



## I.S.I.S. "ELENA DI SAVOIA"

Largo S. Marcellino, 15 – 80138 – NAPOLI

Centralino: 081 551 70 34; Presidenza: 081 551 70 22; Fax: 081 552 73 61

Codice Meccanografico: NAIS021006 ----- Codice Fiscale: 80025840630

naiso21006@istruzione.it----- naiso21006@pec.istruzione.it

[www.isiselenadisavoia.edu.it](http://www.isiselenadisavoia.edu.it)



Ai Genitori degli alunni

Agli Alunni delle classi 1-2-3

Ai Docenti delle classi 1-2-3

All'Albo online

Agli Atti

I.S.I.S ELENA DI SAVOIA - NAPOLI  
Prot. 0002650 del 11/03/2024  
IV (Uscita)

**OGGETTO: Iscrizione ai percorsi formativi e laboratoriali co-curricolari nell'ambito del progetto denominato P.N.R.R. - Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza – Missione 4 – Componente 1 – Potenziamento dell'offerta dei servizi di istruzione: dagli asili nido alle Università- Investimento 1.4 Intervento straordinario finalizzato alla riduzione dei divari territoriali nelle scuole secondarie di primo e di secondo grado e alla lotta alla dispersione scolastica – Azioni di prevenzione e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 170/2022) finanziato dall'Unione europea – Next Generation EU.**

**Titolo Progetto: "Comunicare" CNP: M4C1I1.4-2022-981-1041 - CUP: E64D22003870006**

**Si comunica che sono aperte le iscrizioni alle seguenti edizioni:**

N.	LABORATORI CO-CURRICOLARI	ORE
1	In...canto!	40
2	Imparo a difendermi 2	40
3	Bailamos?	40
4	San Gregorio Armeno: Made in Naples Street	40
5	Archeoreporter	40
6	Dolcemente a scuola	40
7	Latte Art: Cappuccini e caffè a regola d'ARTE	40
8	Emozioni...amoci	40
9	Corpi in scena	40
10	Il Cibo tra Sacro e Profano (la memoria gastronomica partenopea)	40
11	Fruit Design (l'arte dell'intaglio)	40
12	Fatte 'na pizza	40

# FUTURA

# LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



Ministero dell' Istruzione



Italiadomani  
INTELLIGENZA, CITTADINANZA E INNOVAZIONE

I percorsi formativi e laboratoriali co-curricolari sono attività di supporto per gruppi erogate in orario extracurricolare da un esperto in possesso di specifiche competenze. In particolare, sono previste attività formative rivolte agli studenti delle classi del biennio con priorità a studenti fragili ed a rischio dispersione, ad alunni con DSA e/o con altri bisogni educativi speciali (BES) e, solo in maniera residuale, agli alunni delle classi terze.

Si precisa che i corsi avranno inizio non appena si raggiungerà il numero di 15 iscritti. Farà fede la data di presentazione della domanda.

Gli studenti che intendano iscriversi sono invitati a compilare la richiesta di adesione corredata dalla fotocopia del documento di uno dei genitori.

Le domande di adesione dovranno essere riconsegnate, debitamente compilate, ai tutor di riferimento o in segreteria didattica.

Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Daniela OLIVIERO

Documento firmato digitalmente ai  
Sensi del CAD e norme connesse

Si allega: Domanda di iscrizione  
Elenco percorsi formativi

## LABORATORI CO-CURRICULARI

Titolo Edizione	In...canto!
<b>TUTOR</b>	<b>Prof.ssa LANOTTE Ada</b>
<b>Descrizione</b>	<p>Il progetto “si propone di avvicinare gli studenti al mondo della musica e di diffondere la cultura musicale con un approccio esperienziale, valorizzando al meglio tutte le competenze già in possesso di ciascuno di loro, potenziando la loro creatività e sostenendo la maturazione dello sviluppo del senso di appartenenza a una comunità, nonché dell’interazione fra culture diverse.</p> <p>Si vuole avvicinare al mondo del suono e della musica con interesse e dare la possibilità di esprimersi liberamente, senza competizione e paura di insuccessi. Verranno proposte attività sul ritmo, sul canto, giochi di ascolto, semplici attività motorie che permettano di migliorare la coordinazione, stimolare la fantasia e la collaborazione.</p> <p>Le attività proposte potranno quindi essere: giochi ritmici e melodici, improvvisazioni vocali e strumentali, vocalità, danze.</p> <p>Il corso si propone di avviare gli studenti alla pratica del canto corale, consolidando le eventuali conoscenze musicali già in loro possesso. Durante il ciclo di lezioni si proporranno gli elementi fondamentali ed indispensabili della tecnica vocale, ed una serie di brani di repertorio per coro adeguato alle capacità dei ragazzi. Il percorso, inoltre, intende educare i partecipanti allo stare insieme, che, veicolato dall’elemento sonoro – musicale, può divenire estremamente gradevole e ricco di soddisfazioni personali, pur se talvolta complesso o difficoltoso.</p>

Titolo Edizione	Imparo a difendermi 2
<b>TUTOR</b>	<b>Prof.ssa D’ELIA Teresa</b>
<b>Descrizione</b>	<p>Le arti marziali rappresentano non solo le antiche pratiche di un tempo per accrescere le abilità in battaglia, ma soprattutto una condizione mentale. Oggi i giovani affrontano battaglie interiori, quali ad esempio: affrontare e vincere le paure, fare i conti con i giudizi degli altri, con gli stereotipi, ecc. Praticare arti marziali oggi significa accrescere oltre al proprio status fisico, soprattutto quello mentale. Le arti marziali possono dare una mano a trovare la propria identità, aiutano a canalizzare l’attenzione e migliorano le capacità cognitive.</p> <p>Fondamentale risulta allora il ruolo delle arti marziali e in particolare quello delle pratiche respiratorie e di quelle mentali come la meditazione. Queste, infatti, permettono soprattutto di: accrescere l’autocontrollo e quindi di gestire gli stati d’animo anche più controversi; aumentare la consapevolezza del proprio corpo nello spazio, in questo modo avviene un incremento e miglioramento delle capacità psico-fisiche.</p>

<b>Titolo Edizione</b>	<b>Bailamos?</b>
<b>TUTOR</b>	<b>Prof.ssa GRIMALDI Adriana</b>
<b>Descrizione</b>	<p>Il progetto si propone tra i suoi tanti obiettivi, quello di far conoscere la danza e i suoi molteplici benefici nella scuola, e tra i giovani.</p> <p>I balli caraibici e i latino-americani sono dei balli di coppia e fanno parte delle danze di stile internazionale (samba, cha cha cha, rumba, pase doble, salsa, bachata, merengue, ecc..). Questi balli differiscono da continente a continente e da una nazione all'altra perché diverse sono le tradizioni locali e le abitudini. I suoni e i ritmi di Cuba, Portorico, Santo Domingo e Colombia si fondono per dar vita a danze allegre e travolgenti che coinvolgono con la loro carica vitale e socializzante, donando entusiasmo e allegria.</p> <p>Il corso è diretto agli studenti di tutti gli indirizzi, e permette di esplorare i benefici del ballo, sia a livello fisico che psicologico.</p> <p>Il ballo, infatti, non è uno sport di serie B, permette di migliorare il tono muscolare, di sviluppare la coordinazione, la grazia e la postura, stimola la frequenza cardiaca, il metabolismo lipidico e la circolazione periferica con conseguente miglioramento della pelle, migliora la mobilità articolare e rafforza le ossa.</p> <p>Ma quello su cui in particolar modo il progetto propone, sono <b>gli effetti psicologici e relazionali che i balli apportano.</b></p>

