



Candidatura N. 44087

3340 del 23/03/2017 - FSE - Competenze di cittadinanza globale

Sezione: Anagrafica scuola

Dati anagrafici

Denominazione	IPSEOA CATERINA DE' MEDICI
Codice meccanografico	BSRH02000T
Tipo istituto	IST PROF ALBERGHIERO
Indirizzo	VIA TRIESTE, 19
Provincia	BS
Comune	Gardone Riviera
CAP	25083
Telefono	036521107
E-mail	BSRH02000T@istruzione.it
Sito web	http://www.alberghierodemedici.gov.it/
Numero alunni	1099
Plessi	BSRH02000T - IPSEOA CATERINA DE' MEDICI BSRH02001V - SEZ. ASS. DESENZANO IPSEOA GARDONE R.



Sezione: Autodiagnosi

Sottoazioni per le quali si richiede il finanziamento e aree di processo RAV che contribuiscono a migliorare

Azione	SottoAzione	Aree di Processo	Risultati attesi
10.2.5 Competenze trasversali	10.2.5A Competenze trasversali	Area 1. CURRICOLO, PROGETTAZIONE, VALUTAZIONE Area 6. SVILUPPO E ORGANIZZAZIONE DELLE RISORSE UMANE	Acquisizione del concetto di cittadinanza globale, aumento della conoscenza delle interconnessioni globali e della consapevolezza del rapporto tra scelte locali e sfide globali Aumento della consapevolezza delle proprie identità multiple e di una identità collettiva che trascende le differenze individuali, culturali, etniche, religiose nonché di valori universali quali giustizia, uguaglianza, dignità, rispetto Potenziamento della dimensione esperienziale delle conoscenze e delle competenze attraverso attività pratiche, lavoro su casi reali e realizzazione di prodotti Valorizzazione del ruolo attivo degli studenti, della problematizzazione e della capacità di individuare soluzioni attraverso la riflessione collettiva



Articolazione della candidatura

Per la candidatura N. 44087 sono stati inseriti i seguenti moduli:

Riepilogo moduli - 10.2.5A Competenze trasversali

Tipologia modulo	Titolo	Costo
Educazione alimentare, cibo e territorio	Mangiare bene..... è un gioco da ragazzi	€ 7.082,00
Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport	Vivi Pensa Corri	€ 7.082,00
Educazione ambientale	Sosteni-Amo la nostra Terra!	€ 7.082,00
	TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 21.246,00



Articolazione della candidatura

10.2.5 - Competenze trasversali

10.2.5A - Competenze trasversali

Sezione: Progetto

Progetto: Nuova-MENTE a tavola: la tavola è il mondo

Descrizione progetto	<p>Il progetto nasce allo scopo di porre in atto stimoli per sensibilizzare gli alunni ai temi dello sviluppo sostenibile e solidale e della cooperazione.</p> <p>Mira a raggiungere la consapevolezza della possibilità di avviare dinamiche personali, sociali e professionali improntate alla giustizia ed alla solidarietà in quanto lo sviluppo non è solo progresso ma progresso basato sui valori quali l'uguaglianza, l'inclusione, la comprensione e la partecipazione.</p> <p>Il desiderio che sottende l'idea del progetto è quello di promuovere cambiamenti nei comportamenti individuali e collettivi e quindi nelle future politiche che dovranno essere improntate all'equità e alla sostenibilità.</p> <p>Il punto di partenza sarà l'analisi dei modelli dominanti per approdare a scelte alternative.</p>

