



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della  
Ricerca

Istituto Comprensivo Statale

Scuola: Infanzia – Primaria- Secondaria I grado

**Diaz - Laterza**



Via Roma, 59 - 74014 - LATERZA (TA) - Tel. 099/8216127 – Cod. Mecc.: **TAIC84300A** - C.F: **90214500739** -  
Sito web: [www.icdiazlaterza.edu.it](http://www.icdiazlaterza.edu.it) – Email: [taic84300a@istruzione.it](mailto:taic84300a@istruzione.it) – Pec: [taic84300a@pec.istruzione.it](mailto:taic84300a@pec.istruzione.it)

ISTITUTO COMPrensivo - "DIAZ"-LATERZA  
Prot. 0002665 del 24/05/2019  
06-12 (Uscita)

Laterza, data protocollo

- Albo on-line

[www.icdiazlaterza.edu.it](http://www.icdiazlaterza.edu.it)

OGGETTO: AVVISO PUBBLICO SELEZIONE PERSONALE INTERNO PER IL RECLUTAMENTO  
DI ESPERTI PER LA REALIZZAZIONE DEL

Progetto PON/FSE 10.2.5A-FSEPON-PU-2018-622 –

Titolo: **“MANGIARE È...INCORPORARE UN TERRITORIO”**

Codice CUP: D53I18000090006

### IL DIRIGENTE SCOLASTICO

- VISTA** la nota prot. AOODGEFID/3340 del 23/03/2017 Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020. **Avviso pubblico per “Potenziamento delle competenze di cittadinanza globale”** Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo specifico 10.2 – Miglioramento delle competenze chiave degli allievi. Azione 10.2.5 “**Azioni volte allo sviluppo delle competenze trasversali**” – sottoazione 10.2.5A “**Competenze trasversali**”;
- VISTA** la candidatura di questa scuola n. 41856 di questa istituzione scolastica;
- VISTA** la nota prot. AOODGEFID/23583 del 23/07/2018 con la quale la Direzione Generale per interventi in materia di edilizia scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l’istruzione e per l’innovazione digitale – Uff. IV- Autorità di gestione del MIUR ha comunicato che è stato autorizzato il progetto “MANGIARE È...INCORPORARE UN TERRITORIO” – codice 10.2.5A-FSEPON-PU-2018-622, proposto da questa Istituzione Scolastica per un importo pari a Euro 20.328,00;
- VISTA** la delibera del Consiglio di Istituto n. 5 del 04/10/2018, relativa all’assunzione nel programma annuale 2018 del finanziamento del PON FSE di cui al presente avviso, autorizzandone le spese nel limite fissato dai relativi piani finanziari, per l’importo di € 20.328,00;
- VISTO** il Programma Annuale 2019 approvato dal C.d.I. il 27/02/2019;
- VISTO** il D.I. n. 129 del 28/08/2018 "Regolamento recante istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche”;
- VISTI** i Regolamenti UE e tutta la normativa di riferimento per la realizzazione del suddetto progetto;
- VISTE** le indicazioni del MIUR per la realizzazione degli interventi;
- VISTO** il D.P.R. N° 275/99, Regolamento dell’autonomia;
- PRESO ATTO** che per la realizzazione del percorso formativo occorre selezionare le figure professionali indicate in oggetto, prioritariamente tra il personale interno – nota MIUR Prot. 34815 del 02.08.2017;
- VISTA** la nota prot.n. AOODGEFID 34815 del 02/08/2017, contenente chiarimenti in merito alle *Attività di formazione – Iter di reclutamento del personale “esperto” e relativi aspetti di natura fiscale, previdenziale e assistenziale*;
- VISTA** la nota MIUR 38115 del 18.12.2017 che fornisce ulteriori chiarimenti sulle figure coinvolte nell’intervento;

**VISTO**

il proprio Regolamento per la disciplina degli incarichi al Personale interno ed esperti esterni approvato dal Consiglio di Istituto con delibera n. 20 del 29/11/2017;

## **E M A N A**

Il presente avviso pubblico avente per oggetto la selezione, mediante procedura comparativa di titoli, di:

a) N. 4 Esperti (Uno per modulo formativo)

**Il presente Avviso è rivolto al PERSONALE INTERNO dell'Istituto.**

### **Art. 1 – Interventi previsti**

Le attività previste riguarderanno i moduli formativi indicati nella seguente tabella:

<b>N.</b>	<b>Titolo modulo</b>	<b>n. ore</b>	<b>Obiettivi</b>	<b>Allievi</b>
1	<b>Sani cresciamo se ben ci alimentiamo</b>	30	<i>VEDI DESCRIZIONE DEL MODULO</i>	20 alunni scuola primaria
2	<b>Scuola e cibo</b>	30	<i>VEDI DESCRIZIONE DEL MODULO</i>	20 alunni scuola sec. primo grado
3	<b>Le piante officinali nella gravina di Laterza</b>	30	<i>VEDI DESCRIZIONE DEL MODULO</i>	20 alunni scuola sec. primo grado
4	<b>Le masserie tra passato e futuro</b>	30	<i>VEDI DESCRIZIONE DEL MODULO</i>	20 alunni scuola sec. primo grado

### **Descrizione dei moduli**

Il modulo formativo n. 1 "**Sani cresciamo se ben ci alimentiamo**" è rivolto agli studenti della scuola primaria.

