



Istituto Magistrale Statale “Regina Elena”
Liceo delle Scienze Umane - Liceo Economico Sociale - Liceo Linguistico
Via Collegio Pennisi, 13 – 95024 Acireale
tel. 095-7633736 – fax 095-605328
<http://www.liceoreginaelena.gov.it>
ctpm04000a@pec.istruzione.it



PROGETTO

“ORTO DEI SEMPLICI”- 5° Anno

AULA ALL’APERTO – LABORATORIO VIVENTE



DOCENTI REFERENTI:

Prof.ssa Rosa OLIVA

Prof.ssa Rosalba INDELICATO

MATERIE COINVOLTE: Scienze Naturali – Scienze Motorie – Scienze Umane – Filosofia – Matematica e Fisica – Geo Storia – Latino – Italiano – Diritto – Inglese – Spagnolo – Storia dell’Arte – Religione.

A.S. 2017-2018

TITOLO

"ORTO DEI SEMPLICI"

DOCENTI REFERENTI

Prof.sse Rosa Oliva e Rosalba Indelicato.

FINALITA' E COLLEGAMENTO AL POF

Premessa. Valutata l'esperienza positiva degli anni passati e considerata la valenza formativa, le finalità trasversali e l'interdisciplinarietà delle attività connesse alla lavorazione della terra ed alla coltivazione di prodotti agricoli, si ritiene utile, ai fini didattici, di continuare con il coinvolgere tutte le classi dei nostri tre licei e di strutturare il progetto per moduli che verranno redatti dai docenti curricolari in base alla propria disciplina.

Per gli studenti delle classi terze, quarte e quinte saranno previsti crediti scolastici. Continuerà inoltre il percorso intrapreso negli anni passati con le classi prime in tema di riciclo del rifiuto organico attraverso il compostaggio.

Creare un orto a scuola perché?

Coltivare è il gesto più antico, forse il primo che ha consentito di parlare di civiltà. Coltivare un orto a scuola è coltivare prima di tutto dei saperi. Saperi che hanno a che fare con i gesti, con un apprendimento esperienziale, che le generazioni più giovani non sempre hanno modo di sperimentare. Coltivare a scuola è un modo per imparare. Imparare a conoscere gli esseri viventi, il funzionamento di una comunità, l'importanza dei beni collettivi e dei saperi altrui. Coltivare l'orto a scuola è un'attività interdisciplinare adattabile ad ogni età, un'occasione di crescita in cui si supera la divisione tra insegnante e allievo e si impara condividendo gesti, scelte e nozioni, oltre che metodo.

Coltivare un orto è un'attività che coinvolge non solo le abilità manuali degli alunni, ma che stimola anche le conoscenze scientifiche e lo sviluppo del pensiero logico. Prendersi cura di un orto implica attenzione ai tempi d'attesa e maturazione di capacità previsionali. La scelta dei prodotti da piantare, inoltre, aiuta i ragazzi a riflettere sulle proprie storie locali e familiari. Le percezioni visive, tattili, uditive, gustative, olfattive, gli spazi, le dimensioni, i tempi, i movimenti sono gli strumenti fondamentali per una corretta interpretazione del mondo reale e del mondo simbolico.

L'orto unisce assieme l'approccio creativo e l'educazione all'ambiente. Consente di avvicinarsi alla vita all'aperto, alla manualità, alla comprensione dei cicli della natura, alla capacità dell'attesa, alla costanza e alla determinazione. Permette l'osservazione diretta dei fenomeni naturali, facilita l'integrazione uomo-ambiente, accrescendo la partecipazione alla gestione del bene comune attraverso le attività quotidiane.

L'agricoltura rappresenta il laboratorio vivente dove manualità e fisicità possono esprimersi conoscendo e sperimentando odori, colori, sapori e sensazioni diverse.

Il contatto continuo con la natura ci permette di comprendere che viviamo e siamo immersi continuamente in un insieme armonico di equilibri.

Sarà previsto per quest'anno una collaborazione, già sperimentata l'anno passato, con alcuni Enti Locali quali il Comune, nella fattispecie l'Assessorato alla Pubblica Istruzione e alle Politiche Sociali, con l'ICQRF di Catania (Dipartimento Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari), con La Rete delle Fattorie Sociali e con il CREA di Acireale (Centro di Ricerca per l'Agricoltura e le colture mediterranee).

DOCENTI COINVOLTI NEL PROGETTO

Prof.ssa Rosa Oliva, Prof.ssa Rosalba Indelicato, Prof.ssa Monica Spina, Prof. Giovanni Battiato (Docenti di Sostegno); Prof. Giuseppe Vicari (Matematica e Fisica); Prof.ssa Anita Fulco e Prof.ssa Annamaria Astuto (Scienze Naturali); Prof.ssa Concetta Castiglione (Geo Storia); Prof.ssa Mariella Di Franco (Filosofia); Prof.ssa Lorena Bentivegna (Diritto); Prof.ssa Rosaria Nassisi (Latino); Prof. Orazio Caruso (Italiano); Prof.ssa Rossella PietroPaolo (Scienze Motorie); Prof.ssa Rossella Ansaldi (Scienze Umane); Prof.ssa Concita La Delfa (Inglese); Prof.ssa Valentina Privitera (Spagnolo). Prof. Francesco Consalvo (Storia dell'Arte); Prof.ssa Margherita Ferro (Religione).

