



A cura di M. Icarelli, A. Gasperi, N. Mirandola

REPORT

Presentiamo il report delle **attività di laboratorio** svolte nel primo incontro del **Corso di formazione per tutor esperti nei percorsi di alternanza scuola lavoro**.

Obiettivo delle attività era la messa a fuoco dei concetti di

- **Competenza (chiave e dell'asse disciplinare)**
- **Capacità/abilità**
- **Conoscenza.**

con riferimento al **Documento Tecnico** sull'obbligo di istruzione.

Il primo laboratorio "Quella testarda di Marina", richiedeva ai corsisti di **analizzare un caso** concreto, seguendo una pista di analisi (sono riportati, qui sotto, il caso e la consegna).

Il secondo laboratorio chiedeva di **costruire un caso**, secondo specifiche fornite dai formatori.



STUDIO DI CASO: Quella testarda di Marina

Adattato da P. Rossi, *Valutare per dare valore*, F. Angeli, 2006, pp. 23-28; *materiali a cura di Antonio Gasperi*

CONTESTO GENERALE

L'impresa e il suo ambiente

Si tratta di uno stabilimento alimentare di medie dimensioni, sito nella zona industriale di un comune appartenente al distretto industriale dolciario veronese. Lo stabilimento fa parte di una azienda che commercializza da anni i suoi prodotti dolciari con un marchio di una certa notorietà.

Il reparto di lavorazione

È un reparto con 6 addetti ed un caporeparto: deputato alla produzione di una linea di biscotti, è dotato di macchinari vari che rendono la lavorazione molto automatizzata.

ATTORI

Marina, la protagonista

Marina ha 29 anni ed è un'operaia addetta ad una linea di produzione di biscotti. Ha alle spalle 7 anni di lavoro nell'azienda e, grazie ad una certa versatilità, è passata attraverso vari reparti eseguendo di volta in volta mansioni diverse. Non è il suo primo impiego.

Il capoturno

Dipendente dell'azienda da 30 anni, si è sempre distinto per il comportamento responsabile e la disponibilità nei confronti del personale affidatogli.

Il laboratorio tecnico

Formato da 3 tecnici di laboratorio: il responsabile vi lavora da diversi anni, mentre gli altri sono giovani neoassunti.



Il titolare dell'azienda

Self made man, ha fondato l'azienda alla fine degli anni '60, dedicando molto impegno al suo sviluppo: ora è piuttosto anziano ed assillato dal problema della trasmissione della direzione ai familiari.

I FATTI

Marina lavora ad una linea di produzione di biscotti: si tratta di una sorta di grande e lunga rotativa, come quelle che stampano i giornali. Qui però, invece della carta, all'inizio entra un impasto e alla fine, al posto di un giornale, esce una confezione di biscotti in un sacchetto. La nostra Marina sta scaricando l'impasto dall'impastatrice e si accinge a caricarlo nell'impianto di lavorazione, quando nota con stupore che nell'impasto galleggia un cordoncino. Lo toglie e capisce subito di che si tratta: è il cordoncino dell'apertura a strappo dei sacchi di sale. Probabilmente – pensa – chi ha preparato l'impasto l'ha fatto cadere inavvertitamente nell'impastatrice.

Avverte quindi il capoturno che prende il cordoncino e va in laboratorio per farlo analizzare. La risposta del laboratorio è che il cordoncino è intatto ed è di materiale per alimenti. Pertanto il capoturno torna da Marina dandole l'ok a mettere in produzione

quell'impasto. Ciò detto se ne va di tutta fretta perché tutto preso da un grosso inconveniente successo in un'altra linea di produzione.

