS Torino, Autogrill, Istituti Superiori di Il Grado, CREA ZA.

QUALITÀ DEL PROGETTO FSL IMPRENDITORIALITÀ

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:

1. 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.
2. 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.
3. 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).

Obiettivi Strategici: Le 4 Diretrici dell'Innovazione

1. Sviluppare una Visione Imprenditoriale a Impatto Sociale Insegnare a trasformare un bisogno in un'idea di successo. Gli studenti non creeranno solo un prodotto, ma una soluzione. Impareranno a decodificare le necessità specifiche dei soggetti fragili (es. alterazioni del gusto, disfagia, fabbisogni nutrizionali specifici) e a identificare le proprietà nutraceutiche degli ingredienti e delle produzioni locali per sviluppare alimenti funzionali, sicuri e appetibili. L'obiettivo è passare "dal bisogno clinico" all'idea di business sostenibile.

2. Creare un Ecosistema Collaborativo tra Scuola, Ricerca e Impresa Costruire un'alleanza strategica. Coinvolgeremo attivamente imprese del settore food-tech, nutrizionisti del proprio e di altri istituti, instaurare contatti con le associazioni di pazienti e istituzioni per creare una rete di competenze. Questo garantirà agli studenti un'esperienza formativa immersiva, basata su sfide reali e supportata da un solido network professionale espresso dal proponente e dai suoi partner.

3. Padroneggiare la Comunicazione Digitale per la Fiducia e la Trasparenza Formare esperti di comunicazione digitale capaci di costruire un rapporto di fiducia con un consumatore fragile/vulnerabile. Gli studenti progetteranno strategie di comunicazione etica, per la ristorazione, per le mense, per la ristorazione ospedaliera, per la GDO utilizzando strumenti come:

- QR Code: Per uno storytelling che racconti non solo il territorio, ma soprattutto il valore nutrizionale, la sicurezza e le modalità di consumo del prodotto.
- Blockchain (simulata): Per garantire la massima trasparenza e tracciabilità della filiera, un fattore decisivo per il target di riferimento.
- KPI e Dati: Per misurare l'impatto delle campagne, ottimizzando i messaggi per essere chiari, rassicuranti ed efficaci.
- Intelligenza Artificiale: previa formazione su come utilizzarla facendo sempre citare le fonti e su come verificare i risultati, al fine di conoscere dettagli su alimenti, ingredienti, fragilità.

4. Valorizzare le Risorse del Lazio per Soluzioni Nutrizionali Mirate Promuovere un modello di sviluppo locale e replicabile. La notevole e articolata biodiversità del Lazio diventerà un laboratorio per ricercare e selezionare materie prime con specifiche proprietà nutrizionali, nutraceutiche, funzionali. Garantiremo una partecipazione capillare e territorialmente equidistribuita, degli istituti della regione per mappare e valorizzare le eccellenze locali, trasformandole in ingredienti chiave per l'alimentazione inclusiva.

Obiettivi Pratici e Competenze Acquisite: Dal Sapere al Saper Fare

Durante il percorso, gli studenti saranno chiamati a:

Innovare con il Pensiero Laterale: dal Prodotto Esistente al Nuovo Valore Imparare a "ri-vedere" prodotti tradizionali del Lazio. Attraverso l'analisi delle loro proprietà, gli studenti scopriranno nuovi valori e aspetti nutraceutici e funzionali, adattandoli per rispondere a esigenze specifiche. Un formaggio potrà diventare una base per un pasto morbido e proteico, un olio un concentrato di antiossidanti.

Acquisire le basi di Analisi Sensoriale e Funzionale Apprendere le tecniche di analisi sensoriale per un fine preciso: creare cibo che sia non solo nutriente, nutraceutico e funzionale, ma anche desiderabile. Impareranno a valutare e migliorare le qualità organolettiche (sapore, odore, consistenza) per superare le difficoltà di accettazione del cibo in pazienti fragili ad esempio oncologici o anziani, rendendo il momento del pasto un'esperienza di piacere e non solo una necessità.

Tradurre le Evidenze Scientifiche in Comunicazione Efficace Utilizzare la creatività per trasformare dati nutrizionali e benefici funzionali in messaggi chiari e coinvolgenti. Svilupperanno prototipi di packaging intelligenti, grafiche accattivanti e testi che sappiano informare e rassicurare, raccontando la storia di un prodotto pensato per il benessere.

Sviluppare Competenze di Project Management Imparare a pianificare come un vero manager. Dalla definizione degli obiettivi alla gestione del budget, fino al monitoraggio dei risultati tramite indicatori di performance (KPI), gli studenti svilupperanno un piano di comunicazione e lancio completo per il loro progetto di alimento inclusivo.

