

SCHEDA PROGETTO

“NUTRIAMO il PIANET@... FRUTT@ e non SOLO !”

Indicazione soggetto e/o soggetti proponenti:

ISIS “ G. FERRARIS” Caserta

Descrizione progetto (max 30 righe):

Oggi più che mai arrivano continue richieste dal mondo formativo, culturale e del lavoro con l'avvento, anche in campo culinario e dell'agri -business e dei beni culturali , della cosiddetta “Era digitale” e con la diffusione su larga scala anche nelle scuole dei personal computer e altri strumenti multimediali. Matura, pertanto, la necessità di elaborare un progetto in linea con le nuove tendenze in grado di fornire competenze digitali anche a chi opera nel settore agroalimentare, nella produzione e trasformazione di prodotti alimentari e di creare opportunità lavorative per i giovani in nuovi settori di occupazione. Il progetto intende realizzare, come da bando, un laboratorio territoriale per l'occupabilità sia per gli studenti delle istituzioni scolastiche che aderiscono alla rete, sia per gli utenti del territorio che sono precocemente fuoriusciti, per svariate ragioni, dal percorso formativo scolastico e/o professionale , sia per gli operatori delle aziende aderenti al progetto. Il laboratorio, che l'ISIS “G. Ferraris” intende realizzare, consentirà la lavorazione di prodotti agroalimentari tipici del territorio casertano, a partire dall'individuazione e dalla scelta degli stessi, passando per le varie fasi di lavorazione , fino alla realizzazione di un prodotto finito, pronto per essere pubblicizzato ed immesso sul mercato. Un esempio di prodotto tipico del territorio casertano è la mela annurca. Si produrranno, infatti, confetture, succhi di frutta, distillati, si realizzeranno studi di marketing e spot pubblicitari che, con l'ausilio delle tecnologie multimediali , permetteranno una più ampia e veloce diffusione dei prodotti sul mercato anche attraverso la rete globale internet e social network. Inoltre il prodotto finale del progetto costituirà un importante strumento di analisi e valutazione della fattiva ricaduta dello stesso sull'economia del territorio nonché anche occasione di divulgazione e valorizzazione dei prodotti tipici e delle tradizioni del territorio casertano. La rete così composta, come nel paragrafo precedente, si prefigge di realizzare attività correlate all'utilizzo del laboratorio quali l'orientamento e la possibilità da parte dei partecipanti di usufruire delle apparecchiature presenti nel neolaboratorio **NUTRIAMO il PIANET@... FRUTT@ e non SOLO!** finalizzate anche all'acquisizione di competenze trasversali quali la lingua straniera, l'ICT, la sicurezza e la qualità aziendale, le pari opportunità e le strategie di Marketing correlate. La realizzazione del Laboratorio prevede l'allestimento di : 1.Impianto produttivo Confetture ; 2.Impianto produttivo Succhi estratti dalla mela annurca; 3.Impianto produttivo di produzione di plastica/biomassa dagli scarti alimentari;4. Sala multimediale marketing ; 5.Sala riunioni .

La realizzazione del laboratorio inevitabilmente dovrà essere programmata in modo tale da prevedere attività correlate e trasversali di seguito riportate: -Accoglienza degli alunni/utenti - conoscenza degli stessi - Acquisizione di competenze trasversali: Lingua Inglese, Informatica, Sicurezza sui luoghi di lavoro, Controllo qualità e Pari Opportunità- Acquisizione di competenze specifiche: conoscenza degli strumenti web, tecniche produttive ,tecniche di analisi e conservazione dei prodotti alimentari , tecniche di marketing.

