

**HACKATHON
L'INCLUSIONE NELLA SCUOLA
DELL'INNOVAZIONE**

**PROGETTO
“AGGIUNGI UN POSTO A TAVOLA”
IL CIBO COME LINGUAGGIO CHE ACCOMUNA**

Codice gruppo: CAMPOBASSO-05

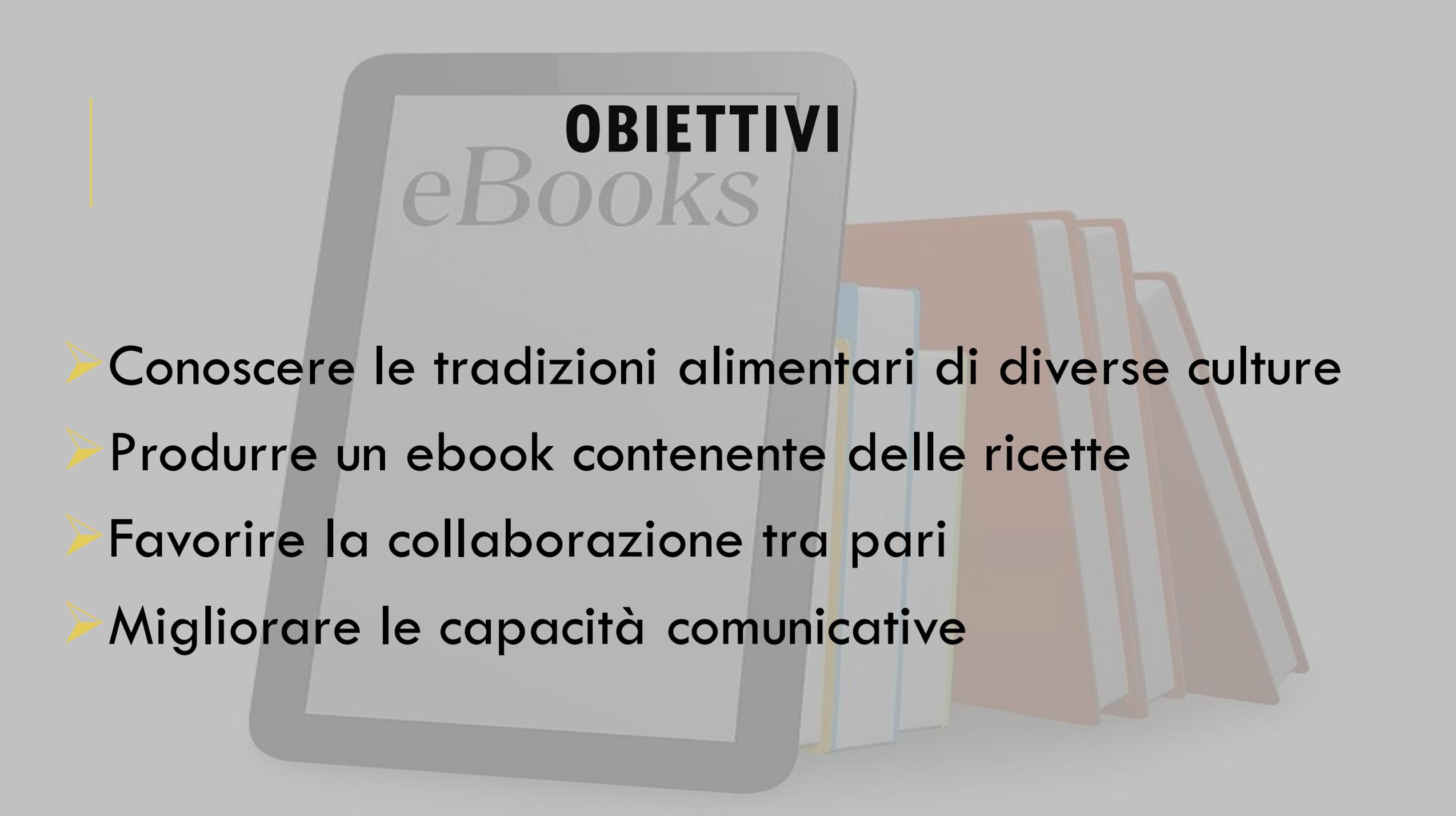
UTILITÀ

Il progetto ha la finalità di sviluppare un percorso incentrato sulla conoscenza delle diverse tradizioni alimentari in modo da favorire l'inclusione sia degli alunni con difficoltà che degli alunni stranieri.

Le tecniche innovative che la scuola ha a disposizione saranno il mezzo per la ricerca dei materiali, lo svolgimento delle attività e la realizzazione del prodotto finale.

DESTINATARI

**Alunni di un Istituto Omnicomprensivo
(Infanzia, Primaria, Secondaria di I e di II grado)**



OBIETTIVI

eBooks

- Conoscere le tradizioni alimentari di diverse culture
- Produrre un ebook contenente delle ricette
- Favorire la collaborazione tra pari
- Migliorare le capacità comunicative



IDEA

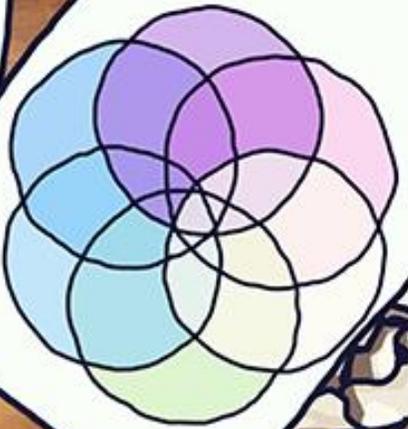
- A
- B

PLAN

COLLABORATE!

ACTION

TEAMWORK



STRUTTURA

1. Brainstorming sulle abitudini alimentari familiari degli alunni
2. Individuazione dei piatti tipici e tradizionali locali e non
3. Ricerca e elaborazione dei procedimenti di realizzazione dei piatti con il coinvolgimento delle famiglie e anche utilizzando i mezzi di ricerca multimediali
4. Selezione del materiale raccolto

5. Realizzazione di un ebook con le ricette selezionate con un diverso contributo degli alunni a seconda dell'ordine di scuola:

- *Scuola dell'Infanzia*: realizzazione delle illustrazioni con l'uso della tavoletta grafica e programmi open source di disegno
- *Scuola Primaria*: scrittura dei testi
- *Scuola Secondaria di I e II grado*: formattazione dei testi, aggiunta di contenuti multimediali e realizzazione finale dell'ebook

6. Organizzazione di un evento finale:

- Promozione dell'evento mediante attività pubblicitarie: coinvolgimento dei media, utilizzo dei social...
- Presentazione dell'ebook
- Degustazione dei piatti presentati nell'ebook

SOSTENIBILITÀ E REPLICABILITÀ

Il progetto si realizza con il supporto delle famiglie degli alunni sia nella fase di ricerca che nella realizzazione dei piatti presentati nell'evento finale.

Il progetto si può proporre come modello sostenibile in quanto non implica elevati costi aggiuntivi ed è inoltre replicabile in qualsiasi istituto di ogni ordine e grado.