Padroneggiare l'Arte del Public Speaking Acquisire sicurezza e metodo nel presentare un'idea. Impareranno a comunicare il valore del loro progetto in modo sintetico e convincente (pitch) a una platea di imprese, investitori e stakeholder, dimostrando la validità scientifica, la sostenibilità economica e l'impatto sociale della loro soluzione.

Lavorare in Team con un Approccio di Co-progettazione Simulare le dinamiche di un'azienda innovativa, dove la collaborazione è la chiave del successo. Affronteranno sfide complesse imparando a integrare competenze diverse (scientifiche, creative, manageriali) per raggiungere un obiettivo comune, mettendo sempre al centro i bisogni della persona fragile.

La progettazione e la relativa attuazione dell'FSL, si avvale delle capacità e delle conoscenze del proponente e degli stakeholder coinvolti e propone un percorso di 24 ore da erogare in 6 moduli di 4 ore svolti in modalità frontale, laboratoriale e con attività sul campo di seguito descritti nella sezione "Dettaglio Moduli".

Le modalità realizzative sono state pensate per favorire il **coinvolgimento degli studenti** con iniziative che prevedono il lavoro di gruppo, mini-challenge, esperienze in laboratorio, attività di raccolta dati e informazioni. Gli studenti acquisiranno anche competenze trasversali (comunicative, digitali, sociali/civiche, imprenditoriali) sviluppando capacità di problem solving e progettazione inclusiva. La parte didattica sarà svolta preferibilmente in modalità frontale, i nostri professionisti andranno presso gli istituti, in ogni caso ogni accesso presso gli istituti e attività outdoor, sarà concordata con i referenti dei programmi FSL dell'istituto.

Si prevede di coinvolgere 12 istituti, (candidati ideali Alberghieri, Turistici, Agrari) con al massimo 25 partecipanti per singolo istituto per un totale di 300 alunni, ci riserviamo in caso di istituto con numero minore di partecipanti di proporre agli stessi delle "aggregazioni temporanee" in particolare in occasione delle attività di laboratorio, raccolta dati, e esperienze. In caso di adesioni superiori al numero previsto si cercherà di distribuire equamente la disponibilità mantenendo un equilibrio territoriale, coinvolgendo tutte e 6 le aree individuate dall'avviso.

Per la **comunicare e pubblicizzare l'iniziativa** ai dirigenti scolastici, ai responsabili degli FSL si prevedono le seguenti azioni:

- i singoli partner si attiveranno con la propria rete di relazioni, si aggiorneranno i social, i propri siti web, esempio noi della Simply SFA avrà un nostro stand al makerfaire, e promuoverà il catalogo FSL e l'iniziativa nello specifico
- Invio Email con Il Follow-up Telefonico (Il "Rinforzo") ed eventuale video call di approfondimento.
- grazie al partner Andrea Febo, si usa la webRadio, RadioFood, per far conoscere ad un pubblico più ampio l'iniziativa
- webinar di presentazione di 30-45 minuti, che sarà registrato e messo a disposizione nei siti e social dei proponenti

- in ogni occasione di comunicazione metteremo in evidenza e subito in chiaro che il percorso è gratuito, che la logistica, l'acquisto dei prodotti e materiale di consumo è a carico del proponente e che l'impegno per la scuola è minimo (è sufficiente fornire, se si scelgono le lezioni frontali, un'aula e un tutor interno).

Tutta la fase di erogazione sarà supportata **da strumenti di monitoraggio** che in “near real time” raccoglieranno i dati in un **cruscotto digitale condiviso** tra tutti gli stakeholder e su richiesta anche al personale indicato da LazioInnova.

Il cruscotto consentirà la **valutazione degli interventi esponendo KPI e misure** che forniranno una visione di insieme delle attività da svolgere, in corso di svolgimento, svolte/completate. Particolare attenzione sarà posta ad indicatori riguardanti il numero di studenti, ore, istituti coinvolti, docenti/tutor.

Infine, la diffusione su tutte le aree territoriali del Lazio (Roma, Roma Città Metropolitana, Viterbo, Latina, Rieti, e Frosinone) rafforza la rete formativa e crea un modello replicabile per l'alimentazione inclusiva.

