ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE "F.lli Costa Azara" **-**
Liceo Scientifico/I.P.S.A.S.R. Sorgono - I.T.E. Aritzo - I.T.T. Tonara - I.P.S.E.O.A. Desulo
Corso IV Novembre 114 – 08038 - **SORGONO** - tel. 0784621001 fax 0784621136
C.Mecc.**NUIS01200G**- C.F. **81002630911**- P.iva **01106990912**
email:nuis01200g@istruzione.it; PEC:nuis01200g@pec.istruzione.it
http://www.istitutosuperioresorgono.edu.it/

Intervento IS.02

LA RETE DELLE SCUOLE E LE SCUOLE IN RETE

Interventi qualificanti per il miglioramento dell'offerta formativa volta allo sviluppo delle competenze e delle abilità trasversali per l'occupazione e la formazione dei docenti

Azione IS.02.1

Laboratori per le scuole del primo e del secondo ciclo

allegato B – proposta progettuale

1. **Dati aziendali soggetto proponente.**

Denominazione	Artigian Service s.c.c. a r.l.
Forma giuridica	Società Cooperativa Consortile a responsabilità limitata
Partita IVA / Codice fiscale	005955770959 / 00595770959
Sede Legale	Oristano – Via Campanelli n. 41
Tel	0783 300296
Mail	formazione@artigianservice.it
PEC	formazione@pec.artigianservice.it
Legale Rappresentante	Paolo Giovanni Fanari

2. **Ambito di attività proposto:**

☐ Educazione digitale

☐ Lingue straniere

☒ Cittadinanza attiva e valorizzazione territoriale

3. **Descrizione del soggetto proponente: indicazione dell'esperienza e delle attività svolte nell'ambito di attività proposto e indicato al precedente punto 2.**

L'ARTIGIAN SERVICE S.C.C. A R.L. è l'ente di formazione della Confartigianato Oristanese. E' accreditato dalla Regione Autonoma della Sardegna sin dal 2003. Promuove, organizza e gestisce corsi di formazione professionali anche pluriennali, di qualunque grado e livello e in qualsiasi ramo, sia a finanziamento pubblico che in autofinanziamento; aggiorna professionalmente e culturalmente gli imprenditori artigiani e della piccola media impresa, nonché i loro dipendenti e collaboratori; ha partecipato a numerosi Avvisi regionali tra i quali Garanzia Giovani, Lavoras, TVB, PQ2023, Green & Blue economy e Pro.Pil.E.I.

Organizza e gestisce anche: percorsi triennali di formazione professionale regionale, per i giovani tra i 14 ed i 17 anni (**IeFP**); percorsi di abilitazione e qualifica per disoccupati; la formazione trasversale e professionalizzante per gli apprendisti; corsi per il conseguimento di abilitazioni e qualifiche professionali previsti dalle norme vigenti; nonché i corsi per l'apprendimento delle lingue, i corsi commerciali, di informatica e tutti i corsi sulla sicurezza previsti dal D. Lgs. 81/2008, essendo accreditata dalla Regione Sardegna anche come agenzia formativa abilitata per la sicurezza.

Dall'inizio della propria attività (1999) ad oggi ha realizzato molti corsi legati all'ambito della cittadinanza attiva e, soprattutto, della valorizzazione del territorio in cui opera tra cui corsi di *Tecniche di promozione dell'artigianato, Tecniche di tessitura artigianale*, *Tecniche promozione produzione ceramiche*, *Animazione dell'artigianato*, *Certificazione di qualità*, *Produzione tessuti sardi per l'arredamento*, *Misure contro l'usura e norme per la sicurezza*, Addetti alle produzioni gastronomiche, *Sviluppo locale, politica aziendale e sicurezza del lavoro*, *Addetto alla modellazione, cottura e decorazione di manufatti in ceramica*, *Mediazione nell'Agrifood* e per *Tecnico della progettazione di prodotti turistico esperienziali*, anche finanziati dalla Regione o dal Fondo Artigianato.

4. **Descrizione del team di progetto con indicazione per ciascuna figura di: a) esperienza maturata rispetto all'ambito di attività proposto; b) titolo di studio; c) certificazioni attinenti le discipline oggetto dei laboratori. Per ciascuna si richiede di allegare CV.**

Il Gruppo di lavoro coinvolto nel progetto sarà costituito da personale dotato di lunga esperienza nel proprio ambito di attività e motivato. In particolare i docenti che si occuperanno di seguire i ragazzi nel percorso saranno, naturalmente, adeguatamente qualificati e preparati nell'utilizzo delle adeguate metodologie e nell'adattare il programma alle esigenze degli studenti.

