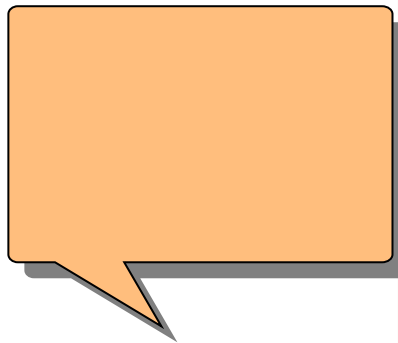
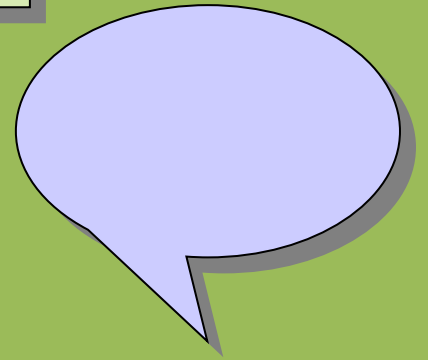
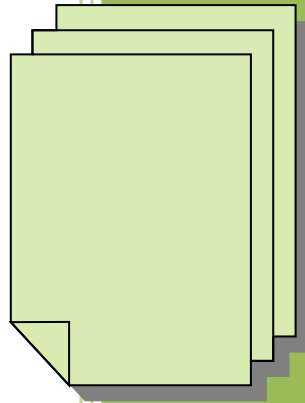
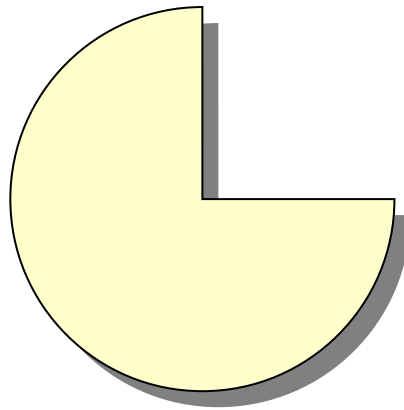


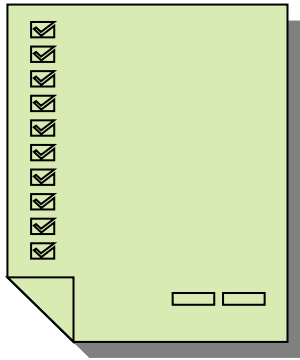
# 2019

Progetto educazione alimentare **“A scuola con lo Chef”** a.s. 2018/2019



Ufficio Istruzione e formazione  
Direzione Affari Generali e servizi  
al cittadino

30/05/2019



## **SCHEDA DI SINTESI**

**INDAGINE DI MONITORAGGIO  
DELLA SODDISFAZIONE DEGLI UTENTI**

**PROGETTO: “A scuola con lo Chef”**

### **Categoria di utenti:**

Tutti gli alunni frequentanti le classi seconde delle Scuole Secondarie di 1° grado dell’Istituto Comprensivo Schweitzer e dell’Istituto Comprensivo Galbusera: le scuole secondarie coinvolte sono state complessivamente tre, la scuola secondaria Leopardi, quella di San Felice e quella di Novegro.

### **Modalità di indagine utilizzata:**

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> intervista telefonica | <input checked="" type="checkbox"/> questionario cartaceo auto compilato |
| <input type="checkbox"/> focus group/incontri  | <input checked="" type="checkbox"/> questionario online                  |

### **Scala di giudizio utilizzata (valutazione sull’interesse che hanno suscitato nello studente i vari aspetti della visita):**

- 1 poco
- 2 abbastanza
- 3 sufficiente
- 4 molto
- 5 moltissimo
- 6 non so

Le domande per la valutazione dell’interesse sono state intervallate da domande con finalità di verifica della comprensione della funzione svolta dai vari locali visitati: tali domande sono state formulate con il sistema della risposta guidata, 3 risposte di cui una esatta.