<b>Titolo Edizione</b>	<b>San Gregorio Armeno: Made in Naples Street</b>
<b>TUTOR</b>	<b>Prof.ssa CARBONE Stefania</b>
<b>Descrizione</b>	<p>Il progetto si rivolge ai discenti dei diversi indirizzi dell'Istituto che per motivazioni diverse possono trovare coerenza (storia e cultura, alimentazione, tecnologie dei materiali e biotecnologie, ecc.) tra il proprio percorso di studi e la lavorazione artigianale dei Pastori. Il progetto è mirato soprattutto a motivare gli allievi a rischio dispersione attraverso un'attività manuale.</p> <p>La scuola si colloca nel cuore storico della città nei pressi di San Gregorio Armeno, la via del presepe napoletano. Il modulo prevede la narrazione delle origini del presepe, attraverso curiosità e aneddoti legati alle varie figure dei pastori, alle scenografie, al folklore, alle tradizioni culinarie.</p> <p>Dal punto di vista pratico, verranno affrontati due ulteriori aspetti:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) la produzione dal punto di vista del design industriale presepiale, nella ricerca della qualità in rapporto alla produzione in serie, nel mutamento del gusto, nella scelta innovativa dei materiali.</li> <li>2) la produzione artistica vera e propria del manufatto in ceramica, la sua esecuzione materiale con l'ausilio di un maestro artigiano</li> </ol>

<b>Titolo Edizione</b>	<b>Archeoreporter</b>
<b>TUTOR</b>	<b>Prof.ssa PASQUA Rosaria</b>
<b>Descrizione</b>	<p>Il Progetto rappresenta, per gli studenti coinvolti, una possibilità per riflettere in modo creativo, attraverso la produzione di un video, sulla realtà culturale che li circonda esplorando il patrimonio archeologico cittadino, sia in termini di azioni di tutela, conservazione e valorizzazione, sia in riferimento alle interventi per l'accessibilità e l'inclusione dei diversamente abili, per la lotta alla povertà educativa e la promozione della partecipazione dei giovani e della cittadinanza attiva, la salvaguardia dell'ambiente nella vita quotidiana.</p> <p>Sarà un laboratorio dedicato agli adolescenti che mira a dotare i suoi partecipanti degli strumenti utili alla lettura e interpretazione del reale, affinché sappiano esercitare uno sguardo autoriale e a costruirvi delle narrazioni efficaci attraverso l'utilizzo del mezzo audiovisivo.</p> <p>Il corso si sviluppa sia in una parte teorica (la ricerca dei siti, la scrittura di un soggetto, la narrazione, le tecniche di ripresa, l'utilizzo di diversi supporti video etc.) e in una parte pratica dove i partecipanti avranno la possibilità di produrre le loro storie e i loro video.</p> <p>Tale attività sarà una possibilità per riflettere in modo creativo, attraverso il mezzo audiovisivo, sulla realtà che ci circonda esplorando le diverse dinamiche attuali con cui convivono.</p> <p>L'obiettivo finale del laboratorio sarà quindi quello di produrre video che trattino gli argomenti elencati di sopra e che siano frutto delle idee, degli impulsi e delle riflessioni stimulate dai ragazzi.</p>

<b>Titolo Edizione</b>	<b>Un po' di dolcezza</b>
<b>TUTOR</b>	<b>Prof. FRANZESE Giovanni</b>
<b>Descrizione</b>	<p>Il corso avrà l'obiettivo di spiegare praticamente le più famose ricette dell'arte pasticceria, con indicazione degli ingredienti necessari alla loro realizzazione, dei tempi e delle modalità di preparazione e cottura.</p> <p>L'attività sarà finalizzata anche a decorare e confezionare i prodotti, con l'obiettivo di renderli originali nel gusto e nell'aspetto. Sarà di notevole importanza la degustazione e il confronto tra prodotti al fine di sperimentare nuove ricette a migliorare progressivamente le competenze dei partecipanti; che apprenderanno le più famose ricette dell'arte pasticceria e svilupperanno un grande senso critico condividendo opinioni con il resto del gruppo; saranno così in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti dolciari e di forneria; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze della pasticceria artigianale ed industriale.</p> <p>Il laboratorio di pasticceria permetterà agli allievi di conoscere le materie prime, rispetto alla loro stagionalità e di capire la fatica e l'arte che c'è nella preparazione dei dolci, offrendo una esperienza con molti spunti</p>

