



PROVINCIA  
DI PARMA



## FIERA DELLE IDEE ONLINE

20 e 21 ottobre 2021

**Incontri online interattivi ed informativi curati dai nostri studenti, dai soggetti formativi,  
dalle associazioni per conoscere i tanti progetti, sulla tecnica e sulla scienza ...**

Siete tutti invitati a seguire nella mattinata **del 20 ottobre, dalle 9 alle 11, all'apertura ufficiale** del Festival 2021 **a livello regionale**, con il coinvolgimento delle 8 province oltre che della Città metropolitana . Un evento a distanza da destinare alla tematizzazione degli obiettivi dell'Agenda 2030 e del focus condiviso **"Istruzione di qualità"**.

A seguire, **l'incontro** tra studentesse e studenti delle secondarie di secondo grado e quelle/i delle secondarie di primo grado che ha sempre caratterizzato la fiera delle idee, con dimostrazioni, esperimenti, simulazioni a base tecnico scientifica svolte in *peer education*.

Eccovi il programma delle Pillole a cura degli Istituti professionali , istituti tecnici enti di formazione e fondazioni ITS. Approfittatene! Iniziate così a seguire il festival che proseguirà fino al 16 Dicembre . Consultate il cartellone delle iniziative e degli eventi al link <https://er.festivalculturatecnica.it/parma/>.

Vi siete persi qualche diretta? Potrete ritrovare i video nella *playlist* "Pillole di Cultura tecnica" sul canale YouTube del Festival.

### **SOCIAL NETWORK**

**Facebook: @festivalculturatecnica**

**8 gruppi provinciali**

**Ferrara**

**Forlì-Cesena**

**Modena**

**Parma**

**Piacenza**

**Ravenna**

**Reggio Emilia**

**Rimini**

**er.festivalculturatecnica.it**

**Twitter: @culturatec\_fest**

**Instagram: festivalculturatecnica**

**Youtube: Festival Cultura tecnica**

**Telegram: Festival della Cultura tecnica**

<b>MERCOLEDÌ 20 OTTOBRE</b>			
<b>Orario</b>	<b>Istituto</b>	<b>Tematica della pillola e link</b>	<b>Insegnante referente per le attività, disponibile per chiarimenti nelle giornate precedenti all'iniziativa</b>
11.20-11.40	Polo Scolastico Agroindustriale ISSS GALILEI - BOCCHIALINI di Parma <b>Food Farm 4.0: la fabbrica delle competenze</b>	Studentesse e studenti presenteranno la piccola azienda agroalimentare con tre linee produttive (casearia, Bakery, trasformazione frutta pomodoro) creata all'interno dell'Istituto dove ogni mattina gli allievi stessi producono marmellate, passate di pomodoro, prodotti da forno e formaggi. Il laboratorio funziona grazie ad un solido accordo tra aziende locali e scuola. <a href="https://meet.google.com/hgb-yjwu-wsa">https://meet.google.com/hgb-yjwu-wsa</a>	Annalisa Gandolfi <a href="mailto:orientaitas@poloagroindustriale.edu.it">orientaitas@poloagroindustriale.edu.it</a> ; 0521 995616 e 0521 871536
11.40-12.00	Polo Scolastico Agroindustriale ISSS GALILEI - BOCCHIALINI di Parma <b>Food Farm 4.0: la fabbrica delle competenze</b>	Studentesse e studenti presenteranno la piccola azienda agroalimentare con tre linee produttive (casearia, Bakery, trasformazione frutta pomodoro) creata all'interno dell'Istituto dove ogni mattina gli allievi stessi producono marmellate, passate di pomodoro, prodotti da forno e formaggi. Il laboratorio funziona grazie ad un solido accordo tra aziende locali e scuola. <a href="https://meet.google.com/hgb-yjwu-wsa">https://meet.google.com/hgb-yjwu-wsa</a>	Annalisa Gandolfi <a href="mailto:orientaitas@poloagroindustriale.edu.it">orientaitas@poloagroindustriale.edu.it</a> ; 0521 995616 e 0521 871536
11.40-12.00	ITIS L. DA VINCI  <b>Il mondo dell'ITIS</b>	Cos'è la logistica? Le ragazze e i ragazzi dell'ITIS Da Vinci illustrano in pillole i loro studi sulle problematiche relative alla gestione, al controllo degli aspetti organizzativi del trasporto <a href="https://meet.google.com/hvw-yzvm-hfw">https://meet.google.com/hvw-yzvm-hfw</a>	Paolo de Lisi - <a href="mailto:Orientamento@itis.pr.it">Orientamento@itis.pr.it</a> ; 0521 266539 (Lun - ven 9,00/12,00)
12.20-12.40	ITIS L. DA VINCI  <b>Il mondo dell'ITIS</b>	Le ragazze e i ragazzi dell'ITIS Da Vinci illustrano in pillole i loro studi sui sistemi biologici, microbiologici, biochimici e sulle principali tecnologie nei settori biomedicale, farmaceutico ed alimentare <a href="https://meet.google.com/dfi-nhpc-skk">https://meet.google.com/dfi-nhpc-skk</a>	Paolo de Lisi - <a href="mailto:Orientamento@itis.pr.it">Orientamento@itis.pr.it</a> ; 0521 266539 (Lun - ven 9,00/12,00)
12.20-12.40	ISSS MAGNAGHI –SOLARI  <b>Il Magnaghi in pillole</b>	Tutti al lavoro: laboratorio di pasticceria/cucina/sala bar - l'accoglienza presenta - il turistico "guida" <a href="https://meet.google.com/mkk-soto-zcx">https://meet.google.com/mkk-soto-zcx</a> oppure digita: (US) +1 502-465-5693 PIN: 981 434 087#	Manuela Pallini <a href="mailto:manuela.pallini@magnaghisolari.edu.it">manuela.pallini@magnaghisolari.edu.it</a> ; 339 4990992