### **Periodo somministrazione/raccolta:**

mese di maggio 2019

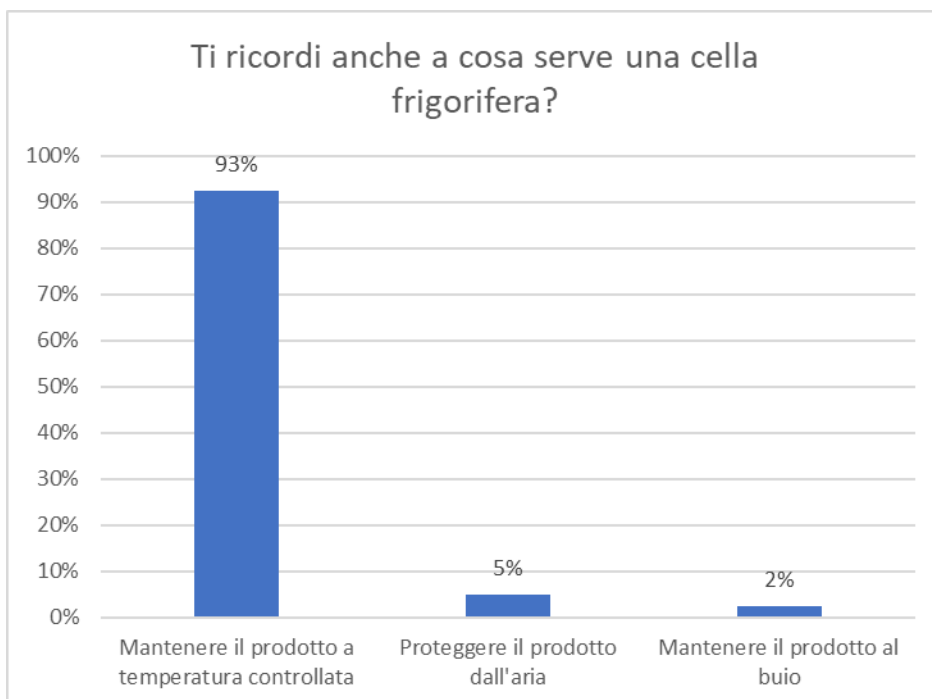
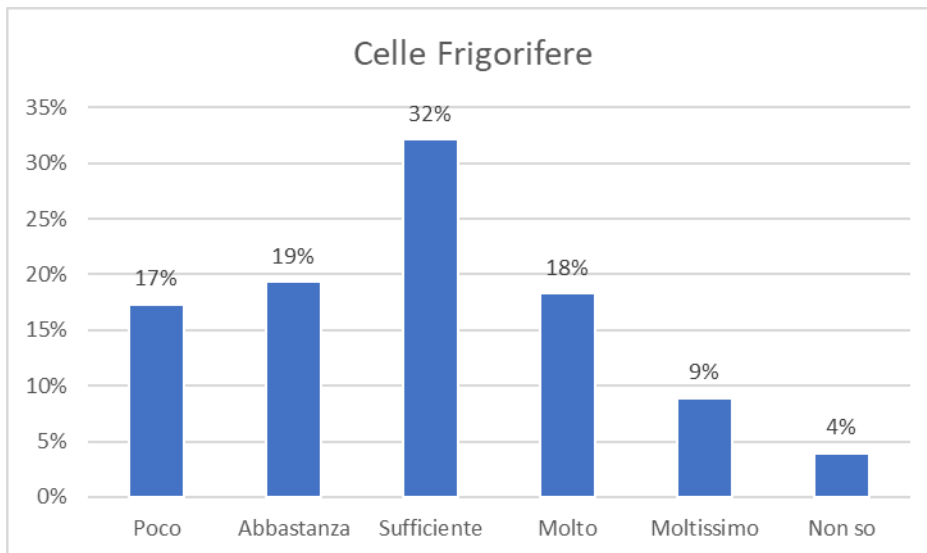
### **N. questionari/interviste/contatti inviati (se noto):**