	<p>educativi. Fare dolci, diventa così un gioco sensoriale che fa conoscere di che cosa è fatto il cibo, i sapori, gli odori e la consistenza degli ingredienti, invogliandoli al gusto del nutrirsi. Il progetto di questo laboratorio intende partire dall'interesse e dai bisogni dei giovani per soddisfarli, dalle loro capacità per valorizzarle. Manipolare e sperimentare la trasformazione degli alimenti è una diversa modalità di conoscere, acquisire consapevolezza delle proprie abilità, di sviluppare l'autonomia e la creatività. La pasticceria dà modo all'alunno di sviluppare la sua autonomia poiché viene messo nella condizione di "osare", di "provare", di attivarsi, di sperimentare con possibilità di superare paure e frustrazioni a vantaggio di un migliore concetto di sé, della conoscenza delle proprie possibilità, poiché ad un lavoro pratico-operativo portato a termine, sempre corrisponde un risultato visibile e gratificante. Il laboratorio mira a creare nella pasticceria della scuola occasioni significative per il raggiungimento dell'integrazione scolastica da parte di tutti. Le esperienze si concluderanno con prodotti "burrosi" ed appetitosi, sempre apprezzatissimi da grandi e piccini.</p>
--	--

<b>Titolo Edizione</b>	<b>Latte Art: Cappuccini e caffè a regola d'ARTE</b>
<b>TUTOR</b>	<b>Prof. FERRAIUOLO Andrea</b>
<b>Descrizione</b>	<p>Il progetto insegna ai futuri professionisti del settore le tecniche della caffetteria moderna atte a creare disegni e decorazioni sui cappuccini e sui caffè.</p> <p>Presentare al cliente prodotti di caffetteria di immagine e qualità elevata, attraverso le principali tecniche di decorazione con topping e delicatissime tecniche di Etching.</p> <p>Il percorso formativo passa dalle tecniche di montatura del latte, alla creazione dei prodotti per il decoro, alla produzione e alla presentazione di prodotti di caffetteria con la tecnica della Latte Art.</p> <p>Il modulo ha come finalità quello di far apprendere agli alunni del settore sala e vendita una serie di tecniche di <a href="#">caffetteria</a> moderna atte a creare disegni e decorazioni sui <a href="#">cappuccini</a> o sui <a href="#">caffè</a> col solo aiuto del latte o con semplici stuzzicadenti. Seguendo questa tecnica i discenti potranno così disegnare cuori, foglie, animali, spirali e tanto altro ancora, rendendo di fatto ogni bevanda una creazione unica. Questa tecnica professionale è oggetto anche di concorsi internazionali. Attraverso questo progetto gli alunni avranno modo di apprendere una tecnica che senza ombra di dubbio aumenterà la loro professionalità e consentirà loro una più facile entrata nel mondo del lavoro, apprendendo in maniera pratica le basi della latte art, conoscere le regole di base e imparare a fare le figure del cuore, foglia e tulip, figure su cui costruire, con la pratica, quelle più complesse.</p>

