

PROGETTO DI P.C.T.O. classi 3^AC – 5^AI – 3^AI
PROGETTO DI P.C.T.O. di Istituto
“Comunità Slow Food Liceo Gioberti - Terra Madre”

DATI DELL'ISTITUTO CHE PRESENTA IL PROGETTO

Liceo “Vincenzo Gioberti” di Torino - Codice Mecc.: TOPC09009
via Sant’Ottavio 9/11- Tel.: 011/8171407
e-mail: segreteria@liceogioberti.it;
Dirigente Scolastico: Ing. Miriam Pescatore

IMPRESE / ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA, PARTNER PUBBLICI, PRIVATI E TERZO SETTORE

Slow Food Promozione Srl

P.I. 02220020040

Via Vittorio Emanuele II 248

12042 Bra CN

Amministratore Delegato: Roberto Burdese

ABSTRACT DEL PROGETTO

Aiutare i giovani a crescere, maturando competenze trasversali e orientative quali: collaborare e partecipare; agire in modo autonomo e responsabile, agevolando la costruzione personale di un sistema etico di valori. Attraverso la Comunità Slow Food Liceo Gioberti gli studenti, futura generazione produttiva della Città, matureranno esperienze di solidarietà verso fasce più deboli, di confronto con realtà meno conosciute, di lavoro organizzativo in contesti non consueti. Oltre alla sua attività principale, la comunità, in quanto parte del movimento internazionale Slow Food, si impegna a sostenere uno dei suoi progetti globali: Terra Madre

PRESENTAZIONE DEL PROGETTO:

- PROGETTO BIENNALE 2019/2021

Food for Change è stato il tema dell'edizione 2018 di Terra Madre, scelto da Slow Food perché “a partire dal progetto stesso della manifestazione, diffuso e aperto, fino ai contenuti dei forum e delle conferenze, riteniamo che il cibo sia il più potente strumento per avviare una rivoluzione lenta, pacifica e globale: se vogliamo cambiare il mondo, cominciamo dai piccoli gesti quotidiani, come la scelta consapevole delle materie prime che usiamo per realizzare le nostre ricette. Se lo facessimo tutti, vedremmo gli effetti sulla qualità e salubrità dei prodotti, sulla tutela degli ecosistemi e della biodiversità, sui mercati globali e la distribuzione delle risorse. Sulla vita di ogni giorno”.

Pare opportuno osservare che un avvicinamento consapevole al mondo del lavoro agricolo, ed in particolare alla realtà delle imprese agricole sostenibili e alla valorizzazione dei prodotti agricoli della tradizione locale, debba partire dalla consapevolezza sul cibo. Questo è il punto di partenza per sviluppare negli studenti la coscienza di co-produttore, come definita da Slow Food, ovvero di colui che “non si limita ad acquistare ciò che mangia, ma ne conosce le tecniche di produzione e trasformazione e sceglie rispettando e condividendo determinati principi”.

Per rispondere meglio alle richieste di formazione e di preparazione dei suoi studenti in vista di Terra Madre 2020, nel mese di luglio 2019 il consiglio di Istituto del Liceo Gioberti ha deliberato la costituzione della prima comunità scolastica Slow Food, con l'intenzione di aiutare i nostri giovani a crescere nella consapevolezza che qualità, sostenibilità ambientale e giustizia siano aspetti cardine delle scelte produttive della società in cui si desidera vivere. Il progetto individua nella comunità la forma di aggregazione che rappresenta e promuove un sistema basato su conoscenza, relazioni, apertura, inclusione, sicurezza affettiva e democrazia; in quanto tale, può contribuire alla soluzione delle crescenti disuguaglianze e ingiustizie sociali e della crisi ambientale globale e generare un vero cambiamento.

Oltre alla sua attività principale, la comunità, in quanto parte del movimento internazionale Slow Food, si impegna a sostenere il progetto “Adotta un orto in Africa”.