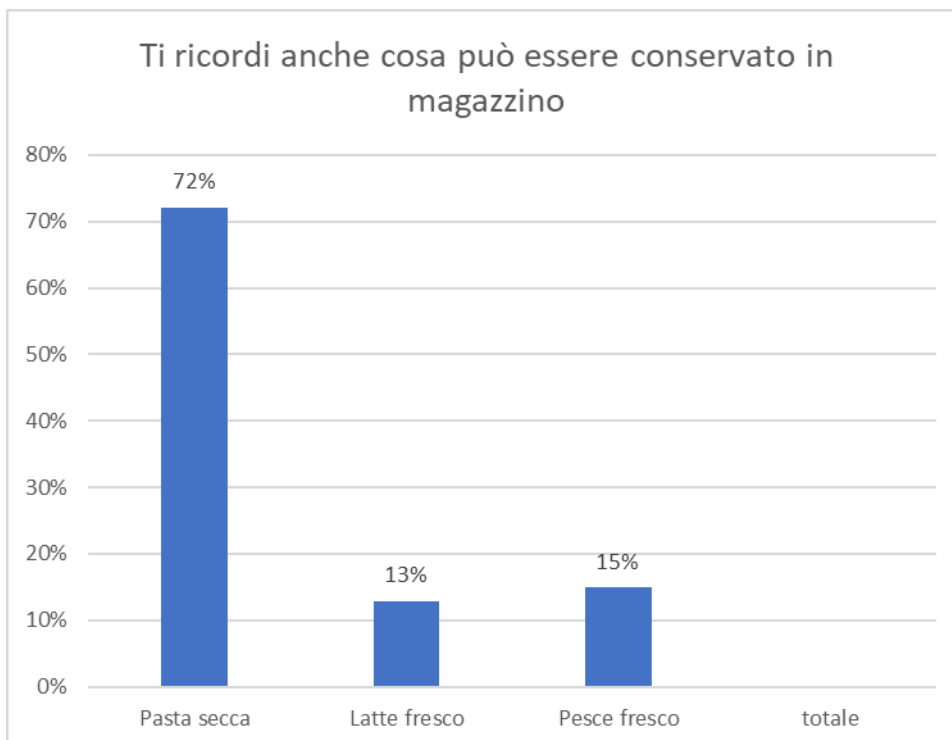
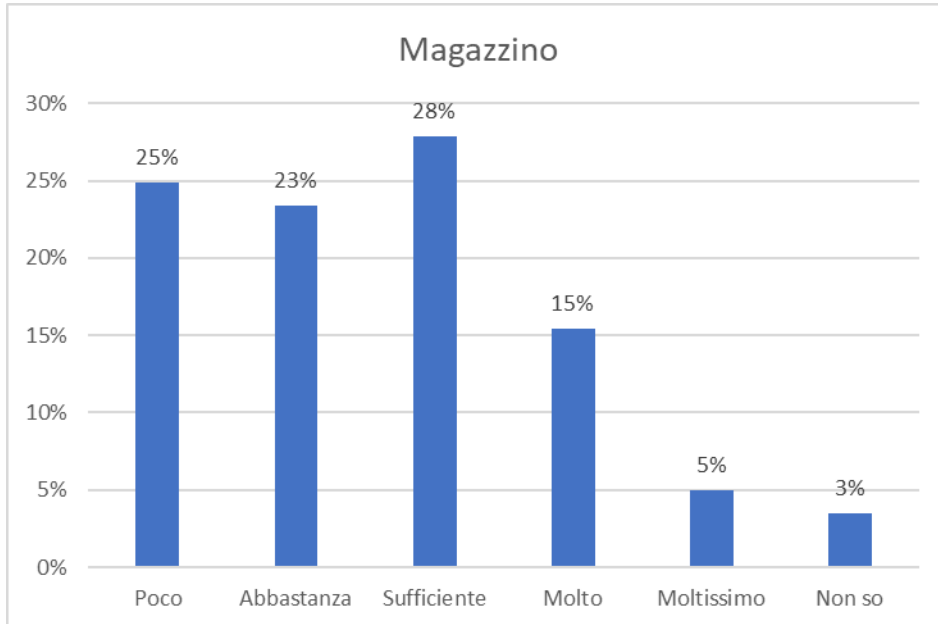
286

