



Candidatura N. 46187

3340 del 23/03/2017 - FSE - Competenze di cittadinanza globale

Sezione: Anagrafica scuola

Dati anagrafici

Denominazione	ISTITUTO COMPRENSIVO ERCHIE
Codice meccanografico	BRIC80700L
Tipo istituto	ISTITUTO COMPRENSIVO
Indirizzo	VIA BOCCACCIO,13
Provincia	BR
Comune	Erchie
CAP	72020
Telefono	0831767069
E-mail	BRIC80700L@istruzione.it
Sito web	http://www.icerchie.gov.it
Numero alunni	795
Plessi	BRAA80701D - COLLODI BRAA80702E - GIOVANNI PAOLO II BRAA80703G - MARIA MONTESSORI BRAA80704L - VIA MARCONI BREE80702Q - GRAZIA DELEDDA -ERCHIE BRMM80701N - SMS - G.PASCOLI -ERCHIE



Sezione: Autodiagnosi

Sottoazioni per le quali si richiede il finanziamento e aree di processo RAV che contribuiscono a migliorare

Azione	SottoAzione	Aree di Processo	Risultati attesi
10.2.5 Competenze trasversali	10.2.5A Competenze trasversali	Area 1. CURRICOLO, PROGETTAZIONE, VALUTAZIONE Area 2. AMBIENTE DI APPRENDIMENTO	Acquisizione del concetto di cittadinanza globale, aumento della conoscenza delle interconnessioni globali e della consapevolezza del rapporto tra scelte locali e sfide globali Aumento dei livelli di competenza nelle tematiche trattate nei moduli scelti Potenziamento della dimensione esperenziale delle conoscenze e delle competenze attraverso attività pratiche, lavoro su casi reali e realizzazione di prodotti Valorizzazione del ruolo attivo degli studenti, della problematizzazione e della capacità di individuare soluzioni attraverso la riflessione collettiva



Articolazione della candidatura

Per la candidatura N. 46187 sono stati inseriti i seguenti moduli:

Riepilogo moduli - 10.2.5A Competenze trasversali

Tipologia modulo	Titolo	Costo
Educazione alimentare, cibo e territorio	Più sano...più bello	€ 5.682,00
Educazione alimentare, cibo e territorio	Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei	€ 5.682,00
Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport	Alleniamoci a pensare con gli scacchi	€ 5.682,00
Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport	Lafilosofiadeibambini	€ 5.682,00
Educazione ambientale	Frutti-amo	€ 5.682,00
	TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 28.410,00



Articolazione della candidatura

10.2.5 - Competenze trasversali

10.2.5A - Competenze trasversali

Sezione: Progetto

Progetto: Noi...cittadini del Mondo

<p>Descrizione progetto</p>	<p>“Educare cittadini consapevoli ed in grado di esercitare le proprie competenze in una società globale in continua trasformazione”, è la mission del nostro Istituto e viene perseguita attraverso una progettazione curricolare e extracurricolare integrata.</p> <p>Il nostro progetto si compone dei seguenti cinque moduli:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Più sano...più bello 2. Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei 3. Frutti-amo 4. Lafilosofiadeibambini 5. Alleniamoci a pensare con gli scacchi <p>I primi due, rivolti rispettivamente agli alunni delle classi seconde e terze della scuola primaria, afferiscono all'area 'Alimentazione, cibo e territorio' e si impiantano su una progettazione curricolare verticale attenta alla promozione della Cultura Alimentare. Il percorso educativo proposto avrà un approccio sistemico attento alla qualità dei prodotti, a riequilibrare le quantità sulla base dei personali fabbisogni e in relazione allo stile di vita, ma attento anche alla dimensione culturale, sensoriale, psicologica ed emotiva.</p> <p>Frutti-amo, per le classi quinte della primaria, attraverso le attività di semina, cura, raccolta e compostaggio, favorirà l'apprendimento dei principi di un'educazione ambientale ed alimentare e delle relazioni che legano i membri di una società.</p> <p>Pur avendo obiettivi trasversali con l'educazione alimentare è più specifico dell'area 'Educazione ambientale' perché propone la realizzazione e la cura di un orto scolastico di ispirazione pizzigoniana, in cui il luogo per eccellenza dell'apprendimento è la natura e in particolare l'attività agraria, che permette di educare il bambino nella sua globalità psicofisica, perché in grado di coinvolgerlo dal punto di vista sensoriale, corporeo e affettivo.</p> <p>Gli ultimi due moduli afferiscono all'area del 'Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport':</p> <p>'Filosofiadeibambini' si ispira ad una pratica educativa nuova nei contenuti, nelle procedure e nelle modalità, che si avvale di metodologie atte a promuovere nei piccoli allievi delle classi prime della scuola primaria una maggiore plasticità mentale, un allenamento che permette di ampliare la loro capacità immaginativa e avere una visione critica e non stereotipata del mondo in cui vivono.</p> <p>'Alleniamoci a pensare con gli scacchi' è rivolto agli alunni di tutte le classi della secondaria di primo grado. Il gioco degli scacchi ha una forte valenza pedagogica e formativa in quanto migliora e sviluppa le capacità attentive e di concentrazione, attivando le abilità metacognitive; lo scopo del modulo è dunque quello di avvicinare gli alunni al gioco degli scacchi e di approfondirne successivamente l'interesse, considerando questo strumento di grande utilità per il potenziamento cognitivo e lo sviluppo delle competenze sociali e civiche.</p>

Sezione: Caratteristiche del Progetto



Contesto di riferimento

Descrivere le caratteristiche specifiche del territorio di riferimento dell'istituzione scolastica

Il contesto di riferimento è caratterizzato da un'utenza per la quale la scuola rappresenta un valido punto di riferimento e, quindi, la progettazione curricolare ed extracurricolare è molto apprezzata e seguita. Le famiglie sono collaborative e condividono le norme che regolano la vita scolastica. L'Istituzione scolastica può contare, inoltre, sull'intervento dell'Ente locale e sulla disponibilità di associazioni, privati e aziende.

L'attività agricola, prevalentemente a conduzione familiare, rappresenta ancora oggi per il nostro territorio un aspetto economico importante. Le produzioni sono incentrate principalmente sulla coltivazione dell'ulivo e della vite che caratterizzano il paesaggio e sulle attività di trasformazione in prodotti oleari ed enologici. Nei dintorni è sviluppata la coltivazione di ortaggi e frutti e sono presenti aziende per la lavorazione di pomodori e carciofi. Numerose sono le piccole masserie con allevamenti di ovini, caprini e bovini.

Il Comprensivo è dotato di laboratori multimediali, laboratori di scienze, aree verdi, aule potenziate e biblioteche interne.

Obiettivi del progetto

Indicare quali sono gli obiettivi perseguiti dal progetto con riferimenti al PON "Per la scuola" 2014-2020 e, in particolare, come si intende promuovere la complementarietà e l'integrazione tra le diverse aree tematiche al fine di sviluppare un'idea complessiva di cittadinanza globale.

L'intero progetto si propone di "Educare cittadini consapevoli ed in grado di esercitare le proprie competenze in una società globale in continua trasformazione".