Il percorso di educazione alimentare nasce come progetto educativo integrato in cui interdisciplinarietà, multidimensionalità, relazione e rafforzamento delle competenze si uniscono nell'obiettivo di promuovere, all'interno della scuola primaria, delle famiglie e delle realtà sociali del territorio una profonda crescita su tutti i temi della consapevolezza alimentare, ambientale, economica, politica e sociale che stanno alla base del concetto di cittadinanza globale.

Il progetto nasce dal Manifesto per un'educazione alimentare consapevole delle bambine e dei bambini nella famiglia e nella scuola, e sviluppa un modello di educazione alimentare per la scuola primaria basato su di una metodologia didattica volta al superamento della frammentarietà operativa.

L'alimentazione, quindi viene intesa non come una disciplina a sé stante, ma come uno strumento di legame tra i vari saperi disciplinari facenti parte del canonico programma didattico, per il superamento di una cultura didattica a "compartimenti stagni" a vantaggio di una cultura scolastica circolare e integrata.

Mediante l'educazione alla sana alimentazione possono essere affrontati non solo i temi legati al cibo, ma si ha anche la possibilità di utilizzare il cibo come strumento per il miglioramento delle conoscenze nelle materie scolastiche di ogni tipo, dalla matematica alla storia.

Il progetto è strutturato tenendo conto delle caratteristiche delle attività curriculari scolastiche, delle organizzazioni dei programmi formativi e dei piani didattici. Esso tiene in considerazione anche i contenuti e le modalità delle prove I.N.V.A.L.S.I. con lo scopo di sviluppare le attività e gli obiettivi generali di crescita del sapere, del saper fare e del saper essere migliorandosi.

#### **OBIETTIVI**

1. promuovere lo sviluppo di una cittadinanza globale attraverso percorsi che garantiscano la formazione di cittadini consapevoli e responsabili, mediante l'approccio all'educazione alimentare vista come strumento educativo di base da cui partire per sviluppare tutte le altre competenze nel campo dell'apprendimento e della consapevolezza etica, politica, economica e sociale;

2. avvicinare gli alunni, mediante l'esplorazione sensoriale e il tema della consapevolezza, al confronto e alla valorizzazione delle differenze culturali e sociali.

#### **CONTENUTI TEORICI:**

- Preparazione della classe alla formazione sui temi dell'educazione alimentare: indagine sugli alunni, origini culturali, tradizioni ed abitudini alimentari, rapporto con il territorio;

- approfondimenti tematici: il ciclo del cibo, la produzione locale, la coltivazione a km 0 e a filiera corta, le tendenze alimentari (vegetarianesimo, veganesimo, gluten – free).

#### **RISULTATI ATTESI**

Lo scopo principale del progetto consiste in un'efficace trasmissione di informazioni relative a corrette pratiche di alimentazione e all'assunzione di stili di vita sani e sostenibili. L'obiettivo che si intende

raggiungere è l'effettiva modificazione dei comportamenti alimentari e degli stili di vita in vista del consumo di alimenti sani e corretti e dell'aumento di pratiche motorie e sportive nel quotidiano.

#### MONITORAGGIO E VALUTAZIONE

Per svolgere un'efficace azione investigativa e rilevare gli effettivi bisogni e carenze su cui intervenire saranno somministrati dei questionari iniziali, rivolti agli insegnanti e ai genitori degli alunni coinvolti. I dati raccolti serviranno a indagare le pratiche alimentari e gli stili di vita quotidiani degli alunni interessati dal progetto e delle loro famiglie, in modo tale da prevenire eventuali situazioni a rischio ed elaborare mirate azioni formative ed informative. Per valutare l'efficacia del progetto saranno somministrati, sempre agli insegnanti e ai genitori, dei questionari finali.

Il modulo formativo n. 2 "**Scuola e cibo**" è rivolto agli studenti della scuola secondaria di primo grado. Non solo "tu sei quello che mangi" ma anche "tu sei quello che coltivi" (Ludwig Feuerbach) Coltivare è il gesto più antico, forse il primo che ha consentito di parlare di civiltà. Coltivare un orto a scuola è coltivare prima di tutto dei saperi. Saperi che hanno a che fare con i gesti, con un apprendimento esperienziale che le generazioni più giovani non sempre hanno modo di sperimentare. Coltivare a scuola è un modo per imparare. Imparare a conoscere il proprio territorio, il funzionamento di una comunità, l'importanza dei beni collettivi e dei saperi altrui. Saperi di altre generazioni e di altre culture. Coltivare l'orto a scuola è un'attività interdisciplinare adattabile ad ogni età, un'occasione di crescita in cui si supera la divisione tra insegnante e allievo e si impara condividendo gesti, scelte e nozioni, oltre che metodo.