Sezione: Caratteristiche del Progetto

Contesto di riferimento

Descrivere le caratteristiche specifiche del territorio di riferimento dell'istituzione scolastica

dal rav 2014/16

La popolazione scolastica è in aumento abbastanza costante negli ultimi anni. Gli alunni provengono da un bacino di utenza molto variegato che comprende zone di montagna, area turistico-commerciale, area industriale ed agricola, non solo nella provincia di Brescia, ma anche dalle provincie di Mantova, Verona e Trento. Dai questionari INVALSI e da indagini interne risulta che la motivazione principale è data dall'aspirazione al lavoro, dalla visione di una professione solida e abbastanza remunerata che consenta di avere un orizzonte relativamente sicuro in un settore specifico che sembra in espansione. Il livello della popolazione scolastica che si ricava dall'indice ESCS è medio basso anche come effetto naturale della crisi che ha toccato soprattutto il bacino di utenza più lontano dall'area prettamente turistica. Questo porta l'Istituto a confrontarsi sempre più spesso con situazioni problematiche di tipo economico e sociale, che comportano l'investimento di energie e risorse per facilitare l'integrazione fra gli alunni. La vastità del bacino di utenza comporta anche uno sforzo di omogeneizzazione supplementare che riguarda le competenze di base, dato che risulta praticamente impossibile stabilire rapporti di continuità con tutte le istituzioni di istruzione secondaria di primo grado.

Obiettivi del progetto

Indicare quali sono gli obiettivi perseguiti dal progetto con riferimenti al PON "Per la scuola" 2014-2020 e, in particolare, come si intende promuovere la complementarietà e l'integrazione tra le diverse aree tematiche al fine di sviluppare un'idea complessiva di cittadinanza globale.

FINALITÀ - Formazione di cittadini responsabili e consapevoli in grado di agire in una società caratterizzata da un alto livello di complessità

OBIETTIVI TRASVERSALI – non cognitivi (coerenti con il ptof 2016/19)

- Riconoscere e rispettare i ruoli in un gruppo, collaborando e apportando contributi originali
- Consolidare l'autocontrollo, il senso di responsabilità e l'autonomia
- Accettare, rispettare, essere disponibili nei confronti delle diversità
- Promuovere la conoscenza del territorio
- Avere spirito di iniziativa
- Prendere decisioni motivate, auto-valutandosi in modo costruttivo -Promuovere le competenze europee (life skills)

OBIETTIVI FORMATIVI

- Analizzare il rapporto tra cibo e territorio anche in rapporto a fenomeni sociali (migrazioni, legalità, cultura...)
- Conoscere le problematiche ambientali, pianificare strategie e comportamenti contro il degrado
- Comprendere le responsabilità individuali e collettive verso l'ambiente e le persone
- Analizzare il concetto di benessere nei suoi diversi aspetti
- Saper applicare le regole e le conoscenze acquisite in pratiche che siano etiche, democratiche e condivise
- Analizzare situazioni, problemi e fenomeni in una prospettiva plurisisciplinare
- Adattare le proprie competenze ad un ambiente di lavoro svolgendo le mansioni assegnate con puntualità, precisione
- Formulare motivati giudizi critici supportandoli con il ricorso a valide argomentazioni

Caratteristiche dei destinatari

Indicare, ad esempio, in che modo è stata sviluppata una analisi dei bisogni e un'individuazione dei potenziali destinatari a cui si rivolge il progetto

Il progetto si rivolge all'utenza del plesso di Desenzano, in generale a tutti gli studenti in quanto si desidera che la partecipazione sia il più possibile volontaria, quindi motivata, ma in particolare agli alunni del primo biennio con attenzione per quelli a rischio di abbandono scolastico per demotivazione personale o per mancato supporto extrascolastico e per gli studenti che si trovano in situazioni socio-culturali precarie.

I gruppi di lavoro, per quanto possibile, dovranno consentire una cooperazione tra studenti con diversi livelli di competenza, di esperienza e di sensibilità, eterogenei per genere, anno di frequenza e livello cognitivo.

La modalità peer to peer previste per diversi moduli richiedono anche la partecipazione di alcuni alunni più esperti delle classi del secondo biennio e del monoennio per i quali sarà prevista una certificazione per il conseguimento dei crediti formativi.