Gli obiettivi formativi riguarderanno:

- la promozione del benessere attraverso la diffusione di corretti stili di vita e abitudini quotidiane corrette nell'ambito dell'alimentazione, dell'ambiente e del rispetto degli altri;
- l'acquisizione di una maggiore plasticità mentale, che favorisca una visione critica e non stereotipata del mondo attuale e che metta al riparo da mode più o meno pericolose;
- Il confronto leale, sportivo e rispettoso;
- lo sviluppo di un'equilibrata valutazione dei propri comportamenti e delle proprie responsabilità;
- il sostegno ai giovani nella costruzione di un'immagine positiva del proprio sé, favorendo l'autostima, l'auto-consapevolezza, la responsabilità e per contrastare mode e disordini alimentari;
- lo sviluppo nell'alunno della consapevolezza e conoscenza di sé, della crescita globale e delle capacità progettuali e decisionali.



Caratteristiche dei destinatari

Indicare, ad esempio, in che modo è stata sviluppata una analisi dei bisogni e un'individuazione dei potenziali destinatari a cui si rivolge il progetto

Il progetto è rivolto a bambini e ragazzi in età evolutiva.

I gruppi saranno formati in base ad una scelta individuale dei corsisti e delle rispettive famiglie.

I due moduli di educazione alimentare 'Più sano...più bello' e 'Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei' coinvolgeranno alunni che frequentano le classi seconda e terza primaria, recependo l'orientamento del Miur e del Ministero della Salute che hanno individuato questa fascia d'età come particolarmente ricettiva ad un intervento diretto a prevenire e migliorare il quadro di salute delle giovani generazioni.

Il modulo 'Frutti-amo' di educazione ambientale coinvolgerà alunni provenienti dalle classi quinte della scuola primaria per dare continuità al progetto dell'Unicef 'Recuperiamo uno spazio della nostra scuola' realizzato nel corrente anno scolastico.

Il modulo 'Lafiolosofiadeibambini' sarà destinato ai piccoli alunni delle classi prime della scuola primaria per promuovere nei piccoli allievi una maggiore plasticità mentale che amplifichi la loro capacità immaginativa e li conduca ad una visione critica, priva di condizionamenti e non stereotipata del mondo in cui vivono.

'Alleniamoci a pensare con gli scacchi' sarà rivolto ai ragazzi delle classi della scuola secondaria di primo grado, in continuità con il progetto già avviato in seno all'ampliamento dell'offerta formativa e che ha dato dei buoni risultati con piazzamenti onorevoli a livello dei giochi studenteschi regionali.



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Scuola ISTITUTO COMPRENSIVO
ERCHIE (BRIC80700L)

Apertura della scuola oltre l'orario

Indicare ad esempio come si intende garantire l'apertura della scuola oltre l'orario specificando anche se è prevista di pomeriggio, sera, di sabato, nel periodo estivo.

Il progetto-percorso sarà organizzato in orario extra curricolare. Le attività si svolgeranno in aula, nei laboratori, nell'orto della scuola, nelle aziende e masserie del territorio.

I moduli 'Più sano... più bello', 'Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei' e 'Fruttiamo' si svilupperanno nel corso del secondo quadrimestre, da gennaio a giugno 2018, quando la fase luminosa dei giorni si allunga e le temperature saliranno, sia per consentire anche agli alunni della scuola primaria che frequentano classi con organizzazione a tempo pieno di partecipare ai moduli formativi, al pari dei compagni che frequentano il tempo 'normale', sia perchè è il periodo ideale per procedere alle operazioni di semina e cura dell'orto. Tali moduli avranno quindi inizio dopo il termine delle consuete attività didattiche ovvero dopo le ore 16:20. I plessi interessati dal progetto resteranno aperti durante il pomeriggio per il tempo necessario allo svolgimento delle attività previste.



Coinvolgimento del territorio in termini di partenariati e collaborazioni

Indicare, ad esempio, il tipo di soggetti - Scuole, Università e/o Enti pubblici o privati - con cui si intende avviare o si è già avviata una collaborazione o un partenariato, e con quali finalità (messa a disposizione di spazi e/o strumentazioni, condivisione di competenze, volontari per la formazione, etc). Indicare, inoltre, se e come si intende enfatizzare il rapporto con gli attori del territorio e lavorare su casi reali per promuovere la dimensione esperienziale.

Il progetto vedrà coinvolti diverse agenzie educative presenti sul territorio:

- i soci dell'AUSER, i genitori e i nonni affiancheranno i corsisti nelle fasi più faticose della lavorazione e preparazione del terreno alla semina e costituiranno una 'banca' dei bulbi, dei semi e delle piantine
- l'Ipercoop di Brindisi accoglierà i corsisti dei due moduli di 'Alimentazione, cibo e territorio' per offrire loro percorsi didattici di educazione al consumo consapevole
- una masseria didattica accoglierà gli alunni consentendo loro di sperimentare un rapporto diretto con gli animali, lavorare il latte e trasformarlo in formaggi da consumare subito dopo
- un'azienda agrituristica mostrerà agli alunni la messa in atto di alcune pratiche di agricoltura biologica, la lavorazione di alcuni prodotti che poi degusteranno
- il C.I.F., associazione di volontariato che già quest'anno ha collaborato con la nostra scuola per la realizzazione del progetto Libriamoci, e con cui vorremmo continuare mettendo in atto la strategia didattica dello storytelling per rendere più interessante e animata la verbalizzazione dell'esperienza dell'orto didattico
- un gruppo di medici e odontoiatri condurrà uno sportello d'ascolto per informare alunni e genitori sui rischi per la salute legati ad una dieta sbilanciata e all'uso eccessivo di zuccheri in età pediatrica.



Metodologie e Innovatività

Indicare, ad esempio: per quali aspetti il progetto può dirsi innovativo; quali metodologie/strategie didattiche saranno applicate nella promozione della didattica attiva (ad es. Tutoring, Peer-education, Flipped classroom, Debate, Cooperative learning, Learning by doing and by creating, Storytelling, Project-based learning, ecc.) e fornire esempi di attività che potranno essere realizzate; quali strumenti (in termini di ambienti, attrezzature e infrastrutture) favoriranno la realizzazione del progetto.

Ogni modulo sarà costituito da alunni con potenzialità e stili di apprendimento diversi. Saranno privilegiate le attività di tipo 'hands on' basate sulla laboratorialità e sull'apprendimento manipolativo, la pratica e l'esperienza diretta. Le attività proposte coinvolgeranno gli alunni in situazioni concrete sui contenuti formativi prescelti e li stimoleranno a porsi problemi, a sperimentare strategie di problem solving. Le azioni dei docenti promuoveranno l'apprendimento collaborativo tra pari anche attraverso la valorizzazione dell'errore. Verranno utilizzate varie modalità organizzative del gruppo di alunni a seconda del compito e dei materiali utilizzati: in coppia, in piccolo gruppo e in circle-time. Verranno favoriti il confronto tra pari, il peer-tutoring e il project-based learning. Le attività si svolgeranno, a seconda delle necessità in aula, all'aperto, nei laboratori multimediali, nel laboratorio di scienze, in ambienti in cui si favorisca la 'costruzione' personale e al contempo condivisa di conoscenze e competenze.

Coerenza con l'offerta formativa

Indicare, ad esempio, se il progetto ha connessioni con progetti già realizzati o in essere presso la scuola e, in particolare, se il progetto si pone in continuità con altri progetti finanziati con altre azioni del PON-FSE, PON-FESR, PNSD, Piano Nazionale Formazione.