- SECONDA ANNUALITA' 2020/21

L'attuale progettazione riguarda la seconda annualità del progetto biennale dal titolo "Comunità Slow Food Liceo Gioberti – Verso Terra Madre 2020", presentato nell'autunno 2019. La seconda annualità era stata progettata per accompagnare gli allievi allo stage finale, attraverso la scelta delle mansioni in cui essere impiegati durante Terra Madre, inizialmente calendarizzata dall'8 al 12 ottobre 2020. L'emergenza dovuta alla pandemia ha trasformato Terra Madre in un evento diffuso, spalmato tra l'8 ottobre 2020 e il 20 aprile 2021, condito di numerose attività a distanza e di altre tutte da progettare, attraverso le scelte autonome della Comunità.

La seconda annualità del progetto prevede l'attuazione di iniziative volte a far vivere la neonata Comunità e la realizzazione di attività legate alle tematiche della biodiversità, della sostenibilità, della lotta contro lo spreco, della solidarietà, della coesione sociale.

Possono selezionare il progetto anche gli allievi del triennio disponibili ad ospitare in famiglia i delegati internazionali delle Comunità del cibo presenti a Terra Madre 2022 e tutti gli studenti che mostrano sensibilità verso le tematiche affrontate nel percorso.

STRUTTURA ORGANIZZATIVA, ORGANI E RISORSE UMANE COINVOLTI

a) STUDENTI

- Gli allievi del Liceo Gioberti delle classi 5^A e 3^AC nel 2020/21;
- Gruppi di allievi delle classi del triennio che lo scelgano come progetto di Istituto a partire dal 2020/21;
- Classe 3^A, con impegno biennale più stage a Terra Madre 2022.

b) GRUPPO DI COORDINAMENTO DEL LICEO GIOBERTI PER LE P.C.T.O.:

Prof.ssa Emilia De Maria, Ing. Miriam Pescatore.

c) COLLEGIO DI PROGETTO

Prof. Fabrizio Bellone, prof.ssa Marcella Pilatone, prof.ssa Donatella Roffi (Liceo Gioberti Torino); Eleonora Ferrera, Giulia Scarpante (ex allieve Liceo Gioberti); Dott. Anselme Bakudila (Slow Food Promozione Srl.), Dott. Michele Calleri (responsabile accoglienza delegati Terra Madre), Dott.ssa Fabiana Brandino (Controllo di Gestione Slow Food), dott.ssa Carla Coccolo (Responsabile Grandi Eventi Slow Food).
Slow Food si riserva di confermare e/o integrare le risorse umane a disposizione del progetto.

d) SUPERVISORI / CONSIGLIERI

Michele Calleri (esterno); Emilia De Maria (Liceo Gioberti).

e) COMPITI, INIZIATIVE/ATTIVITÀ CHE SVOLGERANNO I CONSIGLI DI CLASSE INTERESSATI

Supporto al tutor interno nella predisposizione di prove di verifica, osservazione e valutazione degli alunni e negli adempimenti di legge.

f) COMPITI, INIZIATIVE, ATTIVITÀ CHE I TUTOR INTERNI ED ESTERNI SVOLGERANNO IN RELAZIONE AL PROGETTO

I Tutor esterni collaborano alla progettazione e all'organizzazione del percorso formativo ed assistono lo studente durante il suo svolgimento, coordinandosi con le altre figure professionali coinvolte. Dopo aver definito gli obiettivi e le competenze da sviluppare, i Tutor interni vigileranno per promuovere la partecipazione attiva degli studenti e, a fine percorso, compileranno le valutazioni finali individuali, se richieste dalla nuova normativa sulle P.C.T.O.. Infine le due figure collaboreranno a una valutazione del progetto in cui verranno evidenziati il suo potenziale formativo e le eventuali criticità.