#### **Analisi dei bisogni didattici**

La realizzazione di un orto didattico consentirà di ampliare le competenze di cittadinanza e di soddisfare le richieste implicite ed esplicite provenienti dagli studenti e dal territorio, richieste alle quali occorre rispondere con modalità didattiche sempre più coinvolgenti, differenziate in funzione dei bisogni di ciascun studente, nel rispetto delle differenze di tutti e nel tentativo di sviluppare in ciascuno un profondo senso di radicamento al territorio e ai luoghi. La variazione dei paradigmi didattici deve far riferimento a quanto indicato già nel 2006 dal Parlamento Europeo nella "Raccomandazione 2006/962/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 18 dicembre 2006, relativa a competenze chiave per l'apprendimento permanente": "...Le competenze chiave per l'apprendimento permanente sono una combinazione di conoscenze, abilità e attitudini appropriate al contesto. In particolare, sono necessarie per la realizzazione e lo sviluppo personali, la cittadinanza attiva, l'inclusione sociale e l'occupazione." Nuovi ambienti di apprendimento consentono di attivare processi didattici che valorizzano la vocazione e il talento di ciascuno e, al contempo, l'approfondimento e il recupero, favorendo l'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza in giovane età. La competenza sociale è collegata al benessere personale e sociale." Invitare gli studenti alla partecipazione a laboratori pratici e orientarli alla realizzazione di "oggetti didattici" consentirà di superare i limiti della didattica frontale che non può essere più utilizzata come nel passato: per tale motivo, la disponibilità di un orto all'interno dell'istituto consentirà la sperimentazione concreta di forme di apprendimento per competenze, sarà utile supporto alla comprensione di fenomeni naturali, di regole e tecniche che per secoli sono state patrimonio dell'uomo nel suo legame profondo con la natura.

Analisi dei bisogni sociali "...parlare di società, in concreto, significa riferirsi a un pugno di uomini e a un pezzo di terra." (Fernand Braudel, Storia Misura del Mondo) Laterza è una realtà agricola La coltivazione della terra dei terrazzamenti che si affacciano sulla gravina è tipica di ogni laertino doc.

Questo territorio punta i riflettori sul potenziale trasformativo che la coltivazione della terra porta con sé. Un potenziale tutt'altro che magico, ma anzi molto concreto e in grado di portare a trasformazioni graduali e positive: le relazioni, le abitudini alimentari, la trasmissione di esperienze e di saperi, il senso di radicamento, le economie familiari, i paesaggi. L'Istituto Comprensivo in questo processo costituisce un partner significativo, capace più di altri di svolgere una funzione di "ponte" fra: i vari soggetti della comunità in campo su questi temi; le tante culture presenti; le diverse generazioni.

Obiettivi e risultati attesi del progetto.

La realizzazione del progetto avrà 2 obiettivi precisi:

1. Obiettivi didattici.
2. Obiettivi di prevenzione della dispersione scolastica.

Inteso che compito principale della scuola rimane la formazione e l'istruzione dello studente, con il presente progetto si intende orientare alcune attività specifiche verso studenti che, in numero sempre maggiore, manifestano difficoltà nello studio "strictu sensu".

Obiettivi didattici e risultati attesi

Il nucleo centrale è la FORMAZIONE degli alunni, orientata allo sviluppo delle COMPETENZE, una mission specifica: operare per il successo formativo di tutti gli alunni e le alunne, attraverso lo sviluppo armonico della personalità del bambino e dell'adolescente, favorendo: la graduale acquisizione delle Competenze-chiave per l'apprendimento permanente; la maturazione di capacità critiche, creative, relazionali e di autonomia progettuale ed operativa; la consapevole interiorizzazione dei valori della

convivenza civile; l'inserimento attivo e responsabile nel contesto ambientale e socioculturale del territorio.. La finalità di tutte le attività didattiche che saranno realizzate con il supporto dell'orto didattico avranno un riferimento "alto" nei versi di Baba Dioum, un ecologista senegalese che ci piace citare: Noi conserviamo quello che amiamo, amiamo quello che comprendiamo, comprendiamo quello che conosciamo. Il riferimento è legato all'importanza che il nostro istituto da sempre assegna alla crescita di una coscienza ambientale nei giovani poiché il "... successo delle azioni che l'uomo ha intrapreso o intende attuare a salvaguardia dell'ambiente dipende in buona parte dal grado di consapevolezza e di condivisione di tali scelte da parte dell'intera società".