Durante la fase di realizzazione potranno essere coinvolte imprese del territorio, in funzione della tipologia di prodotti (ingrediente, produzione primaria, prodotto trasformato, nuovo prodotto) a scelta dall'istituto, queste imprese contribuiranno a seconda della loro specializzazione nei vari moduli del programma, portando esperienze dirette e contribuendo a creare relazioni tra il territorio e la realtà didattiche in esso presenti.

CREATIVITÀ E LIVELLO DI INNOVAZIONE DEL PROGETTO FSL IMPRENDITORIALITÀ

Il percorso FSL propone agli studenti un approccio **sistemico e multidisciplinare** alle fragilità alimentari, e alla valorizzazione delle produzioni locali per il target specifico dei soggetti fragili, combinando teoria, metodiche scientifiche e strumenti digitali.

L'attività in aula (frontale o FAD) è costruita come un percorso di esplorazione guidata, in cui i ragazzi vengono accompagnati a distinguere, valutare e mettere in relazione le esigenze nutrizionali e sensoriali dei soggetti fragili con le risorse del territorio. Le lezioni affrontano temi concreti: dalle tecniche per modificare le consistenze per la **disfagia** (usando i livelli IDDSI) alla gestione delle **allergie**, fino a come preparare piatti per **immunodepressi** o a **basso indice glicemico**.

La parte più creativa del percorso consiste nel trasformare strumenti clinici (come le scale di valutazione GLIM, MUST, MNA-SF) in vere e proprie schede di lavoro. Attraverso sfide e casi studio, gli studenti non imparano solo la teoria, ma si allenano a interpretare bisogni complessi e a trovare soluzioni pratiche.

Il passaggio finale, e più importante, è applicare tutto questo ai prodotti locali. Gli studenti imparano a "guardare" un alimento del territorio con lenti nuove, quelle della scienza. Per esempio, una semplice lenticchia locale viene analizzata per il suo indice glicemico, il suo contenuto di fibre o la sua resa in una purea sicura. In questo modo si **“aggiunge valore”** al prodotto: non è più solo un legume, ma diventa una “soluzione nutrizionale per persone con diabete” o un “alimento sicuro per la disfagia”.

Questa nuova consapevolezza stimola il **“pensiero laterale”**, portando gli studenti a innovare su più fronti: dalla comunicazione in etichetta, al design di un packaging facile da aprire, fino a nuove ricette funzionali. È così che un prodotto della tradizione, apparentemente comune, può rivelarsi un vero e proprio **“superfood”**: non perché sia esotico, ma perché, attraverso questa analisi, si scoprono le sue eccezionali proprietà nel rispondere ai bisogni specifici delle persone fragili.

Un ulteriore elemento è dato dall'impiego della piattaforma digitale SmartGustent® (che noi della Simply SFA srl inventori, autori e proprietari), che permette di simulare scenari sensoriali e raccogliere dati da questionari e casi studio, che verrà lasciato in uso gratuito agli istituti aderenti per tutto l'anno accademico. Questo strumento offre agli studenti un'occasione concreta per comprendere come i dati possano guidare decisioni alimentari inclusive e replicabili nei diversi contesti della ristorazione collettiva e della distribuzione organizzata e nelle imprese di trasformazione.

La combinazione di teoria, metriche scientifiche, strumenti digitali e attività collaborative rende il percorso un laboratorio concettuale in cui i partecipanti acquisiscono nuove competenze e si allenano a immaginare modelli di alimentazione inclusiva capaci di rispondere a fragilità specifiche e reali.

CAPACITÀ DI RACCOGLIERE ADESIONE AL PROGETTO

Il progetto può contare su una rete di stakeholder qualificati, che rappresentano diversi ambiti strategici per la formazione degli studenti e per la validazione dei contenuti didattici.

Il proponente **Simply SFA** mette a disposizione le proprie competenze nell'analisi sensoriale e negli strumenti digitali per la valutazione, grazie all'esperienza maturata con la piattaforma SmartGustent®, adottata in contesti formativi e aziendali.

NR 1) L'ITS Agroalimentare di Viterbo garantisce il radicamento nel territorio del Lazio settentrionale, portando in dote laboratori, docenti e connessioni con le realtà produttive locali.

L'ITS Academy Agroalimentare realizza percorsi biennali post-diploma, finanziati dalla Regione Lazio, per il Ministero dell'Istruzione, progettati in stretta collaborazione con le imprese per formare tecnici altamente specializzati.

In tale contesto, l'ITS Agroalimentare intende coinvolgere le scuole superiori del Lazio interessate a partecipare al progetto, contribuendo attivamente alla realizzazione di percorsi formativi e laboratoriali orientati alla cultura d'impresa, all'innovazione e al sostegno alla creatività giovanile.