Marina, a questo punto, potrebbe caricare l'impasto nell'impianto e starsene tranquillamente a sorvegliare il funzionamento, magari scambiando quattro chiacchiere con il collega addetto alla linea accanto. Marina invece è una di quelle "toste": quelli del laboratorio e il capoturno i sacchi del sale non li hanno mai aperti. Lei invece sì, e sa per esperienza che spesso al cordoncino a strappo rimangono attaccati anche i lembi di chiusura del sacco. L'impastatrice lavorando l'impasto potrebbe averli fatti staccare assieme al cordoncino di strappo: siccome i lembi sono di plastica trasparente, se fossero finiti anch'essi nell'impasto sarebbe difficile vederli.

È chiaro che l'impasto non può essere contaminato dalla plastica; se poi un suo frammento finisse dentro un biscotto e da lì sotto i denti di un consumatore, sarebbe un disastro per l'azienda. È molto difficile che ciò accada, perché è impossibile che tutti gli eventuali pezzi di plastica caduti nell'impasto superino il filtro del "rotostampo", il meccanismo che dà la forma al biscotto. Infatti quasi tutti i pezzetti rimarrebbero impigliati nel rotostampo. Però ci si accorgerebbe della cosa solo a fine turno, quando terminata la produzione si andrà a pulire il rotostampo, con un'operazione laboriosa che può essere eseguita solo a produzione ferma. Ma se così succedesse si dovrebbe scartare l'intera produzione di quel turno.

Marina pensa innanzitutto a limitare i danni: prima di caricare l'impasto "sospetto" aspetta che si svuoti il "polmone" che separa la linea di produzione da quella di confezionamento del prodotto. Poi si annota l'ora esatta in cui ha messo in produzione quell'impasto per poter individuare esattamente da dove iniziare a scartare il prodotto eventualmente "inquinato" dalla plastica. Però da lì a fine turno c'è del tempo e verranno lavorati almeno altri due carichi di impasto: se a fine turno, pulendo il rotostampo, si scoprissero pezzi di plastica impigliati, si dovrebbe buttar via un sacco di prodotto lavorato e confezionato inutilmente; un grosso spreco che a Marina non va giù.

Pensa allora che forse c'è un modo per controllare se della plastica è caduta nell'impasto prima ancora che rimanga impigliata nel rotostampo: si tratta del nastro di salita che porta al rotostampo, dove l'impasto viene frantumato e dove quindi è più facile accorgersi dell'eventuale presenza di un corpo estraneo anche se trasparente come la plastica dei sacchi del sale. Anche se le probabilità di scoprire questi pezzi di plastica non sono molte, vale la pena di tentare: l'azione comporta un certo sforzo, perché il nastro di salita al rotostampo scorre molto in alto ed è necessario quindi procurarsi una scala a libretto, che Marina reperisce in officina e trasporta fino all'impianto. Quindi appollaiata come un avvoltoio si mette a scrutare attentamente l'impasto che sta arrivando al rotostampo: i suoi timori erano fondati, ecco una prima strisciata di plastica e poco dopo l'altro lembo del sacco del sale.



Conoscenze:

- Marina conosce l'intero ciclo produttivo, oggetti, metodi e materiali anche non inerenti il suo lavoro specifico (ha fatto nella stessa azienda esperienze diverse).
- Conosce i macchinari
- Conosce gli spazi dell'azienda

Capacità/abilità

- Capacità di analisi della situazione specifica in cui si trova;
- Capacità di progettare un intervento di emergenza;
- Capacità di muoversi nell'ambiente di lavoro;
- Capacità di valutare la situazione.

Competenze

- Competenza di transfer (trasferisce in altri ambiti competenze acquisite)
- Competenza nell'agire in modo autonomo e responsabile, assumendone i rischi;
- Competenza nell'avere il senso e la consapevolezza di quanto sta facendo;
- Competenze etiche e valoriali verso il lavoro;
- Competenze comunicative

Infine in tema di **valorizzazione del lavoro**. La discussione del gruppo si allarga al problema di come favorire negli studenti atteggiamenti come quello di Marina. Emergono le seguenti osservazioni:

- si deve **mettere l'allievo di fronte a realizzazioni pratiche**, unire la fatica dell'apprendimento teorico con l'agire pratico, in situazione (la scuola non mette il ragazzo in situazioni di difficoltà e complessità);
- occorre utilizzare **valutazioni autentiche e significative**;
- si deve scegliere un insegnamento che non sia addestramento, ma renda possibile un **apprendimento consapevole** di quel che si sta facendo;
- serve una **didattica collaborativa**.