Obiettivi didattici: Gli alunni dovranno utilizzare l'esperienza dell'orto didattico per:

a. acquisizione di conoscenze disciplinari specifiche in ambito linguistico, storico, geografico, religioso, scientifico e matematico;

b. acquisizione di competenze trasversali: comunicare nella madrelingua; comunicazione in lingue straniere; competenza matematica e competenze di base in campo scientifico e tecnologico; competenza digitale; imparare a imparare; competenze sociali e civiche; senso di iniziativa e imprenditorialità; consapevolezza ed espressione culturale, attraverso attività specifiche mirate allo sviluppo di ciascuna, mediante:

- lavori, esperienze sensoriali ed esperimenti agronomici nell'orto;
- cura e presa in carico personale e collettiva di essenze orticole;
- manipolazione e uso creativo degli elementi naturali dell'orto (semi, piante, terriccio, ...);
- narrazioni e relazioni scritte e orali, in lingua italiana e nelle lingue straniere, delle attività realizzate;
- documentazione iconografica;
- costruzione di modelli geometrici;
- analisi di dati biologici, chimico-fisici e statistici;
- creazioni di modelli in scala, anche facendo ricorso a semplici software di modellazione digitale;
- realizzazione di materiali divulgativi e promozionali per la pubblicazione a mezzo stampa, mediante sito web e su pagine di social network; sviluppo di "oggetti didattici", tali da consentire, nel tempo, l'acquisizione di modalità operative efficaci da parte di tutti gli studenti coinvolti.

Risultati attesi: Dal "Rapporto Brundtland: Il Nostro Futuro Comune" (1987) sono trascorsi decenni ma si avverte ancora forte la necessità di trasmettere ai giovani i concetti di Sviluppo Sostenibile: ci si attende, dunque, che un'esperienza di orto didattico, ben radicata all'interno dell'istituto e continua nel tempo, interconnessa con la rete sociale e con i progetti di sostenibilità sociale già avviati sul territorio, consenta di raggiungere risultati definiti e indicati chiaramente nel bando.

Gli allievi dovranno:

a. acquisire una sempre maggiore consapevolezza dell'importanza dell'agricoltura per l'uomo, conseguendo una visione storica delle pratiche agricole;

b. riconoscere le "buone pratiche" culturali e le relazioni tra sostenibilità e fabbisogno;

c. imparare a riconoscere i prodotti dell'orto, anche di paesi diversi, e i cicli produttivi stagionali;

d. adottare comportamenti alimentari corretti, imparando a valutare i benefici di una corretta alimentazione;

e. ampliare la gamma di alimenti a cui ciascuno fa ricorso e la gamma del gusto personale.

Obiettivi di prevenzione della dispersione scolastica e risultati attesi.

L'aumento di alunni che, al termine del primo ciclo di istruzione, compiono scelte approssimative in merito al prosieguo degli studi, spesso poco coerenti con i desideri, gli aneliti e le aspirazioni di ciascuno, impone alla nostra scuola un'attenzione particolare ai processi di orientamento; scelte sbagliate si rivelano causa di insuccessi e abbandoni dei percorsi scolastici che impediscono l'inserimento sociale e lavorativo. Orientare verso modelli di vita "diversi" potrà essere, in alcuni casi, un'occasione per la scuola di adempiere in modo migliore al mandato che le viene assegnato: formare le donne e gli uomini di domani. I numerosi casi di studenti "fuori età" stranieri, che frequentano la nostra scuola obbligano a predisporre modalità di studio che possano colmare i loro bisogni educativi speciali: la possibilità di apprendere operando in un orto consente agli studenti di ribaltare le modalità di apprendimento: dal fare, imparo; e se "faccio", potrò essere gratificato dal mio lavoro, dalle relazioni create con altri compagni e con i docenti.

Attraverso le attività realizzate nell'orto e la presentazione di queste alla comunità, gli allievi dovranno dimostrare di aver acquisito le necessarie competenze disciplinari in ambito matematico scientifico e competenze di cittadinanza trasversali che saranno valutate mediante apposite rubriche di valutazione. Ma l'orto didattico dovrà essere opportunità di "fare scuola" soprattutto per i numerosi alunni disabili presenti.

Il modulo formativo n. 3 "**Le piante officinali nella Gravina di Laterza**" è rivolto agli studenti della scuola secondaria di primo grado.

Obiettivo generale:

trasmettere le informazioni relative all'attività agricola, e quindi al mondo rurale, dando la possibilità ai ragazzi di "toccare con mano" e vivere per un giorno la vita contadina.

Gli alunni apprendono ciò che le piante offrono all'uomo e capiscono l'importanza e la ricchezza del passato per l'importanza sul presente. Si educano al rispetto delle regole dell'ambiente che ci circonda. L'obiettivo del percorso è quello di far provare loro attraverso i cinque sensi, l'esperienza di confrontarsi con un mestiere "antico".

Il Progetto Didattico

Conoscenza delle piante e delle erbe officinali e aromatiche e loro utilizzo. Sono previste attività teoriche e creative di conoscenza e utilizzo delle piante ed escursioni naturalistiche per identificare e fotografare la biodiversità.

Obiettivi formativi

Coinvolgere gli studenti nel comprendere il ruolo che le erbe hanno sempre avuto nella vita dell'uomo da un punto di vista alimentare e medicinale.

Far conoscere ai ragazzi le consuetudini legate all'uso delle erbe nella tradizione popolare e non solo.

Comprendere il ruolo delle piante officinali come base della medicina dei nostri antenati e nella moderna farmacia e quello delle erbe aromatiche nella cucina di tutti i giorni.

Illustrare, prendendo in esame alcune varietà di erbe, le proprietà contenute in esse.

