

POLO EUROPEO DELLA CONOSCENZA Rete di Scuole Permanente

“Consiglio per la Ricerca Pedagogica e l'Innovazione in Europa”

Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca



Istituto Comprensivo di Bosco Chiesanuova

Località Carcaro 26/A - 37021 Bosco Chiesanuova



1 Concorso Nazionale PIZZA. ROBOTICA - STEM E INCLUSIONE **Le competenze, la pizza e la robotica per una scuola inclusiva.**

La Rete di Scuole Permanente Polo Europeo della Conoscenza organizza, nell'ambito del progetto Europeo Horizon 2020 Protein N° 817732 <https://protein-h2020.eu/> , Il progetto Europeo Robotics Versus Bullying n° 612872 e il progetto europeo prosocial values www.prosocialvalues.org in collaborazione con l'istituto Professionale Alberghiero di Stato IPSAR Luigi Carnacina e la Clementoni S.P.A. il 1° Concorso nazionale sulla realizzazione della pizza, patrimonio del nostro paese e dell'Umanità, attraverso l'utilizzo delle STEM e della ROBOTICA per l'incentivazione dell'INCLUSIONE sociale ed educativa in tutte le attività scolastiche.

Il concorso ha lo scopo di promuovere la realizzazione di una pizza che può essere gustata con il palato, ma anche con la mente e con il cuore! La pizza sarà il vero prodotto della fantasia in cucina e della creatività dei team partecipanti attraverso l'utilizzo dei robot. Sarà questo lo stimolo per approfondimenti, con il supporto delle STEM, sugli ingredienti utilizzati, sui processi necessari per la preparazione della pizza (lievitazione, cottura), sulle calorie impiegate, etc.. Sarà inoltre occasione di indagini storiche e culturali caratteristiche della cultura alimentare del nostro paese. Tutto ciò permetterà di condividere riflessioni, intuizioni, idee, esperienze fra scuole ed alunni e valorizzare la creatività degli stessi in un modello educativo di inclusione. Questo processo permetterà ai team di collaborare e raggiungere degli obiettivi comuni nel rispetto e nell'accoglienza di tutte le diversità. Tutti i lavori pervenuti saranno pubblicati sul sito, gestito dalla rete, www.prosocialvalues.org

Polo Europeo della Conoscenza

Località Carcaro 26/A - 37021 Bosco Chiesanuova - www.europole.org

(+39)3482681898 . fax (+39) 0454642919- europole@europole.org

Il progetto del concorso si propone di costruire delle **unità di apprendimento multidisciplinari** il cui compito autentico sia quello di cucinare con divertimento la pizza "robotica" inventata dagli alunni e cucinata presso il laboratorio di cucina dell'IPSAR Luigi Carnacina di Bardolino (Vr).

Le competenze sviluppate dovranno essere disciplinari e sociali nell'ottica della massima inclusione attraverso l'utilizzo di ambienti di apprendimento innovativi e digitali (priorità nazionale n3: competenze digitali e nuovi ambienti di apprendimento).

Per questa finalità è richiesto l'utilizzo del coding a qualsiasi livello associato alla robotica educativa come strumento di apprendimento nelle fasi preparatorie e il carattere del preparato

Ecco una lista non esaustiva delle possibili discipline utilizzabili :

Italiano: lo studio, la comprensione e lo sviluppo del testo regolativo (ricetta)

Matematica: misure convenzionali e non convenzionali, numero, calcolo e algoritmi.

Scienze: studio delle materie prime e dell'alimentazione. Studio dei processi di trasformazione degli alimenti

Storia: storia e sviluppo della panificazione. Storia della pizza come eccellenza italiana

Geografia: distribuzione delle coltivazioni dei grani autoctoni e dei vari ingredienti della farcitura (meglio se a carattere regionale)

Tecnologia: processi industriali vs processi artigianali di produzione della pizza

Lingua straniera: la pizza nel mondo, gusti e moda nei paesi stranieri.

Arte: i colori e i volumi nel piatto, perchè gli occhi gustano prima della bocca

Altre discipline: a discrezione del team

Per questa finalità è richiesto l'utilizzo del coding e della robotica educativa come strumenti di apprendimento innovativo.

Il concorso si divide in due sezioni:

- Scuole Primarie
- Scuole Secondarie di I grado

I gruppi / Team partecipanti dovranno essere così composti:

Ogni gruppo dovrà essere composto da **5 alunni** ed avere tra i suoi membri almeno un/a alunno/a che manifestino difficoltà nell'area della relazione o dell'apprendimento o di integrazione questo per rispettare il valore prosociale dell'inclusione. Sarà cura dell'insegnante supervisore ed accompagnatore documentare con una dettagliata relazione, che **dovrà pervenire alla pre-iscrizione del team**, le caratteristiche degli alunni e le motivazioni delle scelte.

Polo Europeo della Conoscenza

Località Carcaro 26/A - 37021 Bosco Chiesanuova - www.europole.org

(+39)3482681898 . fax (+39) 0454642919- europole@europole.org

Ogni Plesso Scolastico potrà partecipare con un massimo di 3 team ma non della stessa classe.

