



FONDI STRUTTURALI EUROPEI **pon** 2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO FSE

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DUCA DEGLI ABRUZZI"

Via M. Merlin, 1 – 35143 PADOVA – Tel. 049.8685455 – Telefax 0498685390 Cod. fisc.: 80014540282
Sede tecnica via M. Merlin, 1 PD Sede professionale via Cave, 172 PD Convitto annesso via Cave, 172 PD
<http://www.ducabruzzo.gov.it> pdis00600r@istruzione.it pdis00600r@pec.istruzione.it

CUP H98H18000490006– CODICE 10.2.5A-FSEPON-VE-2018-140-
CERERE: Cibo, tERritorio, ambientE, RisorsE

Agli Atti
Al sito Web
All'Albo

Protocollo n. 8555 del 22/06/2019

OGGETTO: Bando selezione riservato al personale docente **ESPERTO PON** CERERE: Cibo, tERritorio, ambientE, RisorsE CODICE 10.2.5A-FSEPON-VE-2018-140-

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO l'avviso AOODGEFID\Prot. n. 3340 del 23/03/2017 "Avviso pubblico per la realizzazione di progetti di potenziamento delle competenze di cittadinanza globale"

DATO atto che il piano predisposto dall'Istituto, deliberato dagli Organi Collegiali competenti di questa istituzione scolastica è risultato collocato utilmente nella graduatoria regionale definitiva approvata con Provvedimento del Dirigente dell'autorità di gestione con prot. n. AOODGEFID/19600 del 14 giugno 2018;

VISTA la nota MIUR –Dipartimento per la Programmazione e la Gestione delle risorse umane, finanziarie e strumentali-Direzione Generale per interventi di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale-Ufficio IV prot.n.AOODGEFID/23589 del 23/07/2018 che autorizza questa istituzione scolastica ad attuare il PON FSE;

VISTI i Regolamenti UE e tutta la normativa di riferimento per la realizzazione del suddetto progetto;

VISTE le Disposizioni e Istruzioni per l'attuazione dei progetti finanziati dal Pon presenti nell'apposita sezione PON-Fondi Strutturali Europei del portale Istruzione del sito del MIUR;

VISTA la delibera n. 5 del Consiglio d'Istituto - seduta del 7/03/2019- con la quale è stato approvato il programma annuale E.F.2019 ed è stato iscritto a bilancio il finanziamento assegnato al progetto CERERE;

VISTA LA COMUNICAZIONE prot. n. 8554 del 22/06/2019 REALTIVA A Informazione, comunicazione, sensibilizzazione e pubblicizzazione del progetto PON-FSE 2014-20 denominato CERERE: Cibo, tERritorio, ambientE, RisorsE CODICE 10.2.5A-FSEPON-VE-2018-140

VISTA la delibera del Consiglio di istituto del verbale n. 3 del 19/03/2018 relativa ai criteri generali per l'individuazione di tutor, esperti e referenti per il coordinamento, monitoraggio e valutazione dei progetti PON-FSE 2014-20;



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DUCA DEGLI ABRUZZI"

Via M. Merlin, 1 – 35143 PADOVA – Tel. 049.8685455 – Telefax 0498685390 Cod. fisc.: 80014540282
Sede tecnica via M. Merlin, 1 PD Sede professionale via Cave , 172 PD Convitto annesso via Cave , 172 PD
<http://www.ducabruzzo.gov.it> pdis00600r@istruzione.it pdis00600r@pec.istruzione.it

CUP H98H18000490006– CODICE 10.2.5A-FSEPON-VE-2018-140-
CERERE: Cibo, tERritorio, ambiente, RisorsE

VISTA la delibera del Collegio dei Docenti del 18/06/2019 che fissa con modalità straordinarie modi e tempi affinché il dirigente scolastico provveda all'individuazione di tutor ed esperti per l'attivazione dei progetti PON-FSE 2014-20 attraverso la pubblicazione del presente bando dando tre giorni di tempo per la presentazione delle candidature;

Indice Avviso di selezione interna per titoli

riservato al personale docente dell'Istituto per la selezione di n. ,, ,, **Esperti interni** per la progettazione, gestione e realizzazione dei moduli del progetto definito dall'avviso AOODGEFID\Prot. n. 3340 del 23/03/2017 **“Avviso pubblico per la realizzazione di progetti di potenziamento delle competenze di cittadinanza globale”**

Elenco dei moduli da attivare:

modulo n. 1			
Tipologia modulo	Titolo modulo	Tipologia e numero di destinatari	n. ore
Educazione alimentare, cibo e territorio	Cibo locale nella rete globale	20 alunni, preferibilmente del triennio	60
<p>Descrizione delle attività:</p> <p>DESTINATARI: 20 alunni, preferibilmente del triennio. Gli allievi saranno selezionati in base al rendimento scolastico dell'anno precedente, in modo da selezionare gli studenti più meritevoli e interessati. Le famiglie verranno informate.</p> <p>METODOLOGIE e MODALITA' DI VERIFICA: Specificate nelle parti dedicate nelle 'Caratteristiche del Progetto' se non altrimenti evidenziato nella descrizione del singolo mini-modulo.</p> <p>STRUTTURA: Due/tre incontri settimanali da 3 ore ciascuno per permettere agli studenti di non disperdere le informazioni. Al termine di ogni mini-modulo ai frequentatori verrà chiesto di rispondere all'esperto/docente di quanto imparato, attivando una verifica diretta di quanto appreso.</p> <p>DESCRIZIONE DEL MODULO: Il modulo si suddivide in cinque mini-moduli multidisciplinari (come indicato nella sezione Obiettivi) che trattano diverse sfaccettature del problema Cibo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 'Impatto del cibo', 39 ore: coinvolgimento e la sensibilizzazione degli studenti verso il mondo agro-alimentare in generale, permettendo agli utenti di svestire i panni del semplice consumatore finale . Particolare risalto sarà dato all'impatto che il cibo ha sulla società, in termini di salute, di ambiente, di prodotto e quindi di cultura. - 'Chimica nel piatto', 9 ore: esplorazione della chimica degli alimenti, approfondendo quanto fatto nelle lezioni teoriche a scuola - 'Cibo per chef', 3 ore: imparare l'arte della degustazione, il senso del Made in Italy e l'impatto del cibo come rifiuto alimentare - 'Mangio e studio Storia', 6 ore: i cereali nella Storia dell'uomo, dal farro al kamut - 'Del maiale non si butta via niente', 3 ore: comprendere come le società rurali italiane a cavallo tra il 19° e il 20° 			



