



SCUOLA FUTURA

CAGLIARI
2-5 febbraio 2024



Elmas – 02/02 2024

<<Scuola futura>>, iniziativa nazionale del Ministero dell'Istruzione e del Merito sugli investimenti del PNRR, lancia, durante la tappa di Cagliari, che si terrà dal 2 al 5 febbraio 2024, la settimana delle STEM (4 – 11 febbraio), il cui potenziamento è previsto dalla riforma del PNRR e nelle linee guida del Mim.

Il campus itinerante di <<Scuola futura>> toccherà tutte le regioni per coinvolgere le comunità scolastiche in laboratori didattici e formativi per studenti e docenti, coordinati dalle scuole polo nazionali per lo sviluppo di modelli innovativi di didattica digitale (Avv. 84780/2022).

A Cagliari saranno coinvolti circa 1500 studenti e docenti provenienti da circa 200 scuole di ogni regione d'Italia. Si svolgeranno laboratori sullo sport, il cibo e le nuove tecnologie digitali alle discipline scientifiche e tecnologiche.

Istituto Tecnico Agrario
DUCA DEGLI ABRUZZI **DU CA**

Birrificio
BEER PRODUCTION

Cantina
WINE PRODUCTION

Laboratorio trasformazione prodotti
FOOD PROCESSING

SCUOLA FUTURA

FUTURA@Cagliari
Passeggiata Bastione

2 giornate di innovazione sulla scuola dedicati alle materie STEM per una didattica propositiva e innovativa il cui obiettivo è far crescere studenti capaci di competere, reagire e gestire le problematiche poste dai casi reali

CAGLIARI
02-05
FEBBRAIO 2024

L'Istituto d'Istruzione Superiore «DUCA DEGLI ABRUZZI» di ELMAS presenterà i suoi laboratori innovativi, virtuali, remoti e reali permettendo ai visitatori di immergersi in essi attraverso video, realtà aumentata con i visori e dal vivo con semplici dimostrazioni nello stand dove verranno invitati a sperimentare in prima persona parte delle diverse realtà innovative che la scuola propone nella sua ricca offerta formativa dal laboratorio FOOD PROCESSING per studiare, condurre e sorvegliare diversi processi di trasformazione degli alimenti attraverso strumenti di progettazione e controllo da remoto passando per la nostra cantina con il laboratorio di WINE PRODUCTION cuore pulsante dell'azienda agraria dove approfondire la filiera enologica attraverso una sempre più moderna configurazione dotata di attrezzature all'avanguardia per il controllo e la gestione del processo produttivo, per arrivare all'ultima sfida: il laboratorio BEER PRODUCTION con il micro birrifico che rappresenta il primo tassello del "birrifico agricolo" a cui a breve seguirà la micro malteria che permetterà agli studenti di seguire l'intera filiera produttiva della birra a km 0.

Alcuni laboratori sperimentali sulla fisiologia delle piante verranno proposti utilizzando sensori acquistati con le azioni 1 e 2 dei finanziamenti del PNRR

Infine... l'arnia digitale, prima parte del laboratorio di biotecnologie che la scuola vestirà a nuovo a breve grazie al secondo posto nell'a.s. 2022/23 al concorso nazionale MAD FOR SCIENCE sarà visionabile allo stand!