



fondazione
cariplo

Azienda Bergamasca Formazione, CFP di Clusone
e Fondazione Cariplo

per PROGETTO SCUOLA 21

“Un mondo biodiverso”

Progetto “BIO.divers@Mente”

Sommario

I. CONTESTO PROGETTUALE	2
II. OBIETTIVI DEL PROGETTO	4
• Obiettivi generali del progetto.....	4
• Obiettivi specifici del progetto.....	5
III. STRATEGIA DI INTERVENTO.....	6
• Modalità di realizzazione dell'intervento.....	6
• Azioni in cui si articola il progetto	7
IV. ORGANIZZAZIONE RICHIEDENTE	9



I. CONTESTO PROGETTUALE

Ambito dell'intervento

Il Centro di Formazione Professionale di Clusone si trova su un territorio, l'alta Val Seriana, che costituisce, nel contesto del territorio bergamasco, un singolare caso di perfetta integrazione tra natura, ambiente, storia, arte e tradizioni. Poter fruire delle potenzialità ambientali delle nostre montagne, attraverso la riscoperta della natura unica che le caratterizza; beneficiare del contatto della civiltà alpina, per conoscere e conoscersi; cercare tra queste vette la storia, la cultura e le tradizioni in cucina, per orientare i ragazzi a diventare cuochi e pasticceri, custodi di una biodiversità non solo biologica, ma anche culturale sono i motivi alla base dell'interesse alla partecipazione al progetto.

Il percorso educativo che proponiamo per le due classi, grazie all'appoggio di Slow Food, avrà diversi temi di fondo, come la conoscenza del concetto di biodiversità, la comprensione dei differenti sistemi globale e locale per la produzione di cibo e le differenze sostanziali che essi comportano ai fini della conservazione della biodiversità, l'apprendimento dell'ampio significato del concetto di cibo Buono, Pulito e Giusto, l'acquisizione di capacità critica nella scelta degli alimenti attraverso la lettura dei dati in etichetta.

Dalla terra passeremo alla tavola: semplici attività di trasformazione delle materie prime locali, permetteranno di creare piatti che nei colori, negli odori e nei sapori rispecchino la biodiversità del territorio. La rete costituita con l'aiuto di Slow Food permetterà di sperimentare scambi esperienziali e didattici tra scuole, avvicinerà amministrazioni, imprese, associazionismo, operatori culturali, media ecc., in modo da rendere efficace un processo di "alfabetizzazione" alla cultura della difesa della biodiversità e come imparare ad utilizzarla in modo sostenibile.

Il titolo del progetto, BIO.divers@Mente sottolinea la possibilità da parte dei ragazzi di fare un passo avanti e di immaginare un mondo nell'ambito del quale sia ancora attuabile, anche attraverso l'adozione di comportamenti più responsabili, la promozione di strategie e strumenti che migliorino la qualità della vita, senza compromettere gli equilibri dell'ecosistema.



FASE 1

•ESPLORAZIONE

- Confronto su tematica
- Brainstorming
- Uscite didattiche
- Interviste

FASE 2

•PROBLEMATIZZAZIONE

- Analisi SWOT
- Interventi di docenti esperti esterni
- Esempi pratici di biodiversità applicata all'ecosistema scuola
- Pianificazione di interventi nelle scuole

FASE 3

•RACCOLTA DATI

- Visite guidate in fiere e mercati specializzati in biodiversità agricola
 - Raccolta video e fotografica
- Creazione di media diffondibili per la sensibilizzazione
- Elaborazione di ricettario bio-diverso e sostenibile (in formato ebook)
 - Operazione "adotta la biodiversità"
 - Scelta dell'intervento per la fase 4

FASE 4

•INTERVENTO CONCRETO

- da progettare e realizzare con gli studenti

Al termine di ogni fase verrà prevista una fase di **Briefing Workshop**, grazie alla quale i ragazzi avranno modo di confrontare le esperienze personali con quelle dei compagni.