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DUCA DEGLI ABRUZZI"

Via M. Merlin, 1 – 35143 PADOVA – Tel. 049.8685455 – Telefax 0498685390 Cod. fisc.: 80014540282
Sede tecnica via M. Merlin, 1 PD Sede professionale via Cave, 172 PD Convitto annesso via Cave, 172 PD
<http://www.ducabruzzo.gov.it> pdis00600r@istruzione.it pdis00600r@pec.istruzione.it

CUP H98H18000490006– CODICE 10.2.5A-FSEPON-VE-2018-140-
CERERE: Cibo, tERritorio, ambiente, RisorsE

secolo hanno saputo integrare la conoscenza del cibo alle tradizioni popolari

- 'Una piovra di nome agromafia', 3 ore: a cura della Associazione 'Libera' di Don Ciotti.

Nel dettaglio:

- 'Impatto del cibo': Il presente modulo ha come obiettivo principale il coinvolgimento e la sensibilizzazione degli studenti verso il mondo agro-alimentare in generale, permettendo agli utenti di svestire i panni del semplice consumatore finale. Particolare risalto sarà dato all'impatto che il cibo ha sulla società, in termini di salute, di ambiente, di prodotto e quindi di cultura. Al termine del corso lo studente dovrà avere ben chiaro che, sebbene l'alimentazione sia annoverata nella piramide di Maslow come un bisogno primario dell'individuo, questa attualmente può essere vista non solo come senso di appartenenza ad uno stile di vita, ma può diventare concretamente un valore aggiunto della persona stessa.

Il corso analizzerà l'impatto ambientale e sociale che ha il cibo, affrontando tematiche importanti come la stagionalità delle materie prime, e la tracciabilità alimentare. Ci si soffermerà poi sul recente boom dei prodotti chilometro zero, trainati da un consumatore sempre più attento ai prodotti local e dall'expo sull'alimentazione che l'Italia ha avuto modo di ospitare ne 2015. Verranno in seguito analizzate le innovazioni, le tecnologie e le creatività legate al settore del cibo, al confezionamento ed alla conservazione degli alimenti. Il corso affronterà poi gli aspetti legati alla malnutrizione ed alle malattie sociali, come ad esempio l'obesità e le patologie cardiovascolari, cercando di affrontare le soluzioni che la medicina propone per tali problematiche, con un focus sulla corretta alimentazione e sui nuovi possibili stili di vita. Durante il corso saranno analizzate le linee guida che gli organismi comunitari e mondiali dettano per le materie trattate.

Le lezioni saranno svolte con l'ausilio della tecnologia informatica, tramite presentazione in power point, dove non mancheranno i riferimenti, non solo bibliografici, agli argomenti trattati per permettere allo studente di approfondire le tematiche viste in classe laddove questo ne sentisse l'esigenza. In alcune lezioni del corso si avrà il piacere di ospitare degli attori della filiera agro-alimentare italiana, permettendo a questi di raccontare la loro esperienza diretta sugli argomenti trattati

- 'Chimica nel piatto': il mini-modulo esplora la composizione chimica degli alimenti. Le prime tre ore sono dedicate al riconoscimento qualitativo di carboidrati complessi, zuccheri, proteine, grassi e vitamine. Con semplici esperimenti è possibile rivelare la presenza di queste molecole in diversi tipi di alimenti come latte, farine, succhi di frutta. Talvolta gli alimenti hanno una composizione che non ci aspetteremmo. Ad esempio, analizzando la farina si scopre che non solo contiene carboidrati, ma ha anche una componente proteica. Altre volte, troviamo che anche gli alimenti conservati contengono ancora le vitamine della frutta. Inoltre, possiamo distinguere gli zuccheri naturalmente presenti negli alimenti da quelli aggiunti artificialmente. Il secondo incontro di tre ore ha come protagonista il vino. Il viaggio attraverso i suoi innumerevoli componenti viene percorso attraverso veloci esperimenti, a partire dal tradizionale gesto di far ondeggiare il vino nel bicchiere, che nasconde un fenomeno chimico-fisico studiato oltre un secolo fa. Il vino, oltre ad acqua e alcol, contiene centinaia di sostanze chimiche che ne determinano le caratteristiche organolettiche. Tra questi, gli antociani possiedono interessanti proprietà chimiche e si comportano come dei veri e propri indicatori colorimetrici. Il terzo incontro fa conoscere le degradazioni chimiche a cui vanno incontro i componenti degli alimenti: odori sgradevoli e colori insoliti nascondono reazioni chimiche che portano inesorabilmente alla loro degradazione. E' necessario perciò mantenere per ogni alimento le condizioni idonee a preservarne la freschezza e la salubrità. E' richiesto come pre-requisito il corso di chimica del primo biennio di scuola secondaria superiore a indirizzo tecnico. Obiettivi: Conoscere la composizione in macronutrienti dei principali alimenti; riconoscere la complessità chimica della composizione del vino; comprendere i fenomeni chimici che portano alla degradazione degli alimenti. Materiali e metodi: Reagenti comuni in laboratorio di chimica, vetreria; Realizzazione di semplici esperimenti; Attività



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DUCA DEGLI ABRUZZI"

Via M. Merlin, 1 – 35143 PADOVA – Tel. 049.8685455 – Telefax 0498685390 Cod. fisc.: 80014540282
Sede tecnica via M. Merlin, 1 PD Sede professionale via Cave, 172 PD Convitto annesso via Cave, 172 PD
<http://www.ducabruzzo.gov.it> pdis00600r@istruzione.it pdis00600r@pec.istruzione.it

CUP H98H18000490006– CODICE 10.2.5A-FSEPON-VE-2018-140-
CERERE: Cibo, tERritorio, ambiente, RisorsE

hands-on; Lezioni in power-point e con mappe concettuali. Valutazione: Nell'ottica della valutazione formativa, al termine di ogni breve modulo di tre ore vengono proposte attività di verifica sulla comprensione di quanto trattato. Le attività consistono in prove pratiche, svolte in coppia, di realizzazione di semplici esperimenti e in test a risposta chiusa. Risultati attesi: Il risultato principale da raggiungere è l'arricchimento delle conoscenze scientifiche di base sul tema degli alimenti, per poter rielaborare con consapevolezza le tematiche relative a cibo e territorio presentate nel progetto Cerere.

