

## **Erasmus + DUBLINO, 3-9 novembre 2019**

L'esperienza Erasmus a DUBLINO ,è stata un corso di potenziamento in lingua inglese per docenti di discipline non linguistiche Livello A2-B1- B2 .

E' stato un momento di confronto e di apprendimento su vari fronti, un mix di conoscenze relative alle metodologie didattiche e focus su vari argomenti incentrati sull'Irlanda , passando attraverso momenti di svago e conoscenze di colleghi di 15 paesi.

Per quanto riguarda la ricaduta didattica, avrei voluto adottare qualche interessante metodologia appresa ma, per essere attuabile, occorre molto tempo per realizzare un progetto che vada al di là della sola lezione .

Ad esempio avrei voluto preparare una treasure hunt di chimica, o associazioni immagini e parole di chimica in inglese, per le classi del biennio, perché è un modo alternativo per creare attenzione mediante il divertimento.

L'unica proposta che per il momento ho preparato ma non ho ancora svolto in classe perché non ancora prevista dalla mia programmazione è

### **LA PRODUZIONE DELLA BIRRA.**

Con questo argomento sono partita alla fermentazione alcolica dal punto di vista chimico e microbiologico per poi introdurre la filiera della più importante birra irlandese, orgoglio di Dublino: la Guinness. Le foto raccolte sono state prese nel museo della Guinness e si riferiscono alle varie fasi della produzione: dalla scelta delle materie prime, alla loro lavorazione alla fermentazione , per finire con l'imbottigliamento .

Nel powerpoint provvederò a tradurre le parti in inglese in modo che i ragazzi imparino la terminologia specifica.

Inoltre, a fine anno in laboratorio effettueremo , se sarà possibile, la fermentazione della birra in microscala, con un fermentatore da 30 litri.