Obiettivi specifici che si intendono perseguire (anche in termini di impatto del progetto sull'occupabilità, sull'organizzazione del tempo-scuola, sulla riorganizzazione didattico-metodologica, sull'innovazione curricolare sull'apertura della scuola al territorio, sull'orientamento della didattica e della formazione ai settori strategici del *made in Italy*, in base alla vocazione produttiva, culturale e sociale di ciascun territorio, sulla centralità della connotazione digitale) (max 30 righe):

Il Laboratorio Territoriale per l'occupabilità denominato **NUTRIAMO il PIANET@... FRUTT@ e non SOLO!** si innesta coerentemente con le finalità previste dalla legge 13 luglio 2015, n. 107 (c.d. “La Buona Scuola”) poiché offre opportunità lavorative nel settore agro alimentare in quanto la Campania è una terra d'elezione per il turismo gastronomico; la sua cucina, infatti, si caratterizza per piatti ed ingredienti simboli del

made in Italy. Il Laboratorio che vede l'Istituto "G. Ferraris" di Caserta- Capofila intende raggiungere obiettivi formativi e di occupabilità sintetizzabili in tre punti:

- 1)realizzare un modello di Scuola al passo con i tempi, integrato nel tessuto economico del proprio territorio, avvalendosi in modo sinergico della collaborazione delle Aziende ed Enti per far confluire, nell'ambito delle materie di studio, lo stato dell'arte delle tecnologie e delle esperienze industriali;
- 2)fornire alle Aziende un canale di comunicazione e formazione diretto e mirato con quelle che potenzialmente sono le figure professionali di loro interesse, indirizzandone la preparazione scolastica verso temi specifici, indicati dalle aziende stesse, o particolarmente importanti per le realtà del territorio.
- 3)permettere a tutti i fruitori del progetto di acquisire competenze immediatamente spendibili al fine di un rapido e proficuo inserimento nel tessuto produttivo locale.

La progettazione integrata intende divulgare la cultura della green economy in cui si tiene conto dell'efficienza energetica, mobilità sostenibile, nuove tecnologie della vita, nuove tecnologie per il made in Italy, nel rispetto dell'ambiente. Il progetto integrato prevede, infine, la partecipazione degli alunni in attività collaborative tra i vari indirizzi formativi per sviluppare la massima sinergia al fine di valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

Nell'ambito di tale progetto la scuola riorganizza il tempo-scuola per lo svolgimento di attività formative-didattiche in tempi diversi dal normale orario curriculare, intrecciando tra loro innovazioni metodologiche, organizzative e didattiche, finalizzate all'uso di una metodologia centrata sull'esperienza di laboratorio e in contesti reali, alla conoscenza del contesto lavorativo e delle sue dinamiche - ruoli, allo sviluppo della capacità di orientarsi e di sostenere scelte motivate degli studenti, all'integrazione dei saperi e all'acquisizione dei metodi attivi, quali il problem - solving e il learning by doing. La connotazione digitale è da ricercarsi non solo nel sistema di promozione del prodotto ma anche e soprattutto nei cicli produttivi che i tre impianti intendono realizzare.

Descrizione coerenza del progetto proposto con il Piano dell'offerta formativa (POF), specificando la presenza di eventuale esperienza pregressa nella realizzazione di spazi e *design* didattico innovativo, l'eventuale legame con poli formativi, CPIA (Centri provinciali per l'istruzione degli adulti) e ITS, di esperienze di alternanza scuola-lavoro (max 30 righe):

Gli Istituti aderenti alla rete prevedono nei propri POF, tra le altre cose, il raggiungimento degli obiettivi prefissati dal progetto predisposto dall'istituto proponente, pertanto la progettualità è perfettamente congrua e coerente con l'intervento ipotizzato di cui si chiede il finanziamento. La mission principale della rete costituita, analiticamente esposta nei rispettivi POF, è quella di "costruire" una Scuola come Laboratorio di Progettazione Didattica ispirato a principi di Ricerca-Azione che attivano processi di Qualità. La Qualità, requisito fondamentale per una scuola altamente qualificata, è data dalla rispondenza delle prestazioni del servizio educativo ai bisogni e alle attese degli studenti, delle famiglie e del territorio. A tal fine l'Offerta Formativa, tesa a implementare la qualità del processo educativo, è modulata secondo strategie di innovazione, di costruzione e cooperazione tra tutti gli attori del processo educativo: Scuola, Famiglia e Territorio, con tutte le sue componenti: Imprese, Associazioni-Fondazioni ed Enti pubblici. La scuola diviene così perno centrale del territorio, luogo da cui dipartono i saperi. La didattica dell'istituto è strutturata sulla pratica delle strategie partecipate di apprendimento. Il progetto è coerente con la mission degli Istituti poiché si integra interamente con le attività di Laboratorio di progettazione didattica attraverso l'utilizzo di strumenti multimediali scardinando di fatto l'approccio della lezione frontale. Gli istituti aderenti alla rete, essendo in prevalenza istituti professionali, hanno tra i loro cardini l'alternanza scuola-lavoro che, secondo le attuali indicazioni, impegna gli allievi per un totale di 400 ore da svolgere nel corso degli ultimi tre anni di scuola. L'alternanza è una metodologia basata sullo sviluppo di processi di apprendimento che promuovono la cultura del lavoro e privilegiano la dimensione dell'esperienza; in tal senso essa contribuisce ad orientare e a stabilire legami rafforzando i rapporti tra scuola/lavoro/territorio. L'alternanza fornisce elementi per sviluppare le competenze richieste dal profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi. Il concetto di competenza, "*comprovata capacità di utilizzare, in situazioni di lavoro, di studio o nello sviluppo professionale e personale, un insieme strutturato di conoscenze e di abilità acquisite nei contesti di apprendimento formale, non formale o informale*", presuppone l'integrazione di conoscenze con abilità personali e relazionali. Tale didattica offre allo studente occasioni per risolvere