'Cibo per chef': Il percorso didattico si dividerà in 3 parti: La prima prevede la degustazione da parte di un professionista della cucina (chef) di alcuni prodotti agroalimentari tipici del territorio veneto; la seconda parte prevede l'argomentazione di ciò che si è appena degustato. Si potrà quindi analizzare in particolare il tema del riutilizzo del cibo per evitare sprechi, il cibo del territorio, ed i marchi di certificazione di qualità (IGP, DOP, STG, BIO). Infine, verrà spiegato come leggere un'etichetta e come valorizzare i prodotti del territorio. Si darà importanza al concetto di stagionalità del prodotto.

'Mangio e studio Storia': Obiettivi: conoscenza dei cereali (riso, mais, frumento, orzo, farro, kamut) con relativi eventi significativi storici legati alla loro scoperta ed uso nella nostra alimentazione. Inoltre più consapevolezza nel modo di alimentarsi. Metodi: Approccio in PowerPoint, previa distribuzione sintesi di riferimento schematizzata in fotocopia. Visione immagini con commento e breve dibattito finale con interventi degli alunni. Risultati: Informazione di base, di supporto alle materie di indirizzo. Favorire approfondimenti e ricerche da parte degli alunni. Modalità di verifica: questionario a risposte chiuse e aperte per verificare conoscenze e competenze degli alunni. Inoltre verifica di capacità di concentrazione durante l'ascolto con relativa rielaborazione metacognitiva.

- 'Del maiale non si butta via niente': Come le società rurali italiane a cavallo tra il 19° e il 20° secolo hanno saputo integrare la conoscenza del cibo alle tradizioni popolari. Attraverso una carrellata di racconti legati ognuno ad un piatto tipico della tradizione (concentrandosi sulla zona del Veneto) culinaria gli studenti potranno ricostruire un legame fatto di saggezza popolare e conoscenza botanica tramandata di padre in figlio. Il legame tra cultura orale e prodotti della terra diventa caratterizzante un territorio nazionale.

- 'Una piovra di nome agromafia', 3 ore: come la criminalità organizzata utilizza denaro sporco per attività nobili, quali ristorazione e agricoltura.

modulo n. 2

Tipologia modulo	Titolo modulo	Tipologia e numero di destinatari	n. ore
Educazione ambientale	Un mondo che cambia e si consuma	20 alunni, preferibilmente del triennio	60

Descrizione delle attività:

DESTINATARI: 20 alunni, preferibilmente del triennio. Gli allievi saranno selezionati in base al rendimento scolastico dell'anno precedente, in modo da selezionare gli studenti più meritevoli e interessati. Le famiglie verranno informate.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DUCA DEGLI ABRUZZI"

Via M. Merlin, 1 – 35143 PADOVA – Tel. 049.8685455 – Telefax 0498685390 Cod. fisc.: 80014540282
Sede tecnica via M. Merlin, 1 PD Sede professionale via Cave, 172 PD Convitto annesso via Cave, 172 PD
<http://www.ducabruzzo.gov.it> pdis00600r@istruzione.it pdis00600r@pec.istruzione.it

CUP H98H18000490006– CODICE 10.2.5A-FSEPON-VE-2018-140-
CERERE: Cibo, tERritorio, ambiente, RisorsE

METODOLOGIE e MODALITA' DI VERIFICA: Specificate nelle parti dedicate nelle 'Caratteristiche del Progetto' se non altrimenti evidenziato nella descrizione del singolo mini-modulo.

STRUTTURA: Due/tre incontri settimanali da 3 ore ciascuno per permettere agli studenti di non disperdere le informazioni. Al termine di ogni mini-modulo ai frequentatori verrà chiesto di rispondere all'esperto/docente di quanto imparato, attivando una verifica diretta di quanto appreso.

DESCRIZIONE DEL MODULO: Il modulo si suddivide in sette sotto moduli multidisciplinari che trattano diverse sfaccettature del problema Ambiente:

- 'Chimica Verde', 24 ore: un viaggio attraverso le metodologie chimiche alla base della produzione di materiali di largo consumo utilizzando fonti rinnovabili
- 'Sfruttare la Natura per produrre Energia', 15 ore: comprendere come funzionano dal punto di vista tecnico i pannelli fotovoltaici, i sistemi idroelettrici e quali sono le direzioni della ricerca in tal senso
- 'Biocombustibili', 3 ore: imparare cos'è un biocombustibile e in particolare il biometano
- 'Cosa fa un Comune per il Verde?', 3 ore: un intervento mirato da parte di un amministratore farà comprendere quali sono le problematiche nel gestire il Verde pubblico
- 'L'impronta ecologica', 3 ore: i sistemi di produzione alimentare svolgono un ruolo chiave nell'evitare la sovrautilizzazione ecologica?
- 'Gli alberi hanno mal di testa?', 6 ore: come il tree-climbing può evitare la morte di un albero
- 'Padova Verde', 3 ore: la gestione degli Urban Green Belts a cura dell'Associazione Padova Verde.

Nel dettaglio:

'Chimica Verde': Il presente mini-modulo ha l'obiettivo di avvicinare gli studenti dell'istituto tecnico agrario a concetti quali la 'chimica verde' e la possibilità di produrre materiali di largo consumo a partire da fonti rinnovabili.

