



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'ISTRUZIONE PÙBLICA, BENES CULTURALES, INFORMATZIONE, ISPETÀCULU E ISPORT
ASSESSORATO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE, BENI CULTURALI, INFORMAZIONE, SPETTACOLO E SPORT

Direzione Generale della Pubblica Istruzione
Servizio Politiche Scolastiche

(Si torna) Tutti a iscola 2021-22

Linea Laboratori

Scheda progettuale

TITOLO PROGETTO

Le mani in pasta!

SOGGETTO PROPONENTE

EXFOR EXPERIENCE E FORMATION

e-mail

c.camilleri@exfor.it



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'ISTRUZIONE PÙBLICA, BENES CULTURALES, INFORMATZIONE, ISPETÀCULU E ISPORT
ASSESSORATO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE, BENI CULTURALI, INFORMAZIONE, SPETTACOLO E SPORT

Direzione Generale della Pubblica Istruzione
Servizio Politiche Scolastiche

CARATTERISTICHE DEL PROGETTO

Titolo	Le mani in pasta!
Ambito territoriale di riferimento	Laboratorio 3 – Area Arte e Creatività
Grado di scuola a cui è rivolto	secondaria primo grado
Distretti territoriali	OR;CA;NU;SS
Giorni della settimana di disponibilità	Giovedì;Martedì;Venerdì;Lunedì;Sabato;Mercoledì
Numero studenti a cui è rivolto (minimo 15)	25
Ore per laboratorio	24

Descrizione sintetica Operatore economico

ExFor è un'agenzia formativa accreditata dalla Regione Autonoma della Sardegna che dal 2002 eroga corsi di formazione e di qualifica professionale in Italia e all'estero. Dal 2009 abbiamo anche l'Accreditamento per lo svolgimento di corsi di formazione per la sicurezza sul lavoro. Per il progetto Iscola abbiamo realizzato 3 laboratori sul primo bando del 2017 Tutti a Iscol@

Descrizione ambito

Laboratorio 3 – Area Arte e Creatività. Sono previsti laboratori di musica, fotografia, cinema, teatro, danza, storia dell'arte, approfondimenti letterari, poesia e arti visive, pittura, scultura, lettura e scrittura creativa, artigianato tipico e non, sartoria, enogastronomia, falegnameria e meccanica. L'obiettivo è quello di ampliare le conoscenze e le competenze in questo ambito, incoraggiando la creatività, la manualità, il gioco.

Descrizione sintetica del progetto

Il laboratorio di cucina permetterà ai ragazzi di conoscere gli alimenti, secondo la loro stagionalità, e di preparare gli impasti per la pasta e la pizza, alimenti sempre apprezzatissimi da ragazzi e adulti di ogni età. Manipolare è una delle attività più divertenti per bambini e ragazzi e sperimentare la trasformazione degli alimenti è una diversa modalità di conoscere, acquisire consapevolezza delle proprie abilità e sviluppare l'autonomia e la creatività.

La cucina dà modo all'alunno di sviluppare la sua autonomia perché è messo nella condizione di "osare", di "provare", di attivarsi, di sperimentare con la possibilità di superare paure e frustrazioni a vantaggio di un migliore concetto di sé. Ad un lavoro pratico-operativo portato a termine, come realizzare pasta e pizza, corrisponde sempre un risultato visibile e gratificante e



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'ISTRUZIONE PÙBLICA, BENES CULTURALES, INFORMATZIONE, ISPETÀCULU E ISPORT
ASSESSORATO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE, BENI CULTURALI, INFORMAZIONE, SPETTACOLO E SPORT

Direzione Generale della Pubblica Istruzione
Servizio Politiche Scolastiche

una maggiore conoscenza di sé.

Il laboratorio mira a creare occasioni significative per il raggiungimento dell'integrazione scolastica da parte di tutti.