ESPERTI ESTERNI

Per la pulizia, lavorazione del terreno con motocoltivatore, creazione delle aiuole e dei solchi (per la semina e trapianto) ci si avvarrà dell'aiuto di un operaio-giardiniere.

ENTI COINVOLTI

Gli Enti coinvolti nel progetto saranno: il Comune tramite un protocollo d'intesa con l'Assessorato alle Politiche Sociali ci saranno 3 persone che presteranno servizio da settembre a dicembre 2017 una volta a settimana in orario pomeridiano per un totale di 20 ore, si occuperanno della pulizia e organizzazione del lavoro; il CREA di Acireale che nel periodo primaverile farà servizio di potatura e innesto di alcuni alberi di agrumi e ci omaggerà di qualche albero di agrume per aumentare la nostra collezione, per un totale di 4 ore; l'ICQRF di Catania donerà le sementi.

FINALITA'

Le finalità saranno:

- Favorire la percezione dell'ambiente attraverso la manipolazione;
- Sensibilizzare a un maggior rispetto della natura;
- Permettere di conoscere la provenienza del cibo;
- Promuovere una sana e corretta alimentazione;
- Promuovere la cultura e le tradizioni del nostro territorio attraverso il cibo;
- Attraverso il percorso del compostaggio si comprenderà il percorso del rifiuto organico;
- Dare la possibilità, tramite dei mercatini fatti a scuola, di comprendere il Km 0; favorire così la sensibilità, la responsabilità per il denaro e per i prodotti del proprio lavoro.

OBIETTIVI SPECIFICI / COMPETENZE

Gli obiettivi saranno:

- Conoscere l'orticoltura e il giardinaggio;
- Riconoscere le diverse piante;
- Imparare a rinvasare, seminare, moltiplicare le piante e irrigare;
- Acquisire e sviluppare abilità manuali e specifiche;
- Conoscere il percorso del rifiuto organico;
- Conoscere la provenienza del cibo;
- Conoscere nozioni di base (peso, volume, misurazione, uso della moneta).

METODOLOGIA

La metodologia usata sarà:

- Lezioni all'aperto;
- Collegamenti interdisciplinari;
- Learning by doing;
- Tutoring.

RISULTATI ATTESI

Si aspettano i seguenti risultati:

- Migliorare le conoscenze di base;
- Imparare attraverso l'esperienza diretta;
- Apprendere delle conoscenze specifiche;
- Rispetto dell'ambiente come bene comune;
- Migliorare lo star bene a scuola.

ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO

Il progetto si articolerà in diverse fasi che si svilupperanno con la seguente scansione temporale: settembre-ottobre 2017, la pulitura e sistemazione dell'area; semina e trapianto delle parcelle assegnate alle classi tra novembre-dicembre 2017 e febbraio-marzo 2018, con conseguente presa in cura delle parcelle seguendone il ciclo biologico delle piantine trapiantate fino al raccolto e cioè gennaio e aprile 2018; sviluppo dei diversi moduli dal mese di novembre 2017 ad aprile 2018 che verranno svolti in orario antimeridiano e direttamente nell'orto.

1. Lezioni all'aperto: realizzazione dei Moduli.

MATERIA	PROF.	ARGOMENTO	CLASSI	H
Mat-Fisica	G.Vicari	Mappatura del terreno.	3Asu	8/12
Sc. Naturali	A.Fulco	Classificazione e Sistematica delle piante – Ciclo biologico.	2Al 2Bsu	4 4
Sc. Naturali	A.Astuto	Il Terreno.	1Aes	4
Geo Storia	C.Castiglione	Ambiente e Inquinamento.	2Ces	3
Filosofia	M.Di Franco	Il Tempo: la concezione del tempo in Sant'Agostino; l'origine del tempo in Platone.	3Bsu	4
Economia	L.Bentivegna	Il Bilancio di un impresa.		2
Latino	R.Nassisi	Nomenclatura delle piante.	1Csu 2Csu	2 2

			2Dsu	2
Italiano	O.Caruso	Il senso della natura in Pascoli.	5Al	2
Sc. Motorie	R.PietroPaolo	L'Alimentazione.	4Al	4
Sc. Umane	R.Ansaldi	Cibo, cultura, tradizione legati al territorio.	3Asu	4
			3Csu	4
Inglese	C.La Delfa	Alimentazione, lessico scientifico.	4Csu	4
Spagnolo	V.Privitera	Alimentazione, lessico scientifico.	2Ces	4
St. dell'Arte	F.Consalvo	Realizzazione di un Murales. Differenza tra un affresco e un murales	3Asu	12
			5Aes	
Religione	M.Ferro	Dall'Enciclica di Papa Francesco: Rifiuti e Riciclo, rispetto della casa comune.	5Aes	4