In questo contesto, verranno trattati all'interno del modulo, quali argomenti principali, i seguenti:

- la produzione di materiali ibridi, in cui materie plastiche di produzione industriale sono combinate ad uno o più materiali naturali, o scarti dei medesimi, dando una nuova connotazione di prodotto e superando la tradizionale dicotomia tra naturale ed artificiale
- le bioplastiche, nel doppio significato di plastiche basate su fonti rinnovabili, in cui il focus è l'origine del materiale di base utilizzato, e di plastiche biodegradabili e biocompostabili secondo la normativa EN 13432 o ASTM D 6400 o standard similari, in cui il focus è la compostabilità del prodotto finale
- il bio-etanolo, come prodotto di fermentazione delle biomasse, a partire da amido e da materiali contenenti cellulosa.

Per ciascuno degli argomenti si darà importanza ad aspetti il più possibile divulgativi, senza entrare troppo nel merito delle basi chimico-biologiche, ma cercando di far capire agli studenti quali sono le potenzialità dell'utilizzo degli scarti di origine agricola per la produzione di nuove generazioni di materiali e combustibili che possano in tutti i sensi sostituire quelli attualmente ancora per larga parte sul mercato, derivanti dall'industria petrolchimica. Il tutto verrà illustrato come facente parte di una prospettiva economica futura che rientri il più possibile in un contesto cosiddetto 'circolare', come è tra i dettami della Comunità Europea per gli anni a venire.

Le singole lezioni saranno svolte con l'ausilio di tecnologia informatica, basandosi su presentazioni in formato power-point, che possono poi essere passate agli studenti e dove si avrà cura di inserire informazioni anche sulle realtà industriali esistenti sul territorio locale e italiano che già operano nel settore e su quali innovazioni di



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DUCA DEGLI ABRUZZI"

Via M. Merlin, 1 – 35143 PADOVA – Tel. 049.8685455 – Telefax 0498685390 Cod. fisc.: 80014540282
Sede tecnica via M. Merlin, 1 PD Sede professionale via Cave, 172 PD Convitto annesso via Cave, 172 PD
<http://www.ducabruzzo.gov.it> pdis00600r@istruzione.it pdis00600r@pec.istruzione.it

CUP H98H18000490006– CODICE 10.2.5A-FSEPON-VE-2018-140-
CERERE: Cibo, tERritorio, ambiente, RisorsE

processo e di prodotto esse hanno introdotto nei loro schemi produttivi.

Le lezioni inoltre avranno un carattere prettamente interattivo, volto al coinvolgimento continuo degli studenti verso gli argomenti trattati: in seguito a brevi introduzioni della tematica di ogni singola lezione, il docente adopererà un metodo interrogativo, ponendo domande agli studenti che dovranno portare a suggerire quali sono i possibili risvolti della tematica accennata o con quali mezzi sia possibile realizzare determinati fini. Il docente presenterà quindi alcune delle soluzioni effettivamente esistenti e stimolerà gli studenti a proporre di nuove. Quest'ultimo aspetto in particolare costituirà una modalità di verifica: verranno infatti forniti dal docente alcuni dati di base, su cui gli studenti, lavorando a gruppi, dovranno elaborare proposte il più possibile sensate per migliorare i processi esistenti o suggerirne di nuovi. I gruppi di studenti saranno anche invitati nelle ultime ore di lezione a realizzare delle presentazioni dei loro elaborati, da presentare alla classe.

Ci si aspetta quindi che, oltre ad apprendere nuovi aspetti tecnologico/economici che potranno servire come approfondimenti delle materie trattate normalmente nelle ore di lezione, gli alunni apprendano anche a proporre soluzioni ad una o più problematiche lavorando in gruppo e cercando di armonizzare le argomentazioni ed idee di ciascuno all'interno di un'elaborato finale coerente e comprensibile che possa essere proposto ad un pubblico.

'Sfruttare la Natura per produrre Energia': ampia carrellata sugli aspetti tecnici di produzione di energia pulita (fotovoltaico, nucleare, solare termico, idroelettrico, geotermico, eolico, marino e biomasse). Gli studenti verranno conoscenza delle pratiche più comuni di impianto e di

'Biocombustibili': imparare cos'è un biocombustibile e in particolare il biometano, a cura della Fondazione Levi Cases dell'Università di Padova

'L'impronta ecologica': Laboratorio di conoscenza personale sull'impatto effettivo che le nostre scelte alimentari determinano sul territorio/ambiente. Calcolo dell'impatto ambientale attraverso il gli indici proposti Mathis Wackenagel del Global Footprint Network, riguardanti il modello "impronta ecologica". Se i sistemi di produzione alimentare svolgono un ruolo chiave nell'evitare la sovrautilizzazione ecologica – che secondo i predetti indici superano la biocapacità di rigenerazione da parte dell'ambiente - anche le nostre scelte alimentari sono determinanti. Quali le azioni personali e collettive per diminuire l'impronta ecologica.

'Cosa fa un Comune per il Verde?': un intervento mirato da parte di un amministratore farà comprendere quali sono le problematiche nel gestire il Verde pubblico. Nel particolare:

- Piano comunale per il contenimento dell'inquinamento luminoso;
- Piano d'azione comunale per la qualità dell'aria;
- Patto dei Sindaci e PAES (Piano d'azione per l'energia sostenibile);
- Mobilità sostenibile (Car Sharing, piano della ciclabilità);
- Gestione dei rifiuti, raccolta dei rifiuti porta a porta, il ciclo dei riciclo;
- Energie rinnovabili: gli impianti fotovoltaici installati negli edifici pubblici e nelle scuole;
- Sinergia pubblico-privato nella gestione del verde: la piantumazione di nuovi alberi nelle aree pubbliche da parte dei cittadini;

'Gli alberi hanno mal di testa?': Parte teorica: Introduzione al mondo dell'arboricoltura, partendo dalla biologia della cellula vegetale, passando per lo studio della morfologia degli alberi sino ad analizzare le loro funzioni e le interazioni con la vita quotidiana dell'uomo. Verranno fatti particolari riferimenti agli esemplari ornamentali