Far apprezzare l'uso di alcune piante, talvolta inaspettato, nella nostra quotidianità e nella cultura contadina.

Un percorso sensoriale che permetterà agli alunni di godere dei profumi e dei colori.

Obiettivi:

sapori delle erbe.

L'attività di laboratorio è rivolta principalmente ai ragazzi della scuola secondaria di 1° grado, diversificando i contenuti e la metodologia secondo la loro età. Si presta particolarmente bene allo svolgimento di percorsi sensoriali, grazie alla ricchezza e varietà di stimoli olfattivi, tattili, cromatici, visivi delle piante presenti delle erbe. Durante tale laboratorio saranno presentate numerose erbe aromatiche, l'allievo entrerà in contatto con la pianta dal vivo, potrà osservarla, toccarla e annusarla per poterne sentire il profumo e memorizzare l'aspetto botanico. In un secondo momento saranno presentate delle schede predisposte appositamente per i bambini, grazie alle quali essi potranno consolidare le proprie conoscenze.

METODOLOGIE

Lavoro di gruppo attività di ricerca con l'uso di mediatori digitali, attività di sintesi del materiale trovato e assemblaggio (laboratorio per ricerca compilativa)

MODALITA' E STRUMENTI DI VALUTAZIONE DEL PROGETTO

Al termine di ogni fase ed in corso d'opera verrà chiesto agli studenti di illustrare (modalità seminariale) ad una platea di loro pari, il progresso del loro lavoro che verrà valutato in termini di rispetto delle consegne, efficacia espositiva, completezza, esattezza, uso corretto dei mediatori e strumenti laboratoriali utilizzati.

RISULTATI (VALORI/SITUAZIONE) ATTESI

Per gli studenti: aumento della motivazione, miglioramento della capacità di lavorare in autonomia e in equipe, miglioramento della capacità logiche di analisi e sintesi, consolidamento e miglioramento delle competenze di cittadinanza

Il modulo formativo n. 4 "**Le masserie tra passato e futuro**" è rivolto agli studenti della scuola secondaria di primo grado.

Le antiche masserie mostrano un pezzo della nostra storia quando essa si ricongiunge alle tradizioni dei saperi e dei sapori della nostra terra, alla naturalità dei movimenti, degli affetti, della convivialità.

La "didattica" nelle masserie responsabilizza la pratica agricola, assegnandole un ruolo pedagogico che valorizza e consolida la nuova era della multifunzionalità rurale: ad esse il compito di "fare scuola" a piccoli e grandi attraverso la promozione dei valori legati all'ambiente, all'alimentazione sana e consapevole, all'agricoltura ed allo spazio rurale.

Luoghi di lavoro e di trasformazione dei prodotti della terra fertile, esempi di agglomerati agresti, architetture euritmiche dove far convivere bestie domestiche e nuclei compositi di famiglie hanno un fascino tutto particolare.

I lavori in masseria, praticamente facendoli coincidere con i periodi dei diversi raccolti: la mietitura, la raccolta delle olive, la vendemmia, la trasformazione del latte. Si classificano quindi le masserie secondo le strutture, il periodo e le colture praticate o altri elementi identificativi.

CONTENUTI

La figura del massaro fra immaginario e realtà

L'azienda agraria come organismo produttivo

La masseria: fra passato e presente

I lavori in masseria la mietitura, la raccolta delle olive, la vendemmia, la trasformazione del latte.

La struttura architettonica

La multifunzionalità Economica, produttiva, abitativa ...

La storia

Il territorio e le relazioni

## OBIETTIVI

entrare nella complessità

sviluppare un pensiero critico

avvicinare i problemi nel contesto locale

## METODOLOGIA

metodologie didattiche interattive (esperienze pratiche, attività all'aria aperta, giochi) analisi della complessità e ricomposizione successiva in un insieme

## VALUTAZIONE

Dare qualità alla riflessione, per comprendere il valore delle proprie scoperte Valutare criticamente il processo, il contenuto o le premesse degli sforzi finalizzati ad interpretare un'esperienza per darvi significato.

### Art. 2 – Figure professionali richieste

Il presente avviso è destinato alla selezione delle seguenti figure professionali:

#### ESPERTO con i seguenti compiti:

1. redigere un puntuale progetto didattico relativamente alle tematiche previste dal Modulo;
2. inserire i dati del percorso e le attività didattiche svolte sulla piattaforma GPU;
3. partecipare agli incontri per l'organizzazione dei progetti formativi presso l'istituto;
4. tenere gli incontri formativi sulle specifiche tematiche oggetto dell'incarico ricevuto, secondo il calendario stabilito dalla Scuola conferente;
5. collaborare alla somministrazione on line di un questionario in itinere ed uno finale al fine di verificare l'andamento e gli esiti della formazione e delle attività didattico-organizzative;
6. interagire con il Tutor e il Referente Valutazione per il monitoraggio e la valutazione dell'impatto e dei risultati delle attività;
7. provvedere alla stesura di una dettagliata relazione finale.