NR 2) L'ITS Biocampus di Latina amplia l'orizzonte territoriale e offre competenze nell'innovazione agroalimentare, nella nutrizione e nella sperimentazione di filiere produttive, rafforzando la capacità del progetto di coprire più province e contesti.

In tale contesto, l'ITS Fondazione BioCampus intende coinvolgere le scuole superiori del Lazio nei territori delle province di Latina, e Frosinone interessate a partecipare al progetto, contribuendo attivamente alla realizzazione di percorsi formativi e laboratoriali orientati radicati nel territorio e contribuire alla creazione di una "cultura d'impresa per gli studenti", incentrata sull'innovazione e al sostegno alla creatività giovanile.

NR 3) La presenza di **Andrea Febo**, professionista della comunicazione e dello storytelling, assicura la dimensione della narrazione e della capacità di tradurre contenuti complessi in messaggi inclusivi e coinvolgenti.

NR4) Ivana Carmen Mottola – Food House, con il suo approccio al food design ed experience design, porta valore nella dimensione creativa e progettuale, stimolando gli studenti a ragionare in termini di percorsi e servizi orientati all'inclusione.

NR 5) Infine, il **Consorzio DAQ** contribuisce come soggetto di aggregazione scientifica e metodologica, capace di validare le soluzioni proposte con criteri di qualità, sicurezza e sostenibilità di filiera.

L'adesione di stakeholder così eterogenei ma complementari rappresenta un punto di forza: la compresenza di realtà formative, scientifiche, creative e professionali permette di offrire agli studenti un percorso ricco, che unisce contenuti teorici, casi studio e strumenti applicativi.

CAPACITÀ DI COINVOLGERE ISTITUTI DI PIÙ AREE TERRITORIALI DEL PROGETTO

Il progetto FSL ha una dimensione regionale pienamente estesa, con il coinvolgimento di istituti distribuiti su **tutte le sei aree territoriali individuate dal regolamento**: Roma Capitale, Città Metropolitana di Roma (esclusa la Capitale), Latina, Viterbo, Rieti e Frosinone.

Questa scelta consente di:

- valorizzare le peculiarità dei diversi territori del Lazio, ciascuno con le proprie specificità alimentari e sociali;
- offrire a studenti di realtà differenti un percorso omogeneo ma adattabile ai contesti locali;
- rafforzare le reti tra ITS e scuole secondarie, creando un ecosistema formativo che integra competenze urbane, metropolitane e rurali.

La presenza combinata degli ITS Agroalimentare di Viterbo e Biocampus di Latina, insieme alla rete di Simply SFA e agli altri stakeholder, permette di strutturare un'azione "comunicativa" capillare che garantisce la partecipazione di istituti provenienti da tutte le province.

L'organizzazione sarà gestita attraverso un coordinamento centrale che assicurerà uniformità nei contenuti e nelle modalità, mentre le attività operative verranno calendarizzate tenendo conto delle specificità logistiche e delle esigenze locali.

La capacità di coinvolgere istituti in tutte le aree territoriali non solo massimizza l'impatto regionale, ma rafforza anche la trasferibilità del modello, che può essere replicato su scala più ampia.

TEMATICHE AFFRONTATE

In linea con FESR – RIS3 Lazio 2021-27 dove la Regione Lazio prosegue con il ciclo di programmazione 2021-27 il cammino di crescita lungo le traiettorie di sviluppo tecnologico nelle Aree di Specializzazione Aerospazio, Scienze della vita, Beni culturali e Tecnologie della Cultura, Agrifood, Industrie Creative Digitali, Green Economy e Sicurezza, a cui si aggiungono Economia del Mare e Automotive.

Il progetto proposto affronta in modo innovativo, coinvolgente ma strutturato nelle **aree di specializzazione**.

Numero 1: Scienze della vita,

Conoscenza delle fragilità e conoscenza del potenziale nutraceutico e funzionale degli alimenti.

Sostegno a soggetti fragili in periodi "difficili" della propria vita, mangiar sano e bene, terapeutico e leva positiva nei cicli di cura.

Numero 2: Beni culturali e Tecnologie della Cultura.

La valorizzazione di un prodotto del territorio, comprende lo "story telling" dello stesso, la creazione di narrazioni che evocano i legami tra il gusto, la storia e i luoghi. Queste conoscenze possono portare alla creazione di micro-realtà quali ad esempio Campodimele, situato in provincia di Latina, all'interno del Parco Naturale dei Monti Aurunci, diventato famoso a livello internazionale ed è stato oggetto di numerosi studi scientifici e reportage giornalistici proprio per la straordinaria longevità dei suoi abitanti.