Nello specifico il GDL sarà composto da:

- Docente: **Francesca Carta** – Licenza di scuola secondaria di 1° grado – Collaboratrice nell'azienda agricola familiare con annessa fattoria didattica dal 2005 – Si occupa della gestione della cucina nella preparazione di piatti tradizionali, accoglienza delle scolaresche in visita didattica e, in più casi, dei laboratori sulla preparazione di paste e pane tradizionali.
- Docente: **Maria Cossu** – Laurea in Storia e Filosofia – Per quasi 20 anni docente di italiano, storia, geografia ed educazione civica presso la scuola secondaria di 1° grado – Responsabile e/o collaboratrice in vari progetti dedicati allo studio della storia, della cultura e delle attività produttive del territorio Barbagia-Mandrolisai.
- Docente: **Marcello Secchi** – Laurea in psicologia del lavoro e delle organizzazioni – Psicologo, consulente e progettista per la formazione, nonché formatore con oltre 10 anni di esperienza nel settore.
- Docente: **Andrea Riccio** – Laurea in Economia e Commercio – Docente e Consulente in Marketing, Social Media Marketing, Marketing turistico e tecniche di comunicazione turistica da circa 20 anni.
- Direttore e Coordinatore: **Nelina Marcello** – Diploma di Ragioneria - Direttore di Artigian Service s.c.c. a r.l. con oltre 10 anni di esperienza nell'attività specifica
- Responsabile Monitoraggio e Rendicontazione: **Carla Arangino** - Diploma di Ragioneria – Dipendente di Artigian Service s.c.c. a r.l. con oltre 20 anni di esperienza nell'attività specifica
- Responsabile tutoring**: Silvia Ligas** – Laurea in psicologia - Dipendente di Artigian Service s.c.c. a r.l. con oltre 10 anni di esperienza nell'attività specifica
- Progettista: **Alessandra Obino** – Laurea in scienze naturali - Dipendente di Artigian Service s.c.c. a r.l. con oltre 20 anni di esperienza nell'attività specifica

- Addetta alla segreteria: **Martina Sedda** – Laurea triennale in Biotecnologie industriali - Dipendente di Artigian Service s.c.c. a r.l. con oltre 10 anni di esperienza nell'attività specifica.
- Addetta alla segreteria: **Daniela Masala** – Laurea Magistrale in Scienze dell'economia - Dipendente di Artigian Service s.c.c. a r.l. con 2 anni di esperienza nell'attività specifica.

5. **Descrizione delle attività laboratoriali proposte, specificando: caratteristiche del percorso didattico, competenze e materie coinvolte, innovatività della proposta, evidenza delle metodologie utilizzate, in particolare rispetto ad approcci orientati alla laboratorialità e all'imparare facendo.**

Il progetto formativo dal titolo "***Cibo e tradizione del territorio***" è rivolto ad allievi di età compresa tra 11 e 18 anni, i quali saranno coinvolti in un viaggio attraverso la cultura e la cucina della Sardegna in generale e del territorio del Gennargentu-Mandrolisai in particolare. Attraverso brevi lezioni teoriche, attività pratiche e laboratori, i ragazzi impareranno non solo a preparare alcuni tipi di pasta tradizionale, ma anche la storia, la cultura e le risorse naturali del territorio, sviluppando progetti pratici per la sua valorizzazione attraverso le tradizioni culinarie locali.

a) **Metodologie e Caratteristiche del Percorso Didattico Laboratoriale**:
Il corso sarà strutturato in modo da offrire un equilibrio tra teoria e pratica, incoraggiando l'apprendimento attivo e l'esplorazione creativa. Saranno utilizzati approcci orientati alla laboratorialità e all'*apprendere facendo*, con un'attenzione particolare alla partecipazione attiva e al coinvolgimento degli studenti.

<u>Il percorso formativo sarà flessibile e potrà essere adattato in base alla specifica composizione ed esigenze della classe e del contesto locale</u>.

In generale le metodologie scelte per la realizzazione del progetto consisteranno in:

- ✓ **Dimostrazioni pratiche e laboratori culinari**: i ragazzi assisteranno a dimostrazioni pratiche e saranno coinvolti attivamente nella preparazione di *fregula* e *macarrones curzos*, seguendo istruzioni guidate da esperti.
- ✓ **Approccio sperimentale**: i partecipanti saranno incoraggiati a sperimentare e adattare le tecniche in base alle loro esperienze e preferenze personali.
- ✓ **Attività di progettazione**: i ragazzi, con il supporto dei docenti, prepareranno e presenteranno dei piccoli progetti volti alla valorizzazione del territorio e delle sue eccellenze.