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DUCA DEGLI ABRUZZI"

Via M. Merlin, 1 – 35143 PADOVA – Tel. 049.8685455 – Telefax 0498685390 Cod. fisc.: 80014540282
Sede tecnica via M. Merlin, 1 PD Sede professionale via Cave, 172 PD Convitto annesso via Cave, 172 PD
<http://www.ducabruzzo.gov.it> pdis00600r@istruzione.it pdis00600r@pec.istruzione.it

CUP H98H18000490006– CODICE 10.2.5A-FSEPON-VE-2018-140-
CERERE: Cibo, tERritorio, ambiente, RisorsE

andando ad indagare crescita, sviluppo, associazioni e architettura. Note importanti riguarderanno la loro gestione, la potatura e la cura, inoltre verranno elencate le figure professionali che operano sugli alberi. Parte pratica (nel Parco dell'Istituto San Benedetto da Norcia): l'osservazione in campo permetterà di completare gli argomenti trattati in aula consentendo di riconoscere le varie specie botaniche, comprendere gli "abiti" e le forme tipiche. Dalla "lettura" di radici, fusti, chiome, foglie e funghi degrada tori del legno si indagheranno difetti, carie e malattie, arrivando ad articolare i primi concetti legati alla pericolosità e al rischio degli alberi. Dimostrazioni di treeclimbing (lavoro mediante funi) e di valutazioni di stabilità. Si terminerà con la messa a dimora di un esemplare autoctono.

'Padova Verde', 3 ore: Obiettivi e finalità di Padova Verde, associazione locale. Parchi e Giardini

Gestione delle Alberature e Regolamenti comunali; Progetto Orti Urbani; Progetto Central Europe 'Urban Green Belts' (nuova sperimentazione di metodi smart e strumenti per la valutazione e progettazione degli spazi verdi urbani e infrastrutture verdi; coinvolgimento di gruppi sensibili e dei singoli cittadini nello sviluppo di una app che servirà a rilevare il verde privato in città).

CRITERI DI SELEZIONE

In base al Regolamento come da delibera del Consiglio di istituto indicata nel verbale n. 3 del 19/03/2018 i candidati saranno selezionati da una Commissione di valutazione nominata dal Dirigente Scolastico e composta dal Dirigente Scolastico stesso, che la presiede, e da due docenti dell'Istituto da lui individuati.

RUOLO E COMPITI DELL'ESPERTO:

- Programmare il lavoro e le attività inerenti il modulo affidato, predisponendo e fornendo il materiale didattico necessario (comprendente anche le verifiche, la metodologia, gli strumenti e i materiali relativi al corso) in forma elettronica e cartacea;
- Partecipare agli incontri in itinere che il Gruppo Operativo di Progetto riterrà necessari;
- Partecipare ad incontri propedeutici alla realizzazione delle attività, alla predisposizione, somministrazione, tabulazione di materiale di esercitazione, alle valutazioni intermedie e finali, ove previsti dalla singola azione;
- Effettuare le lezioni secondo il calendario;
- Produrre la documentazione finalizzata al monitoraggio e alla valutazione delle attività;
- Produrre una relazione finale sull'intervento svolto ed una scheda analitica delle competenze acquisite da ciascun allievo (formato cartaceo e digitale);
- Consegnare il registro delle attività;
- Inserire nella piattaforma online (GPU) i dati di propria pertinenza;
- Curare personalmente che ciascun atto formale di propria competenza riporti in intestazione il logo individuato da questa Istituzione scolastica per la realizzazione delle azioni inerenti il PON.

NEL SUO OPERATO L'ESPERTO SARÀ SEMPRE COADIUVATO DA UN TUTOR AL QUALE SPETTANO I SEGUENTI RUOLI E COMPITI:

- Il tutor ha come compito essenziale quello di facilitare i processi di apprendimento degli allievi e collaborare con gli esperti nella conduzione delle attività dell'azione.
- All'interno del suo tempo di attività, il tutor svolge compiti di coordinamento fra le diverse risorse umane che partecipano all'azione e compiti di collegamento generale con la didattica istituzionale.
- Partecipa con gli esperti alla valutazione/certificazione degli esiti formativi degli allievi.

Il Tutor, in particolare deve:

- Raccogliere e inserire in piattaforma anagrafiche corsisti e modulo consenso;



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DUCA DEGLI ABRUZZI"

Via M. Merlin, 1 – 35143 PADOVA – Tel. 049.8685455 – Telefax 0498685390 Cod. fisc.: 80014540282
Sede tecnica via M. Merlin, 1 PD Sede professionale via Cave, 172 PD Convitto annesso via Cave, 172 PD
<http://www.ducabruzzo.gov.it> pdis00600r@istruzione.it pdis00600r@pec.istruzione.it

CUP H98H18000490006– CODICE 10.2.5A-FSEPON-VE-2018-140-
CERERE: Cibo, tERritorio, ambiente, RisorsE

- Gestire piattaforma on line;
- Svolgere funzioni di accoglienza e integrazione corsisti;
- Predisporre calendario e divulgarlo;
- Svolgere funzioni di accompagnamento nell'ambiente di apprendimento, nello svolgimento del programma;
- Curare il registro presenze: verifica che nel registro didattico e di presenza vengano annotate le presenze e le firme degli esperti e la propria, l'orario d'inizio e fine della lezione;
- Monitorare le presenze e segnalare se il numero dei partecipanti scende sotto il minimo;
- Mantenere contatti con i consigli di classe per monitorare la ricaduta dell'intervento sul curricolare.

L'attività si svolgerà al di fuori del normale orario di servizio, secondo il calendario che sarà predisposto. Le attività prestate devono essere opportunamente registrate attraverso la documentazione che attesti l'impegno orario.

INCARICO

L'attribuzione dell'incarico avverrà con contratto di prestazione d'opera.

