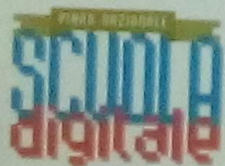




Euro 7.000,00



Settimana della Scuola Digitale 2018
Buone pratiche PNSD - FUTURE ZONE
Primo Premio

■ PREMIO
■ SCUOLA
■ DIGITALE

a _____

Euro settemila/00



A cura di :

Animatore digitale Claudia Iamundo

Dirigente scolastico dr.ssa Antonella Falco



Le verdure in 3D piacciono ai bambini... e anche al MIUR

L'Istituto Comprensivo 5 di Bologna in occasione della festa del PNSD FUTURA, svoltasi dal 18 al 20 Gennaio 2018 a Bologna, si è qualificato al secondo posto, primo istituto dell'area bolognese nella sezione "Buone pratiche" con il laboratorio "Verdure in 3D". L'Istituto si è aggiudicato un premio di 7000 euro da spendere per sviluppare il progetto. Il laboratorio è la prima esperienza che i docenti hanno realizzato nell'atelier creativo "Semi di Futuro" inaugurato ufficialmente il giorno 19 Gennaio alla presenza del Chief Innovation Officer del Miur Damien Lanfrey, della Dirigente dell'ufficio di gabinetto del Miur Donatella Solda Kutzmann, del vice-sindaco di Bologna Marilena Pillati, della delegata dell'assessore regionale all'Istruzione Sandra Poluzzi, del Provveditore agli studi Giovanni Schiavone, del rappresentante del quartiere Franco Cima, dei partner del progetto Future Food Institute, associazione M.a.p., Fablab Bologna, Istituto Aldini Valeriani e dei fornitori delle attrezzature

Campustore, WI3D. Si informa che l'atelier potrà essere visitato da famiglie e studenti lunedì 22 gennaio dalle 16.40 alla presenza della Dirigente scolastica dr.ssa Antonella Falco e del team.

Grazie alla progettazione da parte del team innovazione digitale, si è individuato nel cibo un elemento comune a tutte le tradizioni, essendo l'Ic 5 un Istituto da un contesto multiculturale. Si è cercato un contenuto che nella sua importanza ci renda uguali, il cibo. Tutti abbiamo bisogno di un'alimentazione equilibrata e all'interno di essa le verdure sono importanti per tutti i bambini. L'Istituto ha lavorato sul tema alimentazione e salute da diversi anni, partecipando anche al progetto Erasmus plus Ka2 [Health for all and all for health](#) con mobilità di alunni e docenti tra Bulgaria, Romania, Polonia, Turchia, Spagna, Italia. L'esplorazione del cibo, sia nelle diverse culture che nelle diverse fasi di preparazione, può portare a conoscere l'altro e generare innovazione creando una nuova identità multiculturale che è alla base del nostro futuro. Trattasi di un'esperienza dove conoscenza, innovazione e intercultura viaggiano di pari passo e si intrecciano nello spazio e nel tempo. Un ringraziamento va all'Ufficio III dell'USR Emilia Romagna e al Direttore Generale dr. Versari Stefano che ha supportato e coordinato i lavori garantendo un incontro e uno scambio di esperienze tra scuole di varie regioni, l'accoglienza e la sicurezza necessaria, il trattenimento degli ospiti, i workshop, così come al referente Miur Andrea Bollini nell'aver reso entusiasmante un'iniziativa di così alto spessore.