Numero 3: Agrifood

Supportare lo sviluppo delle produzioni territoriali valorizzandone gli aspetti nutraceutici e l'idoneità all'uso in ambiente Ospedaliero, Mense, RSA etc..

Fornire le basi per la comprensione della trasformazione "non industriale" dei prodotti tipici del territorio per renderli idonei all'uso di soggetti fragili o di individui con specifiche necessità nutraceutiche.

Numero 4: Industrie Creative Digitali,

Stimolare la crescita di nuove figure professionali tramite l'utilizzo della tecnologia e innovazione di prodotti pensati per target specifici. Utilizzo di strumenti digitali per la comunicazione, nozioni di Cyber security, AI, E-Commerce, uso dei social per il B2B e B2C, Tracciabilità

Per il programma FESR – Priorità Strategiche

Numero 5: Priorità 1. Europa più competitiva e intelligente

RSO 1.2 Permettere ai cittadini, alle imprese, alle organizzazioni di ricerca e alle autorità pubbliche di cogliere i vantaggi della digitalizzazione. Promuove misure atte a diffondere in modo ampio l'adozione e l'utilizzo delle tecnologie digitali nel tessuto imprenditoriale del Lazio.

Uno degli output attesi consiste nella raccolta, catalogazione e validazione di dati nutraceutici, funzionali, idoneità all'uso per soggetti fragili in ambienti Ospedaliero, mense, RSA etc.. E l'analisi dei dati raccolti con le due interviste somministrate.

Le informazioni digitalizzate potranno essere utilizzate oltre che dagli operatori dell'agri food, anche dalla GDO per creare infografiche per la classificazione di prodotti idonee ad esempio per soggetti disfagici, indicando il grado di durezza che ricordiamo anche essere un elemento determinante per i sommelier nella scelta delle associazioni cibo vino

Numero 6: Sviluppare le competenze per la specializzazione intelligente

RSO 1.4 Sviluppare le competenze per la specializzazione intelligente, la transizione industriale e l'imprenditorialità. Favorisce lo scambio di conoscenze fra il sistema accademico e quello industriale per indirizzare l'alta formazione dei giovani nelle direzioni maggiormente richieste dal sistema economico e dalla società civile.

La conoscenza di un fenomeno sommerso e ad oggi trascurato, fornirà ai partecipanti del percorso FSL, le basi e gli stimoli per approfondire la conoscenza in termini di "creazione di impresa" e di ricerca che dovrà avvenire necessariamente con figure specializzate da trovare in ambito accademico.

Numero 7: Priorità 4. Europa più sociale e inclusiva

RSO 4.6 Rafforzare il ruolo della cultura e del turismo sostenibile nello sviluppo economico, nell'inclusione sociale e nell'innovazione sociale. L'obiettivo è favorire lo sviluppo di progetti finalizzati alla valorizzazione di siti culturali e turistici di proprietà pubblica e progetti per la creazione di spazi e luoghi condivisi da destinare a uso collettivo e a fini socioculturali.

L'inclusione sociale dei soggetti fragili è il principio ispiratore dell'intero percorso FSL, che ci piace immaginare come il grande fiume, dove gli affluenti (che sono i 6 punti precedenti) alimentano un flusso che si rinnova continuamente mai uguale a se stesso ma che porta dei benefici a tutti coloro che ne possono usufruire.

Con la presente dichiariamo che nessun onere economico è richiesto ai partecipanti (Istituti di istruzione secondaria superiore, studenti, ecc.);

SCHEMA SINTETICO ARTICOLAZIONE MODULI

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; cateringspeciali; 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

CRONOPROGRAMMA COMPLESSIVO

Attività / Mese	Ott	Nov	Dic	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag
Avvio & briefing	■	■	■					
Moduli centrali (M1-3)			■	■	■	■		
Demo & Pitch finale (M4-6)					■	■	■	

ESEMPI DI CRONO PROGRAMMA PER ISTITUTO

Di seguito un esempio di un crono programma per singolo istituto in

■ Rosso Tempo Minimo (2 mesi), in

■ Verde Tempo suggerito (3 mesi), in

■ Nero tempo massimo (4 mesi)

Attività / Mese	Ott	Nov	Dic	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag
Avvio & briefing				■ ■ ■				
Moduli centrali (M1-3)				■ ■ ■	■ ■			
Demo & Pitch finale (M4-6)					■	■ ■	■	

DETTAGLIO ARTICOLAZIONE DEI MODULI

Modulo 1 – Identificazione delle fragilità

Obiettivo: capire chi è fragile e quali esigenze ha (salute, allergie, preferenze, malattie degenerative, etc), con un focus sulla popolazione del Lazio, dove l'indice di vecchiaia è tra i più alti d'Italia.