Il progetto di riferimento presente nel PTOF e nell'ampliamento del PTOF è "BENESSERE A SCUOLA", esso raccoglie una serie di progetti su tematiche relative all'educazione ambientale, educazione alla salute, educazione stradale, legalità.

1. Natura che cura (AMIOT) 4 e 5 e primaria;
2. 'Diventare cittadini a scuola' per le classi 4D-5B primaria e 1e -2 e - 3 secondaria con la collaborazione dell'Associazione LIBERA;
3. 'La filosofia dei bambini' per le classi 1 e -2 e primaria con contributo di un esperto;
4. 'Verso una scuola amica', un progetto di MIUR-UNICEF rivolto a cinquantenni infanzia, tutte le classi della primaria e per le 1e -2e della secondaria di primo grado;
5. 'Orto bio-diverso' un progetto E-twinning implementato da una classe della scuola secondaria del Comprensivo e altre due classi di altrettante scuole partner italiane;
6. 'Scacchi a scuola' per le classi 4^a e 5^a della primaria e le classi della secondaria in seno al progetto 'Aree a Rischio'.

Inclusività

Indicare, ad esempio, quali strategie sono previste per il coinvolgimento di destinatari che sperimentano difficoltà di tipo sociale o culturale; quali misure saranno adottate per l'inclusione di destinatari con maggiore disagio negli apprendimenti.

Si organizzeranno gli alunni in coppia o in piccolo gruppi. Tale organizzazione favorirà l'integrazione delle diverse modalità di apprendimento e l'inclusione degli alunni con bisogni educativi speciali. Le attività motivanti li stimoleranno a prendere parte a tutte le fasi necessarie per la realizzazione di un progetto e a confrontarsi per la soluzione di problemi anche di tipo contingente. Gli alunni potranno sperimentare cosa significhi portare a termine un lavoro individuale o collaborativo, potranno in alcuni casi percepire con i sensi i 'frutti' del proprio lavoro. L'attenzione e la concentrazione, che di solito sono deficitarie in alunni con difficoltà di apprendimento, saranno sostenute e stimolate dalla metodologia di tipo laboratoriale ed esperienziale. In questo clima collaborativo potranno imparare facendo, sperimentare comportamenti sociali funzionali oltre ad un preziosissimo senso di auto-efficacia.

Impatto e sostenibilità

Indicare, ad esempio, in che modo saranno valutati gli impatti previsti sui destinatari, sulla comunità scolastica e sul territorio; quali strumenti saranno adottati per rilevare il punto di vista di tutti i partecipanti sullo svolgimento e sugli esiti del progetto; come si prevede di osservare il contributo del progetto alla maturazione delle competenze, quali collegamenti ha il progetto con la ricerca educativa.

Durante l'implementazione dei moduli verranno costantemente monitorate le variabili sottostanti l'apprendimento, quindi verranno monitorate, anche con griglie strutturate di osservazione, le interazioni tra gli allievi e la loro attiva partecipazione nel gruppo. Saranno predisposte delle rubriche valutative ed autovalutative per ogni fase dei moduli.

Vi saranno verifiche in itinere proposte in forma ludica per monitorare gli apprendimenti e modulare al meglio le forme di supporto. Una valutazione sarà data anche alla qualità complessiva dei prodotti realizzati, se previsti. Agli studenti partecipanti e alle loro famiglie, a fine percorso, sarà chiesto di compilare un questionario di gradimento e di efficacia per valutare il grado di soddisfazione e recepire eventuali raccomandazioni per migliorare i percorsi stessi nell'ottica della replicabilità durante le attività curricolari o extracurricolari e conseguente inserimento nel curricolo verticale di Istituto.

I risultati di tali rilevazioni saranno discussi in Collegio dei Docenti e in Consiglio di Istituto.

Prospettive di scalabilità e replicabilità della stessa nel tempo e sul territorio

Indicare, ad esempio, come sarà comunicato il progetto alla comunità scolastica e al territorio; se il progetto prevede l'apertura a sviluppi che proseguano oltre la sua conclusione; se saranno prodotti materiali/modelli riutilizzabili e come verranno messi a disposizione; quale documentazione sarà realizzata per favorire la replicabilità del progetto in altri contesti (Best Practice).

Dopo l'approvazione del progetto ne verrà data comunicazione ai docenti della scuola e ai membri del Consiglio d'Istituto. La pianificazione delle attività coinvolgerà DS, DSGA, docenti, personale amministrativo, studenti e genitori. La metodologia appresa e il curriculum sperimentato resteranno come patrimonio della scuola che potrà utilizzarli, con le necessarie modulazioni, come parte integrante del percorso educativo-didattico. La scuola renderà visibile il progetto e ne documenterà le varie fasi pubblicando video e/o slide sul proprio sito istituzionale e sul canale YouTube della scuola. Un link per la visione di tali documenti e una breve presentazione verranno inseriti nell'area 'Archivio Didattico' e saranno fruibili da tutti. Le esperienze svolte potranno essere replicate e migliorate in attività svolte in orario curricolare o in progetti per l'ampliamento dell'offerta formativa.



Sezione: Progetti collegati della Scuola

Presenza di progetti formativi della stessa tipologia previsti nel PTOF

Titolo del Progetto	Riferimenti	Link al progetto nel Sito della scuola
'BENESSERE A SCUOLA' 1. Natura che cura (AMIOT) 2. 'Diventare cittadini a scuola' 3. 'La filosofia dei bambini' 4. 'Verso una scuola amica' 5. 'Orto bio-diverso' un progetto E-twinning.	pagina 23	https://www.icerchie.gov.it/didattica-sx/piano-triennale-offerta-formativa/item/download/45_14b6d333e6d657f7d3812574d2ae053a.html
SCACCHI A SCUOLA	pagine 27 e 28	https://www.icerchie.gov.it/images/SITO_RAV-PTOF-PDM%20aggiornato-01-12-2016/FIRMATO_PTOF_%202016-19_%20AGGIORNATO%20in%20data%2018-11-2016.pdf
"BENESSERE A SCUOLA" (Progetti su tematiche relative a: educazione ambientale, educazione alla salute, educazione stradale, legalità.)	pagina 22	https://www.icerchie.gov.it/images/SITO_RAV-PTOF-PDM%20aggiornato-01-12-2016/FIRMATO_PTOF_%202016-19_%20AGGIORNATO%20in%20data%2018-11-2016.pdf

Sezione: Coinvolgimento altri soggetti

Elenco collaborazioni con attori del territorio

Oggetto della collaborazione	N. soggetti	Soggetti coinvolti	Tipo accordo	Num. Protocollo	Data Protocollo	All. allegato
Azienda di agriturismo dove gli alunni potranno osservare alcune pratiche di agricoltura biologica, lavorare alcune materie prime attraverso laboratori per passare alla degustazione finale		Imprenditori nel settore dell'agriturismo e dell'agricoltura biologica				
Percorso didattico finalizzato al consumo consapevole nell'IPER di Brindisi	1	Coop Alleanza 3.0 Progetti scuola-lavoro Direzione Politiche Sociali e Relazioni Territoriali	Dichiarazione di intenti	2386	07/06/2017	Sì
Associazione femminile con cui la scuola ha una storia decennale di collaborazioni. Vorremmo continuare mettendo in atto la strategia didattica dello storytelling per rendere più interessante e animata la verbalizzazione dell'esperienza dell'orto.	1	CIF	Dichiarazione di intenti	2389	07/06/2017	Sì
I soci dell'AUSER affiancheranno esperto, tutor e corsisti in alcune fasi della cura delle piante dell'orto	1	Centro "AUSER"	Dichiarazione di intenti	2391	07/06/2017	Sì