Pur proponendo l'adesione volontaria al progetto si terrà conto anche delle indicazioni dei consigli di classe e si cercherà di sensibilizzare le famiglie dei minori individuati come possibili fruitori dell'azione formativa.

Apertura della scuola oltre l'orario

Indicare ad esempio come si intende garantire l'apertura della scuola oltre l'orario specificando anche se è prevista di pomeriggio, sera, di sabato, nel periodo estivo.

Il progetto coinvolgerà il plesso di Desenzano del Garda garantendo l'apertura della scuola oltre l'orario consueto per tutti i moduli contemplati. Ciò avverrà a partire dalla fine delle lezioni e cioè dalle 14,00 o dalle 16,00 fino alle 18,30 considerando il diverso orario giornaliero degli studenti

L'allestimento di eventi prolungherà l'apertura fino alle ore 22,00 (al riguardo l'Istituto ha già esperienza di apertura serale con il coinvolgimento del personale tecnico ed ATA, di studenti, docenti e genitori.)

La partecipazione a manifestazioni, eventi pubblici organizzati da enti diversi dalla scuola dovrà necessariamente seguire orari e modalità specifiche ed attenersi alle indicazioni che verranno suggerite agli organizzatori e ai docenti senza escludere i giorni festivi (domenica).

Non si esclude che alcune fasi delle attività possano essere svolte durante periodi di pausa didattica o chiusure per festività (la scuola ha quest'anno organizzato un pranzo di Natale per cittadini in situazione di disagio socio-economico in collaborazione con l'assessorato ai servizi sociali), ma al proposito è ora impossibile descrivere le circostanze e i dettagli.

Coinvolgimento del territorio in termini di partenariati e collaborazioni

Indicare, ad esempio, il tipo di soggetti - Scuole, Università e/o Enti pubblici o privati - con cui si intende avviare o si è già avviata una collaborazione o un partenariato, e con quali finalità (messa a disposizione di spazi e/o strumentazioni, condivisione di competenze, volontari per la formazione, etc). Indicare, inoltre, se e come si intende enfatizzare il rapporto con gli attori del territorio e lavorare su casi reali per promuovere la dimensione esperienziale.

Soggetti privati già coinvolti nel progetto:

- Verso il DES Basso Garda: associazione nata con lo scopo di promuovere l'economia solidale, la dimensione locale, i valori di giustizia e sostenibilità sociale ed ecologica. Un membro spiegherà cosa si intende per 'economia solidale', 'Distretto Economico Solidale', 'GAS', 'Piccola Distribuzione Organizzata', e in che modo tali realtà incidono sulla sostenibilità ecologica.

-CAI (Club Alpino Italiano): gli esperti dell'associazione fungeranno da formatori relativamente alle tecniche escursionistiche, alle conoscenze floro-faunistiche ed ambientali oltre che da guide durante escursioni sul territorio fornendo agli studenti anche l'attrezzatura tecnica necessaria (imbragature, elmetti, ecc.).

-Gruppo Volontari del Garda: i soccorritori guideranno simulazioni di interventi di primo soccorso, di educ. sanitaria e di educ. alla cittadinanza sul valore civico del volontariato.

Soggetti privati con cui si avvierà una collaborazione:

- Libera. Associazioni, nomi e numeri contro le mafie: i volontari dell'ong si occuperanno di trattare il tema delle mafie nel settore agroalimentare.

- Garda Uno S.p.A.: esperti volontari dell'azienda forniranno le istruzioni necessarie per la realizzazione e la manutenzione di una compostiera per il riciclo dell'umido prodotto nei laboratori di cucina dell'Istituto.