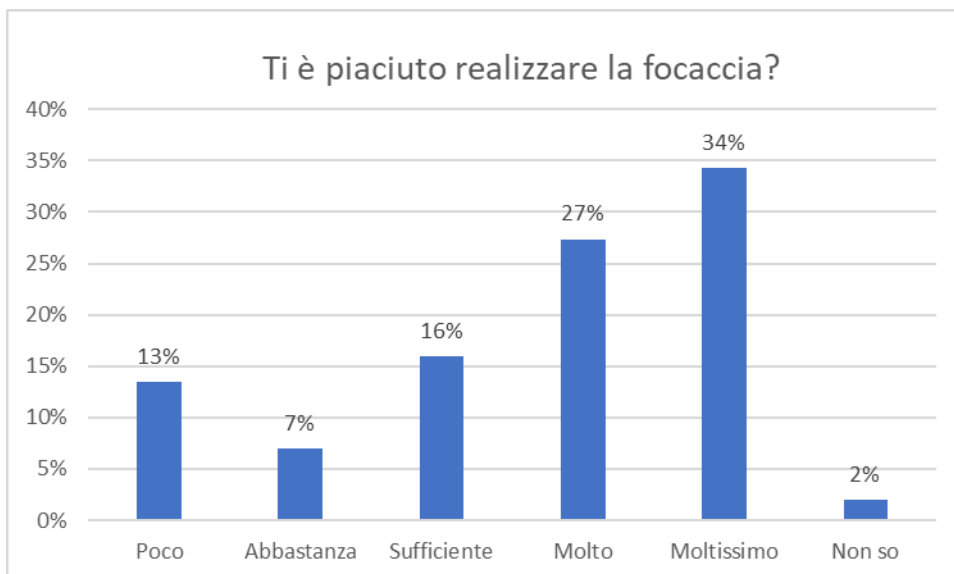
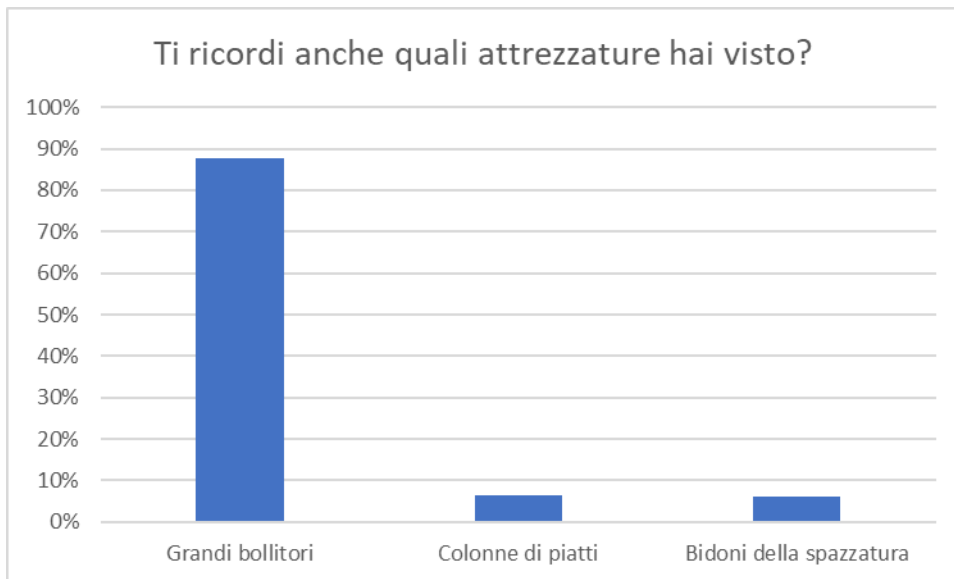
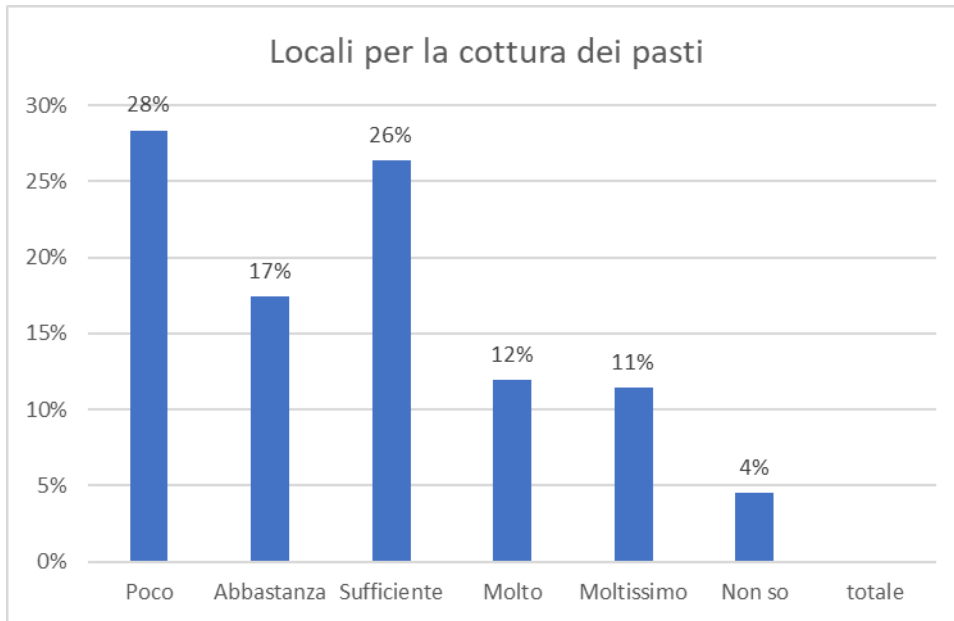
**N. questionari/risposte pervenute:**