Contesto regionale: Nel Lazio, si stima che oltre il **23% della popolazione abbia più di 65 anni**, e di questi, una quota significativa è a rischio di fragilità o è già in uno stato di fragilità conclamata. Patologie croniche come il **diabete** (che interessa circa il 6-7% della popolazione regionale), le **malattie cardiovascolari** (principale causa di mortalità) e le **patologie degenerative** sono estremamente diffuse e rappresentano un fattore primario di vulnerabilità. La Regione Lazio ha attivato specifici **PDTA (Percorsi Diagnostico Terapeutici Assistenziali)** per la gestione di queste cronicità, che spesso includono la valutazione nutrizionale come elemento chiave.

Attività:

- **Screening nutrizionale/fragilità** : usare test riconosciuti (GLIM, MUST, MNA-SF, NRS-2002, CFS) per valutare malnutrizione, rischio nutrizionale, o livello di fragilità.
- **Sicurezza allergie e celiachia** : rispettare i regolamenti UE: indicare i 14 allergeni principali. Per la celiachia, patologia con una prevalenza in crescita anche nel Lazio, è fondamentale attenersi ai limiti di legge (≤ 20 mg/kg per il "senza glutine"), garantendo la sicurezza dei menù in contesti come le mense scolastiche e ospedaliere, senza tralasciare ristoranti e ristorazione collettiva.
- **Profilo non clinico (scuola)** : raccogliere da famiglie/caregiver informazioni pratiche: allergie dichiarate, preferenze (cibi morbidi, caldi, ecc.) è importante mappare le condizioni croniche prevalenti nel territorio, come **diabete, cardiopatie e malattie degenerative**. Questo permette di personalizzare l'offerta alimentare non solo sulla base delle esigenze cliniche, ma anche delle abitudini e della cultura locale.

Logistica - Erogazione: Frontale Presso ITS, Presso Spazi attivi regione Lazio, Presso Istituto

Esempi pratici di casi "inventati", e un prodotto base industriale Es. la Biscotti industriali e Estathè affrontata come prodotto destinabile a fragili, con un prodotto tipico del territorio Es. nocciole, olio EVO, Kiwi etc..

Role play / gamification tra gruppi. Uso dell'AI per approfondire implicazioni e le nozioni sulle singole fragilità.

Modulo 2 – Percezione e percepito (Questionari)

Obiettivo: capire come i fragili e le famiglie percepiscono i servizi.

Attività:

- **Nei ristoranti** : misurare con questionari: chiarezza del menù, facilità di comunicare esigenze, presenza di sezioni "fragility-friendly".
- **Nei supermercati** : valutare: chiarezza etichette, segnaletica, supporto del personale.
- **Strumenti extra** (facoltativi, solo per formazione): EAT-10 (difficoltà a deglutire) e FOIS (livello di alimentazione orale).
- **Etica e privacy** : questionari anonimi, dati minimi, solo adulti (18+), consenso informato.

Logistica - Erogazione: frontale Almeno Presso 1 Ristorante, e almento presso una GDO

- Gli studenti si dividono in 2 gruppi
- Raccolta dati su questionari e caricamento di fogli elettronici

Modulo 3 – Analisi sensoriale integrata con IDDSI e altri indici

Obiettivo: verificare consistenza, gusto e valori nutrizionali degli alimenti per fragili.

Attività:

- **Consistenza (IDDSI)** : usare test pratici: Flow Test (con siringa), Fork/Spoon Test (forchetta/cucchiaio).
- **Analisi sensoriale** : valutare texture e sapore seguendo standard ISO.
- **Valori nutrizionali** : misurare Indice Glicemico (basso/medio/alto), zuccheri liberi (OMS <10%, meglio <5%), sodio (limiti OMS).
- **Accettabilità fragile** : scheda con punteggio finale: gradimento (1–9), conformità IDDSI, facilità di deglutizione (1–5).

Logistica - Erogazione: Frontale Presso ITS, Presso Spazi attivi regione Lazio, Presso Istituto se fornito di spazio adeguato per la preparazione dei campioni

Assaggi di prodotti e/o produzioni locali su test sensoriali, su stesso prodotto con consistenze diverse, contenuto zucchero diversi, contenuto di Sale diversi

Raccolta dati mediante piattaforma software Smartgustent e analisi dei dati

Mini gamification per “l’assaggiatore” che più si è avvicinato al profilo definito dagli esperti

Modulo 4 – Comunicazione con/sulle fragilità

Obiettivo: garantire che le informazioni arrivino in modo chiaro e sicuro.

