



**Istituto Comprensivo Statale ad indirizzo musicale  
Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° grado  
“Emanuele Armaforte”**

Viale Europa, 5 - Tel. 091- 437252, Fax 091-6641729 -c.a.p. 90030 ALTOFONTE (Pa) C.F. 80022580825  
e-mail: [paic84300q@istruzione.it](mailto:paic84300q@istruzione.it) -P.E.C. [paic84300q@pec.istruzione.it](mailto:paic84300q@pec.istruzione.it) - sito web: <http://www.istitutocomprensivoarmaforte.gov.eu>

Codice CUP: I48H17000200001

Ai Docenti  
- Scuola dell'Infanzia  
- Scuola Primaria  
- Scuola Secondaria 1° grado

**CIRCOLARE N. 7**

**Oggetto:** AVVISO INTERNO-DESIGNAZIONE DIRETTA FIGURE DI SISTEMA ESPERTI-TUTOR E REFERENTE ALLA VALUTAZIONE:

**AVVISO 3340 del 23/03/2017 - FSE - Competenze di cittadinanza globale - 10.2.5A-FSEPON-SI-2018-473 - Le tradizioni sostenibili tra gioco e alimentazione**

è necessario reperire primariamente figure professionali specifiche presenti nell'Istituzione Scolastica, corrispondenti ai percorsi formativi e in grado di adempiere all'incarico, nel prossimo Collegio Docenti del 09.09.2019 si procederà ad una selezione di "esperti", "tutor" e "referente alla valutazione" mediante "Designazione diretta da parte degli organi collegiali", ai sensi della nota Miur prot.38115 del 18-12-2017.

I docenti interessati dovranno presentare il proprio curriculum in cui evidenzieranno titoli culturali, professionali e le esperienze lavorative congruenti con le attività del progetto **entro le ore 08.00 di lunedì 09.09.2019.**

**INTERVENTI PREVISTI NEL PROGETTO E PROFILI PROFESSIONALI OBBLIGATORI:**

AVVISO 3340 del 23/03/2017 - FSE - Competenze di cittadinanza globale - 10.2.5A-FSEPON-SI-2018-473 - Le tradizioni sostenibili tra gioco e alimentazione

Titolo modulo e Attività	Ore	Allievi	Figure Professionali richieste	Descrizione modulo
Altofonte...tra cibo e territorio	30	25 Allievi Secondaria di I grado	n. 1 Tutor n. 1 Esperto  n. 1 Referente alla Valutazione	<p>Il presente progetto mira a far conoscere agli alunni: i cibi e le loro caratteristiche nutritive, stagionalità del cibo, le tradizioni alimentari del territorio, e il valore del cibo come cultura. L'educazione ad una alimentazione sana deriva dal riconoscersi appartenenti ad un dato territorio e attraverso il cibo creare un legame profondo e identificativo non solo con i luoghi ma anche con i sapori e con gli odori. In tal modo, si guideranno gli allievi ad acquisire un abito mentale che li porti a perseguire un progetto di vita nella prospettiva di uno sviluppo sostenibile e consapevoli delle tradizioni del loro paese. La questione alimentare è quindi posta come scenario, epistemologico e culturale, da cui guardare la qualità della vita intesa come qualità della salute individuale, collettiva, e dell'ambiente, qualità delle relazioni sociali, qualità dei consumi e delle produzioni locali. Convogliare la creatività e l'energia degli alunni per affrontare i grandi problemi connessi all'uso consapevole delle risorse, per contribuire a costruire un domani possibile per tutti, anche sotto il profilo dell'approvvigionamento alimentare delle generazioni presenti e future, offre, inoltre agli allievi, un'occasione per la crescita culturale e umana spendibile per favorire il successo formativo degli studenti e limitare il fenomeno della dispersione scolastica.</p> <p>Obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>conoscere e recuperare la cultura e la difesa del patrimonio antropologico;</li> <li>valorizzare le risorse del proprio territorio;</li> <li>acquisire un habitus mentale che conduca alla salvaguardia e alla tutela delle tradizioni alimentari;</li> <li>promuovere il successo scolastico, le pari opportunità e l'inclusione sociale;</li> <li>acquisire conoscenze sulle trasformazioni del cibo in relazione ai bisogni dell'uomo;</li> <li>promuovere lo sviluppo di competenze comunicative che possano esprimere sentimenti ed emozioni legate all'appartenenza al proprio Territorio;</li> <li>potenziare la capacità di osservazione, analisi e sintesi;</li> <li>sviluppare la capacità di ricerca e sapere leggere il territorio per rivalutare tutto ciò che offre;</li> <li>acquisire un corredo cognitivo tecnico e tecnologico di base adatto al livello di abilità e competenze dei corsisti;</li> <li>costruire percorsi didattici e spazi organizzativi capaci di promuovere un incontro tra gli allievi e la cultura alimentare;</li> </ul> <p>I contenuti saranno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>le ricette di cucina di sempre, principi di scienza dell'alimentazione, costruzione di schede di laboratorio relative ai principi nutritivi delle diverse varietà dei prodotti tipici quali: l'olio</li> </ul>

