

## 1) Torino – Evento promozionale dei laboratori territoriali

Marzo 13, 2018

Mercoledì 14 marzo 2018, dalle 16 alle 18, nella Sala Conferenze di Palazzo Bernini, Torino si terrà un evento di promozione dei 4 Laboratori Territoriali per l'Occupabilità Piemontesi, che hanno come scuole capo-fila gli Istituti Gae Aulenti (Biella), Pininfarina (Moncalieri), Cigna-Baruffi-Garelli (Mondovì) e Natta (Rivoli).

I Laboratori Territoriali, promossi e finanziati dal Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR), vedono coinvolte istituzioni scolastiche, enti pubblici, associazioni di categoria, aziende, e si propongono di costituire punti di incontro e di sperimentazione di soluzioni innovative in alcuni settori strategici, in base alla vocazione produttiva, culturale e sociale di ciascun territorio.

Sono invitate a partecipare all'evento le aziende interessate a conoscere da vicino le caratteristiche dei laboratori e i settori su cui intendono operare (robotica, materiali plastici, turistico-alberghiero, agro-alimentare, ecc.). Ognuno dei quattro laboratori presenterà la propria offerta di competenze e servizi e avrà la possibilità di ricevere suggerimenti e richieste dalle aziende presenti.

Contributo del partner FONDAZIONE PER LA SCUOLA

## 2) Corso di Formazione Coding e Robotica per la scuola primaria

Marzo 19, 2018

### **Laboratori Territoriali – Corso di Formazione Coding e Robotica – Fondazione per la Scuola Compagnia di San Paolo**

corso pratico, specifico per la scuola dell'Infanzia della Primaria di Primo e Secondo grado, mirato al conseguimento di competenze relative al coding e alla robotica.

Il corso proposto è una delle prime azioni dei futuri Laboratori Territoriali per l'Occupabilità ed è rivolto a tutto il personale di ruolo e non e verrà tenuto dall'ing. Flavio Renga esperto di coding per i più giovani. Il formatore è stato incaricato direttamente dalla Fondazione per le sue competenze ed esperienza maturata nella formazione dei docenti della scuola Primaria e tratterà esclusivamente la programmazione Scratch e mBot.

Le lezioni saranno prettamente pratiche e mireranno ad accompagnare i corsisti in un percorso laboratoriale ed esperienziale da riprodurre in classe con i propri allievi.

Il corso di 16 ore si svolgerà presso la sede centrale di viale Macallè dell'IIS Gae Aulenti di Biella nel lab 39 piano terra secondo il seguente calendario:

- Giorno 1: Giovedì 17 maggio, ore 14:00 – 18:00
- Giorno 2: Martedì 22 maggio, ore 14:00 – 18:00
- Giorno 3: Giovedì 24 maggio, ore 14:00 – 18:00
- Giorno 4: Martedì 29 maggio, ore 14:00 – 18:00

Al termine del percorso i partecipanti acquisiranno competenze utili a:

- sviluppare programmi in linguaggio Scratch replicabili in classe con i loro giovani studenti;
- programmare piccoli Robot a compiere azioni in autonomia (ad esempio seguire una linea sul terreno o rispondere a un evento sonoro/luminoso esterno);
- esplorare, valutare ed eventualmente modificare le risorse di programmazione disponibili in rete, applicandole alla propria materia scolastica di insegnamento.

Tali strumenti potranno inoltre essere utilizzati da subito in classe per avvicinare i più piccoli al mondo della programmazione e della robotica, in modo divertente ed efficace.

La frequenza al corso per un minimo di 12 ore darà diritto a relativo attestato che arricchisce il CV docente per il personale supplente, mentre sarà valido ai fini della Formazione Continua per il personale di ruolo e caricabile in piattaforma SOFIA.

A causa del taglio prettamente laboratoriale che si vuole dare al corso, sono disponibili solo 20 posti, al termine dei quali, con dispiacere dovremo rifiutare le adesioni.