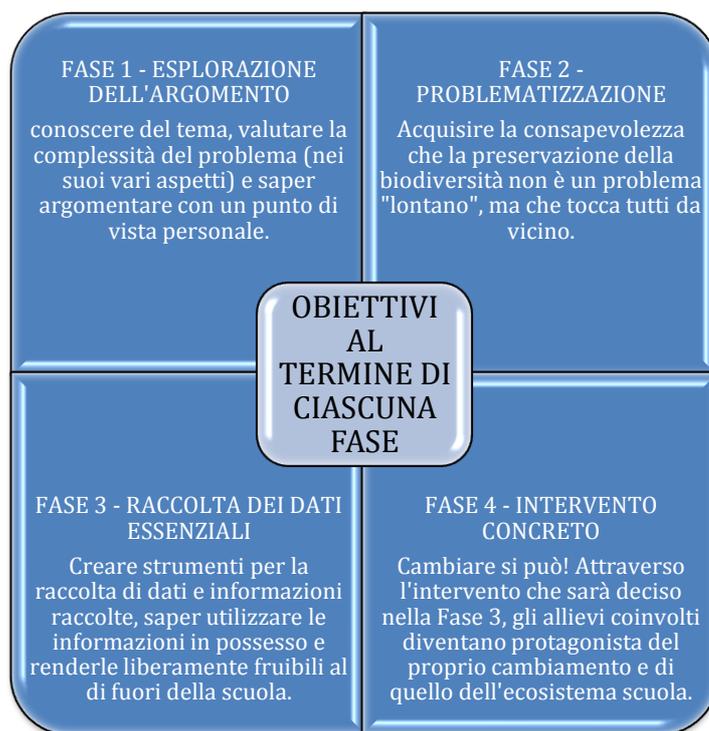
II. OBIETTIVI DEL PROGETTO

• Obiettivi generali del progetto

L'educazione alla biodiversità e allo sviluppo sostenibile, intesa come *lifelong learning* è il fil rouge dell'intero progetto e ha come finalità educativa complessiva la formazione di una cittadinanza più consapevole.

Ognuno dei nostri ragazzi dovrà impegnarsi in azioni concrete per promuovere una cultura della biodiversità, fatta di competenze e conoscenze, ma anche di valori e sensibilità; elementi capaci di orientare le loro scelte professionali future, ma anche le attività più quotidiane: i consumi, l'alimentazione, ecc.. Il cibo rappresenta in effetti lo strumento ideale per sperimentare questo tipo di educazione, ma visto attraverso i nuovi sistemi produttivi rappresenta anche una minaccia per la biodiversità.

Cercheremo, insieme ai ragazzi, una via per la biodiversità, passando attraverso alcuni obiettivi: ripensare noi stessi nella natura; rafforzare e migliorare il nostro ruolo nell'educazione e nell'informazione ambientale; favorire il confronto, la condivisione e lo scambio di buone pratiche fra i soggetti operanti nell'ambito dell'educazione alla sostenibilità; incentivare l'adozione di comportamenti responsabili; facilitare l'attivazione di processi partecipativi e il maggiore coinvolgimento delle comunità locali e delle scuole per la costruzione di un futuro basato sulla consapevolezza e la partecipazione.



I ragazzi vivranno in modo personale questo cambiamento, incarnandolo e arrivando, sin dalle prime fasi progettuali, ad avere il desiderio di condividere quanto appreso. Il senso di questo progetto sta anche e soprattutto nel favorire e determinare negli studenti, nei docenti, nei genitori una vera consapevolezza delle potenzialità che il cibo di qualità ha nella conservazione della biodiversità, sia biologica che culturale.



- **Obiettivi specifici del progetto**

COSTRUZIONE DEL SÉ:

- **Maggiore sensibilità** riguardo alla biodiversità in tutte le sue forme.
- **Individuare collegamenti e relazioni** tra tematica generale e interventi migliorativi.
- Acquisizione di competenze di “**cittadinanza attiva e responsabile**”. Conoscenza significa comprensione, e nel momento in cui i ragazzi acquisiranno la comprensione dell'importanza della preservazione della biodiversità, apporteranno, quasi in modo inconscio, delle modifiche al loro stile di vita, inteso come metodologie di consumo.
- La “cittadinanza attiva” non dovrà essere un suggerimento proveniente dagli insegnanti, ma un desiderio nato spontaneamente negli allievi coinvolti, a seguito della consapevolezza della tematica della biodiversità. L'**acquisizione** delle informazioni avrà quindi un significato al quale ogni allievo darà una **interpretazione** applicabile alla propria realtà.
- **Learning to learn**: l'utilizzo di metodologie didattiche come il *flip teaching* consentirà agli allievi di sviluppare una capacità di **auto formazione** e di condivisione del risultato.