Titolo Edizione	Emozioni...amoci
<b>TUTOR</b>	<b>Prof.ssa SCHIATTARELLA Maria Rosaria</b>
<b>Descrizione</b>	<p>La scuola deve insegnare agli studenti anche come riconoscere, decodificare ed esprimere le proprie emozioni. Ecco perché proponiamo un laboratorio di educazione socio-emotiva adattabile, a livelli diversi, a tutte le classi del nostro istituto, di carattere esperienziale, con una metodologia attiva e coinvolgente, con un approccio il più possibile informale.</p> <p>Nonostante l'<b>educazione socio-emotiva</b> non sia ancora parte integrante dei <i>curricula</i>, nella scuola italiana i progetti finalizzati a essa trovano largo spazio, segno che gli insegnanti ne comprendono l'importanza e ne avvertono la necessità. Comportamenti a rischio che possono sfociare nella violenza e nel bullismo sono il risultato di un'inadeguata socializzazione emotiva e lavorare su quest'aspetto non solo procura benefici ai singoli individui "a rischio", ma serve a tutti e migliora il clima della classe e della scuola.</p> <p>Gli adolescenti appaiono sempre più vulnerabili, sia dal punto di vista psicologico che sociale e nel microcosmo della scuola essi devono imparare a conoscersi, a gestire le loro relazioni interpersonali con compagni e docenti, ad affrontare i problemi e gli stress quotidiani, a confrontarsi con l'insuccesso e la frustrazione. In altre parole, devono diventare emotivamente competenti, nel tentativo di raggiungere il proprio <b>benessere personale e sociale</b>, indispensabile per affrontare la vita quotidiana in modo positivo. La consapevolezza emotiva è la capacità di riconoscere ed etichettare le proprie emozioni e quelle altrui, ma anche la capacità di gestire le emozioni in modo appropriato, di prendere decisioni responsabili, di stabilire rapporti sociali corretti.</p> <p>È importante, quindi, che i ragazzi sappiano riconoscere e decodificare le proprie emozioni e quelle degli altri, siano capaci di esprimere i propri vissuti emotivi, comprendano le cause che scatenano alcune emozioni e soprattutto sappiano far fronte a ciò che provano, attraverso comportamenti adeguati.</p> <p>Attuare un laboratorio di educazione socio-emotiva significa creare delle esperienze di apprendimento attraverso le quali ciascun alunno possa acquisire <b>consapevolezza di sé</b> e delle proprie emozioni, favorire reazioni emotive equilibrate e adeguate alle diverse situazioni quotidiane, raggiungere il benessere personale e sociale.</p>

Titolo Edizione	Corpi in scena
<b>TUTOR</b>	<b>Prof.ssa FINAMORE Valeria</b>
<b>Descrizione</b>	<p>La dimensione teatrale, nel suo affrontare l'umano da diversi punti di vista, dà l'occasione di sperimentarsi in altro da sé, di rivelare qualcosa di più di se stessi, della propria ricchezza, dei propri limiti e delle risorse personali. Il teatro consente una trasformazione della persona apportando contributi positivi in termini relazionali e di benessere personale.</p> <p>Lo scopo ultimo di un percorso teatrale è quello di creare un "metodo ideale" atto a potenziare le capacità creative-espressive delle persone e contemporaneamente ad incrementare appunto la loro evoluzione personale</p>

	<p>delineando un cammino verso l'integrazione della personalità.</p> <p>L'obiettivo del modulo è l'ampliamento della coscienza e l'espressione di sé. Ad esse si può arrivare attraverso un processo che passa dal lavoro pre-espressivo, all'espressione del sé profondo tramite l'improvvisazione, per giungere infine alla rappresentazione dei propri vissuti, incarnati in un personaggio</p>
--	--

<b>Titolo Edizione</b>	<b>Il Cibo tra Sacro e Profano (la memoria gastronomica partenopea)</b>
<b>TUTOR</b>	<b>Prof.ssa VENTURINI Elisa</b>
<b>Descrizione</b>	<p>Il progetto, si propone di rafforzare le competenze culturali degli alunni dell'indirizzo enogastronomia, sulla grande e ricca storia della tradizione gastronomica napoletana, sulla grande e ricca tradizione festiva-rituale di Napoli e del territorio regionale campano, nonché di formare esperti nella conservazione, gestione e promozione dei Cibi Demo-etno-antropologici fornendo le competenze indispensabili per operare nel settore del turismo culturale, della conoscenza e promozione di tradizioni, culture e tipicità enogastronomiche, riti e pratiche festive, nonché altri eventi tradizionali e neo tradizionali, che possano diventare così, attrattori culturali e turistici di grande richiamo. Il processo formativo si fonderà, sotto il profilo metodologico-didattico sull'interdisciplinarietà, che terrà in considerazione il Cibo sotto diversi aspetti quali: quello gastronomico, religioso-culturale, storico-artistico e sociale. Per allargare le competenze tecniche e culturali dei partecipanti, si realizzerà una visita con itinerario tematico: <i>"Il Cibo Sacro e quello Profano... nei vicoli di Napoli"</i>.</p> <p>L'attività didattica analizzerà attraverso una riflessione antropologica, l'importanza del Cibo per il popolo napoletano, e la visione di esso attraverso le diverse arti. Gli allievi attraverso lo studio, il confronto, e la riflessione delle tradizioni, delle credenze e delle festività napoletane, scopriranno le storie, gli aneddoti ed i sapori della gastronomia di un tempo...che sembra mai passato. Essi acquisiranno la cultura gastronomica popolare e credenziale, diventandone "promotori e testimoni"; e tutelando così, la "memoria gastronomica" di chi li ha preceduti. Tale studio rafforzerà nel discente il suo rapporto con il territorio circostante, ed i prodotti che esso offre. Ne consegue, una più ampia acquisizione di competenze, capaci di trasferire le conoscenze di base in esperienze lavorative e sociali, contribuendo a valorizzare le zone rurali, che racchiudono in sé i caratteri distintivi del patrimonio storico, artistico, culturale del territorio napoletano.</p>