#### ATTIVITA' FORMAZIONE DOCENTI

#### FINANZIAMENTO PARTNER: FONDAZIONE PER LA SCUOLA

## 3)Evento Avvio lavori Laboratori Biellesi per l'Occupabilità

Maggio 24, 2018

venerdì 25 maggio ore 9:00-12:30

Riunione preliminare dei Partner

*Aula Magna IIS Gae Aulenti  
viale Macallè, 54 – Biella*

Nell'ambito delle attività previste per l'avvio dei Laboratori Biellesi per l'Occupabilità, è in programma l'incontro in seduta plenaria dei rappresentanti di tutti i partner con il seguente ordine del giorno:

- |             |   |
|-------------|---|
| 9:00 – 9:15 | Accoglienza e registrazione dei partecipanti  |
| 9:15        | Saluti dei Dirigenti Scolastici prof. Cesare Molinari, prof. Gianluca Spagnolo e prof.ssa Raffaella Miori |
| 9:30        | Aggiornamento avanzamento del progetto a cura del DS prof. Cesare Molinari                                |

- 9:50                    Approvazione ufficiale dello Statuto
- 10:00                   Insedimento del Comitato Temporaneo di Gestione in funzione fino alla nomina degli organi statutari previsti entro il 31/12/2018
- 10:15                   Presentazione del sito Laboratori Biellesi, del sito dei Laboratori Piemontesi e delle pagine FB dedicate e assegnazione incarichi ai partner inerenti le attività di comunicazione
- 10:30                   Condivisione degli ambiti di sviluppo dei contenitori:
- Staff Tecnico – Programmazione Eventi
  - Sviluppo settore Enogastronomico, Agrario, Agroindustria e Trasformazione dei prodotti tipici del territorio
  - Sviluppo settore ICT, Automazione, Robotica e Coding
  - Sviluppo della Didattica Laboratoriale per la Scuola Primaria e Secondaria di I grado
  - Formazione Continua degli adulti, degli ordini professionali e delle associazioni di categoria
- 11:00                   Dibattito e parola ai partner
- 12:00                   Visita presso i Laboratori Territoriali, saluti e conclusione dei lavori

Cortesemente vogliate trasmetterci entro il 22 maggio 2018 tramite il seguito modulo, il nominativo del legale rappresentante e il nominativo del Vs. delegato a partecipare all'Assemblea dei Partner e a mantenere i contatti futuri.

Tale procedura si rende indispensabile per la validità alle votazioni in Assemblea dei Partner.

#### ATTIVITA': ORGANIZZAZIONE GESTIONALE – ASSEMBLEA PARTNER

### 4) GIOVANI E LAVORO: CRESCERE NEL MONDO DELLE COMPETENZE CON L'APPRENDISTATO

Maggio 28, 2018

La Camera di Commercio di Biella e Vercelli, in collaborazione con Unioncamere Piemonte e Regione Piemonte, ha il piacere di invitarvi al convegno GIOVANI E LAVORO: CRESCERE NEL MONDO DELLE COMPETENZE CON L'APPRENDISTATO Biella, 29 maggio 2018 ore 14:30 Biella – Sala Formazione – 2° piano – Via Aldo Moro, 15 L'incontro è rivolto ai GIOVANI E LAVORO: CRESCERE NEL MONDO DELLE COMPETENZE CON L'APPRENDISTATO

CONTRIBUTO DEL PARTNER CCIAA dei Laboratori Biellesi per l'Occupabilità

## 5) Il robot sommelier al Festival Internazionale di Robotica promosso dall'Università di Pisa

Settembre 21, 2018

La rappresentanza dell'IIS Gae Aulenti sezione Robotica dal 27 settembre al 1 ottobre è stata invitata a partecipare con il Robot Sommelier con un proprio stand al Festival Internazionale di Robotica promosso dall'Università di Pisa, e dai migliori istituti di ricerca (Normale di Pisa e Sant'Anna di Pisa) e patrocinato dal MIUR. <http://www.festivalinternazionaledeellarobotica.it/it/> Insieme alle aziende e ai ricercatori universitari nel settore nuove tecnologie e innovazione, gli studenti e i prof.ri Giuseppe Aleci e Roberto Donini presenteranno i prototipi in intelligenza artificiale realizzati nei nostri Laboratori