RELAZIONE CON GLI ALTRI:

- Miglioramento delle capacità di **team work** e di confronto. La collaborazione e la partecipazione attiva è il nervo vitale del progetto. L'informazione è inutile, se non condivisa con gli altri, e resta fine a se stessa se non viene utilizzata per il cambiamento.
- **Utilizzo attivo dei social network** da parte dei ragazzi, per la condivisione dei risultati. Verranno pubblicizzati interventi, relazioni e fotografie partendo dall'esistente pagina Facebook della scuola (<http://www.facebook.com/abfclusone>).
- Utilizzo e aggiornamento del **sito internet dedicato**.
- La condivisione attiva degli apprendimenti avverrà grazie ad **interventi specifici** nelle scuole medie ed elementari, e attraverso strumenti di comunicazioni vicini ai giovani, quali ad esempio i *social network*. Durante gli interventi nelle scuole, saranno i ragazzi stessi ad esporre la problematica e le possibili soluzioni. Sarà favorito l'utilizzo di strumenti di presentazione dinamici, come ad esempio *Prezi.com*.

RAPPORTO CON LA REALTÀ:

- Realizzare che “**Cambiare si può!**”.
- **Elaborare interventi migliorativi per la didattica**, che prendano maggiormente in considerazione la biodiversità in ambito alimentare e la sua preservazione.
- Esportare il senso di **preservazione della biodiversità**, anche in ambiti personali extrascolastici.



- Favorire il **rispetto dell'ambiente** nelle sue varie forme.
- Creare la consapevolezza di un legame forte tra individuo, associazioni e comunità, quando unite da un obiettivo comune. A questo si accoda lo sviluppo della capacità di relazionarsi attivamente con le realtà associative che operano sul territorio.

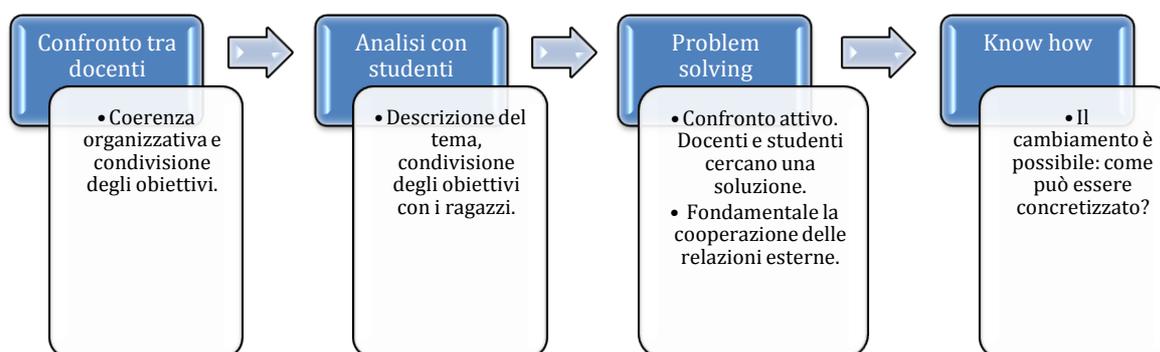
III. STRATEGIA DI INTERVENTO

- **Modalità di realizzazione dell'intervento**

Il nostro Centro è da sempre attivo sul tema della biodiversità e del “consumo diverso”, ma spesso mancano le risorse necessarie per maggiori approfondimenti, o un lavoro strutturato che possa dare un panorama più ampio al punto di vista degli allievi. L'eventuale approvazione del progetto consentirà di investire su strumenti e tecnologie che consentiranno agli allievi di avere un approccio molto più pratico (*learning by doing*), che faciliterà non solo l'apprendimento, ma anche la creazione di un *know how* spendibile al di fuori dei destinatari e dei tempi del progetto.

Questa strategia d'intervento porterà dei vantaggi rispetto alle modalità tradizionali, in quanto ci permetterà di andare oltre i muri della scuola, per arrivare più vicino alle famiglie o agli abitanti del territorio, fisicamente o attraverso tutte le metodologie comunicative che avremo a disposizione: media, social network, tv locali e sito internet della scuola, oltre al sito internet dedicato al Progetto Scuola 21.