Per assicurare il successo del percorso, si procederà a monitorare costantemente i progressi degli studenti e raccogliere feedback sia dagli insegnanti che dagli studenti

stessi. Questo permetterà di apportare eventuali aggiustamenti al programma per migliorare l'efficacia dell'insegnamento e soddisfare meglio le esigenze degli studenti.

La valutazione del percorso si svilupperà su 4 punti:

- Partecipazione attiva durante le lezioni e i laboratori.
- Coinvolgimento nella progettazione e realizzazione delle iniziative di valorizzazione territoriale.
- Qualità e presentazione dei progetti e presentazione finale.
- Feedback dei ragazzi sull'esperienza complessiva del corso.

b) Competenze Specifiche da Acquisire:

- Comprendere il concetto di cittadinanza attiva e il suo ruolo nella costruzione di una comunità coesa
- Esplorare la storia, la cultura e le risorse naturali del Gennargentu-Mandrolisai.
- Acquisire competenze pratiche nella lavorazione artigianale della *fregula* e dei *macarrones curzos*.
- Identificare e sviluppare progetti pratici per la valorizzazione del territorio attraverso le tradizioni culinarie locali.
- Partecipare attivamente alla vita sociale e culturale della propria comunità.

c) Attività laboratoriali previste

Il percorso prevede la trattazione di tre macroargomenti:

1. Cucina e alimentazione (imparare a preparare piatti tradizionali della Sardegna)
2. Cultura e tradizioni: (esplorare la storia e le tradizioni e l'importanza della cucina sarda)
3. Valorizzazione del territorio.

Nello specifico, le attività calendarizzate saranno:

- ✓ **Introduzione alla cittadinanza attiva e alla valorizzazione territoriale (4 ore)**
  Definizione di cittadinanza attiva e valorizzazione del territorio.
  Presentazione della regione del Mandrolisai e del Gennargentu.

- ✓ **Esplorazione del territorio e delle tradizioni (6 ore)**
  Visita virtuale al territorio locale: geografia, storia, risorse naturali, istituzioni locali.
  Approfondimento sulle tradizioni culinarie locali, con focus sulla *fregula* e i *macarrones curzos*.

- ✓ **Lavorazione artigianale della *fregula* e dei *macarrones curzos* (10 ore)**
  Dimostrazioni pratiche sulla preparazione della fregula e dei macarrones curzos

Laboratorio pratico per la produzione artigianale di questi piatti tradizionali

- ✓ **Progettazione e implementazione di iniziative per la valorizzazione del territorio (6 ore)**
  Brainstorming e sviluppo di idee per progetti pratici per valorizzare il territorio e le tradizioni culinarie locali.
  Lavoro di gruppo per pianificare e implementare un progetto concreto.

- ✓ **Presentazione dei progetti e riflessione finale (4 ore)**
  Presentazione dei progetti realizzati dagli studenti.
  Riflessione finale sull'esperienza del corso del corso e feedback dei partecipanti.

d) **Innovatività della Proposta Formativa**

Il percorso laboratoriale dedicato alla preparazione della pasta tradizionale del territorio del Gennargentu Mandrolisai, risulta arricchito da diversi elementi di innovatività:

1. **Approccio esperienziale**: Il percorso si basa su attività pratiche e laboratori, offrendo un'esperienza *hands-on* ai ragazzi. Questo approccio favorisce l'apprendimento attivo e coinvolgente.
2. **Focus sulla tradizione locale**: Il percorso si concentra sulla preparazione della pasta tradizionale del territorio del Gennarugentu Mandrolisai, permettendo ai partecipanti di scoprire e preservare le radici culinarie della regione.
3. **Integrazione di conoscenze storiche e culturali**: Oltre alla pratica culinaria, il percorso include sessioni dedicate alla storia e all'importanza della cucina sarda. Questo approccio multidisciplinare aiuta i partecipanti a comprendere il contesto culturale e storico della tradizione culinaria locale.
4. **Focalizzazione sull'innovazione e la creatività**: Oltre alla preparazione della pasta tradizionale, i ragazzi sono incoraggiati a progettare iniziative di valorizzazione territoriale, stimolando la loro creatività e incoraggiando soluzioni innovative per promuovere la cultura e la gastronomia locali.
5. **Presentazione degli elaborati finali**: Il percorso culmina con la presentazione degli elaborati finali, dove i partecipanti mostrano non solo la pasta tradizionale preparata, ma anche le loro idee e progetti per valorizzare il territorio. Questo momento offre loro l'opportunità di condividere le proprie esperienze e di sentirsi fieri dei risultati raggiunti.
6. **Approccio interdisciplinare**: Il percorso integra elementi di diverse discipline, come storia, cucina, creatività e progettazione, offrendo ai partecipanti una visione olistica e approfondita della cultura e della tradizione locali.
7. **Utilizzo di metodologie partecipative**: Le attività sono progettate per essere partecipative e collaborative, incoraggiando l'interazione tra i partecipanti e facilitando lo scambio di idee e punti di vista.