Attività:

- **Allergeni** : rispettare Reg. UE 1169/2011, segnalare anche possibili tracce (secondo modello VITAL 3.0).
- **Etichette davanti al prodotto (front-of-pack)** : adottare schemi semplici (es. Nutri-Score) e QR code per info dettagliate.
- **Procedure di comunicazione** : usare il metodo “read-back” (ripetere l’ordine per conferma), avere un referente per casi complessi, registrare variazioni speciali.

Logistica Erogazione: Frontale Presso ITS, Presso Spazi attivi regione Lazio, Presso Istituto

Gli studenti si dividono in 2 gruppi

Raccolta dati su questionari e caricamento di fogli elettronici

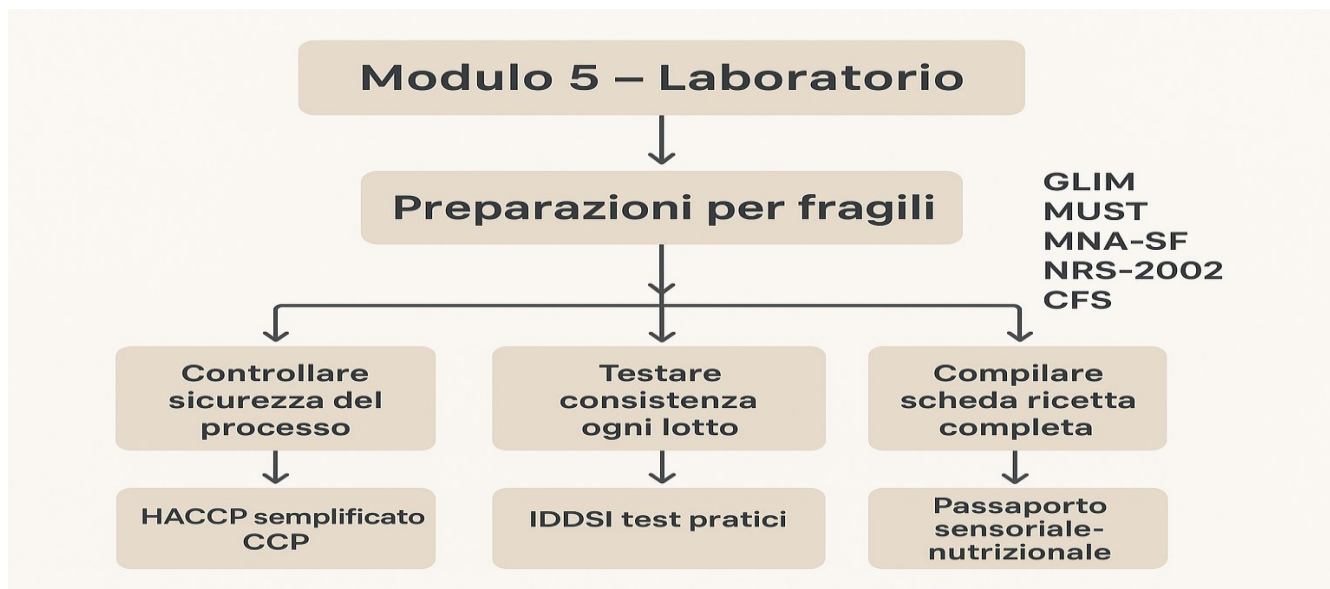
Analisi di dati

Modulo 5 – Laboratorio-Experience: preparazioni per fragili

Obiettivo: mettere in pratica con ricette sicure e adeguate.

Attività:

- **Controllo processo** : HACCP semplificato: controllare temperature, tempi, rischio contaminazioni (glutine e allergeni).
- **Requisiti di consistenza** : verificare ogni preparazione con test IDDSI; se non è conforme, rifare.
- **Scheda ricetta “passaporto sensoriale-nutrizionale”** : compilare per ogni piatto: livello IDDSI, allergeni, indice glicemico, zuccheri liberi, sodio, proteine, note su addensanti usati.