Le attività si concluderanno con la produzione di vari formati di pasta fresca e tutto sarà svolto nel rispetto delle potenzialità degli alunni e in condizioni di sicurezza, con particolare attenzione per quelli che vivono condizioni di disagio e necessitano di interventi educativi speciali. In base alla definizione dell'Invalsi, le soft skills sono «competenze che aiutano gli individui ad adattarsi e ad assumere atteggiamenti positivi in modo da riuscire ad affrontare efficacemente le sfide poste dalla vita professionale e quotidiana [...], la scuola e ogni gruppo classe, rappresentano per gli studenti i luoghi più adatti dove sperimentare le proprie competenze relazionali.

Le soft skills includono abilità sociali, comunicative e linguistiche, assertività, comportamenti e atteggiamenti che si manifestano a livello sia personale sia relazionale.

Obiettivi, risultati attesi, numero e tipo di prodotti da realizzare, strumenti utilizzati

Il laboratorio permetterà di affrontare i temi dell'educazione alimentare, il rispetto dell'igiene in cucina, con un focus sul mondo della pasta fresca e della pizza, sulle tecniche per impastare e per creare dei prodotti buoni e anche belli.

Il progetto intende coinvolgere i ragazzi in attività manuali che, con il raggiungimento di un obiettivo comune (ad esempio, creare un impasto, stendere e sperimentare nuovi formati di pasta), promuoveranno dinamiche relazionali positive tra gli studenti.

Gli studi sulla comunicazione insegnanti- studenti e sul "clima della classe" dimostrano che per avere buoni risultati di apprendimento è importante orientare la classe nella direzione di un "gruppo di lavoro", inteso in senso socio-psicologico, ossia come una «pluralità di persone aventi scopi e funzioni comuni e che vivono sé stessi come gruppo». I ragazzi avranno così l'opportunità di sperimentare come funziona un gruppo di lavoro, quali comportamenti sono efficaci per la risoluzione di problemi e per raggiungere il prodotto finale.

Un secondo obiettivo che si intende raggiungere con il laboratorio "Le mani in pasta!" è quello di promuovere maggiore consapevolezza nei ragazzi e ragazze su alcune competenze trasversali ritenute strategiche anche per il futuro lavorativo degli studenti, quali:

- ascoltare, leggere e seguire le fasi del procedimento/ricetta (raggiungere un obiettivo);
- Accrescere le capacità di attenzione e concentrazione;
- Interagire e cooperare con i compagni;
- Stimolare la relazione, attivare l'interazione e favorire la socializzazione;
- Sviluppare abilità manuali e motorie, possibilmente al di fuori dell'aula scolastica ;
- Comprendere l'uso degli strumenti e gestirli;
- Rielaborare l'esperienza e comunicarla in classe.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'ISTRUZIONE PÙBLICA, BENES CULTURALES, INFORMATZIONE, ISPETÀCULU E ISPORT
ASSESSORATO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE, BENI CULTURALI, INFORMAZIONE, SPETTACOLO E SPORT

Direzione Generale della Pubblica Istruzione
Servizio Politiche Scolastiche

Articolazione in fasi/attività

Le attività saranno organizzate a cadenza quindicinale e seguiranno il seguente programma:

➤ Impastiamo! – 8 ore

Preparazione degli impasti per la pasta e per la pizza. I ragazzi impareranno anche a fare impasti colorati con le verdure di stagione e a utilizzare diversi tipi di farina.

➤ Stendiamo! – 8 ore

Stesura della pasta usando il mattarello, le mani e altri strumenti con cui si realizzeranno diversi tipi di pasta (gnocchi, pappardelle, maltagliati) e pizza.

➤ Oggi pizza! – 8 ore

Preparazione delle pizze; dalla stesura delle basi delle pizze lievitate al loro condimento secondo la tradizione e la fantasia degli abbinamenti inventati dai ragazzi.

Durante ogni incontro, in base alla tematica trattata (pasta, pizza, ecc) si seguiranno alcune procedure, come:

- preparare i gruppi di lavoro e organizzare le attività in base alla consegna data dall'esperto;
- reperire gli ingredienti e gli strumenti: pesare, mescolare, impastare
- riordinare e raccontare in plenaria al gruppo classe le riflessioni sull'andamento dei lavori (punti di forza, cosa è piaciuto di più, cosa meno, altre criticità tra i partecipanti o altri commenti).