Dovrà, inoltre:

- accedere con la sua password al sito dedicato;
- entrare nella Struttura del Corso di sua competenza;
- definire ed inserire:
  - a) competenze specifiche (obiettivi operativi);
  - b) fasi del progetto (Test di ingresso, didattica, verifica);
  - c) metodologie, strumenti, luoghi;
  - d) eventuali certificazioni esterne (TIC, Inglese: finanziate).

Al termine, “validerà” la struttura, abilitando così la gestione.

L'assegnazione degli incarichi avverrà per modulo formativo, secondo le graduatorie di merito predisposte per singolo modulo.

### Art. 3 – Requisiti di ammissione

In ottemperanza al Regolamento che disciplina le modalità di conferimento di incarichi al personale interno ed esterno, così come approvato dal Consiglio di Istituto, la selezione avverrà in base al titolo di accesso richiesto per singolo modulo:

n.	TITOLO MODULO	REQUISITO DI ACCESSO ESPERTO
1	<b>Sani cresciamo se ben ci alimentiamo</b>	Laurea magistrale: Biologia (Scienze biologiche), Scienze della natura (naturali), Scienze della Nutrizione Umana
2	<b>Scuola e cibo</b>	Laurea magistrale: Biologia (Scienze biologiche), Scienze della natura (naturali), Scienze della Nutrizione Umana
3	<b>Le piante officinali nella gravina di Laterza</b>	Laurea magistrale: Scienze e Tecnologie Forestali ed Ambientali
4	<b>Le masserie tra passato e futuro</b>	Laurea magistrale area: Umanistica - sociale

### Art. 4. Valutazione

La valutazione delle istanze avverrà in base a quanto dichiarato nel CURRICULUM VITAE in base alla

griglia riportata nell'allegato n. 2.

#### **Art. 5. Periodo di svolgimento delle attività**

I moduli verranno svolti, presumibilmente, **dal mese di Giugno 2019** e dovranno essere completati **entro il 20/12/2019 (nelle more della concessione di proroga)**. *Le condizioni di svolgimento dei corsi (sedi e orari) che si terranno in orario antimeridiano o pomeridiano ed extracurricolare, verranno stabiliti da questo Istituto e dovranno essere accettati incondizionatamente dagli interessati pena la decadenza dell'incarico.*

La partecipazione alla selezione comporta l'accettazione, da parte del candidato, ad assicurare la propria disponibilità in tale periodo.

#### **Art. 6 – Modalità e termini di partecipazione**

L'istanza di partecipazione, **redatta ESCLUSIVAMENTE** sugli appositi modelli (**All. 1 – istanza di partecipazione; All. 2 – scheda di autovalutazione**) reperibili sul sito web dell'Istituto all'indirizzo [www.icdiazlaterza.edu.it](http://www.icdiazlaterza.edu.it), con allegati il curriculum vitae in formato europeo e la fotocopia di un documento di riconoscimento, può essere consegnata in forma cartacea in busta chiusa (la scuola non fornirà stampati) o per posta elettronica ordinaria a [taic84300a@istruzione.it](mailto:taic84300a@istruzione.it) o per posta certificata all'indirizzo [taic84300a@pec.istruzione.it](mailto:taic84300a@pec.istruzione.it), in forma scannerizzata.

Nell'oggetto della email o sulla busta chiusa dovrà essere indicato il mittente e la dicitura **ISTANZA SELEZIONE "ESPERTO" – Progetto PON/FSE 10.2.5A-FSEPON-PU-2018-622 - Titolo: "MANGIARE È...INCORPORARE UN TERRITORIO"**.

I candidati che intendano partecipare alla selezione, dovranno trasmettere, allegate all'istanza di partecipazione (All. 1), la scheda di autovalutazione (all. 2).

Per i candidati esperti che presenteranno domanda per più moduli, in caso di piazzamento utile alla nomina in più graduatorie sarà assegnato un solo modulo.

**La domanda dovrà pervenire entro e non oltre le ore 12.00 del giorno 31/05/2019.**

Non saranno prese in considerazione domande incomplete o pervenute oltre la data di scadenza del bando, anche se i motivi del ritardo sono imputabili a errato invio e/o ricezione della email.

Non saranno esaminate domande pervenute tramite modulistica DIVERSA da quella allegata al bando, inoltre sarà motivo di esclusione la mancanza di firma autografa sulla domanda e sul curriculum, l'assenza della copia del documento di riconoscimento.

Con la sottoscrizione dell'istanza di partecipazione (All. 1) il candidato dichiara di conoscere e di accettare tutte le condizioni e impegni indicati.

**Si procederà a valutazione anche in presenza di una sola domanda ritenuta valida** per il Modulo richiesto.

La valutazione terrà conto di quanto indicato nelle tabelle allegate:

#### **TABELLA A - Griglia di valutazione Esperto**

#### **Art. 7. Valutazione comparativa e pubblicazione della graduatoria**

La valutazione comparativa sarà effettuata dalla commissione all'uopo nominata dal Dirigente scolastico.

La valutazione verrà effettuata tenendo unicamente conto di quanto dichiarato nel curriculum vitae in formato europeo e nel modello di autovalutazione (All. 2).