La durata del contratto sarà determinata in ore effettive di prestazione lavorativa che dovranno risultare da apposito registro di presenza. **L'aspirante dovrà assicurare la propria disponibilità per l'intera durata del modulo e durante tutto il periodo della sua realizzazione dovrà essere dipendente di codesta istituzione scolastica.**

COMPENSI

Il compenso spettante a ciascun ESPERTO è di € 70,00 orarie omnicomprensive (lordo stato).

Il compenso spettante ai TUTOR è di € 30,00 orarie omnicomprensive (lordo stato).

La retribuzione concordata è dovuta solo se il singolo modulo di pertinenza verrà effettivamente svolto.

La liquidazione della retribuzione spettante, opportunamente contrattualizzata, dovrà armonizzarsi con i tempi di trasferimento dei fondi dall'ADG, senza che la presente Istituzione sia obbligata ad alcun anticipo di cassa.

Per il personale Esperto Interno all'Istituzione Scolastica, saranno effettuate le ritenute assistenziali e previdenziali nonché gli oneri a carico dello Stato previsti dalla normativa vigente.

Il conferimento dell'incarico dovrà avvenire nel rispetto dell'art. 53 (Incompatibilità, cumulo impieghi e incarichi) del D.lgs. 30/03/2001 n. 165 e in conformità della normativa vigente.

PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

I docenti interessati possono presentare domanda di partecipazione ENTRO E NON OLTRE IL GIORNO 26/03/2019 P.V. ALLE ORE 23,59 presso la segreteria didattica, anche via e-mail, tramite la consegna della seguente documentazione debitamente compilata e sottoscritta:

1. **domanda di partecipazione in allegato**
2. **dichiarazione in allegato**
3. **Fotocopia** di un documento di riconoscimento firmata in originale (non necessaria se si utilizza la posta certificata abbinata alla firma digitale qualificata forte);
4. **Curriculum vitae** in formato europeo con in evidenziati in grassetto i titoli richiesti dal bando e presenti nella griglia di valutazione (si prega di attenersi esattamente, pena l'esclusione della domanda dalla valutazione)
5. **Tabella valutazione dei titoli**

Non saranno prese in considerazione domande giunte oltre il predetto termine, né domande prive della documentazione richiesta.



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI **pon**
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per Interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DUCA DEGLI ABRUZZI"

Via M. Merlin, 1 – 35143 PADOVA – Tel. 049.8685455 – Telefax 0498685390 Cod. fisc.: 80014540282
Sede tecnica via M. Merlin, 1 PD Sede professionale via Cave , 172 PD Convitto annesso via Cave , 172 PD
<http://www.ducabruzzo.gov.it> pdis00600r@istruzione.it pdis00600r@pec.istruzione.it

CUP H98H18000490006– CODICE 10.2.5A-FSEPON-VE-2018-140-
CERERE: Cibo, tERritorio, ambiente, RisorsE

PUBBLICAZIONE RISULTATI

I risultati della selezione saranno pubblicati all'Albo dell'Istituto.

La graduatoria verrà pubblicata all'albo online sul sito dell'Istituto e avrà valore di notifica agli interessati che potranno inoltrare reclamo entro 5 giorni dalla data della pubblicazione.

Successivamente il Dirigente Scolastico procederà all'assegnazione degli incarichi.

TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi del D.Lgs 196 del 30/06/2003, l'Istituto si impegna al trattamento dei dati personali dichiarati solo per fini istituzionali e necessari per la gestione giuridica del presente bando.

Per quanto non espressamente indicato valgono le disposizioni ministeriali indicate nelle linee guida di attuazione dei Piani Integrati di Intervento.

DIFFUSIONE DEL BANDO

Il presente avviso viene reso pubblico in data odierna mediante pubblicazione sull'albo online dell'istituto.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Agr. Olivella Bertoncello

Firma apposta ai sensi dell'art.3 comma 2 del D.Lgs. 39/93



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DUCA DEGLI ABRUZZI"

Via M. Merlin, 1 – 35143 PADOVA – Tel. 049.8685455 – Telefax 0498685390 Cod. fisc.: 80014540282
Sede tecnica via M. Merlin, 1 PD Sede professionale via Cave , 172 PD Convitto annesso via Cave , 172 PD
<http://www.ducabruzzo.gov.it> pdis00600r@istruzione.it pdis00600r@pec.istruzione.it

CUP H98H18000490006– CODICE 10.2.5A-FSEPON-VE-2018-140-
CERERE: Cibo, tERritorio, ambiente, RisorsE

1. Domanda di partecipazione

AI DIRIGENTE SCOLASTICO
IIS DUCA degli ABRUZZI
PADOVA

Il/la Sottoscritto/a

Cognome e Nome	
Residenza/Città	
Indirizzo	
Telefono/ Cellulare	
E-mail	
Cod. fiscale	

CHIEDE

di partecipare alla selezione in qualità di ESPERTO nell'ambito del PON CODICE 10.2.5A-FSEPON-VE-2018-140- CERERE: Cibo, tERritorio, ambiente, RisorsE per il modulo o i moduli a lato del /dei quale/quali appone una crocetta.

Si fa presente che la disponibilità riguarda l'intera durata del modulo scelto.

Il calendario sarà stilato non appena l'Autorità di gestione comunicherà la concessione o meno della proroga dato che ciò condiziona il termine entro il quale devono essere concluse tutte le attività.

	n. e titolo del modulo
	Modulo n. 1 Cibo locale nella rete globale
	Modulo n. 2 Un mondo che cambia e si consuma

Padova, _____

FIRMA



FONDI STRUTTURALI EUROPEI **pon** 2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DUCA DEGLI ABRUZZI"

Via M. Merlin, 1 – 35143 PADOVA – Tel. 049.8685455 – Telefax 0498685390 Cod. fisc.: 80014540282
Sede tecnica via M. Merlin, 1 PD Sede professionale via Cave, 172 PD Convitto annesso via Cave, 172 PD
<http://www.ducabruzzo.gov.it> pdis00600r@istruzione.it pdis00600r@pec.istruzione.it

CUP H98H18000490006– CODICE 10.2.5A-FSEPON-VE-2018-140-
CERERE: Cibo, tERritorio, ambiente, RisorsE

AI DIRIGENTE SCOLASTICO
IIS DUCA degli ABRUZZI
PADOVA

2. Dichiarazione

AUTOCERTIFICAZIONE

Il/la sottoscritto/a....., consapevole che le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti, nei casi previsti dalla Legge, sono puniti dal Codice Penale e dalle Leggi speciali in materia (Artt. 75 e 76 del Testo Unico della documentazione amministrativa D.P.R. 455/2000)

DICHIARA

1. Di aver preso visione dei compiti della figura professionale dell'Esperto per la quale si presenta la propria candidatura, come di seguito descritto.