ATTIVITA': FORMAZIONE ALUNNI

## 6) Il 21 novembre si inaugurano i Laboratori Territoriali per l'Occupabilità

Novembre 19, 2018

E' con grande piacere che annunciamo, in data 21 novembre, l'inaugurazione ufficiale dei Laboratori Territoriali per l'Occupabilità di Biella. Saranno presenti all'appuntamento i partner del progetto, che a margine del banchetto inaugurale si riuniranno per la prima assemblea dei partner. Questi i punti all'ordine del giorno:

1. Organi Statutari
2. Relazione sullo stato dei lavori da parte dell'IIS Gae Aulenti Istituto Capofila
3. Approvazione del Piano delle Attività dei Laboratori Territoriali fino a giugno 2019

## Inaugurazione dei Laboratori Biellesi per l'Occupabilità

21 novembre, 2018

Pubblichiamo le foto dell'inaugurazione dei laboratori biellesi per l'occupabilità e i video degli interventi del Direttore Generale dell'USR Piemonte dott. Manca, dell'assessore del comune di Biella Fulvia Zago, del consigliere provinciale Paolo Rizzo ed infine i ringraziamenti del dirigente scolastico Cesare Molinari.

ATTIVITA': ORGANIZZAZIONE GESTIONALE – ASSEMBLEA PARTNER

## 7) Incontro del gruppo enogastronomia, agroindustria e trasformazione prodotti

Gennaio 28, 2019

In data 24 gennaio si è riunito il gruppo di lavoro agricolo, enogastronomico ed agroindustriale, con l'obiettivo di ragionare su quali, in questi ambiti, saranno le attività dei laboratori di viale Macallè nei prossimi mesi. Presenti all'incontro Coldiretti, Confesercenti, Unione Industriale Biellese e IIS Gae Aulenti. Di seguito i punti all'ordine del giorno:

- . Trasformazione prodotti
- . Attività di valorizzazione prodotti tipici
- . Corsi ed eventi

ATTIVITA': ORGANIZZAZIONE GESTIONALE – ASSEMBLEA PARTNER

## 8) Acquisto di attrezzature, riunione del gruppo di lavoro

Gennaio 17, 2019

*In data 16 gennaio 2019 si è riunito il gruppo di lavoro che si propone di pianificare l'acquisto delle attrezzature da inserire negli spazi destinati al Laboratorio Territoriale di sistemi, robotica e automazione che verrà allestito entro il mese di maggio presso i locali di corso Pella 12A dell'IIS Gae Aulenti. Presenti all'incontro scuola, aziende e associazioni; in particolare: IIS Gae Aulenti, Cnosfap, UIB, CNA, Confartigianato, Siemens, Manuex, Lawer.*

ATTIVITA': ORGANIZZAZIONE GESTIONALE – ASSEMBLEA PARTNER

CONTRIBUTO DEI PARTNER IN ELENCO per supporto organizzativo

## 9) Incontro della rete Ariar Piemonte

Febbraio 20, 2019

Pubblichiamo le foto dell'incontro della rete Ariar, presidi degli alberghieri del Piemonte, che si è tenuto, presso i Laboratori Territoriali per l'Occupabilità, mercoledì 13 febbraio 2019.

ATTIVITA' DI VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI

## 10) La sfida regionale ai Laboratori per l'Occupabilità di Biella

Febbraio 26, 2019

L'Agriturismo La Fucina di Vigliano Biellese ha vinto il titolo di rappresentante del Piemonte nella sfida regionale Cia "incontraiamoCIAtavola", disputata ai **Laboratori Biellesi per**

**L'Occupabilità** di Viale Macallè a Biella dell'Istituto Alberghiero **Gae Aulenti**, nella giornata di lunedì 25 febbraio scorso. Il titolare **Carlo Falcetto** e il suo Agrichef **Omar Merendino** hanno conquistato la giuria con **La Bugella**, un dolce a base di creme di castagne, presentato con molto effetto scenico, creato appositamente per l'evento.