L'intervento degli esperti esterni, in particolar modo nella fase 1 e 2, sarà un valore aggiunto che aiuterà l'analisi del tema e la sua articolazione.





- **Azioni in cui si articola il progetto**

SOGGETTI COINVOLTI

- Azienda Bergamasca Formazione, con il ruolo di capofila del progetto
- Slow Food, come fornitore di servizi (moduli preliminari di formazione docenti), di docenza (interventi in classe), supporto e organizzazione delle uscite didattico emozionali.
- Parco delle Orobie, che ci ospiterà nel corso di una visita emozionale organizzata dai ragazzi, dopo che avranno scelto il percorso da seguire.
- PromoSerio, essendo l'agenzia di promozione del territorio, collaborerà in termini di condivisione dei risultati sulla cittadinanza.

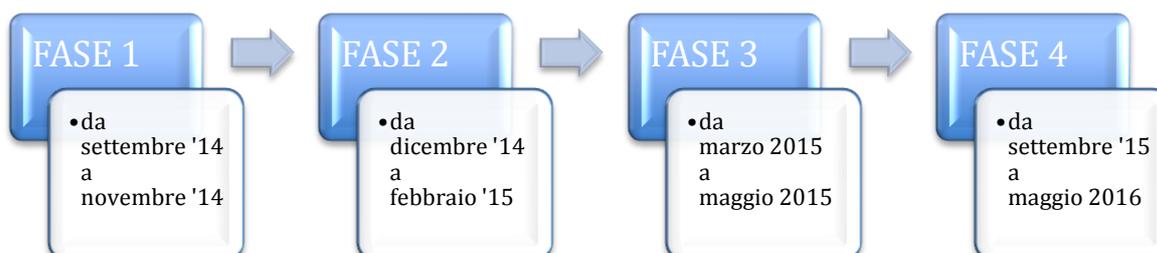
RISORSE

Per la corretta e completa realizzazione del progetto saranno utilizzati dispositivi tecnologici quali computer, tablet, lavagne interattive, IP camera, fotocamere, videocamere. Software di elaborazione fotografica e video. Software per creazione di siti internet e FTP. Attrezzature per la lavorazione dei cibi o delle materie prime. Attrezzature per la realizzazione di esperimenti di biodiversità a scuola, attraverso l'allestimento di un piccolo laboratorio conservativo biologico per la preservazione della biodiversità.

Dal punto di vista delle risorse umane, il Centro di Formazione metterà a disposizione i propri docenti, tutti con esperienza pluriennale nel settore, i quali si troveranno a lavorare in rete tra loro e con i relatori esterni, al fine di generare una forte consapevolezza del problema attraverso una interdisciplinarietà capillare.

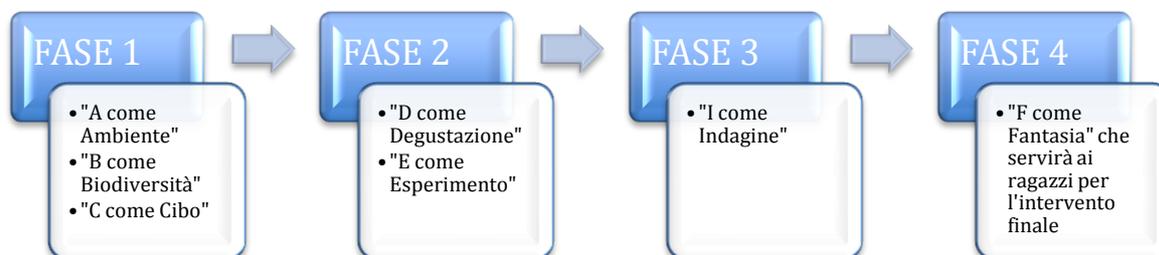
TEMPI DI REALIZZAZIONE

Il progetto, articolato nelle sue 4 fasi, occuperà i due anni formativi 2014/15 e 2015/16.





Ciascuna fase è suddivisa, a sua volta, in unità didattico-formative da circa 50 ore:



SOGGETTI BENEFICIARI

I destinatari del progetto sono gli allievi dei corsi:

- *Operatore della ristorazione – preparazione pasti.* Questa classe aderisce anche alla sperimentazione di "Generazione web 2.0", progetto di Regione Lombardia per la digitalizzazione della didattica.
- *Operatore della trasformazione agroalimentare – panificatore e pasticciere.*

Costituiscono due dei nostri indirizzi più rappresentativi, per i quali i nostri docenti già da tempo prevedono e attuano approfondimenti sull'utilizzo di materie prime alternative e sulla cultura delle risorse locali.