L'esperto è un operatore della formazione, ha il compito di realizzare le attività formative ed è responsabile del processo di apprendimento finalizzato a migliorare le conoscenze, le competenze e le abilità specifiche dei partecipanti.

L'esperto formatore organizza l'offerta formativa sulla base di un'analisi dei livelli di partenza dei destinatari e coerentemente con le finalità, i tempi e le risorse disponibili. Ha il compito di accertarsi dei requisiti richiesti in ingresso ai partecipanti ed approfondire la conoscenza dei singoli allievi, al fine di modulare il proprio intervento e ottenere i massimi risultati formativi.

L'esperto è incaricato di realizzare l'offerta didattica, rispondendo ai diversi bisogni di formazione dei corsisti e lavorando sulle competenze dei partecipanti. Il suo compito principale, dunque, è lo svolgimento pratico delle azioni formative, in presenza o, ove previsto dallo specifico avviso, a distanza, per le quali elabora dettagliatamente contenuti e modalità specifiche (lezioni classiche in aula, attività laboratoriali, ricerche, esercitazioni, lavoro di gruppo, studio di casi, simulazioni, formazione a distanza, e così via). Si occupa, altresì, della verifica degli obiettivi stabiliti in fase di progettazione. Sulla base del programma definito, l'esperto articola le varie fasi e i tempi dell'apprendimento, definendo l'organizzazione e la scansione di ogni modulo formativo.



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DUCA DEGLI ABRUZZI"

Via M. Merlin, 1 – 35143 PADOVA – Tel. 049.8685455 – Telefax 0498685390 Cod. fisc.: 80014540282
Sede tecnica via M. Merlin, 1 PD Sede professionale via Cave, 172 PD Convitto annesso via Cave, 172 PD
<http://www.ducabruzzo.gov.it> pdis00600r@istruzione.it pdis00600r@pec.istruzione.it

CUP H98H18000490006– CODICE 10.2.5A-FSEPON-VE-2018-140-
CERERE: Cibo, tERritorio, ambiente, RisorsE

Nella fase di realizzazione, l'esperto gestisce il gruppo e i singoli, in aula o in altra sede, attuando il programma stabilito per raggiungere gli obiettivi formativi. Il suo intervento deve essere flessibile e può subire rielaborazioni in corso d'opera, in base agli esiti della valutazione in itinere.

Partecipa anche all'elaborazione delle valutazioni, in itinere e finali, delle diverse attività nonché del/dei, modulo/moduli riferiti al suo incarico. Gli strumenti e i metodi di verifica dei risultati sono stabiliti nella pianificazione dei corsi, l'esperto può eventualmente introdurre ulteriori dispositivi di accertamento delle competenze/conoscenze acquisite. La partecipazione alle riunioni relative al modulo di sua competenza, la predisposizione del materiale didattico da utilizzare in sede di formazione è parte integrante del suo contratto/incarico.

E' richiesta una preparazione nelle materie specifiche ma anche nelle tecniche di comunicazione e d'insegnamento. Deve conoscere le modalità per trasmettere le proprie conoscenze agli utenti del corso e le metodologie specifiche per la valutazione del processo di apprendimento. Fondamentali risultano le capacità di gestione dei rapporti interpersonali e dei meccanismi di conduzione di gruppi e dell'aula.

L'esperto deve saper creare ambienti favorevoli all'auto-apprendimento e al collaborative learning. È necessario che sappia motivare gli allievi e sappia trasmettere la voglia e la volontà di apprendere. L'adesione dell'allievo al processo formativo è, infatti, condizione fondamentale per il buon esito dello stesso. Il ruolo dell'esperto comporta un continuo aggiornamento dei contenuti didattici e un'attenzione alle evoluzioni in materia di strategia e metodologie d'insegnamento.

2. Di essere disponibile ad operare secondo il calendario predisposto dal DS, in maniera funzionale al regolare svolgimento delle altre attività scolastiche e a svolgere le mansioni richieste al di fuori dell'orario di servizio e anche in orario extracurricolare/pomeridiano.

3. Di autorizzare al trattamento dei dati personali in conformità alla legge 196 del 30 giugno 2003 e successive modificazioni ed integrazioni.

4. Che quanto riportato nel curriculum vitae corrisponde al vero e che è in grado di fornire idonea documentazione a fronte di richiesta dell'Amministrazione.

5. Di essere in possesso di competenze informatiche e con la quale si impegna puntualmente a documentare, anche "in gestione on-line", tutta l'attività svolta.

DATA

Firma (leggibile)



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DUCA DEGLI ABRUZZI"

Via M. Merlin, 1 – 35143 PADOVA – Tel. 049.8685455 – Telefax 0498685390 Cod. fisc.: 80014540282
Sede tecnica via M. Merlin, 1 PD Sede professionale via Cave, 172 PD Convitto annesso via Cave, 172 PD
<http://www.ducabruzzo.gov.it> pdis00600r@istruzione.it pdis00600r@pec.istruzione.it

CUP H98H18000490006– CODICE 10.2.5A-FSEPON-VE-2018-140-
CERERE: Cibo, tERritorio, ambiente, RisorsE