Nove gli agriturismi in gara. Per la provincia di Alessandria: **Cascina Cerola** (uova alla Marcellina), **Agriturismo Olivazzi** (Gran, Euv su piatto di pane), **La Castagnola** (salamino d'inverno); per la provincia di Asti: **Agriturismo Bigatti** (carne cruda battuta al coltello); per la provincia di Biella: **La Fucina** (Bugella), **La Bessa** (plin di paletta biellese su fonduta Maccagno e olio di nocciole); per la provincia di Cuneo: **Al Nemoreto** (coniglio all'Arneis); per la provincia di Torino: **Cascina Branca** (girello al sale); per Verbania: **Cascina Chiara** (brasato).

Membri di giuria: **Alfio Gangarossa** – docente di enogastronomia settore Cucina dell'Istituto Gae Aulenti, lo chef **Fabio Baldissin**, la giornalista **Emanuela Bertolone**, il presidente della Camera di Commercio Biella/Vercelli **Alessandro Ciccioni**, il presidente della Provincia **Gianluca Foglia Barbisin**, il vicesindaco **Diego Presa**.

Il presidente regionale di Cia Piemonte **Gabriele Carenini**, che ha presenziato all'iniziativa, si è congratulato con gli organizzatori per la riuscita della manifestazione e con tutti i cuochi per l'abilità dimostrata in cucina.

“La ‘sfida’ di Biella – ha dichiarato Carenini – è stata un'occasione per presentare la ricchezza del nostro Piemonte, pieno di storia e tradizioni, e le eccellenze enogastronomiche delle varie province. Obiettivo dell'evento anche la promozione della rete degli agriturismi sul territorio associati a Turismo Verde Cia e del circuito delle aziende che effettuano la vendita diretta aderenti a La Spesa in Campagna”. A condurre l'evento regionale, l'addetta stampa Cia Alessandria **Genny Notarianni**.

## Contributo del Partner CIA (confederazione Italiana Agricoltori)

### Attività: valorizzazione dei prodotti tipici del territorio

## 11) ERASMUS 2019-2020 – Gli studenti imparano a fare la pizza

Marzo 18, 2019

La settimana avviatasi lunedì 11 Marzo, all'interno dell'istituto Q. Sella, ha visto come protagonisti 12 dei suoi studenti, che hanno aderito al progetto di interscambio culturale “Erasmus Follow Me” e sono stati coinvolti in una serie di attività in collaborazione con altri 3 Paesi esteri. Sono giunti infatti, per un soggiorno di 5 giorni qui a Biella, ragazzi provenienti da Spagna, Portogallo e Croazia. Il gruppo, composto complessivamente da 30 studenti e 8 professori si è impegnato per raggiungere l'obiettivo del progetto, ovvero la produzione di materiale incentrato su alcuni beni patrimonio dell'Unesco, lasciandosi condurre lungo il ricco itinerario proposto dalla Scuola.

Il primo giorno infatti, dopo le presentazioni preliminari, il gruppo si è recato ad Oropa, dove gli studenti italiani hanno abilmente fatto da ciceroni agli stranieri, guidandoli per tutti i dintorni del Santuario, e deliziandoli con piatti tipici quali polenta, taglieri di salumi e cioccolata calda.

Il giorno successivo è stata la volta di Viverone, in cui si è svolta una visita guidata in battello per apprezzare i siti storici nei pressi del lago, e, nel pomeriggio, ci si è spostati ad Ivrea, per visitare il MAM ‘Museo Virtuale dell'Architettura Moderna’ e le Officine Olivetti.



Il terzo giorno gli studenti hanno preso parte ad un laboratorio culinario nelle cucine dei Laboratori Biellesi per l'Occupabilità, durante il quale hanno preparato la pizza che successivamente hanno consumato per pranzo (vedi foto allegate).

In seguito il gruppo è rientrato all'IIS per produrre, nei laboratori di informatica, gli elaborati contenenti fotografie ed informazioni tratte dal loro soggiorno in Italia, unitamente a quelle riguardanti patrimoni del loro Paese di provenienza. Infine, si sono ritrovati la sera stessa per cenare tutti insieme presso la Birreria Biellese.