Il progetto pur essendo a carattere disciplinare dovrà essere strutturato secondo le competenze pro-sociali e civiche, in particolare quindi legate allo sviluppo delle competenze del lavoro di gruppo, della distribuzione dei ruoli, della partecipazione dei componenti e l'interdipendenza positiva di materiali e risorse.

La robotica educativa viene inserita proprio per veicolare e verificare le conoscenze acquisite. La robotica e il coding si connotano quindi come linguaggio alternativo alla didattica tradizionale e come tale si prestano ad includere anche alunni con bisogni educativi speciali e relazionali.

Alcuni esempi: ricostruire il percorso delle fasi della ricetta. Ricostruire la storia della pizza. Carte dell'alimentazione per la piramide alimentare, quali principi nutritivi ci sono nella pizza. Orientamento sulle carte geografiche, ecc. **Liberate la fantasia!!**

Viene richiesto quindi che anche il prodotto finale sia originale e creativo.

I 6 gruppi/team di 5 alunni ciascuno per la primaria e 6 gruppi/team di 5 alunni ciascuno per la secondaria di 1 ciclo saranno selezionati per creatività, inclusività, innovazione e divertimento per tipologia di classe e pertanto parteciperanno alla fase finale di cucina della pizza ed esposizione del progetto presso la scuola Alberghiera IPSAR Carnacina di Bardolino. La Clementoni S.P.A. sponsor del concorso, offrirà i ricchi premi per i Team vincitori (3 per gruppo) 1, 2 e 3 premio, con un premio di consolazione anche per i non vincitori. **La premiazione avverrà prima del buffet organizzato presso l'Istituto Alberghiero Luigi Carnacina di Bardolino (Verona) il 24 aprile 2020, giorno del concorso finale.** La giuria valuterà il lavori presenti decretando i vincitori

Due diverse fasi di lavoro.

1. Fase di precandidatura: Entro Novembre 2019 Compilando il presente modulo online. [Modulo di Pre-adesione al concorso](#)

Questa fase è obbligatoria per tutte le scuole che intendono poi partecipare al concorso.

2. FASE DI PRESELEZIONE per la quale le scuole potranno scegliere di presentare il proprio progetto e documentare le fasi di lavoro attraverso una delle seguenti modalità:

1. **Libro/diario** con un numero di pagine fino a un massimo di 8 fogli, corredato da immagini, foto, con parti scritte, disegnate o realizzate con altre e/o diverse tecniche artistiche; la riproduzione delle pagine dovrà essere inviata in formato pdf.
2. **Video** che dovrà avere una durata massima di 3 minuti ed inviato file condiviso.
3. **Presentazione con tecnica multimediale** di max n. 10 slides, in formato file vario (.ppt, pdf, etc).

Polo Europeo della Conoscenza

Località Carcaro 26/A - 37021 Bosco Chiesanuova - www.europole.org

(+39)3482681898 . fax (+39) 0454642919- europole@europole.org

I MATERIALI PER LA FASE DI PRESELEZIONE DOVRANNO ESSERE CARICATI SUL CLOUD, CHE SARA' MESSO A LORO DISPOSIZIONE DALLA RETE, ENTRO IL 31 GENNAIO 2020 in formato digitale.

3. FASE FINALE il 24 Aprile 2020 durante la quale i team selezionati dovranno realizzare la pizza e presentare il loro progetto alla giuria presso l'IPSAR di Bardolino secondo le seguenti modalità:

- massimo 12 gruppi di 5 alunni di cui 6 primaria e 6 secondaria
- un insegnante ammesso e un insegnante di sostegno per alunno/a disabile o assistente
- l'impasto per la pizza dovrà essere già pronto, da stendere a scuola, i partecipanti dovranno portare con se tutti gli ingredienti.
- Un alunno della scuola alberghiera affiancherà il team in concorso e taglierà gli ingredienti e cuocerà la pizza secondo le direttive del team.
- Ogni alunno sarà dotato di divisa usa e getta fornita dalla scuola
- I team avranno a disposizione 2 ore per la preparazione della pizza
- saranno divisi in gruppi per entrare in cucina
 - i primi dalle 13 alle 15
 - i secondi dalle 15 alle 17
 - i terzi dalle 17 alle 19
- terminato ogni turno i team partecipanti dovranno presentare e spiegare il loro lavoro alla giuria.
- alle 19.30 la giuria si riunirà per scegliere il vincitore.
- Ore 20 premiazioni
- ore 20.30 buffet per autorità, alunni, insegnanti e genitori

Le fotografie, i video dei lavori, saranno pubblicati sul sito del progetto, previa autorizzazione dei presenti.

Per maggiori informazioni contattare: poloeuropa@gmail.com

Responsabile del Concorso: Prof. Stefano Cobello

Polo Europeo della Conoscenza

Località Carcaro 26/A - 37021 Bosco Chiesanuova - www.europole.org

(+39)3482681898 . fax (+39) 0454642919- europole@europole.org