Breve spiegazione indici:

- **GLIM (Global Leadership Initiative on Malnutrition)** : criteri internazionali per **diagnosticare la malnutrizione** (perdita di peso, ridotto apporto di nutrienti, infiammazione).
- **MUST (Malnutrition Universal Screening Tool)** : test rapido per **individuare adulti a rischio nutrizionale** (peso, BMI, perdita di peso, malattie acute).
- **MNA-SF (Mini Nutritional Assessment – Short Form)** : questionario breve per gli **anziani (over 65)**, valuta rischio di malnutrizione considerando peso, alimentazione, stato funzionale.
- **NRS-2002 (Nutritional Risk Screening)** : usato in ospedale per **capire se un paziente ha bisogno di supporto nutrizionale** (perdita peso, apporto ridotto, gravità malattia).
- **CFS (Clinical Frailty Scale)** : scala da 1 a 9 che **misura il livello di fragilità clinica** (da “molto robusto” a “gravemente fragile”), utile per personalizzare assistenza e dieta.

Logistica - Erogazione: Frontale Presso ITS, Presso Spazi attivi regione Lazio, Presso Istituto se fornito di spazio adeguato per la preparazione di alimenti

Suddivisione in gruppi da 3 a 6 e preparazione di un piatto da destinare ad una specifica categoria di fragile, da individuarsi in relazione ad un prodotto del territorio, scelto congiuntamente con i responsabili dell'istituto

Mini gamification al termine ogni gruppo vota il piatto degli altri in modalità simile al format televisivo “4 ristoranti”, utilizzando i parametri di valutazione Palatabilità, descrizione nel menu, Gusto e Presentazione Generale

Modulo 6 – Sbocchi professionali & ESG

Obiettivo: mostrare opportunità lavorative e sostenibilità sociale.

Attività:

- **Indicatori ESG (ambientali-sociali-formativi)** : misurare: ore di formazione inclusiva fatte, numero di piatti “fragility-friendly” creati, studenti che migliorano le competenze, riduzione degli sprechi.
- **Ruoli professionali** : possibili sbocchi: ristorazione sanitaria/comunitaria, grande distribuzione (supermercati), catering speciali, consulenza per menu inclusivi, piccole imprese innovative.
- **Business plane, e piano finanziario** : introduzione alla programmazione finanziaria, e alla redazione di un business plan, per la presentazione di un progetto imprenditoriale.

- **Logistica - Erogazione:** Frontale Presso ITS, Presso Spazi attivi regione Lazio, Presso Istituto
- Dopo una spiegazione dei concetti base ci sarà una suddivisione in gruppi da 3 a 6 e preparazione di business plan con evidenza del target, dei costi ricavi etc..
- Mini gamification al termine il rappresentate dell’istituto scegli il progetto “ipotetico” da finanziare

INDICATORI DI PROGETTO (MONITORAGGIO FSL)

1. Formazione: n. ore erogate;
2. Numero studenti aderenti;
3. % frequenza studenti;
4. n. docenti coinvolti.
5. Prodotti: n. ricette ‘fragility-friendly’;
6. % ricette con passaporto completo;
7. n. icone/menu/legende sviluppate.
8. Questionari: n. risposte utili;
9. % comunicazione allo staff (ristoranti);
10. % facilità identificazione prodotti (GDO).
11. Qualità: % conformità IDDSI e altri indicatori ai test;
12. % non conformità allergeni/glutine rilevate.
13. ESG: riduzione sprechi in laboratorio (% peso/porzione non utilizzato);
14. soddisfazione studenti (≥80% giudizi positivi);
15. soddisfazione tutor/docenti (≥80% giudizi positivi).

CONCLUSIONI

Il progetto FSL – **ALIMENTAZIONE INCLUSIVA, Dal bisogno alla tavola: Innovazione, sensorialità e sostenibilità per un cibo a misura di tutti** rappresenta un modello innovativo di formazione esperienziale e inclusiva, capace di unire scienza, tecnologia e creatività. Attraverso il contributo di Simply SFA srl e dei suoi partner, si costruisce un percorso che trasforma la conoscenza in competenza e la competenza in impatto sociale. Gli studenti imparano a leggere i bisogni delle persone fragili e a rispondervi con soluzioni concrete, sostenibili e sensorialmente piacevoli.

Il valore del progetto risiede nella sua capacità di mettere in rete territori, ITS, imprese e istituzioni, generando un ecosistema di innovazione replicabile e scalabile.

Dal laboratorio alla tavola, ogni attività diventa un’esperienza formativa che promuove empatia, sostenibilità e consapevolezza alimentare.

FSL non è solo un percorso formativo, ma un manifesto culturale per un futuro del cibo inclusivo, etico e condiviso, dove la fragilità diventa opportunità di innovazione, impresa e di crescita collettiva.