<b>Titolo Edizione</b>	<b>Fruit Design (l'arte dell'intaglio)</b>
<b>TUTOR</b>	<b>Prof. POLLIO Antonio</b>
<b>Descrizione</b>	<p>Il progetto, si propone di rafforzare le competenze culturali degli alunni dell'indirizzo alberghiero, sul ruolo essenziale che ha la frutta e la verdura nella nostra alimentazione; nonché di formare esperti nella</p>

	<p>conservazione e promozione dei cibi biologici.</p> <p>Inoltre, per allargare le competenze tecniche e culturali dei partecipanti, si realizzeranno lavori artistici di pittura e scultura, utilizzando prodotti alimentari (es. frutta e verdura) ai fini degli allestimenti scenografici per banchetti ed esercitazioni pratiche speciali.</p> <p>L'obiettivo è quello di divenire veri e propri ARTISTI!</p> <p>Il corso ha come obiettivo quello di conoscere e apprendere le tecniche base dell'intaglio!</p> <p>Stiamo parlando di arte, da inseguire con la massima precisione, con esercizio e serietà. Coloriamo i piatti con forme armoniose, precise, bellissime!</p> <p>Lezioni intense di formazione pratica, spelucchino e sgrubie in mano, sotto la guida ed attenta supervisione del docente, si effettueranno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavorazioni floreali con frutta</li> <li>• Lavorazioni floreali con verdura</li> <li>• Piccole e grandi piece per creare il centrotavola</li> <li>• Piccole e grandi piece per decorare i piatti</li> </ul>
--	--

<b>Titolo Edizione</b>	<b>Fatte 'na pizza</b>
<b>TUTOR</b>	<b>Prof. VITIELLO Francesco</b>
<b>Descrizione</b>	<p>Il modulo si rivolge prevalentemente agli studenti dell'indirizzo alberghiero enogastronomia, ma è aperto a tutti gli studenti che vogliano acquisire competenze sulla storia, le tecniche produttive e le caratteristiche nutrizionali del piatto più tipico della tradizione napoletana, tanto da essere annoverato nel patrimonio immateriale dell'UNESCO.</p> <p>Il modulo prevede una parte introduttiva sulla storia della pizza napoletana e la sua evoluzione fino ad oggi, per poi passare allo studio delle materie prime, alle tecniche di lievitazione, alla lavorazione ed alla cottura.</p> <p>Il modulo avrà prevalente carattere laboratoriale e si avvarrà di testimonianze di esperti del settore.</p> <p>Si tratta di un modulo, già sperimentato nell'annualità precedente che ha riscosso notevole successo, soprattutto tra gli alunni a rischio dispersione. L'obiettivo, infatti, oltre all'apprendimento delle tecniche di lavorazione è favorire la socializzazione, la condivisione, la capacità di lavorare in gruppo e di valorizzare gli aspetti positivi della nostra città.</p>