I Tutor interni e esterni accompagneranno gli studenti nel percorso per garantire una approfondita interazione con gli enti. I responsabili di progetto e gli incaricati alla guida dei gruppi impegnati nella fase pratica agiranno stimolando gli studenti all'operatività, al confronto e alla mediazione. Accompanyeranno gli studenti nel percorso senza sovraccaricarli di nozioni preliminari per garantire la loro libertà di scelta e di sviluppare un'interazione fuori dagli schemi rigidi disciplinari. I responsabili di progetto inoltre, agiranno in modo che il lavoro si sviluppi come autentico lavoro di gruppo, stimolando gli studenti al confronto e alla mediazione mediante momenti comunitari di libero dibattito e esempi appropriati.

TUTOR INTERNI (SCOLASTICI) 2020/21

Prof.ssa Marcella Pilatone (classe 5^A);

Prof. Fabrizio Bellone (classe 3^AC);

Prof. Luca Bergadano (classe 3[^])

Prof. Fabrizio Bellone – tutor e referente per il progetto di istituto; prof.ssa Donatella Roffi responsabile delle eccellenze linguistiche all'interno del progetto di Istituto.

Fanno parte del gruppo di lavoro, come consulenti, il prof. Mario Panza, la prof.ssa Annalisa Pasero, le ex allieve Eleonora Ferrera e Giulia Scarpante.

TUTOR ESTERNI (STRUTTURE OSPITANTI)

Dott. Anselme Bakudila (Slow Food promozione Srl). Da confermare.

RUOLO DELLE STRUTTURE OSPITANTI NELLA FASE DI PROGETTAZIONE E DI REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ PREVISTE DALLE CONVENZIONI

Come da prima annualità del progetto (2019/20).

RISULTATI ATTESI DALL'ESPERIENZA, IN COERENZA CON I BISOGNI DEL CONTESTO

I percorsi sono strutturati in modo che gli studenti, al di là delle differenze specifiche del settore che seguiranno, possano acquisire competenze chiave di cittadinanza e competenze professionalizzanti e orientative. Attraverso questo percorso formativo il tema di Terra Madre 2020 diventa materia propedeutica all'orientamento professionale o di scoperta vocazionale verso il mondo agroalimentare, costituendone il nucleo valoriale, di responsabilità sociale e di effettiva e più profonda conoscenza del ciclo alimentare.

AZIONI, FASI E ARTICOLAZIONI DELL'INTERVENTO PROGETTUALE DEFINIZIONE DEI TEMPI E DEI LUOGHI

Si ipotizza indicativamente la seguente scansione di attività progettuale per l'annualità 2020/21:

- *Rielaborazione della formazione e attività di sintesi: 5h*
- *Individuazione dei settori e dei gruppi di lavoro: 4h*
- *Formazione specifica sui compiti individuati: 5h*
- *Attuazione delle iniziative selezionate dalla Comunità: 20h*
- *Raccolta e sintesi del progetto: 10h*
- *Elaborato finale*

A partire dal mese di aprile 2021 si garantirà un supporto alla preparazione della relazione sui P.C.T.O., richiesta per l'Esame di Stato. Sono anche possibili ipotesi di sviluppo del progetto, con articolazione di attività successive, se deliberate nei consigli di classe, per la spendibilità delle competenze maturate.

La classe 3[^] seguirà un programma di formazione di 15-20 ore, eventualmente aderendo in parte alla progettualità sopra esposta, in preparazione all'evento Terra Madre 2022. Il progetto per la 3[^] è in via di definizione.

ATTIVITÀ LABORATORIALI

L'intero progetto prevede la partecipazione degli studenti in gruppi di lavoro impegnati in attività di ricerca/azione e comunicazione secondo la modalità didattica del laboratorio e in modalità a distanza.

UTILIZZO DELLE NUOVE TECNOLOGIE, STRUMENTAZIONI INFORMATICHE, NETWORKING

Uso e gestione di piattaforme telematiche, dei social, analisi, a scopo esemplificativo, degli strumenti informatici in uso per la gestione dell'evento Terra Madre Salone del Gusto.

MONITORAGGIO DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

I tutor scolastici seguiranno il percorso formativo preliminare, i tutor dell'organizzazione di Terra Madre si coordineranno con quelli scolastici in tutte le fasi dello stage. Il progetto sarà costantemente monitorato dai tutor attraverso osservazione diretta e colloqui con studenti e supervisori.

VALUTAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO E DEL PROGETTO

Come da prima annualità del progetto (2019/20).

COMPETENZE DA ACQUISIRE, NEL PERCORSO PROGETTUALE CON SPECIFICO RIFERIMENTO ALL'EQF

RUBRICA DELLE COMPETENZE

AMBITI DI VALUTAZIONE	INDICATORI	PADRONANZA ¹			
		1	2	3	4
SPECIFICI DEL PROGETTO	Conoscenza del ciclo alimentare sotto il profilo economico-sociale				
	Conoscenza della varianza culturale alimentare e delle sue cause				
	Il confronto culturale come strumento di consapevolezza sociale				
TECNICO E DELLE NUOVE TECNOLOGIE	Utilizzo di sistemi di videoproiezione e/o di amplificazione e/o di traduzione simultanea e/o gestione di contenuti multimediali				
COMUNICATIVO E LINGUISTICO	Esprimersi in modo efficace				
	Interpretare istruzioni o consegne ricevute				
	Utilizzare la lingua straniera				
LOGICO-ORGANIZZATIVO	Comprensione delle finalità dell'azienda/ente				
	Comprensione dei processi dell'azienda/ente				
	Consapevolezza della correlazione tra la propria mansione e le finalità e i processi dell'azienda/ente				
SOCIALE	Capacità d'adattamento ad ambienti culturali diversi				
	Spirito di gruppo				
	Rispettare gli orari e i tempi dell'organizzazione				
	Appropriatezza dell'abito, del linguaggio e dell'igiene personale				
MOTIVAZIONALE	Curiosità				
	Interesse specifico				

1 Indicare con una croce il grado di padronanza: 1- insufficiente, 2- sufficiente, 3- buono, 4-ottimo

MODALITÀ DI CERTIFICAZIONE/ATTESTAZIONE DELLE COMPETENZE (FORMALI, INFORMALI E NON FORMALI)

Ci si atterrà alle nuove linee guida sui P.C.T.O. e alle delibere interne del Liceo Gioberti.

DIFFUSIONE/ COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE DEI RISULTATI

Il progetto sarà valutato dai supervisor e i risultati saranno diffusi attraverso i siti istituzionali delle parti coinvolte.

SPESE PER IL PERSONALE ESTERNO A.S.2020/21

Le spese di formazione e di supporto per il personale esterno avvengono su base volontaria e gratuita. Per quanto riguarda il personale individuato da Slow Food, sarà la stessa Associazione a coprire eventuali spese.

O LIBERO PROFESSIONISTA SÌ

O ESPERTI ESTRANEI ALL'AMMINISTRAZIONE STATALE SÌ

O DOCENTI UNIVERSITARI SÌ

Le spese per il personale esterno sono interamente a carico di Slow Food.

SPESE PER IL PERSONALE INTERNO A.S. 2020/21

REFERENTE PROGETTO

Fabrizio BELLONE: PROGETTAZIONE, ORGANIZZAZIONE, COORDINAMENTO

(Nota bene: il compenso sarà stabilito dalla contrattazione di istituto e sarà in relazione all'incarico)

PARTECIPANTI AL PROGETTO

Marcella PILATONE: LEZIONE NON FRONTALE

Donatella ROFFI: LEZIONE NON FRONTALE

Mario PANZA: LEZIONE NON FRONTALE

Annalisa PASERO: LEZIONE NON FRONTALE

Fabrizio BELLONE: LEZIONE FRONTALE E NON FRONTALE

LUCA BERGADANO: LEZIONE NON FRONTALE

TOTALE SPESE PERSONALE INTERNO: le spese saranno rendicontate a consuntivo; il compenso sarà stabilito dalla contrattazione di istituto.

Eventuali spese di trasferta Torino-Bra per il prof. Bellone, per progettazione comune con i formatori.

Spese materiale vario (cancelleria, bibliografia, DVD ecc.) € 50,00

Il docente responsabile del progetto

Prof. Fabrizio BELLONE