problemi, assumere compiti e iniziative autonome per apprendere attraverso l'esperienza. L'alternanza è un'importante "leva" per valorizzare il ruolo sociale delle scuole sul territorio, quale risultato dell'innovazione del rapporto insegnamento/apprendimento in cui l'attività didattica realizzata in aula interagisce con le esperienze vissute in contesti di lavoro, ove studenti e docenti consolidano le loro conoscenze, abilità e competenze e ne acquisiscono nuove.

Descrizione dell'impatto del progetto sul mondo del lavoro ed effetti sul fenomeno della dispersione scolastica, con particolare attenzione alle competenze da sviluppare (max 20 righe):

L'intento è di costruire un processo che veda un crescente coinvolgimento degli studenti nelle attività laboratoriali, passando da obiettivi puramente orientativi ad obiettivi finalizzati all'acquisizione di competenze attraverso l'esperienza, secondo i concetti di gradualità e progressività. Questo genere di attività, secondo già comprovate esperienze, è altamente motivante per gli allievi che riscoprono l'interesse ad apprendere e frequentano con costanza sempre maggiore, vedono aprirsi concrete possibilità di inserimento nel mondo del lavoro grazie alla diretta esperienza con le realtà produttive. Il Laboratorio resterà aperto, come previsto dall'avviso, per 10 anni dalla sua creazione, ma avrà una estensione temporale triennale di promozione, prevedendo la formazione di operatori del settore agroalimentare altamente specializzati nella produzione e nella commercializzazione di confetture, succhi, estratti dalla mela annurca e prodotti ecosostenibili estratti dallo scarto di prodotti alimentari. La Campania registra un incremento costante negli anni di attività produttive legate ai prodotti tipici, mantenendo stabile l'esportazione nel mercato europeo, ma anche americano, del **made in Italy**; si prospetta, pertanto, una concreta possibilità occupazionale per i giovani che usufruiranno del laboratorio. Il profilo in uscita dall'esperienza sarà quello di un operatore con competenze nella gestione e organizzazione di prodotti/servizi complessi, nelle relative fasi di produzione, commercializzazione e promozione, seguendo standard di qualità, imparando a lavorare in sicurezza e utilizzando il web come veicolo di trasmissione di informazioni. L'apertura della scuola in orari anche pomeridiani e l'offerta di attività pratiche permette di arginare, in parte, il fenomeno della dispersione scolastica dato già acquisito dal MIUR e accrescere l'interesse verso un nuovo tipo di formazione, rendendo l'ambiente scolastico un ambiente nuovo, interessante anche per chi è fuoriuscito dal sistema dell'istruzione e della formazione.