L'ultimo giorno i ragazzi hanno trascorso altre ore insieme dedicandosi ancora ai loro lavori e, purtroppo, anche ai saluti. Non si sono però lasciati con un addio, bensì con un arrivederci, perché durante l'anno 2020 saranno gli studenti italiani ad essere ospitati in uno dei tre Paesi che hanno aderito al progetto.

Il Progetto Erasmus in collaborazione con l'IIS Q. Sella non è stato una novità, infatti eventi simili erano già stati realizzati nel 2017 e nel 2018. Quest'anno, come gli altri, il fine dell'attività è stato quello di condividere un progetto che desse la possibilità agli alunni biellesi di confrontarsi con quelli provenienti da altre nazioni, non solo attraverso uno scambio didattico utilizzando le proprie conoscenze disciplinari e in particolare la seconda lingua, ma soprattutto attraverso un confronto culturale e sociale.

Attività: formazione alunni, promozione del territorio, valorizzazione dei prodotti tipici

CONTRIBUTO DEL PARTNER ITIS BIELLA

## 12) Secondo Corso Pensiero Computazionale

Marzo 12, 2019

Vi contatto perchè iscritti in prima Sessione al corso pratico di **Pensiero Computazionale**, che a causa del grande numero di adesioni, vi aveva visti esclusi.

Il corso è stato pensato e strutturato per docenti della Scuola dell'Infanzia e del primo ciclo della Scuola Primaria ed è promosso dai Laboratori Territoriali per l'Occupabilità.

Come promesso ad ottobre 2018, siamo lieti di confermare l'attivazione di una seconda sessione.

***Per confermare la Vs. partecipazione è sufficiente rispondere alla presente mail entro giovedì 14 marzo all'indirizzo [alessia.baldin@iisgaeaulenti.it](mailto:alessia.baldin@iisgaeaulenti.it)***

Le lezioni saranno tenute dall'ing. Flavio Renga della Fondazione per la Scuola della Compagnia di San Paolo di Torino e coordinate dall'IIS Gae Aulenti di Biella.

Per frequentare con profitto, non sono richieste nozioni informatiche di base e le competenze acquisite sono immediatamente spendibili con gli allievi.

Il corso si terrà presso viale Macallè dell'IIS Gae Aulenti di Biella nel lab 39 piano terra con il seguente calendario:

- Giorno 1: Giovedì 21 marzo ore 14:00 – 18:00
- Giorno 2: Giovedì 28 marzo ore 14:00 – 18:00
- Giorno 3: Giovedì 4 aprile ore 14:00 – 18:00
- Giorno 4: Giovedì 11 aprile ore 14:00 – 18:00

Allegato troverete il programma delle lezioni.

La frequenza al corso per un minimo di 12 ore darà diritto a relativo attestato, che per il personale supplente arricchisce il CV, mentre per il personale di ruolo, sarà valido ai fini della Formazione Continua e caricabile in piattaforma SOFIA.

Essendo il corso prettamente pratico, si consiglia, per chi ne disponesse, di presentarsi con il proprio dispositivo (vanno bene PC portatili, Windows o MAC).

Cordiali Saluti prof.ssa Alessia Baldin Animatore Digitale IIS Gae Aulenti – Biella

## ATTIVITA': FORMAZIONE DOCENTI

### CONTRIBUTO DEL PARTNER FONDAZIONE PER LA SCUOLA

#### 13) Forni professionali Rational – un corso per gli studenti delle classi quinte

Maggio 6, 2019

Grande opportunità per gli studenti delle classi quinte del corso alberghiero (settore enogastronomico), che nelle ultime settimane hanno imparato ad utilizzare i forni professionali Rational ascoltando e lavorando fianco a fianco con gli chef dell'azienda tedesca, leader mondiale del settore. Di seguito riportiamo alcune immagini di quella che è stata un'occasione per accrescere le proprie competenze e conoscere più da vicino una grande realtà.

