

SCHEDA SCUOLE- PROGETTI ASL

CODICE ANAGRAFICA e NOME SCUOLA:

PEIS00600B I.I.S. "A. Volta" - Pescara

PROGETTO/PERCORSO DI ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

Titolo Progetto

Il processo di fermentazione alcolica da biomasse inconsuete nella produzione della birra.

Descrizione (max 1500 caratteri)

Vista la programmazione già esistente nelle discipline di Chimica Organica, Tecnologie Industriali Chimiche, Chimica Analitica e Strumentale e Laboratorio; vista l'importanza dei processi biotecnologici a livello industriale; considerata l'importanza della applicazione di alcuni processi fermentativi per la produzione di bevande (vino, birra, alcool...); considerata l'utilità che tali applicazioni potrebbero rivestire per la preparazione professionale degli studenti dell'indirizzo Chimico, si è pensato di inserire nel progetto di ASL un percorso di produzione pratica di birra a partire da fonti di amido, quale la patata, pianificando le fasi del progetto, le azioni, i tempi e le risorse.

Il prodotto ottenuto è stato controllato microbiologicamente e chimicamente nei nostri laboratori e, quindi, imbottigliato.

In una fase successiva è stato anche previsto la progettazione di un impianto di produzione su scala più ampia.

Da questo progetto è nata anche la volontà da parte di uno studente di aprire un'impresa.

CARATTERISTICHE DEL PROGETTO

Impresa formativa

Simulimpresa

In Azienda/Ente/Associazione

All'estero

Altro (max 100 caratteri)

Obiettivi (max 800 caratteri)

Promuovere la cultura d'impresa e rendere gli alunni consapevoli delle loro capacità imprenditoriali; far comprendere le problematiche ed il rischio d'impresa, le caratteristiche di un buon imprenditore, il funzionamento del sistema economico territoriale locale, l'impresa come organizzazione e strategia.

In particolare tende a:

- promuovere nei giovani lo sviluppo di attitudini mentali rivolte alla soluzione di problemi
- privilegiare l'apprendimento in gruppo ed agevolare lo scambio degli apprendimenti individuali
- valorizzare l'apprendimento/insegnamento di tipo reticolare teso allo sviluppo di competenze
- favorire l'apprendimento organizzativo
- migliorare la capacità di comunicazione interpersonale, nel gruppo e nelle organizzazioni
- promuovere l'apprendimento funzionale dei linguaggi tecnici e delle Nuove Tecnologie
- orientare allo sviluppo della consapevolezza delle proprie scelte.

Metodologie innovative (max 1500 caratteri)

L'attivazione di una impresa formativa, seppur didatticamente costruita, rappresenta un'opportunità per gli studenti di apprendere in un contesto operativo del tutto simile a quello aziendale e offre agli studenti un'esperienza pratica basata sulla tecnica laboratoriale del *learning by doing*.

Destinatari:

n° classe 5AC n° studenti 14

Durata:

- in orario curricolare, ore 10
- in orario extracurricolare, ore 30

Strutture ospitanti: (max 200 caratteri)

Laboratori dell'IIS A. Volta: questi sono situati in una intera palazzina all'interno del comprensorio scolastico e sono differenziati in base al campo di attività che può spaziare dall'analisi microbiologica e chimica alla progettazione di impianti con programmi software.

Altre collaborazioni: (max 500 caratteri)

Azienda madrina "Almond'22: è un birrificio artigianale in zona Loreto Aprutino nato nel 2003 che produce birre di qualità, commercializzate in Italia ma anche all'estero. L'azienda è stata vincitrice di molti premi ed è considerata tra i primi birrifici artigianali in Italia.

Link del progetto sul sito della scuola:

<http://iisvoltapescara.gov.it/content/progetti-alternanza-scuola-lavoro>

REFERENTE DEL PROGETTO
Prof.ssa Graziella D'Ambrosio