Descrizione dell'innovatività della proposta e dell'apertura al territorio (max 20 righe):

La realizzazione delle attività sopraindicate ha previsto l'utilizzo di una metodologia didattica innovativa finalizzata all'avvicinamento al MdL, attraverso l'attività pratica, o ancor più alla creazione di "una attività lavorativa". Si supererà la tradizionale lezione frontale sviluppando una serie di incontri dinamici in cui lo studente/utente e la sua creatività diventano parte attiva. Nello specifico sarà data particolare importanza alla didattica laboratoriale e al lavoro di gruppo, saranno organizzati momenti di approfondimento, di ricerca e sperimentazione nella produzione di confetture, succhi di frutta e, non per ultimo, delle biomasse dagli scarti dei prodotti agroalimentari. Le attività sviluppate saranno strutturate privilegiando il "fare", mettendo in risalto dunque l'importanza del saper fare nella realizzazione e promozione dei prodotti "made in Italy", anche con il contributo del CONI e dei Campioni Olimpici. Per tutta la durata dell'intervento saranno previste una serie di iniziative finalizzate alla diffusione del laboratorio sul territorio e al controllo delle attività didattiche. Sarà realizzato un link specifico sui siti dei partner e delle Istituzioni scolastiche finalizzato alla pubblicizzazione dell'intervento. Sarà realizzato un apposito sito Web per la promozione sul territorio ed almeno una pagina su un social network, il quale risulta essere uno strumento indispensabile per raggiungere i giovani di oggi. Saranno realizzati percorsi di "stage" che permetteranno agli alunni di avvicinarsi in maniera diretta al MdL, pertanto saranno coinvolte realtà produttive del territorio aderenti e non al laboratorio ma inserite nei processi produttivi afferenti allo stesso. Al termine del progetto sarà realizzato un workshop finalizzato alla diffusione dei risultati per la promozione delle buone prassi. Sarà garantita l'apertura pomeridiana dell'Istituto e sarà curata anche la predisposizione di un'organizzazione interna al progetto che avrà come obiettivo quello di garantire il corretto funzionamento del laboratorio.

Descrizione dell'eventuale legame con poli tecnico – professionali, CPIA e ITS coinvolti (max 20 righe):

Gli Istituti aderenti alla presente manifestazione di interesse risultano essere Partner dei seguenti poli Tecnici Professionali :

- 1) Polo Tecnico Professionale “CAMPANIA FELIX 4.0”, Comparto – Agri business Turismo e Beni Culturali ;
- 2) Polo Tecnico Professionale “ ABC “, Comparto Meccanica e Meccatronica ;

I Poli su riportati risultano tra i 96 Poli tecnici professionali individuati a seguito dell'Avviso emanato con Decreto Dirigenziale n. 150 del 17/05/2013 (pubblicato sul BURC n. 28 del 27/05/2014) Regione Campania . Per la peculiarità del PNSD presentato, la presente manifestazione di interesse è perfettamente in linea con la progettualità di ambedue i poli tecnici su menzionati; di fatto il Laboratorio Territoriale ipotizzato risulta essere un connubio dei due settori trainanti del made in Italy da sempre

- 1) Agri business ;
- 2) Meccanica e Meccatronica

Indicazione delle istituzioni scolastiche ed educative coinvolte nella rete, specificando l'eventuale presenza di un'istituzione scolastica del primo ciclo:

Hanno fornito adesione al PNSD, predisposto dall'Istituto Statale di Istruzione “G Ferraris” le seguenti Istituzioni scolastiche :

1. ISTITUTO STATALE ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "G. MARCONI"
Via Degli Abruzzi - -81059 VAIRANO PATENORA fraz. SCALO (CE)
-Cod. CEIS006006- C.F.80004450617 email pec: CEIS006006@PEC.ISTRUZIONE.IT;
2. ISTITUTO di ISTRUZIONE SUPERIORE Telesi@ Via Caio Ponzio Telesino, 26 – 82037 Teleso Terme (BN) – Tel. 0824 976246Fax 0824/97502 9 Codice scuola: BNIS00200T - e-mail pec: bnis00200t@pec.istruzione.it;
3. IPSART Teano Viale dei Platani – 81059 Teano (CE) – Tel. 0823/845782 Codice scuola: CERH02000G - e-mail pec: CERH02000G@pec.istruzione.it
4. ITA Villaggio dei ragazzi – P.zza Matteotti, 8Maddaloni (CE)- Tel.0823207301 – Cod scuola CETF01500C email itasegreteria@villaggiodei ragazzi.it
5. Istituto Tecnico Economico Tecnologico”Federico II” Capua (CE) – via Nazionale Appia_ tel 0823622979- cod scuola email cetd130005@istruzione.it
6. Liceo Artistico Statale “San Leucio”- via Tenga,116(CE)-tel 0823304917- cod scuola CESD020008 email cesd020008@istruzione.it
7. Liceo linguistico Pegaso- via Nazionale Appia,29 Santa Maria Capua Vetere(CE) tel 0823795752 email liceolinguisticopegaso@tin.it
8. Istituto Comprensivo Statale “Enrico Fermi”- via Cervino- 81023 Cervino (CE)- tel 0823312655- cod scuola CEIC834006 email pec ceic834006@pec.istruzione.it
9. CPIA di Caserta
10. COMUNE di Caserta
11. PROVINCIA di Caserta
12. Seconda Università degli Studi di Napoli- Dipartimento di Scienze Politiche Jean Monnet- viale Ellittico,31-81100 Caserta tel 0823275203 email angela.zerbo@unina2.it