Masseria didattica per sperimentare rapporto diretto con animali e fasi lavorazione dei formaggi		Imprenditori nel settore dell'allevamento-masseria didattica				
Gestione di uno Sportello per la consulenza gratuita ad alunni e famiglie in merito all'importanza di una sana alimentazione e di corretti di stili di vita	1	Medico convenzionato USL BR 1 distretto 5	Dichiarazione di intenti	2398	08/06/2017	Si
Attività di consulenza gratuita ai corsisti e alle famiglie tramite 'sportello' presso la scuola Attività di formazione a docenti e alunni anche in orario curricolare	1	MEDICO ODONTOIATRA	Dichiarazione di intenti	2397	08/06/2017	Si
Attività di consulenza gratuita ai corsisti e alle famiglie tramite 'sportello' presso la scuola Attività di formazione a docenti e alunni anche in orario curricolare	1	MEDICO ODONTOIATRA	Dichiarazione di intenti	2399	08/06/2017	Si

Collaborazioni con altre scuole

Nessuna collaborazione inserita.

Tipologie Strutture Ospitanti Estere

Settore	Elemento
---------	----------

Sezione: Riepilogo Moduli

Riepilogo moduli

Modulo	Costo totale
Più sano...più bello	€ 5.682,00
Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei	€ 5.682,00
Alleniamoci a pensare con gli scacchi	€ 5.682,00
Lafilosofiadeibambini	€ 5.682,00
Frutti-amo	€ 5.682,00
TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 28.410,00

Sezione: Moduli

Elenco dei moduli
Modulo: Educazione alimentare, cibo e territorio
Titolo: Più sano...più bello

Dettagli modulo



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Scuola ISTITUTO COMPRENSIVO
ERCHIE (BRIC80700L)

Titolo modulo

Più sano...più bello



**Descrizione
modulo**

TITOLO "Più sano...più bello"

DESTINATARI

20 alunni delle classi seconde della scuola primaria

E' stata individuata la fascia di età dei bambini dagli 7-8 che coincide, almeno parzialmente, con quella monitorata dalla MIUR e dal Ministero della Salute, convinti che gli interventi educativi finalizzati all'acquisizione di corretti stili di vita debbano essere realizzati il prima possibile.

PREMESSA

Il presente modulo ha la finalità ultima di promuovere la Cultura Alimentare attraverso un approccio educativo sistemico attento alla qualità dei prodotti, al riequilibrio delle quantità sulla base dei personali fabbisogni e in relazione allo stile di vita, ma attento anche alla dimensione culturale, sensoriale, psicologica ed emotiva.

Accogliendo le raccomandazioni espresse nelle "Linee guida per una sana alimentazione italiana" (2015) ci proponiamo quindi di migliorare la qualità della vita dei nostri alunni, in età evolutiva, attraverso la promozione di abitudini alimentari corrette, l'eliminazione di comportamenti errati e di condotte alimentari deviate e l'acquisizione di una consapevolezza alimentare che possa guidarli per tutta la durata della vita.

OBIETTIVI

- Imparare a leggere ed interpretare le etichette nutrizionali
- Ottimizzare il confezionamento e la cottura delle pietanze per esaltarne le proprietà nutrizionali
- Scegliere secondo stagionalità e territorio, per un'alimentazione a basso impatto ambientale
- Far conoscere l'origine animale e vegetale degli alimenti e la loro stagionalità
- Comprendere il ruolo e l'importanza dei diversi alimenti per la nostra salute e conoscere le corrette alternanze.
- Guidare i bambini a costruire il piatto ideale, per i diversi momenti della giornata (colazione, spuntini, pranzo, cena)
- Guidare i bambini, attraverso i laboratori interattivi, a organizzare la spesa settimanale in termini salutistici.
- Riflettere sulle proprie abitudini alimentari e stile di vita per individuare le abitudini non propriamente corrette.
- Conoscere la cucina del proprio territorio e del mondo.
- Riscoprire i sapori, le tradizioni, le ricette tipiche.

METODOLOGIA E ATTIVITA'

Le proposte saranno di tipo esperienziale, integreranno le attività didattiche svolte in orario curricolare nelle diverse aree e materie e si articoleranno in vari percorsi.

1. Percorso di tipo sensoriale, durante il quale i corsisti utilizzeranno i cinque sensi per imparare a valutare le caratteristiche qualitative ed igieniche di un alimento percorrendo tre fasi:

- a. la presa di coscienza delle proprie potenzialità sensoriali nell'ambito dell'esplorazione e della conoscenza del sé;
- b. la capacità di descrivere le percezioni sensoriali, per valutarle (soggettivamente e oggettivamente) e classificarle, come processo fondante dell'educazione al gusto;
- c. la capacità di orientare e appagare il comportamento e le scelte alimentari in funzione del proprio gradimento sensoriale, nell'ottica di un protagonismo attivo.

Attività

In questa fase sarà proposto il laboratorio "I sensi e il gusto" che consentirà loro di sperimentare come gusto e olfatto lavorano insieme per riconoscere e interpretare le caratteristiche di cibi e bevande, come il tatto è coinvolto perché la mucosa della bocca è ricca di terminazioni nervose in grado di fornire sensazioni legate alla consistenza e alla viscosità, come la vista sia il senso che per primo ci dà informazioni sul cibo e crea in noi aspettative sulla sua gradevolezza o meno, come l'udito possa fornire informazioni sulla croccantezza e consistenza di un alimento, per chiudere, ovviamente, con il senso del



gusto.

Schede semplici e strutturate guideranno i corsisti nell'analisi sensoriale.

2. L'ambito scientifico e la considerazione dei temi legati

a. alla composizione degli alimenti,

b. alla fisiologia della nutrizione e, nel complesso, agli elementi di base della scienza dell'alimentazione

Attività

Saranno proposte attività laboratoriali per la ricerca dei vari principi nutritivi nei vari alimenti: ricerca di amidi con tintura di iodio, ricerca di lipidi, ricerca delle proteine con soluzione al biuretto A e biuretto B

Saranno inoltre proposti semplici video e attività laboratoriali per comprendere le fasi essenziali della digestione e dell'assimilazione: fase meccanica, fase enzimatica (digestione con pepsina)

Infine gli alunni saranno guidati nella costruzione di un pasto equilibrato, costruzione dei pasti di una "giornata tipo" in funzione dell'età, del sesso e del proprio stile di vita

3. L'ambito merceologico con particolare attenzione alla

a. conoscenza degli alimenti

b. conoscenza delle fasi della trasformazione e del confezionamento

c. etichettatura

Attività:

acquisizione di informazioni dalle etichette indispensabili per un consumo attento e consapevole

acquisizione delle informazioni nutrizionali ed energetiche presenti sulle etichette

costruzione di una lista della spesa settimanale senza sprechi

uscite didattiche presso piccole aziende di trasformazione degli alimenti e a masserie

visita presso Ipercoop di Brindisi per un percorso educativo finalizzato al "consumo consapevole"

4. L'igiene e la sicurezza alimentari in relazione a:

a. importanza delle corrette manipolazioni degli alimenti

b. una giusta conservazione degli alimenti freschi, lavorati o cotti

In questa fase si proporranno attività guidate mirate alla:

conoscenza delle principali tecniche di cottura e conservazione degli alimenti

riflessione dell'impronta ecologica e idrica degli alimenti

5. L'approccio culturale al cibo, nell'ottica di:

a. un approccio sistemico alla complessità dell'atto alimentare

b. un'attenzione agli aspetti dell'evoluzione culturale e alle diverse tradizioni enogastronomiche

Si proporranno attività di:

ricerca e selezione sul web di informazioni sulle tradizioni culinarie di altre culture

ricerca e raccolta di ricette tradizionali locali attraverso la collaborazione con membri dell'AUSER, genitori, nonni, piccoli imprenditori agricoli e allevatori.