Saranno valutati esclusivamente i titoli acquisiti, le esperienze professionali e i servizi già effettuati alla data di scadenza del presente Avviso e l'attinenza dei titoli dichiarati a quelli richiesti deve essere esplicita e diretta.

Saranno formulate distinte graduatorie per modulo.

Gli esiti della valutazione saranno pubblicati sul sito web della Scuola nell'apposita sez. PON>Cittadinanza globale.

**La pubblicazione ha valore di notifica agli interessati** che, nel caso ne ravvisino gli estremi, potranno produrre reclamo entro gg. 5 dalla pubblicazione. Trascorso tale termine, la graduatoria diventerà definitiva con proposta di incarico.

In caso di reclamo il Dirigente Scolastico esaminerà le istanze ed eventualmente apporgerà le modifiche in fase di pubblicazione della graduatoria definitiva con proposta di incarico.

La graduatoria definitiva con proposta di incarico sarà pubblicata sul sito web della Scuola [www.icdiazlaterza.edu.it](http://www.icdiazlaterza.edu.it), nell'apposita sez. PON>Cittadinanza globale **ed ha valore di notifica agli interessati.**

In caso di parità di punteggio, si adotterà il criterio:

- Candidato più giovane

- Sorteggio (la data sarà comunicata sul sito web)

In caso di rinuncia alla nomina, da presentarsi entro due giorni dalla notifica di avvenuta aggiudicazione del bando, si procederà alla surroga.

L'aspirante dovrà **assicurare la propria disponibilità per l'intera durata dei Moduli.**

#### **Art. 8. Incarichi e compensi**

L'attribuzione avverrà attraverso provvedimento di incarico al docente utilmente collocato nella graduatoria definitiva ed è subordinato alla concessione di proroga da parte dell'autorità di gestione.

Gli incarichi definiranno il numero degli interventi in aula, la sede, gli orari, le scadenze relative alla predisposizione dei materiali di supporto alla formazione ed il compenso.

Per lo svolgimento degli incarichi conferiti, sono stabiliti i seguenti compensi orari:

<b>Figura professionale</b>	<b>Ore</b>	<b>Compenso orario Lordo omnicomprensivo</b>
Esperto	n. 30	€ 70,00

Il trattamento economico previsto dal Piano Finanziario autorizzato sarà corrisposto a conclusione del progetto previo espletamento da parte dell'incaricato di tutti gli obblighi specificati dal contratto di cui sopra e, comunque, solo a seguito dell'effettiva erogazione dei Fondi Comunitari, cui fa riferimento l'incarico, da parte del MIUR.

La durata del contratto sarà determinata in ore effettive di prestazione lavorativa effettuate.

Il responsabile del procedimento è il Dirigente scolastico Fabio Grimaldi.

Il presente bando viene pubblicato sul sito web della Scuola [www.icdiazlaterza.edu.it](http://www.icdiazlaterza.edu.it), nell'apposita sez. PON>Cittadinanza globale e nella sez. Amministrazione trasparente->bandi e gare.

Il Dirigente Scolastico  
Prof. Fabio GRIMALDI  
documento firmato digitalmente



## CHIEDE

di essere ammesso/a alla procedura di selezione di cui all'oggetto e di essere inserito/a nella graduatoria di:

### ESPERTO

per le attività del PON FSE dal titolo "MANGIARE È...INCORPORARE UN TERRITORIO" – codice 10.2.5A-FSEPON-PU-2018-622

nel seguente Modulo: *(possono essere indicati più moduli)*

- Sani cresciamo se ben ci alimentiamo;**
- Scuola e cibo;**
- Le piante officinali nella gravina di Laterza;**
- Le masserie tra passato e futuro**

A tal fine, valendosi delle disposizioni di cui all'art. 46 del DPR 28/12/2000 n. 445, consapevole delle sanzioni stabilite per le false attestazioni e mendaci dichiarazioni, previste dal Codice Penale e dalle Leggi speciali in materia e preso atto delle tematiche proposte nei percorsi formativi

### DICHIARA

Sotto la personale responsabilità di:

- essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione europea;
- godere dei diritti civili e politici;
- non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
- essere a conoscenza di non essere sottoposto a procedimenti penali;
- essere in possesso dei requisiti essenziali previsti del presente avviso;
- aver preso visione dell'Avviso e di approvarne senza riserva ogni contenuto;
- di essere consapevole che può anche non ricevere alcun incarico/contratto;
- di possedere titoli e competenze specifiche più adeguate a trattare i percorsi formativi scelti.

Dichiara, inoltre:

- di conoscere e saper usare la piattaforma on line "Gestione Programmazione Unitaria - GPU";
- partecipare, su esplicito invito del Dirigente, alle riunioni di organizzazione del lavoro per fornire e/o ricevere informazioni utili ad ottimizzare lo svolgimento delle attività;
- concorrere alla definizione della programmazione didattica delle attività ed alla definizione dei test di valutazione della stessa;
- concorrere alla scelta del materiale didattico o predisporre apposite dispense di supporto all'attività didattica;
- concorrere, nella misura prevista dagli appositi regolamenti, alla registrazione delle informazioni riguardanti le attività svolte in aula e la valutazione delle stesse sulla piattaforma ministeriale per la gestione dei progetti;
- svolgere le attività didattiche nei Plessi dell'Istituto o altri luoghi previsti dai singoli moduli;
- redigere e consegnare, a fine attività, su apposito modello, la relazione sul lavoro svolto.