Integrando questi elementi, il percorso laboratoriale diventa un'esperienza ricca e stimolante per i ragazzi, promuovendo l'apprendimento, la creatività e l'orgoglio per la propria cultura e territorio.

6. **Coerenza con gli obiettivi della SNAI, in particolare in termini di contrasto alla dispersione scolastica.**

   Il percorso laboratoriale proposto offrirà una serie di vantaggi significativi, in linea con gli obiettivi della SNAI:

   a. **Valorizzazione della cultura locale**: Il focus sulle tradizioni culinarie del territorio non solo preserva il patrimonio culturale locale, ma offre anche agli studenti un senso di appartenenza e identità. Questo può aumentare l'interesse degli studenti verso la propria comunità e la loro motivazione nel frequentare la scuola.
   b. **Approccio pratico all'apprendimento**: L'apprendimento partecipativo attraverso attività pratiche come la preparazione della pasta tradizionale offre un'esperienza tangibile e coinvolgente per gli studenti. Questo tipo di approccio può essere particolarmente efficace per studenti che potrebbero non essere stimolati dall'apprendimento tradizionale in aula.
   c. **Rafforzamento dell'offerta formativa**: Integrare attività pratiche come la cucina tradizionale nella programmazione scolastica può arricchire l'offerta formativa della scuola. Inoltre, l'insegnamento della storia e dell'importanza della cucina sarda fornirebbe agli studenti una prospettiva culturale e storica più ampia, arricchendo il loro bagaglio di conoscenze.
   d. **Contrasto alla dispersione scolastica**: Introdurre un percorso pratico e coinvolgente come la preparazione della pasta tradizionale potrebbe aumentare l'interesse degli studenti nei confronti della scuola e dell'apprendimento. Gli studenti potrebbero sentirsi più motivati a partecipare attivamente alle lezioni, riducendo così la dispersione scolastica.
   e. **Incoraggiamento della creatività e dell'imprenditorialità**: Il percorso potrebbe includere progetti di valorizzazione territoriale che coinvolgono la presentazione degli elaborati in eventi locali o la creazione di piccole imprese per la produzione e la vendita della pasta tradizionale. Questo stimola la creatività degli studenti e li introduce ai concetti di imprenditorialità e gestione del business.
   f. **Coinvolgimento della comunità**: Coinvolgere la comunità locale nel percorso, ad esempio attraverso la partecipazione di chef locali o esperti di gastronomia, può creare legami più stretti tra la scuola e il territorio circostante. Questo può portare a opportunità di apprendimento esperienziale al di fuori dell'ambiente scolastico e fornire agli studenti modelli di ruolo positivi.

7. **Attrezzature messe a disposizione per il progetto: specificare eventuali attrezzature o strumentazioni richieste che dovranno essere messe a disposizione da parte**

dell'istituto beneficiario (ad esempio: arredi, attrezzature informatiche, software, ecc.).

Oltre alle aule dotate di cattedra, banchi e sedie in numero adeguato a quello dei partecipanti, l'istituto beneficiario dovrà mettere a disposizione una LIM o un videoproiettore, nonché la connessione alla rete internet.

Potrebbe essere necessaria anche la disponibilità di un'aula informatica e di una stampante qualora fossero necessarie delle stampe non previste anticipatamente o prodotte dalla classe.

Per quanto riguarda l'attrezzatura da cucina specifica per la preparazione della *fregula* e dei *macarrones curzos* (piatti, taglieri, su chiliru ecc.), questa sarà messa a disposizione dall'agenzia formativa; così come gli ingredienti per la preparazione della pasta.

L'agenzia si occuperà anche di fornire i restanti materiali didattici necessari a tutte le attività, quali la realizzazione e la presentazione dei progetti.

FANARI PAOLO GIOVANNI
24.04.2024 09:46:39
GMT+01:00