MODALITA' DI VERIFICA

Durante l'implementazione del modulo verranno costantemente monitorate le variabili sottostanti l'apprendimento, quindi verranno osservate, anche con griglie strutturate di osservazione, le interazioni tra gli allievi e la loro attiva partecipazione nel gruppo.

Saranno predisposte delle rubriche valutative ed autovalutative.

Vi saranno verifiche in itinere proposte in forma ludica per monitorare gli apprendimenti e modulare al meglio le forme di supporto. Agli studenti partecipanti e alle loro famiglie, a fine percorso, sarà chiesto di compilare un questionario di gradimento e di efficacia per valutare il grado di soddisfazione e recepire eventuali raccomandazioni per migliorare i percorsi stessi nell'ottica della replicabilità durante le attività curricolari o extracurricolari e conseguente inserimento nel curriculum verticale di Istituto.

I risultati di tali rilevazioni saranno discussi in Collegio dei Docenti e in Consiglio di Istituto.



Data inizio prevista	08/01/2018
Data fine prevista	31/05/2018
Tipo Modulo	Educazione alimentare, cibo e territorio
Sedi dove è previsto il modulo	BREE80702Q BRMM80701N
Numero destinatari	20 Allievi (Primaria primo ciclo)
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Più sano...più bello

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. soggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Opzionali	Figura aggiuntiva	Costo partecipante	30,00 €/alunno		20	600,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.682,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Educazione alimentare, cibo e territorio

Titolo: Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei

Dettagli modulo

Titolo modulo	Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei
----------------------	------------------------------------



**Descrizione
modulo**

TITOLO "Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei"

DESTINATARI

20 alunni delle classi terze della scuola primaria

E' stata individuata la fascia di età dei bambini dagli 7-8 che coincide, almeno parzialmente, con quella monitorata dalla MIUR e dal Ministero della Salute, convinti che gli interventi educativi finalizzati all'acquisizione di corretti stili di vita debbano essere realizzati il prima possibile.

PREMESSA

Il presente modulo ha la finalità ultima di promuovere la Cultura Alimentare attraverso un approccio educativo sistemico attento alla qualità dei prodotti, al riequilibrio delle quantità sulla base dei personali fabbisogni e in relazione allo stile di vita, ma attento anche alla dimensione culturale, sensoriale, psicologica ed emotiva.

Accogliendo le raccomandazioni espresse nelle "Linee guida per una sana alimentazione italiana" (2015) ci proponiamo quindi di migliorare la qualità della vita dei nostri alunni, in età evolutiva, attraverso la promozione di abitudini alimentari corrette, l'eliminazione di comportamenti errati e di condotte alimentari deviate e l'acquisizione di una consapevolezza alimentare che possa guidarli per tutta la durata della vita.

OBIETTIVI

- Imparare a leggere ed interpretare le etichette nutrizionali
- Ottimizzare il confezionamento e la cottura delle pietanze per esaltarne le proprietà nutrizionali
- Scegliere secondo stagionalità e territorio, per un'alimentazione a basso impatto ambientale
- Far conoscere l'origine animale e vegetale degli alimenti e la loro stagionalità
- Comprendere il ruolo e l'importanza dei diversi alimenti per la nostra salute e conoscere le corrette alternanze.
- Guidare i bambini a costruire il piatto ideale, per i diversi momenti della giornata (colazione, spuntini, pranzo, cena)
- Guidare i bambini, attraverso i laboratori interattivi, a organizzare la spesa settimanale in termini salutistici.
- Riflettere sulle proprie abitudini alimentari e stile di vita per individuare le abitudini non propriamente corrette.
- Conoscere la cucina del proprio territorio e del mondo.
- Riscoprire i sapori, le tradizioni, le ricette tipiche.

METODOLOGIA E ATTIVITA'

Le proposte saranno di tipo esperienziale, integreranno le attività didattiche svolte in orario curricolare nelle diverse aree e materie e si articoleranno in vari percorsi.

1. Di tipo sensoriale, durante il quale i corsisti utilizzeranno i cinque sensi per imparare a valutare le caratteristiche qualitative ed igieniche di un alimento percorrendo tre fasi:
 - a. la presa di coscienza delle proprie potenzialità sensoriali nell'ambito dell'esplorazione e della conoscenza del sé;
 - b. la capacità di descrivere le percezioni sensoriali, per valutarle (soggettivamente e oggettivamente) e classificarle, come processo fondante dell'educazione al gusto;
 - c. la capacità di orientare e appagare il comportamento e le scelte alimentari in funzione del proprio gradimento sensoriale, nell'ottica di un protagonismo attivo.

Attività

In questa fase sarà proposto il laboratorio "I sensi e il gusto" che consentirà loro di sperimentare come gusto e olfatto lavorano insieme per riconoscere e interpretare le caratteristiche di cibi e bevande, come il tatto è coinvolto perché la mucosa della bocca è ricca di terminazioni nervose in grado di fornire sensazioni legate alla consistenza e alla viscosità, come la vista sia il senso che per primo ci dà informazioni sul cibo e crea in noi aspettative sulla sua gradevolezza o meno, come l'udito possa fornire informazioni sulla croccantezza e consistenza di un alimento, per chiudere, ovviamente, con il senso del gusto.



Schede semplici e strutturate guideranno i corsisti nell'analisi sensoriale.

2. L'ambito scientifico e la considerazione dei temi legati

- a. alla composizione degli alimenti,
- b. alla fisiologia della nutrizione e, nel complesso, agli elementi di base della scienza dell'alimentazione

Attività

Saranno proposte attività laboratoriali per la ricerca dei vari principi nutritivi nei vari alimenti: ricerca di amidi con tintura di iodio, ricerca di lipidi, ricerca delle proteine con soluzione al biureto A e biureto B

Saranno inoltre proposti semplici video e attività laboratoriali per comprendere le fasi essenziali della digestione e dell'assimilazione: fase meccanica, fase enzimatica (digestione con pepsina)

Infine gli alunni saranno guidati nella costruzione di un pasto equilibrato, costruzione dei pasti di una "giornata tipo" in funzione dell'età, del sesso e del proprio stile di vita

3. L'ambito merceologico con particolare attenzione alla

- a. conoscenza degli alimenti
- b. conoscenza delle fasi della trasformazione e del confezionamento
- c. etichettatura

Attività:

acquisizione di informazioni dalle etichette indispensabili per un consumo attento e consapevole

acquisizione delle informazioni nutrizionali ed energetiche presenti sulle etichette

costruzione di una lista della spesa settimanale senza sprechi

visite didattiche a piccole aziende di trasformazione degli alimenti

visita presso Ipercoop di Brindisi per un percorso educativo finalizzato al "consumo consapevole"

4. L'igiene e la sicurezza alimentari in relazione a:

- a. importanza delle corrette manipolazioni degli alimenti
- b. una giusta conservazione degli alimenti freschi, lavorati o cotti

In questa fase si proporranno attività guidate mirate alla:

conoscenza delle principali tecniche di cottura e conservazione degli alimenti

riflessione dell'impronta ecologica e idrica degli alimenti

5. L'approccio culturale al cibo, nell'ottica di:

- a. un approccio sistemico alla complessità dell'atto alimentare
- b. un'attenzione agli aspetti dell'evoluzione culturale e alle diverse tradizioni enogastronomiche

Si proporranno attività di

ricerca e selezione sul web di informazioni sulle tradizioni culinarie di altre culture

ricerca e raccolta di ricette tradizionali locali attraverso la collaborazione con membri dell'AUSER, genitori, nonni, piccoli imprenditori agricoli e allevatori.