2. Fase pratica: realizzazione dell'orto.

- Pulitura del terreno dalle infestanti con decespugliatore, ad opera del Comune;
- Lavorazione del terreno con motocoltivatore, ad opera dell'operaio;
- Creazione di aiuole e solchi con zappe e vanghe per la semina e il trapianto, ad opera del Comune e dell'operaio ;
- Semina/trapianto delle varietà scelte da coltivare ad opera degli studenti e insegnanti;
- Continuare con il compostaggio convogliando il rifiuto organico dell'orto e della scuola nelle compostiere presenti nell'orto;
- Concimazione, irrigazione, lavorazione, cura degli ortaggi e verdure e i loro periodi di sviluppo secondo le stagioni fino alla raccolta ad opera degli studenti e insegnanti;
- Raccolta, assaggio dei prodotti realizzati e realizzazione dei mercatini. Con l'acquisto dei prodotti dell'orto, verrà favorito nei ragazzi la sensibilità e responsabilità per il denaro e per i prodotti del proprio lavoro. Il ricavato sarà utilizzato in parte per coprire le spese per l'acquisto di piantine e concime.

3. Fase di recupero: si continuerà col recupero dell'intera area (circa 1500 mq), con gli alberi di agrumi presenti attraverso potature e innesti.

4. Pratiche ambientali: i ragazzi avranno modo di poter sperimentare le pratiche agronomiche a basso impatto ambientale quali: sovescio, pacciamatura, ripulitura del terreno e compostaggio.

Durante le fasi 2-3-4 i ragazzi saranno coordinati dalle responsabili del progetto Prof.sse Rosa Oliva e Rosalba Indelicato e dai Prof.ri Monica Spina e Giovanni Battiato

5. Fase di verifica: Sarà cura di ogni docente curriculare in base al modulo trattato ad approntare la relativa verifica con conseguente valutazione. I lavori svolti nei diversi moduli e le attività pratiche verranno raccolte in una relazione finale che potrebbe diventare una possibile pubblicazione.

POSSIBILI PIANTE DA SEMINARE E/O TRAPIANTARE NELL'ORTO O IN VASO

Orticole:

Aglio – Bieta – Canasta – Cavolo Broccolo – Cavolo Rapa – Carota – Cavolfiore – Cetriolo – Cicoria – Cipolla – Erbe aromatiche (timo, origano, basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino) – Fagiolino – Finocchio – Grano – Lattuga – Lupino – Piselli – Patate – Radicchio – Rucola – Sedano – Spinaci – Zucchina.

Floricole:

Fresie – Tulipani – Giacinti – Piante grasse.

N° ORE DI ATTIVITA'

Per il c.a.s. 2017-18 le attività inizieranno da metà settembre 2017 e si concluderanno ad aprile 2018. I ragazzi inizieranno le attività a novembre 2017 e concluderanno ad aprile 2018. Le ore previste saranno di 150 ore circa.

Le attività verranno suddivise secondo il seguente schema:

ATTIVITA'	H
Moduli curricolari (da nov.17 ad apr.18 in orario antimeridiano)	70
Pratica per la realizzazione, manutenzione e cura dell'orto (da nov.17 ad apr.18 in orario antimeridiano)	70
Collaborazione col Comune (da sett. a dic. 2017 in orario pomeridiano)	20

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA – SPESE

1) SPESE PERSONALE	A.S. 2017/ 2018
PERSONALE DOCENTE	
a) ore aggiuntive di insegnamento (35,00 x n. ore)___	
b) ore non aggiuntive di insegnamento (17,50 x n.... ore)	€.....

c) totale importo ore _____ d) + irap 8.50 % x importo totale ore _____ e) +inpdap/Istit. 24,20% x importo totale ore _____	
Spesa totale docenti (a+b+c+d)	
2) BENI DI CONSUMO _____ (carta, cancelleria, stampati)	_____
3) PRESTAZIONI DI SERVIZI DA TERZI	
a) esperti esterni : n. 1 operaio x 4 gg per la pulizia, lavorazione del terreno con motocoltivatore, creazione delle aiuole e dei sentierini per la semina e trapianto,	€ 400,00
b) noleggi : trasporto,licenze d'uso.	
c) varie (specificare): concime, piantine, attrezzature varie, terriccio, ecc...	€ 200,00
Totale (a+b+c)	€ 600,00
4) ALTRE SPESE amministrative (spese postali e tasse)	
5) BENI D'INVESTIMENTO attrezzature,hardware, strumenti musicali, materiale bibliografico.	_____
TOTALE (1+2+3+4+5) _____	_____

Per la corretta compilazione del prospetto si indicano di seguito i compensi orari contrattuali previsti per le attività aggiuntive.

N.B. Sui compensi lordi previsti per il personale esterno e interno deve essere conteggiata l'IRAP nella misura dell'8,50%, mentre per il solo personale interno deve essere altresì conteggiata l'Inpdap a carico dell'Istituto del 24,20%