				<p>d'oliva, gli agrumi, le noci, le mandorle e attività sul campo come la visita di un frantoio.</p> <p>Glossario; l'importanza della coscienza alimentare per la realizzazione di una brochure che permetta agli alunni di conoscere e divulgare la cultura alimentare del proprio territorio.</p> <p>L'influenza dell'uomo sul cambiamento dei gusti alimentari.</p> <p>Si prevede di raggiungere gli obiettivi sopra elencati facendo ricorso primariamente ad una metodologia attiva partecipativa che mediante la ricerca e l'azione favorisca l'inclusione di tutti gli allievi; inoltre si privilegerà l'uscita in campo e rielaborazione in assetto laboratoriale per garantire forme di apprendimento di tipo individuale e di gruppo, nonché rapporto individuale e sociale, il cooperative learning, lo scambio di idee e di ricerca, l'esperienza vissuta, problem solving, la promozione delle nuove tecnologie.</p> <p>Risultati attesi</p> <p>Dal progetto ci si attende che gli alunni possano conoscere meglio i prodotti locali per comprenderne la relazione storico culturale che essi hanno avuto e continuano ad avere con il paese. Si auspica che gli alunni attraverso la cooperazione e la socializzazione dei contenuti trasmettano il valore e il consumo consapevole del cibo e che si facciano portatori sani di comportamenti e atteggiamenti positivi e responsabili da diffondere tra i propri coetanei e in futuro come cittadini consapevoli.</p> <p>Alla fine del progetto gli alunni svilupperanno una brochure delle ricette tipiche di Altofonte con relativo glossario etimologico in dialetto siciliano.</p> <p>Per le verifiche, si prevede di utilizzare un questionario misto strutturato in due parti: la prima riguardante il grado di soddisfazione degli allievi e la seconda relativa all'apprendimento dei contenuti. Inoltre, verranno svolte delle attività laboratoriali e didattiche per valutare le competenze organizzative e operative acquisite al termine del percorso formativo. Si creerà un focus group per la valutazione di tutti gli apprendimenti e delle capacità critiche sui temi trattati.</p>
--	--	--	--	--

## DESCRIZIONE DEL PROFILO DELL'ESPERTO E ATTIVITÀ DA SVOLGERE

Gli esperti designati dovranno svolgere i compiti seguenti:

1. Programmare e documentare il lavoro e le attività inerenti il modulo affidato, evidenziando finalità, competenze attese, strategie e metodologie, attività e contenuti da produrre, predisponendo il materiale didattico necessario.
2. Partecipare alle riunioni di carattere organizzativo, quando pianificate.
3. Mettere in atto strategie adeguate alle competenze da acquisire.
4. Monitorare il processo di apprendimento, con forme di valutazione oggettiva, in itinere e finale.
5. Documentare puntualmente le attività.
6. Redigere relazione conclusiva sulle attività del progetto
7. Concordare il calendario degli incontri, tenendo conto delle esigenze della scuola proponente e in relazione alla necessità di concludere tutte le attività entro i termini prescritti dal MIUR.

## DESCRIZIONE DEL PROFILO DEI TUTOR E ATTIVITÀ DA SVOLGERE

I tutor designati dovranno svolgere i compiti seguenti:

1. Predisporre, in collaborazione con l'esperto, una programmazione dettagliata dei contenuti dell'intervento, che dovranno essere suddivisi in moduli corrispondenti a segmenti disciplinari competenze da acquisire;
2. Curare che nel registro didattico e di presenza vengano annotate le presenze e le firme dei partecipanti, degli esperti e la propria, l'orario d'inizio e fine della lezione;
3. Segnalare in tempo reale se il numero dei partecipanti scende di oltre un terzo del minimo o dello standard previsto;
4. Curare il monitoraggio fisico del corso, contattando gli alunni in caso di assenza ingiustificata;
5. Interfacciarsi con gli esperti che svolgono azione di monitoraggio o di bilancio di competenza, accertando che l'intervento venga effettuato;
6. Inserire tutti i dati nella piattaforma.

## DESCRIZIONE DEL PROFILO DEL REFERENTE DELLA VALUTAZIONE

I referenti designati dovranno svolgere i seguenti compiti:

1. Garantire, di concerto con tutor ed esperti di ciascun percorso formativo, la presenza di momenti di valutazione secondo le diverse esigenze didattiche e facilitarne l'attuazione;
2. Coordinare le iniziative di valutazione fra interventi di una stessa azione, fra le diverse azioni di uno stesso obiettivo e fra i diversi obiettivi, garantendo lo scambio di esperienze, la circolazione dei risultati, la costruzione di prove comparabili, lo sviluppo della competenza valutativa dei docenti;
3. Facilitare le iniziative di valutazione esterna garantendo l'informazione all'interno sugli esiti conseguiti.

Si allega istanza di partecipazione (Allegato 1) da far pervenire, brevi manu o all'indirizzo di posta elettronica istituzionale paic84300q@istruzione.it, entro le ore 08:00 del 09.09.2019, corredata dal curriculum vitae e dalla copia del documento d'identità.

Altofonte, 04.09.2019

Il Dirigente Scolastico

Prof. Giuseppe Russo