Contributo del partner: project center

Attività: formazione allievi

#### 14) Progetto cuochi in erba, crescere cucinando

Maggio 17, 2019

Mercoledì 8 maggio, nell'ambito del progetto "Cuochi in erba", i laboratori hanno ospitato degli chef specialissimi: gli alunni della Scuola dell'Infanzia di Zumaglia, che insieme con la prof.ssa Marangon si sono cimentati nella creazione (e nel consumo!) di pizze, focacce e biscotti. Insomma... non è mai troppo presto per mettere le mani in pasta!

ATTIVITA': didattica laboratoriale per giovani fascia 6-14 anni

Contributo del Partner SCUOLE PRIMO CICLO

#### 15) ROMA 27 SETTEMBRE – Insieme al Ministro Fioramonti

Ottobre 14, 2019

Il 10 Maggio abbiamo avuto il piacere di conoscere Il Viceministro dell'Istruzione Fioramonti in occasione dell'evento al Campidoglio, quando siamo stati invitati con il nostro robottino-albero.



## PIAZZA CAMPIDOGLIO 10 MAGGIO ROMA: PRESENTATO IL ROBOT REALIZZATO DAI LBO

Presto avremo il piacere di rivederlo da Ministro, infatti in occasione dell'iniziativa Climate Action Week, settimana d'azione per il clima che si terrà a Roma dal 20 al 27 settembre, presso la sala Aldo Moro del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, siamo stati invitati all'incontro "Ambiente: la lezione più importante".

Il 27 settembre p.v. alle ore 14.30 una nostra delegazione di studenti accompagnati dai prof.ri Giuseppe Aleci e Roberto Donini presenterà al ministro alcuni prototipi di robot creati sul tema dell'educazione ambientale.

Ancora una volta Biella e i **Laboratori Biellesi dell'Occupabilità sono Città della Robotica.**

### ATTIVITA': Formazione allievi- valorizzazione del territorio

#### 16) LabTO Mondovì in visita ai Laboratori biellesi per l'occupabilità

Ottobre 28, 2019

Si è tenuta lo scorso lunedì 28 ottobre la visita ai Laboratori biellesi per l'occupabilità da parte di una nutrita delegazione di Dirigenti scolastici e Docenti dei Laboratori Territoriali per l'Occupabilità Mondovì. I laboratori sono stati allestiti nell'edificio già sede dell'azienda di Trasporti ATAP, di proprietà del Comune di Biella, e sviluppano un'offerta formativa legata ai settori dell'accoglienza e dell'agroalimentare grazie ad una cucina professionale attrezzata per la trasformazione alimentare, una cucina didattica e spazi per eventi e corsi. I partecipanti sono stati accolti dagli studenti del corso alberghiero che hanno gestito la sala e le preparazioni del pranzo.

Scopo della visita è stato quello di avviare una collaborazione nel settore dell'agroalimentare attraverso una sinergia di competenze complementari. Entrambi i Laboratori lavorano infatti sul tema dell'agroalimentare, ma mentre il laboratorio biellese si occupa di enogastronomia, trasformazione dei prodotti agroalimentari e valorizzazione dei prodotti tipici del territorio, i laboratori del Monregalese, dell'Albese e del Braidese lavorano maggiormente sull'analisi delle materie prime, sullo sviluppo di nuovi prodotti e sull'ideazione di un packaging eco-sostenibile.

Sarà quindi avviata una produzione di conserve e confetture a partire dalle materie prime del territorio biellese che verranno lavorate e trasformate nella cucina professionale attrezzata, mentre i laboratori di Mondovì, Alba, Bra e Ceva le analizzeranno da un punto di vista della salubrità e delle qualità organolettiche definendone la tracciabilità e sviluppando una campagna di comunicazione ad hoc. Il progetto rappresenta un primo esempio di cooperazione a livello regionale fra due dei quattro Laboratori Territoriali Piemontesi.

Attività: promozione del territorio,

Contributo Partner: FONDAZIONE PER LA SCUOLA

## 17) Oropa 17 – 4 – 1910. Ricette da 100 anni”

Dicembre 10, 2019

Lo scorso 30 novembre è stata presentata la prima pubblicazione dei Laboratori Biellesi per l’Occupabilità.