MODALITA' DI VERIFICA

Durante l'implementazione del modulo verranno costantemente monitorate le variabili sottostanti l'apprendimento, quindi verranno osservate, anche con griglie strutturate di osservazione, le interazioni tra gli allievi e la loro attiva partecipazione nel gruppo.

Saranno predisposte delle rubriche valutative ed autovalutative.

Vi saranno verifiche in itinere proposte in forma ludica per monitorare gli apprendimenti e modulare al meglio le forme di supporto. Agli studenti partecipanti e alle loro famiglie, a fine percorso, sarà chiesto di compilare un questionario di gradimento e di efficacia per valutare il grado di soddisfazione e recepire eventuali raccomandazioni per migliorare i percorsi stessi nell'ottica della replicabilità durante le attività curricolari o extracurricolari e conseguente inserimento nel curriculum verticale di Istituto.

I risultati di tali rilevazioni saranno discussi in Collegio dei Docenti e in Consiglio di Istituto.

Data inizio prevista

08/01/2018



Data fine prevista	31/05/2018
Tipo Modulo	Educazione alimentare, cibo e territorio
Sedi dove è previsto il modulo	BREE80702Q BRMM80701N
Numero destinatari	20 Allievi (Primaria primo ciclo)
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. soggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Opzionali	Figura aggiuntiva	Costo partecipante	30,00 €/alunno		20	600,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.682,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport

Titolo: Alleniamoci a pensare con gli scacchi

Dettagli modulo

Titolo modulo	Alleniamoci a pensare con gli scacchi
----------------------	---------------------------------------



<p>Descrizione modulo</p>	<p>TITOLO Alleniamoci a pensare con gli scacchi</p> <p>PREMESSA E COLLABORAZIONI Il gioco degli scacchi ha una forte valenza pedagogica e formativa in quanto migliora e sviluppa le capacità attentive e di concentrazione, attivando le abilità metacognitive, lo scopo del progetto è dunque quello di avvicinare gli alunni al gioco degli scacchi e di approfondire successivamente l'interesse, considerando questo strumento di grande utilità per il potenziamento cognitivo e lo sviluppo delle competenze. Il modulo proposto è realizzabile in orario extracurriculare ed è destinato a venti alunni delle classi della Scuola Secondaria di primo grado. Il progetto si concluderà con un torneo tra gli alunni che vi hanno preso parte. A conclusione del progetto gli alunni avranno la possibilità di competere nei tornei d'Istituto e provinciale dei Giochi Sportivi Studenteschi. Il modulo avrà una grande valenza formativa perché l'esperto selezionato con bando Pubblico dovrà essere un istruttore di scacchi iscritto nell'Albo Istruttori della FSI.</p> <p>DESTINATARI 22 alunni delle classi I - II e III Secondaria</p> <p>OBIETTIVI -Confrontarsi in modo leale, sportivo e rispettoso -Pensare e prevenire strategie -Accettare le sconfitte come conseguenza dei propri errori -Lavorare sull'errore per migliorarsi -Stimolare la propria attenzione -Accrescere l'autonomia e la responsabilità personale -Stimolare l'autovalutazione -Incrementare le capacità logiche e di ragionamento in generale -Sviluppare l'esercizio della pazienza -Sviluppare un'equilibrata valutazione dei propri comportamenti e della propria responsabilità</p> <p>CONTENUTI, ATTIVITA', ORGANIZZAZIONE DEI CORSISTI E VALUTAZIONE Le 30 ore previste per il progetto saranno divise per modalità di intervento secondo il seguente modo: 5 ore di lezioni addizionali a un'aula di studenti; 5 ore di studio assistito di gruppo; 5 ore di studio assistito individuale; 5 ore di laboratori con produzione di lavori; 5 ore simulazione di tornei con scrittura delle partite 5 ore torneo finale tra i partecipanti. Durante lo svolgimento delle attività ci sarà il coinvolgimento di genitori e associazioni sportive Tutte le fasi, inclusa quella del torneo finale, saranno documentate e sottoposte ad automonitoraggio attraverso l'uso di schede strutturate da somministrare ai corsisti e alle loro famiglie. Alla valutazione concorreranno l'attenzione, la partecipazione e i risultati conseguiti nelle fasi del torneo scolastico, provinciale e regionale.</p>
<p>Data inizio prevista</p>	<p>08/01/2018</p>
<p>Data fine prevista</p>	<p>31/05/2018</p>
<p>Tipo Modulo</p>	<p>Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport</p>
<p>Sedi dove è previsto il modulo</p>	<p>BRMM80701N</p>



Numero destinatari	22 Allievi secondaria inferiore (primo ciclo)
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Alleniamoci a pensare con gli scacchi

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. soggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Opzionali	Figura aggiuntiva	Costo partecipante	30,00 €/alunno		20	600,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.682,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport

Titolo: Lafilosofiadeibambini

Dettagli modulo

Titolo modulo	Lafilosofiadeibambini
Descrizione modulo	<p>TITOLO 'Lafilosofiadeibambini'</p> <p>DESTINATARI 20 Alunni delle classi prime della scuola primaria</p> <p>PREMESSA Filosofia con i bambini è una pratica educativa nuova nei contenuti, nelle procedure e nelle modalità, che si avvale di metodologie atte a promuovere nei piccoli allievi una maggiore plasticità mentale, un allenamento che permette di ampliare la loro capacità immaginativa e avere una visione critica e non stereotipata del mondo in cui vivono.</p> <p>OBIETTIVI GENERALI: l'obiettivo principale del progetto sarà la costruzione di uno spazio di dialogo svincolato da pregiudizi, dove ogni allievo potrà esprimersi liberamente e confrontarsi con le identità degli altri. I bambini procedono e individuano la struttura fisica, emozionale di un oggetto; esprimono liberamente le proprie opinioni e sensazioni; fortificano l'autostima attraverso il gruppo dei pari; comprendono, attraverso il gioco che ogni cosa serve a qualcosa; arricchiscono il lessico; imparano a riflettere sulla diversità; rinforzano la capacità di utilizzo del pensiero divergente; sviluppano relazioni positive tra di loro attraverso attività di gruppo; mettono in relazione quello che ascoltano con rappresentazioni grafiche; esplorano l'ambito semantico di specifiche emozioni.</p>



VERIFICA

La pratica filosofica è un'esercitazione che non pone come obiettivo la trasmissione di contenuti o di nozioni, bensì lo sviluppo del pensiero divergente. Pertanto non saranno lezioni, bensì allenamenti dove sia i bambini che gli adulti, nel ruolo dell'esperto e del tutor, avranno parità di ruoli. Le verifiche non saranno scritte, ma ogni laboratorio sarà impostato mediante input iniziali per consentire ai piccoli di avviare e realizzare il meccanismo immaginativo, creativo e percettivo. Pertanto, si verificheranno le relazioni positive che si andranno a creare tra di loro, il rispetto dei tempi durante gli interventi, il confronto con i compagni e la loro criticità di fronte alla realtà complessa e mutevole.