#### **Dichiarazione di insussistenza di incompatibilità**

- di non trovarsi in nessuna delle condizioni di incompatibilità previste dalle Disposizioni e Istruzioni per l'attuazione delle iniziative cofinanziate dai Fondi Strutturali europei 2014/2020, in particolare di:
- di non essere collegato, né come socio né come titolare, alla ditta che ha partecipato e vinto la gara di appalto;
- di non essere parente o affine entro il quarto grado del legale rappresentante dell'Istituto e di altro personale che ha preso parte alla predisposizione del bando di reclutamento, alla comparazione dei curricula degli astanti e alla stesura delle graduatorie dei candidati.

Elegge come domicilio per le comunicazioni relative alla selezione:

La propria residenza

altro domicilio: \_\_\_\_\_

Il/la sottoscritto/a con la presente, ai sensi degli articoli 13 e 23 del D.Lgs. 196/2003 (di seguito indicato come "Codice Privacy") e successive modificazioni ed integrazioni,

#### **AUTORIZZA**

L'Istituto Comprensivo "DIAZ" di Laterza (TA) al trattamento, anche con l'ausilio di mezzi informatici e telematici, dei dati personali forniti dal sottoscritto; prende inoltre atto che, ai sensi del "Codice Privacy", titolare del trattamento dei dati è l'Istituto sopra citato e che il sottoscritto potrà esercitare, in qualunque momento, tutti i diritti di accesso ai propri dati personali previsti dall'art. 7 del "Codice Privacy" (ivi inclusi, a titolo esemplificativo e non esaustivo, il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza degli stessi, conoscerne il contenuto e le finalità e modalità di trattamento, verificarne l'esattezza, richiedere eventuali integrazioni, modifiche e/o la cancellazione, nonché l'opposizione al trattamento degli stessi).

Data

Firma \_\_\_\_\_

Come previsto dall'Avviso, allega:

**-copia di un documento di identità valido;**

**-Curriculum Vitae in formato europeo con indicati i riferimenti dei titoli valutati di cui all'allegato 2 -  
Tabella di autovalutazione.**

## Tabella A Griglia di valutazione PERSONALE ESPERTO

**Modulo:** (possono essere indicati più moduli)

- Sani cresciamo se ben ci alimentiamo;
- Scuola e cibo;
- Le piante officinali nella gravina di Laterza;
- Le masserie tra passato e futuro

Codice progetto 10.2.5A-FSEPON-PU-2018-622 - Titolo "MANGIARE È...INCORPORARE UN TERRITORIO"

**Requisito di accesso:**

**Laurea magistrale**

- Biologia, Scienze della natura, Scienze della nutrizione umana;**
- Scienze e Tecnologie Forestali ed Ambientali;**
- area Umanistica – sociale;**

(\*) In questo allegato il candidato dovrà specificare i titoli posseduti da valutare (Es. titolo di studio laurea, un laureato in Biologia nell'anno 2001 scriverà: 2001 laurea in Biologia presso Università in cui la laurea è stata conseguita)

TITOLI VALUTABILI		Punteggio titolo	
<b>Titolo di studio</b>			
1. Laurea	tipo di laurea (anno conseguimento, università, denominazione titolo)	p.4 + 0,5 per ogni voto superiore a 100 + 1 per Lode	Max p. 10
2. Altre Lauree (magistrale)	tipo di laurea (anno conseguimento, università, denominazione titolo)	p.2	Max. p 2
3. Dottorati di ricerca	specificare (anno conseguimento, università, denominazione titolo)	p.2	Max. p 2
4. Master universitario e/o corso di perfezionamento post laurea	master universitari (anno, tipo master, università)	Annuale (60CFU) p-0,5 Biennale (120 CFU) p.1	Max. p 2
<b>Titoli Professionali</b>			
5. Attività di esperto in Progetti PON-POR-FSE rivolti ad alunni di scuola primo ciclo	Bisogna specificare il periodo e il luogo e il nome del progetto	p. 3	Max. p.9
6. Attività di esperto in Progetti PON- POR- FSE rivolti ad alunni di altro grado di scuola	Bisogna specificare il periodo e il luogo e il nome del progetto	p.2	Max. p.4
7. Attività di Tutor in progetti PON-POR-FSE	Bisogna specificare il periodo e il luogo e il nome del progetto	p.1	Max. p.2
8. Attività di Referente per la Valutazione in progetti PON-POR-FSE	Bisogna specificare il periodo e il luogo e il nome del progetto	p.1	Max. p.1
9. Attività di tutoraggio in progetti finanziati dalla scuola o dall'ambito	Bisogna specificare il periodo, denominazione Istituto e nome del progetto	p. 1	Max. p 3