Si chiama **“Oropa 17 – 4 – 1910. Ricette da 100 anni”** e contiene immagini, ingredienti e ricette (in italiano e in inglese) estratti da più di duecento piatti di un antico ristorante del Santuario di Oropa. Gli eredi dei proprietari del ristorante hanno gentilmente condiviso le ricette manoscritte con gli insegnanti Leila Zangrossi e Alberto Regis, che insieme con altri docenti e studenti della nostra scuola si sono occupati dei lavori di realizzazione del libro, che si propone di raccontare e promuovere sapori e tradizioni del territorio biellese.

Attività di valorizzazione del territorio

## 18) “Spreco”: muffin e tisane di recupero contro il cibo spazzatura

Dicembre 19, 2019

Cos’è “spreco”? E’ il nome del muffin che nei mesi scorsi gli studenti delle classi quarte e quinte del Gae Aulenti (corso alberghiero) hanno progettato e realizzato, coordinati dal prof. Baldissin in collaborazione con il Centro Territoriale per il Volontariato e l’ASL 12 di Biella.

“Spreco” è una merenda sana e naturale, realizzata esclusivamente con scarti naturali. I nostri studenti l’hanno offerta insieme a una tisana (ovviamente realizzata con alimenti di recupero) alle persone che, sabato 14 dicembre, hanno visitato i mercatini di Natale dei portici di Palazzo Oropa: un modo dolce e caldo per promuovere alimentazione consapevole!

Contributo partner: Centro Territoriale per il volontariato (filoda tessere)

Attività: formazione allievi

## 19) Delegazione namibiana ospite dei Laboratori di Enogastronomia

6 novembre 2019

Mercoledì 6 novembre 2019 i nostri laboratori hanno avuto l’onore di ospitare una delegazione di alte cariche istituzionali e rappresentanti dell’imprenditoria della Namibia. Il gruppo, in visita presso il nostro territorio nell’ambito di iniziative legate al recente ingresso della città di Biella nel Creative Cities Network UNESCO, ha visitato i laboratori sotto la guida del DS Molinari, in compagnia del sindaco Corradino, dell’assessore Greggio e di altri rappresentanti della politica e del turismo locale. Il servizio è stato curato dagli alunni delle classi terze dell’IIS Gae Aulenti, coordinati dai docenti Corte e Serrani.

Attività: Promozione del Territorio

Contributo del partner: Comune di Biella

## 20) Formazione docenti – Corso Industria 4.0

Gennaio 16, 2020

nel piano di formazione dei **Laboratori Biellesi per l'Occupabilità**, grazie al contributo della **Fondazione per la Scuola della Compagnia di San Paolo di Torino**, vi segnaliamo l'imminente svolgimento della seconda edizione del corso **Industria 4.0**, rivolto ai docenti della Scuola Secondaria di Primo e Secondo Grado, in particolare agli insegnanti di Lettere e Tecnologie.

Il corso proposto verrà tenuto da esperti provenienti dalla Fondazione per la Scuola della Compagnia di San Paolo e dalla Fondazione LINKS di Torino.

L'obiettivo del corso è fornire ai docenti conoscenze essenziali delle trasformazioni in corso nell'industria. Sono previste visite in azienda, attività laboratoriali sull'uso delle nuove tecnologie in ambito IoT, realtà virtuale, realtà aumentata e momenti di progettazione didattica per una ricaduta nelle classi dei contenuti del corso, che è gratuito e si svolgerà secondo il seguente calendario:

- Modulo 1: martedì 11 febbraio ore 14:00 – 18:00, presso l'aula 3.0 della sede di viale Macallè dell'IIS Gae Aulenti
- Modulo 2: martedì 18 febbraio ore 14:00 – 18:00, presso l'azienda Manuex in via Marconi 111, Quaregna
- Modulo 3: martedì 3 marzo ore 14:00 – 18:00, presso i Laboratori di Robotica e Automazione della sede di Corso Pella dell'IIS Gae Aulenti
- Modulo 4: martedì 17 marzo ore 14:00 – 18:00, presso l'aula 3.0 della sede di viale Macallè dell'IIS Gae Aulenti

La frequenza per un minimo di 12 ore darà diritto a relativo attestato che risulterà valido ai fini della Formazione Continua; i soli docenti di ruolo potranno inserirlo in piattaforma SOFIA.