ATTIVITA'

Ogni laboratorio sarà impostato mediante input iniziale e in itinere. Saranno fatte domande stimolo, visione di oggetti, giochi di gruppo, disegni esplicativi e conversazioni. Il dialogo sarà il protagonista di ogni attività dove ogni bambino potrà percorrere sentieri non soffocanti o decisi da altri.

PROGETTAZIONE

Il progetto prevede 10 laboratori e 5 allenamenti così suddivisi:

ALLENAMENTO 1: Test d ingresso per:

sprongare i bambini con domande stimolo per verificare la loro curiosità e l'interesse rispetto all'approccio metodologico nuovo;

LABORATORIO - "Cos'è il cucchiaino?"

OBIETTIVI SPECIFICI

i bambini procedono a individuare la struttura fisica, logico linguistica, emozionale di un oggetto di uso quotidiano che viene posto alla loro attenzione;
ragionano su più livelli.

LABORATORIO - "Cosa faresti se..."

OBIETTIVI SPECIFICI

esprimono liberamente le proprie opinioni e sensazioni;
allenano la capacità decisionale;
fortificano la propria autostima attraverso un riconoscimento che arriva dal gruppo.

LABORATORIO - "Che cos'è il destino?"

OBIETTIVI SPECIFICI

esprimono la propria idea di destino;
raccontano graficamente una storia;
decostruiscono un concetto tra i più presenti dell'immaginario.

ALLENAMENTO 2 - Implementare il bagaglio semantico

OBIETTIVI SPECIFICI

arricchiscono il lessico;
avviano all'uso del pensiero divergente.

LABPRATORIO "Alla ricerca del normale"

OBIETTIVI SPECIFICI

Indagano sul concetto di normale;
Imparano a riflettere sulla diversità;
esprimono liberamente le proprie opinioni e sensazioni all'interno del gruppo dei pari.

LABORATORIO - "Amici nemici"



OBIETTIVI SPECIFICI

comprendono, attraverso il gioco, che ogni cosa ci insegna qualcosa;
capiscono che il miglior amico di un nemico è pur sempre un amico;
rafforzano la capacità di utilizzo del pensiero divergente.

LABORATORIO – “Telecomando magico”

OBIETTIVI SPECIFICI

comprendono il concetto di “possibile”, “utile” e “rischio”;
esprimono le proprie motivazioni al gruppo;
analizzano e scelgono.

ALLENAMENTO 3 – verifica intermedia per valutare:

l'attenzione;
la partecipazione.

LABORATORIO – “La comunicazione”

OBIETTIVI SPECIFICI

analizzano le innumerevoli possibilità che due soggetti hanno di poter entrare in contatto
l'uno con l'altro;
analizzano la possibilità che due soggetti hanno di poter entrare in comunicazione l'uno
con l'altro.

ALLENAMENTO 3 - Implementare il bagaglio semantico

OBIETTIVI SPECIFICI

arricchiscono il lessico;
esplorano l'ambito semantico di una specifica emozione;
rafforzano la capacità di utilizzo del pensiero divergente.

LABORATORIO – “E se ad esempio succedesse che...”

OBIETTIVI SPECIFICI

indagano su cosa vuol dire avere un obiettivo;
analizzano qual è un ragionamento sensato;
esaminano com'è fatto un pensiero utile.

LABORATORIO – “Mondi possibili”

OBIETTIVI SPECIFICI

indagano su mondi possibili;
valutano possibilità di scelte alternative e multiple;
creano ipotesi ed azioni;
acquisiscono capacità decisionali e di problem solving.

ALLENAMENTO 4 - Implementare il bagaglio semantico

OBIETTIVI SPECIFICI

Arricchiscono il lessico;
esplorano l'ambito semantico di una specifica emozione;
rafforzano la capacità di utilizzo del pensiero divergente.

ALLENAMENTO 5 – verifica e valutazione finale

l'arricchimento lessicale;
il rafforzamento e la capacità di utilizzo del pensiero divergente.

Data inizio prevista

06/11/2017



Data fine prevista	30/04/2018
Tipo Modulo	Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport
Sedi dove è previsto il modulo	BREE80702Q BRMM80701N
Numero destinatari	20 Allievi (Primaria primo ciclo)
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Lafilosofiadeibambini

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. soggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Opzionali	Figura aggiuntiva	Costo partecipante	30,00 €/alunno		20	600,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.682,00 €

Elenco dei moduli
Modulo: Educazione ambientale
Titolo: Frutti-amo

Dettagli modulo

Titolo modulo	Frutti-amo
----------------------	------------



<p>Descrizione modulo</p>	<p>TITOLO "Frutti-amo"</p> <p>DESTINATARI 20 Alunni delle classi quinte di scuola primaria</p> <p>PREMESSA Gli studenti, in un contesto che favorisce il loro benessere fisico e psicologico, attraverso le attività di semina, cura, raccolta e compostaggio, apprendono i principi di un'educazione ambientale ed alimentare, imparano a leggere in chiave ecologica le relazioni che legano i membri di una società e a prendersi cura del proprio territorio. Coltivare è il gesto più antico, forse il primo che ha consentito di parlare di civiltà. Coltivare un orto ha a che fare con i gesti, con un apprendimento esperienziale che le generazioni più giovani non sempre hanno modo di sperimentare. Coltivare a scuola è un modo per imparare a conoscere il proprio territorio, il funzionamento di una comunità, l'importanza dei beni collettivi e dei saperi altrui, di altre generazioni, di altre culture. L'orto permette di imparare facendo, di sviluppare la manualità, di vivere un rapporto reale e pratico con gli elementi naturali ed ambientali, di sviluppare il concetto di diversità, di lavorare in gruppo, inoltre permette agganci reali con l'educazione alimentare e il cibo. Coltivare un orto a scuola significa, pertanto, assegnare ai valori, ai saperi e alla multifunzionalità dell'agricoltura contadina un ruolo centrale nella formazione di una comunità sostenibile.</p> <p>OBIETTIVI La creazione e il mantenimento di un orto ecologico vengono introdotti come modello didattico con la finalità di: -potenziare la comprensione dell'importanza della biodiversità, del rispetto ambientale e degli ecosistemi, avvicinando gli alunni alla cultura rurale ed agricola; -promuovere il senso di responsabilità negli alunni attraverso l'accudimento dell'orto, coinvolgendo nel progetto le famiglie e gli operatori favorendo così la circolazione dei saperi (ricette, tecniche di coltivazione); -riflettere insieme sulle buone pratiche realizzate nell'orto scolastico (compostaggio, riciclo, filiera corta); -promuovere il consumo consapevole di cibo, per favorire l'adozione di abitudini sane e sostenibili; -saper riconoscere e mettere in relazione semi, piante, fiori, frutti; -sensibilizzare i bambini e i ragazzi alla cura della propria salute attraverso la corretta alimentazione; -acquisire competenze pratiche nelle attività agricole e favorire lo spirito di cooperazione; -sperimentare la necessità di registrare la crescita delle piante di alcuni ortaggi e le cure che necessita un albero di ulivo -facilitare e promuovere esperienze fortemente inclusive tra le diverse abilità.</p> <p>CARATTERISTICHE DEI DESTINATARI Il progetto si rivolge ad alunni delle classi 5^a della Scuola Primaria dell'Istituto Comprensivo di Erchie, ma si estenderà anche alle famiglie. La scuola, inoltre, fruendo di servizi multifunzionali, grazie alla cooperazione di professionisti volontari e delle diverse associazioni, costituirà un "cantiere" attraverso cui costruire un futuro nuovo dove il rispetto dell'ambiente e della vita ne è il respiro vitale.</p> <p>COLLABORAZIONI - Protezione civile per la pulizia della superficie dalle foglie di autunno e inverno e dalle erbe dove necessario - Associazione AUSER, genitori e nonni interverranno aiutando i corsisti nelle semine, trapianti e raccolta di ortaggi, coltivazioni di bulbi da fiore e da alimentazione, lavorazione del terreno e concimazione, diradamenti e scerbatura; costituiranno, inoltre, una 'banca' per la raccolta di semi, bulbi e piantine - Azienda agrituristica che offrirà a titolo oneroso un percorso didattico di osservazione di</p>
----------------------------------	---