Descrizione degli spazi e delle caratteristiche tecniche delle aree in cui realizzare il laboratorio nonché sommaria descrizione delle dotazioni che si intende acquisire per attrezzare il laboratorio (max 30 righe):

Gli spazi sono stati individuati all'interno dell'istituzione scolastica, sede di via Amendola.

Sono destinati ai laboratori di seguito riportati, in quattro distinti spazi, le caratteristiche tecniche di tali locali sono le seguenti:

Dimensioni totali destinate: mq 300 suddivisi in quattro aree due ambienti di circa 100 mq e due di circa 50 mq. Con altezza minima di 2,5 metri. Inoltre i locali sono dotati di servizi igienici, spogliatoi,uscite e ingressi con porte ignifughe e maniglioni antipanico. Infine i locali destinati a tale attività sono di piena proprietà della

Provincia di Caserta che ne ha fornito la disponibilità per 10 anni come previsto dall'avviso .

1) Per la realizzazione del laboratorio di marketing e video produzione si richiedono: Videocamere Full HD professionali; Schede di memoria per videocamere; Batterie supplementari per videocamere; Kit trio di

radiomicrofoni wireless; Faretti per videocamere; Set di illuminazione portatile; Set di pannelli riflettori; Kit microfono boom per audio in presa diretta; Cuffie professionali; Postazione di montaggio principale Apple ; Monitor di controllo preview per postazione di montaggio principale; Mixer audio passivo multicanale per postazione di montaggio principale; Dispositivo input-output real time per postazione di montaggio principale; Coppia diffusori audio per postazione di montaggio principale; Masterizzatore bluray esterno; Stampante inkjet con carrello per stampa DVD; Stampante 3D; Scanner ottico per foto-documenti-pellicole.

2) Per la realizzazione del laboratorio produzione marmellate si richiedono: Impianto di Omogeneizzazione, di disaerazione, di confezionamento; Tavolo in acciaio inox ; Lavatrice polivalente; denocciolatrice; Mulino per frutta; Impianto pilota di hot break; Passatrice –raffinatrice pilota; Serbatoio di miscelazione; Bacinella di cottura; Impianto pilota discontinuo di concentrazione; Sostatore; Vasca di pastorizzazione e di raffreddamento; Impianto di confezionamento; Autoclave di sterilizzazione e pompa centrifuga carrellata

3) Per la realizzazione del laboratorio produzione di succhi e distillati

Sistema di produzione a vapore, Distillatore, Impianto di condensazione, Impianto di raccolta distillato e succhi, Imbottigliatrice.

4) Per la realizzazione del laboratorio produzione biomasse dagli scarti di cucina

Linea di produzione di biomasse/bio - plastiche

Importo stimato complessivo del progetto con indicazione dell'eventuale quota di cofinanziamento e dell'importo richiesto al MIUR:

L'importo stimato complessivo del progetto è pari a € 700.000,00 (settecentomila euro)

La quota di cofinanziamento del progetto è pari a € 30.000,00 (trentamila euro)

La quota di finanziamento richiesto al MIUR è pari a € 670.000,00 (seicentosettantamila euro)

FIRMA¹

¹ La scheda deve essere sottoscritta da tutti i legali rappresentanti delle istituzioni scolastiche facenti parte della rete.