

## Relazione del progetto: Il "Pomodorino Cannellino Flegreo "

### protagonista in Brasile e nel Mondo

Alla C. A. DS e DSGA  
Istituto di Istruzione Superiore

*"Giovanni Falcone"*

Viale dell'Europa Unita, 13 – 80078 Pozzuoli (Na)

Tel. 081.8665200 Fax 081.8046382

Via Domiziana, 150 – 80078 Licola di Pozzuoli (Na)

Tel. 081.8678156

e-mail: nais06200c@istruzione.it - Codice Fiscale: 96024780635

### Finalità ed Obiettivi :

Il percorso ha voluto offrire agli studenti un'esperienza al contempo formativa specifica rispetto agli obiettivi progettuali, ma anche, a favorire le competenze per il problem solving, a sviluppare pensiero critico, autonomia, responsabilità ed etica del lavoro.

Infatti, il percorso effettuato ha inteso contribuire ad integrare competenze, conoscenze e abilità acquisite nei contesti di apprendimento formale ed informale e a sviluppare abilità personali e relazionali all'interno di un contesto esperienziale. Tali obiettivi sono stati perseguiti attraverso metodologie lavorative che hanno previsto l'utilizzo di nuovi strumenti dell'ICT e, altresì, di nuove metodologie didattiche - come lo Storytelling - così da consentire l'acquisizione di nuove competenze.

Obiettivi del percorso, pertanto possono così essere declinati:

- **Analisi di mercato:** come analizzare il mercato brasiliano per promuovere il pomodorino cannellino flegreo e anche gli altri prodotti dell'istituto scolastico G. Falcone
- **Marketing:** quali sono le tecniche e gli strumenti del Marketing;
- **Social Media Marketing:** come promuovere sui social networking il pomodorino cannellino flegreo
- **Online marketing e posizionamento sui motori di ricerca:** come promuovere un prodotto attraverso le piattaforme online.

### Modalità di svolgimento:

Allo scopo di perseguire gli obiettivi sopraindicati, e coordinandosi con il lavoro svolto dagli altri tutor del team brasiliano si è proceduto ad analizzare immediatamente le caratteristiche sulla gastronomia del mercato brasiliano e le loro tendenze negli acquisti sul cibo.

### Fasi di lavoro

#### Prima fase – fase d'aula

Durante tale fase, che si è svolta in Istituto, i ragazzi hanno svolto una accurata analisi di mercato sul Brasile per poi confrontarci sul programma di viaggio con focalizzazione sugli eventi da organizzare

Per poi analizzare le azioni di marketing e pubblicità da mettere in atto in Brasile durante l'organizzazione degli eventi. Scelta materiali pubblicitari da redarre.

### **Seconda fase – fase esperienziale in Brasile**

Si riportano schematicamente le attività svolte insieme agli studenti durante la missione di lavoro in Brasile:

1. Brief con i partner brasiliani sulle modalità organizzative del primo evento. Divisione dei ruoli dei ragazzi. Coordinamento degli studenti al mercato biologico per la scelta degli ingredienti insieme allo Chef Demetrius, alla dirigenza scolastica e al responsabile scientifico. Preparazione all'evento con la divisione dei compiti di prestazione, tra i quali:
  - Stesura e Stampa del menù;
  - Selezione canzoni classiche napoletane;
  - Accoglienza ospiti con accompagnamento ai posti;
  - Presentazione dei piatti;
  - Reportage sia fotografico e con video
  - Interviste agli ospiti.
2. Organizzazione della visita guidata in condivisione con la guida Brasiliana;
3. Giornata dedicata all'incontro presso l'Università UFRPE. Organizzazione per:
  - Riprese durante la tavola tecnica per la stipula dell'accordo
  - Analisi sulle differenze tra le metodologie dell'università brasiliana e quella italiana, interviste ai professori;
  - Reportage fotografico delle aree di coltivazione, dei laboratori e dei semi piantati di pomodoro cannellino flegreo;
  - Riunione con gli studenti brasiliani per verificare il lavoro di ricerca svolto da loro e analisi dei risultati;
4. Briefing finale sui potenziali sviluppi di collaborazione.
5. Giornata dedicata alla visita di aziende distributrici di prodotti agro alimentare, di catena di negozi in franchising. Coordinamento degli studenti per seguenti compiti di prestazione:
  - Reportage fotografico;
  - Riprese video;
  - Interviste ai titolari;
  - Analisi sulle metodologie di posizionamento dei prodotti sul mercato brasiliano;
  - Analisi della comunicazione, e grafica dei materiali pubblicitari delle aziende.