5. Tabella valutazione dei titoli

Articolo 1

Requisiti generali di ammissione

1. Sono ammessi alla selezione come tutor/docente, pena l'inammissibilità della candidatura, gli aspiranti in possesso, alla data di scadenza della domanda di partecipazione, di tutti i sotto elencati requisiti:
 - essere docenti, con contratto a tempo indeterminato /determinato nella scuola statale;
 - possedere comprovate conoscenze informatiche;
 - possedere abilità relazionali e gestione d'aula.
2. Per l'ammissione alla selezione i candidati devono produrre apposita dichiarazione di:
 - essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione europea;
 - godere dei diritti civili e politici;
 - essere in possesso dei requisiti essenziali previsti dall'art. 1, comma 1, del presente avviso.
3. Nella presente selezione è garantita pari opportunità tra uomini e donne per l'accesso agli incarichi.
4. Ai sensi del Decreto del Presidente della Repubblica (DPR) n. 445 del 2000 le dichiarazioni rese e sottoscritte nel curriculum vitae o in altra documentazione hanno valore di autocertificazione. L'Amministrazione procedente si riserva di effettuare idonei controlli, anche a campione, sulla veridicità delle dichiarazioni rese dai candidati. La falsità in atti e la dichiarazione mendace, ai sensi dell'articolo 76 del predetto DPR n.445/2000 e successive modifiche, implica responsabilità civile e sanzioni penali, oltre a costituire causa di esclusione dalla partecipazione alla selezione ai sensi dell'articolo 75 del predetto DPR. n. 445 del 2000. Qualora la falsità del contenuto delle dichiarazioni rese fosse accertata dopo la stipula del contratto, questo è risolto di diritto. I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del termine utile per la proposizione della domanda di partecipazione. L'accertamento della mancanza dei suddetti requisiti comporta in qualunque momento l'esclusione dalla procedura di selezione stessa o la decadenza dalla graduatoria dalla procedura di affidamento dell'incarico.

Articolo 2

Compenso

1. Per lo svolgimento dell'incarico, conferito dalla scuola, il costo orario di formazione, è pari a € 70,00 lordi (tutor), onnicomprensivo di tutti gli oneri.
2. La percentuale prevista per la remunerazione non prevede un pagamento di tipo forfetario ma va correlata alle ore di servizio effettivamente prestato. L'effettuazione di tali ore dovrà essere dettagliatamente documentata.
3. Non sono previsti rimborsi per trasferte, spostamenti o preparazione materiali di lezione.

Articolo 3

Modalità di valutazione della candidatura

1. La Commissione di valutazione è nominata dalla Dirigente Scolastica, una volta verificata la consistenza numerica delle domande pervenute entro la scadenza del presente AVVISO, ed è composta dalla Dirigente Scolastica stessa, che la presiede, e da due docenti dell'Istituto.
2. La Commissione attribuirà un punteggio globale massimo di punti, sommando il punteggio attribuito ai titoli culturali, professionali, come elencati nel presente articolo. La Commissione verrà costituita al termine della presentazione delle domande, preso atto della consistenza delle stesse e valuterà i titoli pertinenti al profilo richiesto tenendo unicamente conto di quanto autocertificato e/o autodichiarato dal candidato nel curriculum vitae, redatto in formato europeo e nel modello di candidatura di cui al presente avviso.
3. La Commissione di valutazione procederà ad esaminare esclusivamente i titoli acquisiti e dichiarati, le esperienze professionali e i servizi già effettuati alla data di scadenza della presentazione delle domande di cui al presente Avviso.
4. Qualora i candidati idonei dovessero risultare in numero insufficiente a coprire gli incarichi per tutte le attività formative previste, verrà emanato ulteriore bando di selezione.
5. Per ciascuno dei sotto elencati titoli culturali, professionali e di servizio sono attribuiti i punteggi secondo i seguenti criteri:



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "DUCA DEGLI ABRUZZI"

Via M. Merlin, 1 – 35143 PADOVA – Tel. 049.8685455 – Telefax 0498685390 Cod. fisc.: 80014540282
Sede tecnica via M. Merlin, 1 PD Sede professionale via Cave, 172 PD Convitto annesso via Cave, 172 PD
<http://www.ducabruzzo.gov.it> pdis00600r@istruzione.it pdis00600r@pec.istruzione.it

CUP H98H18000490006– CODICE 10.2.5A-FSEPON-VE-2018-140-
CERERE: Cibo, tERritorio, ambiente, RisorsE

1° Macrocriterio: Titoli di Studio	
Laurea Triennale valida afferente la tipologia del progetto fino a 89 1 punti da 90 a 104 2 punti da 105 in poi 3 punti	Max 3 punti
Laurea specialistica o vecchio ordinamento afferente la tipologia del progetto fino a 89 4 punti da 90 a 99 5 punti da 100 a 104 6 punt da 105 a 110 e lode..... 7 punti	Max 7 punti
Seconda laurea fino a 89 1 punto da 90 a 104 2 punti da 105 in poi 3 punti	Max 3 punti
Diploma magistrale con valore abilitante conseguito entro l'a.s. 2001	Punti 2
Dottorato di ricerca afferente la tipologia del modulo	Punti 3
Corso di perfezionamento/master annuale inerente il profilo per cui si candida	Punti 1
Esperienza come docenza universitaria nel settore inerente il profilo per cui si candida	Punti 2 per anno accademico
Pubblicazione riferita alla disciplina richiesta: (1 punto)	Max 3 punti
2° Macrocriterio: Titoli Culturali Specifici	
Certificazioni Informatiche (1 punto per Certificazione)	Max 2 punti
Certificazioni professionali per corsi specialistici (1 punto per ogni corso) attinenti alla figura richiesta	Max 3 punti
Partecipazione a corsi, di almeno 20 ore, di formazione attinenti alla figura richiesta, in qualità di discente (1 per ciascun corso)	Max 3 punti
3° Macrocriterio: Titoli di servizio o professionali	
Esperienza lavorativa in progetti a finanziamento FSE, regionale o PON (1 punto per esperienza)	Max 10 punti
Esperienza di docenza o tutoraggio su tematiche analoghe a quelle indicate nel bando. Nel caso di corsi per adulti l'esperienza va intesa in attività in riferimento al DPR 263/2012. (In entrambi i casi 3 punto per ogni esperienza)	Max 10 punti)
Totale punti	

DATA

Firma (leggibile)