In allegato il programma del corso, che vi chiediamo di diffondere insieme con la presente comunicazione.

ATTIVITA': FORMAZIONE DOCENTI

CONTRIBUTO DEL PARTNER FONDAZIONE PER LA SCUOLA, MANUEX

## 21) Il ministro Azzolina a pranzo ai Laboratori

21 febbraio 2020

Ospite a pranzo l'onorevole Lucia Azzolina, Ministro dell'Istruzione ed ex docente proprio qui a Biella.

Il ministro ha visitato i laboratori in conclusione di una mattinata importante, durante la quale ha partecipato alla cerimonia di premiazione delle scuole vincitrici del concorso in memoria di Marco Zanotti, provveditore agli studi mancato nel febbraio 2018.

Presenti ai laboratori anche Fabrizio Manca, direttore generale dell'Ufficio Scolastico Regionale, insieme con i dirigenti degli istituti scolastici biellesi. Il servizio è stato curato dai docenti e dagli allievi dell'IIS Gae Aulenti.

### Attività: Promozione del territorio

## 22) Laboratori di robotica e automazione: le attrezzature

**10 ottobre 2020**

Tra la primavera e l'estate, grazie al fondamentale contributo di Incas SPA, sono stati completati i lavori di installazione dei laboratori di robotica e automazione, che sono ormai pronti ad avviare le loro attività. Abbiamo dunque chiesto al prof. Roberto Donini, docente di Laboratori Tecnologici per il corso di studi "Manutenzione e assistenza tecnica" dell'IIS Gae Aulenti e referente dei labs, di mostrarceli per conoscerne le attrezzature.

Entrando nel laboratorio si incontrano subito dodici postazioni di lavoro dotate ciascuna di un PLC S7 1200 Siemens. Tutti i PLC sono collegati a computer con processore I7 di ultima generazione, adatti anche a software CAD o a programmare esperienze di realtà virtuale e aumentata.

Disposti lungo le pareti, intorno alle postazioni PC, ci sono 5 pannelli Siemens, ciascuno dei quali contiene vari PLC, tutti collegati in rete (anche in WiFi). I pannelli hanno PLC e sensoristica in numero e complessità crescenti e un numero crescente di attuatori. L'interfaccia con la macchina è permessa da quattro terminali HMI (human machine interface).

Proseguendo, oltre i pannelli, si giunge alla parte di laboratorio che ospita le attrezzature Comau, tra cui segnaliamo due bracci didattici e.DO, con terminali e interfacce. I bracci meccanici possono essere programmati con linguaggio industriale PDL2 oppure in ambiente didattico (coding); sono dunque utilizzabili anche da bambini. Ancora in questa sezione un nastro trasportatore Incas, utilizzabile per esperimenti di automazione.

Completano le attrezzature una stampante 3d professionale compatta Delta WASP, un visore per realtà virtuale Oculus Rift e un hub per casa intelligente Amazon Echo Plus, sfruttabile per simulazioni di domotica.

### Attività: realizzazione

## 23) CORSO DI FORMAZIONE PLC SIEMENS

Dicembre 18, 2020

E' iniziato giovedì 22 ottobre il corso di formazione sui PLC Siemens dedicato ai docenti coinvolti nelle operazioni dei laboratori di robotica e automazione. Al termine della giornata di lavori l'esperto docente Bruno Alois si è detto entusiasta dei laboratori e delle loro attrezzature. Il corso avrebbe dovuto proseguire il 5 novembre, ma è stato rinviato a data da destinarsi a causa dell'emergenza sanitaria in corso. Le attività riprenderanno quanto prima. Nell'attesa, al link che segue trovate qualche immagine della giornata di lezione:

ATTIVITA': FORMAZIONE DOCENTI

CONTRIBUTO DEI PARTNER UIB, SIEMENS, COMAU, INOMA