6. Giornata dedicata all'organizzazione dello show cooking presso il Dipartimento di Gastronomia dell'Università FACULDADE GUARARAPES di Recife. Attivazione dei seguenti compiti di prestazione:

- Reportage fotografico;
- Riprese video;
- Interviste studenti Brasiliani;
- Preparazione materiale pubblicitario dei prodotti dell'Istituto scolastico
- Organizzazione e allestimento sala di degustazione
- Presentazione dei piatti presentati durante lo show cooking

### Conclusioni

Durante il percorso è stato fondamentale per i ragazzi conciliare idee e applicazioni pratiche. Tutto questo è stato possibile grazie alla particolarità delle azioni svolte direttamente sul campo. L'attività, partendo con una formazione specifica in aula e poi con azioni pratiche, ha fatto sì che i ragazzi potessero far proprie le conoscenze acquisite, trasformandole in competenze specifiche rispetto agli obiettivi in un arco temporale molto breve ma intenso rendendoli protagonisti degli eventi organizzati.

Si riporta anche una tabella con date, ore delle attività svolte

DATA	ORARIO BRASILE	ORARIO ITALIA	TOT. ORE	Attività Svolte
28/02/2017		14.00-18.00	4	Studio e Preparazione del programma di viaggio con focalizzazione sugli eventi da organizzare
10/03/2017		14.00-18.00	4	Analisi delle azioni di marketing e pubblicità da mettere in atto in Brasile durante l'organizzazione degli eventi. Scelta materiali pubblicitari da redarre.
07/04/2017	09.00-16.00	13.00-20.00	7	Riunione con i partner brasiliani sulle modalità organizzative del primo evento. Divisione dei ruoli dei ragazzi.
08/04/2017	09.00-16.00	13.00-20.00	7	<p>Coordinamento degli studenti al mercato biologico per la scelta degli ingredienti insieme allo Chef Demetrius, alla dirigenza scolastica e al responsabile scientifico. Preparazione all'evento con la divisione dei compiti di prestazione, tra i quali:</p> <p>Stesura e Stampa del menù;</p> <p>Selezione canzoni classiche napoletane;</p> <p>Accoglienza ospiti con accompagnamento ai posti;</p> <p>Presentazione dei piatti;</p> <p>Reportage sia fotografico e con video</p>

## Dott. Domenico Sannino

				Interviste agli ospiti.
09/04/2017	09.00-16.00	13.00-20.00	7	Organizzazione della visita guidata in condivisione con la guida Brasiliana
10/04/2017	09.00-16.00	13.00-20.00	7	Giornata dedicata all'incontro presso l'Università UFRPE. Organizzazione per: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riprese durante la tavola tecnica per la stipula dell'accordo</li> <li>- Analisi sulle differenze tra le metodologie dell'università brasiliana e quella italiana, interviste ai professori;</li> <li>- Reportage fotografico delle aree di coltivazione, dei laboratori e dei semi piantati di pomodoro cannellino flegreo;</li> <li>- Riunione con gli studenti brasiliani per verificare il lavoro di ricerca svolto da loro e analisi dei risultati;</li> <li>- Breifing finale sui potenziali sviluppi di collaborazione.</li> </ul>
11/04/2017	09.00-16.00	13.00-20.00	7	Giornata dedicata alla visita di aziende distributrici di prodotti agro alimentare, di catena di negozi in franchising. Coordinamento degli studenti per seguenti compiti di prestazione: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reportage fotografico;</li> <li>- Riprese video;</li> <li>- Interviste ai titolari;</li> <li>- Analisi sulle metodologie di posizionamento dei prodotti sul mercato brasiliano;</li> <li>- Analisi della comunicazione, e grafica dei materiali pubblicitari delle aziende.</li> </ul>
12/04/2017	09.00-16.00	13.00-20.00	7	Giornata dedicata all'organizzazione dello show cooking presso il Dipartimento di Gastronomia dell'Università FACULDADE GUARARAPES di Recife. Attivazione dei seguenti compiti di prestazione: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Reportage fotografico;</li> <li>- Riprese video;</li> <li>- Interviste studenti Brasiliani;</li> <li>- Preparazione materiale pubblicitario dei prodotti dell'Istituto scolastico</li> <li>- Organizzazione e allestimento sala di degustazione</li> <li>- Presentazione dei piatti presentati durante lo show cooking</li> </ul>
<b>TOTALE ORE EFFETTUATE</b>			50	

**Il Tutor Esterno**

**Domenico Sannino**