pratiche di agricoltura biologica e di lavorazione di alcuni prodotti

- un medici convenzionato dell'USL e liberi professionisti che a titolo gratuito si alterneranno in uno sportello per fornire informazioni finalizzate alla promozione del consumo consapevole di cibo e all'acquisizione di abitudini sane e sostenibili
- CIF, associazione di volontariato che già quest'anno ha collaborato con la nostra scuola per la realizzazione del progetto Libriamoci, e con cui si vorrebbe continuare mettendo in atto la strategia didattica dello storytelling per rendere più interessante e animata la verbalizzazione dell'esperienza dell'orto didattico.

Requisiti fondamentali per la riuscita del progetto sono il coinvolgimento del territorio e la capacità " di fare rete" innescando collaborazioni e sinergie in grado di rendere la scuola nucleo di socializzazione per una cittadinanza attiva.

METODOLOGIA

- favorire l'opportunità di allacciare e consolidare il rapporto con l'extra scuola, la comunità locale, il territorio e le sue risorse;
- lavorare sul collegamento materiali curricoli-laboratorio registrando l'attività svolta e realizzando materiale iconografico su supporto informatico per riflettere sull'esperienza e per diffonderla;
- promuovere l'educazione ambientale e l'educazione al consumo sostenibile tramite il riuso di materiali avviando un programma di compostaggio dei resti organici prodotti nell'orto;
- capire l'importanza della presenza di verdura e frutta nel menù quotidiano;
- favorire negli alunni l'acquisizione di "abiti mentali e comportamentali tesi al rispetto della natura, ad "una coscienza ecologica" e ad una sana alimentazione;
- fare uso di molteplici linguaggi: verbale, iconico ,fotografico,sensoriale, manipolativo;
- attuare una didattica attiva con strategie quali il peer-tutoring, lo storitellyng e il project-based learning.

ATTIVITA'

I corsisti saranno coinvolti attivamente in attività di:

- semina, trapianto, raccolta di ortaggi, coltivazioni di bulbi da fiori e da alimentazione, lavorazione del terreno e concimazione, semina, annaffiatura, diradamenti, scerbatura;
- stesura di schede per consentire l'osservazione, la descrizione e l'organizzazione dei materiali e le informazioni raccolte;
- osservazioni sulla fisiologia delle piante esaminate;
- raccolta utilizzo di materiali di risulta per il compostaggio e sua gestione;
- potatura di alcune piante ed arbusti della scuola;
- raccolta e trasmissione del lavoro svolto attraverso fotografie e cartelloni;
- documentazione scritta e iconografica .

MODALITA' DI VERIFICA

Durante l'implementazione del modulo verranno costantemente monitorate le variabili sottostanti l'apprendimento, quindi verranno osservate, anche con griglie strutturate di osservazione, le interazioni tra gli allievi e la loro attiva partecipazione nel gruppo.

Saranno predisposte delle rubriche valutative ed autovalutative.

Vi saranno verifiche in itinere proposte in forma ludica per monitorare gli apprendimenti e modulare al meglio le forme di supporto. Agli studenti partecipanti e alle loro famiglie, a fine percorso, sarà chiesto di compilare un questionario di gradimento e di efficacia per valutare il grado di soddisfazione e recepire eventuali raccomandazioni per migliorare i percorsi stessi nell'ottica della replicabilità durante le attività curricolari o extracurricolari e conseguente inserimento nel curriculum verticale di Istituto.

I risultati di tali rilevazioni saranno discussi in Collegio dei Docenti e in Consiglio di Istituto.

Data inizio prevista	08/01/2018
Data fine prevista	31/05/2018
Tipo Modulo	Educazione ambientale



Sedi dove è previsto il modulo	BREE80702Q BRMM80701N
Numero destinatari	20 Allievi (Primaria primo ciclo)
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Frutti-amo

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. soggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Opzionali	Figura aggiuntiva	Costo partecipante	30,00 €/alunno		20	600,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.682,00 €



Azione 10.2.5 - Riepilogo candidatura

Sezione: Riepilogo

Avviso	3340 del 23/03/2017 - FSE - Competenze di cittadinanza globale(Piano 46187)
Importo totale richiesto	€ 28.410,00
Massimale avviso	€ 30.000,00
Num. Prot. Delibera collegio docenti	1
Data Delibera collegio docenti	09/03/2017
Num. Prot. Delibera consiglio d'istituto	44
Data Delibera consiglio d'istituto	30/03/2017
Data e ora inoltro	10/06/2017 10:41:45
Si dichiara di essere in possesso dell'approvazione del conto consuntivo relativo all'ultimo anno di esercizio a garanzia della capacità gestionale dei soggetti beneficiari richiesta dai Regolamenti dei Fondi Strutturali Europei	Sì
Si dichiara che le azioni presentate sono coerenti con la tipologia dell'istituzione scolastica proponente	Sì

Riepilogo moduli richiesti

Sottoazione	Modulo	Importo	Massimale
10.2.5A - Competenze trasversali	Educazione alimentare, cibo e territorio: <u>Più sano...più bello</u>	€ 5.682,00	
10.2.5A - Competenze trasversali	Educazione alimentare, cibo e territorio: <u>Dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei</u>	€ 5.682,00	
10.2.5A - Competenze trasversali	Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport: <u>Alleniamoci a pensare con gli scacchi</u>	€ 5.682,00	
10.2.5A - Competenze trasversali	Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport: <u>Lafilosofiadeibambini</u>	€ 5.682,00	
10.2.5A - Competenze trasversali	Educazione ambientale: <u>Frutti-amo</u>	€ 5.682,00	
	Totale Progetto "Noi...cittadini del Mondo"	€ 28.410,00	



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale

MIUR

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Scuola ISTITUTO COMPRENSIVO
ERCHIE (BRIC80700L)

	TOTALE CANDIDATURA	€ 28.410,00	€ 30.000,00
--	---------------------------	--------------------	--------------------