Naturalmente si conclude che Marina va promossa e, possibilmente, maritata col figlio del titolare, erede della fabbrica...

Laboratorio COSTRUZIONE DEL CASO (in analogia con il caso di Marina)

Consegna:

In analogia con il "Caso di Marina" esaminato nel Laboratorio - studio di caso, si costruisca il caso di uno studente:

- ❖ Che sta frequentando il quarto anno di un LICEO SOCIO-PSICO-PEDAGOGICO;
- ❖ Che sta svolgendo un'esperienza ASL presso un CENTRO DIURNO PER RAGAZZI DISABILI.

Il caso deve presentare una situazione concreta, dalla quale emergano:

- almeno una **competenza chiave**;
- alcune **competenze disciplinari** dell'asse culturale di riferimento del gruppo di lavoro (LINGUAGGI);
- alcune **abilità** relative alla competenza chiave e alle competenze disciplinari considerate;
- alcune **conoscenze** relative alla competenza chiave e alle competenze disciplinari considerate.

Report:

Scenario/attori

Il caso si verifica in un CEOD per **ragazzi disabili** (una decina sono gli ospiti). **Massimo**, studente del Liceo socio-psico-pedagogico, svolge qui la sua esperienza di alternanza scuola lavoro. E' affidato ad un'operatrice del centro, **Anna**, che gli fa da tutor esterno. E' presente anche uno **psicomotricista**, che svolge settimanalmente un'attività di collaborazione.

I fatti

Massimo si presenta al CEOD per svolgere la sua attività di ASL. Oggi al CEOD c'è una sola operatrice, Anna, perché il suo collega è assente per malattia.

L'attività prevista per la mattinata è la lezione di psicomotricità, che produce sempre negli ospiti un certo fermento e agitazione.

Ad un certo punto Anna è costretta ad assentarsi, per un'emergenza capitata al figlio. Affida i ragazzi allo psicomotricista. L'attività di psicomotricità è temporaneamente sospesa e questo crea disagio e malcontento tra i ragazzi. Uno di loro, Alessandro, insulta un compagno, parte uno spintone, volano parole grosse. I due iniziano a litigare furiosamente e gli altri ragazzi sono molto turbati dalla situazione. Si produce una situazione di caos. Lo psicomotricista, tentando di calmare i due litiganti, abbandona il gruppo alle cure di Massimo. Il gruppo però è allo sbando e le reazioni dei ragazzi fuori controllo.

Massimo si trova in una situazione nuova, imprevista, "non protetta". Che fare? Sa che alzare la voce, in una situazione del genere, è controproducente... bisogna mantenere la calma!

Sa che in certi casi si deve chiedere la collaborazione dei ragazzi...già!...Ma con quali parole? E poi la comunicazione non verbale è importantissima! Questo gli hanno insegnato a scuola!

In un lampo tutti questi pensieri affiorano alla sua mente. Così decide di **invitare i ragazzi a riordinare la stanza**, come se fosse un gioco di psicomotricità; **chiede** il loro aiuto, **mostrando come si fa** e sdrammatizzando la situazione con **voce pacata e gestualità lenta e controllata**. I ragazzi si calmano. Nel frattempo torna Anna.

Analisi

Competenze-chiave: collaborare e partecipare

Competenze dell'asse disciplinare (linguaggi): padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.

Capacità/abilità relative alla competenza d'asse:

- riconoscere differenti registri comunicativi;
-