<b>GIOVEDÌ 21 OTTOBRE</b>			
<b>Orario</b>	<b>Istituto</b>	<b>Tematica della pillola e link</b>	<b>Insegnante referente per le attività, disponibile per chiarimenti nelle giornate precedenti all'iniziativa</b>
09.00-09.20	ISSS P. GIORDANI <b>L'istruzione di qualità alla Reggia di Colorno</b>	Presentazione del progetto ParcoGiovani: la realizzazione di un video e l'implementazione di una foto 360° con percorsi tematici per conoscere e valorizzare le opportunità di un parco storico con valenza ambientale-naturalistica del territorio parmense.	Maria Teresa Berghenti <a href="mailto:maria.teresa.berghenti@docenti.ipsgiordani.it">maria.teresa.berghenti@docenti.ipsgiordani.it</a> ; 346 3627394

		<a href="https://meet.google.com/jhk-nqgv-ooz?hs=122&amp;authuser=0">https://meet.google.com/jhk-nqgv-ooz?hs=122&amp;authuser=0</a>	
09.00-09.20	ISS GADDA di Langhirano <b>La casa sul bus</b>	Gli studenti dell'indirizzo Manutenzione e Assistenza Tecnica insegneranno a realizzare un impianto domotico <a href="https://youtu.be/vPifZ1vrUR4">https://youtu.be/vPifZ1vrUR4</a>	Daniela Canevari <a href="mailto:dcanevari@iissgadda.it">dcanevari@iissgadda.it</a> ; 0521 857566
10.00-10.20	ISS GADDA di Langhirano <b>Forge my name</b>	Le studentesse e gli studenti dell'indirizzo Informatica e Telecomunicazioni disegneranno e stamperanno una targhetta identificativa tecnica <a href="https://youtu.be/OIYAn0VN9go">https://youtu.be/OIYAn0VN9go</a>	Daniela Canevari <a href="mailto:dcanevari@iissgadda.it">dcanevari@iissgadda.it</a> ; 0521 857566
10.00- 10.20	ITIS L. DA VINCI <b>Il mondo dell'ITIS</b>	Le ragazze e i ragazzi dell'ITIS Da Vinci illustrano in pillole i loro studi sulla progettazione, realizzazione e gestione dei sistemi automatici e di controllo nelle macchine e riguardo ai processi industriali e domotici <a href="https://meet.google.com/ykz-ttyo-hhk">https://meet.google.com/ykz-ttyo-hhk</a>	Paolo de Lisi - <a href="mailto:Orientamento@itis.pr.it">Orientamento@itis.pr.it</a> ; 0521 266539 (lun - ven 9,00/12,00)
11.00-11.20	ISS GADDA di Langhirano <b>Economics lif(v)e. Un'economia da campioni.</b>	Le studentesse e gli studenti dell'indirizzo Amministrazione Finanza Marketing forniranno pillole di economia per futuri giovani manager d'azienda. <a href="https://youtu.be/s9kebcufDx0">https://youtu.be/s9kebcufDx0</a>	Daniela Canevari <a href="mailto:dcanevari@iissgadda.it">dcanevari@iissgadda.it</a> ; 0521 857566
10.40-11.00	Polo Scolastico Agroindustriale ISS GALILEI - BOCCHIALINI di Parma <b>Food Farm 4.0: la fabbrica delle competenze</b>	Studentesse e studenti presenteranno la piccola azienda agroalimentare con tre linee produttive (casearia, Bakery, trasformazione frutta pomodoro) creata all'interno dell'Istituto dove ogni mattina gli allievi stessi producono marmellate, passate di pomodoro, prodotti da forno e formaggi. Il laboratorio funziona grazie ad un solido accordo tra aziende locali e scuola. <a href="https://meet.google.com/hgb-yjwu-wsa">https://meet.google.com/hgb-yjwu-wsa</a>	Annalisa Gandolfi <a href="mailto:orientaitas@poloagroindustriale.edu.it">orientaitas@poloagroindustriale.edu.it</a> ; 0521 995616 e 0521 871536
11.00-11.20	Polo Scolastico Agroindustriale ISS GALILEI - BOCCHIALINI di Parma <b>Food Farm 4.0: la fabbrica delle competenze</b>	Studentesse e studenti presenteranno la piccola azienda agroalimentare con tre linee produttive (casearia, Bakery, trasformazione frutta pomodoro) creata all'interno dell'Istituto dove ogni mattina gli allievi stessi producono marmellate, passate di pomodoro, prodotti da forno e formaggi. Il laboratorio funziona grazie ad un solido accordo tra aziende locali e scuola. <a href="https://meet.google.com/hgb-yjwu-wsa">https://meet.google.com/hgb-yjwu-wsa</a>	Annalisa Gandolfi <a href="mailto:orientaitas@poloagroindustriale.edu.it">orientaitas@poloagroindustriale.edu.it</a> ; 0521 995616 e 0521 871536