RISULTATI ATTESI

L'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza è la chiave del progetto. Gli allievi coinvolti attraverseranno tre fasi, distinte ma strettamente legate tra loro:

- 1) costruzione del sé
- 2) relazione con gli altri
- 3) rapporto con la realtà

nelle modalità declinate negli obiettivi specifici di questo progetto.

L'output rappresenterà un know-how diffondibile alle famiglie o a tutti gli interessati, come guida per lo sviluppo di una mentalità bio-diversa e eco-compatibile.



L'esperimento di biodiversità che sarà realizzato nel corso della fase 3, sarà un importante step verso la concretizzazione di quanto analizzato in classe, e consentirà di vivere e toccare con mano, all'interno della scuola, la realtà che viene discussa e auspicata durante le lezioni di classe.

CRITERI DI VALUTAZIONI DEGLI ESITI

Si è scelto di valutare le competenze chiave professionali e personali che insieme caratterizzano il profilo dei ragazzi. Per ogni singola area saranno stese delle rubriche di valutazione con descrittori per ciascuna competenza e saranno individuati 4 livelli di valutazione (uno negativo e tre positivi). Per le valutazioni dell'area professionale si farà riferimento ai nuovi profili regionali che descrivono livelli e competenze della figura professionale di "Addetto alla preparazione pasti" e "Addetto alla panificazione e pasticceria". Per le valutazioni delle competenze personali e di cittadinanza si utilizzeranno i modelli proposti dal percorso formativo "Scuola21" e saranno integrati dal percorso di aggiornamento per docenti " Programmazione e valutazione delle competenze" in corso presso il nostro centro.

IV. ORGANIZZAZIONE RICHIEDENTE

Il Centro di Formazione Professionale "Alberghiera" di Clusone nasce nel 1972 al Passo della Presolana e spostandosi successivamente presso Villa Barbarigo a Clusone.

Il Centro si colloca all'interno del "Parco delle Orobie", un'area dotata di un importante ruolo paesaggistico e ambientale, sia per il bellissimo altopiano clusonese che per la presenza della corona delle Prealpi Orobiche, con cime importanti come la dolomitica Presolana e la vetta più alta, il Pizzo Coca.

Oggi il Centro di Formazione è una delle otto sedi dell'Azienda Bergamasca Formazione, azienda speciale della Provincia di Bergamo, ed è un'importante punto di riferimento per la formazione professionale alberghiera, nei suoi percorsi di sala-bar, cucina e panificazione e pasticceria.

Vanta, nella sua storia, numerose collaborazioni con enti locali e non, che si protraggono sino ad oggi. Tra queste, citiamo diverse Comunità Montana (Valle Seriana, Laghi Bergamaschi, Scalve), il GAL Valle Seriana, Associazione ASTRA, Promoserio, Slow Food, Parco delle Orobie, ASCOM, Associazione Cuochi Bergamaschi. Nel corso dello svolgimento di uno dei progetti Learning Week realizzati presso il Centro, si è collaborato anche con l'Università degli Studi di Brescia, per la realizzazione di un packaging volto a pubblicizzare la consumazione di prodotti territoriali.



I due indirizzi scelti e le due classi che abbiamo individuato come protagoniste del progetto, operatore della trasformazione agroalimentare (panificatore e pasticciere) e operatore della ristorazione (preparazione pasti), hanno da sempre una particolare attenzione nella programmazione didattica alle tematiche oggetto della trattazione.

Nella prospettiva di una centralizzazione del tema della biodiversità, i programmi didattici saranno resi maggiormente interdisciplinari e prevedranno il coinvolgimento attivo degli studenti con azioni pratiche, visite didattiche in aziende e fattorie, escursioni, campionamenti relazioni alle scuole medie o elementari, ecc..

I parchi, le aree protette sul nostro territorio sono già oggi i migliori laboratori di cui disponiamo per imparare a capire i sistemi naturali dai quali dipendiamo, i benefici che questi ci assicurano e la condotta da seguire per proteggerli.