201

**Analisi per ogni area indagata (risposte in % - valutazione sull'interesse che hanno suscitato nello studente i vari aspetti della visita):**







**E' stato chiesto inoltre agli studenti, con domanda a risposta aperta, di indicare suggerimenti e proposte per prossimi progetti; le risposte più pertinenti sono le seguenti:**

- Possibilità di preparare piatti, soprattutto pizza, da soli, partendo dalla realizzazione dell'impasto
- Fare lezioni di cucina a scuola;
- Visitare il Centro Cottura durante la preparazione dei piatti
- Intervistare il personale del Centro Cottura su come si svolge la giornata lavorativa noiosa;

#### **Valutazioni finali, commenti e azioni correttive/migliorative**

Gli studenti hanno dimostrato un interesse più marcato per la realizzazione di piatti e in generale per la manipolazione diretta degli alimenti da trasformare; meno interesse è stato dimostrato per la visita dei locali di produzione dei pasti, soprattutto a termine delle attività: il ridotto interesse per la visita guidata al Centro Cottura è stato confermato anche dai grafici che evidenziano diverse risposte errate sulla funzionalità dei locali di produzione visitati.

Per il prossimo anno scolastico si potrebbe proporre un progetto da realizzarsi nei refettori scolastici dove gli studenti potrebbero essere coinvolti direttamente nella realizzazione di preparazioni alimentari. La proposta sarà presentata ai dirigenti scolastici e alla direzione dell'azienda di ristorazione per una verifica di fattibilità.

#### **Giudizio finale sul livello di soddisfazione espressa:**

moltissimo;    molto;    abbastanza;    poco;    per nulla