-AIRC: esperti volontari saranno a disposizione per un intervento sui fattori cancerogeni degli alimenti e sull'alimentazione sana



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

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

Scuola IPSEOA CATERINA DE' MEDICI
(BSRH02000T)

Metodologie e Innovatività

Indicare, ad esempio: per quali aspetti il progetto può dirsi innovativo; quali metodologie/strategie didattiche saranno applicate nella promozione della didattica attiva (ad es. Tutoring, Peer-education, Flipped classroom, Debate, Cooperative learning, Learning by doing and by creating, Storytelling, Project-based learning, ecc.) e fornire esempi di attività che potranno essere realizzate; quali strumenti (in termini di ambienti, attrezzature e infrastrutture) favoriranno la realizzazione del progetto.

Il progetto può dirsi innovativo in relazione alle metodologie/strategie didattiche adottate, in riferimento alle quali si assumerà un'ottica socio-costruttivista. La metodologia privilegiata sarà quella della ricerca-azione, mentre la costruzione e l'ampliamento della struttura cognitiva verrà favorito da strategie didattiche attive e cooperative come il Problem-based learning, il Cloud Teaching, la Flipped Classroom, il Debate, il Cooperative Learning, il Peer tutoring, il Learning by doing and by creating. Per ciò che concerne l'ambiente di apprendimento, sarà cura dei docenti adattare lo spazio-classe tradizionale a una pedagogia attiva, collaborativa e sostenuta da tecnologie digitali, quali la LIM e applicazioni web, di modo da renderlo efficace e significativo sotto il profilo didattico; in alternativa le lezioni potranno essere svolte nel Laboratorio di informatica dell'Istituto oltre che nei Laboratori di Cucina.

Tra le attività realizzabili mediante le metodologie sopra menzionate, è possibile ipotizzare la realizzazione di un prodotto condiviso ricorrendo al Cloud teaching: il ricorso a Google Documenti permetterà agli studenti di fruire, creare e modificare i contenuti di un manuale di buone pratiche per la sostenibilità che sarà strutturato in modo collaborativo e rappresenterà pertanto il risultato di un'intelligenza collettiva; il procedimento consentirà al docente di fungere da supervisore e quindi di leggere e intervenire su ogni passaggio della scrittura.

Coerenza con l'offerta formativa

Indicare, ad esempio, se il progetto ha connessioni con progetti già realizzati o in essere presso la scuola e, in particolare, se il progetto si pone in continuità con altri progetti finanziati con altre azioni del PON-FSE, PON-FESR, PNSD, Piano Nazionale Formazione.

Il progetto è stato predisposto di modo da essere coerente con gli obiettivi e le finalità del PTOF dell'Istituto, e porsi in relazione ai seguenti progetti formativi di 'Educazione alla salute' realizzati anche con la collaborazione di enti esterni e finalizzati ad approfondire aspetti già presenti nel curriculum proponendo elementi di dietologia e prevenzione attraverso un'alimentazione corretta realizzata con ricette originali e non: progetto 'Il cibo nella prevenzione dell'osteoporosi' - cause dell'osteoporosi e buone pratiche di prevenzione in campo alimentare; partecipazione al Convegno 'La cucina del cuore' - proposte di ricette alimentari che favoriscono la prevenzione delle malattie cardiovascolari; partecipazione al Convegno 'Ambiente e sostenibilità' - buone pratiche di sostenibilità contro lo spreco alimentare, economia finanziaria e green marketing; progetto 'Saperi e sapori' - educazione alla legalità, conoscenza della penetrazione della mafia nel settore agroalimentare; progetto 'Smart food: cuochi del futuro' - alimentazione salutare e protettiva, impatto ambientale dei diversi stili alimentari; progetto 'Cucchiaio diabetico' - prevenzione in campo alimentare; proposte, iniziative e viaggi di istruzione a carattere sportivo - corretti stili di vita.

Inclusività

Indicare, ad esempio, quali strategie sono previste per il coinvolgimento di destinatari che sperimentano difficoltà di tipo sociale o culturale; quali misure saranno adottate per l'inclusione di destinatari con maggiore disagio negli apprendimenti.

INCLUSIVITA' ED INTERCULTURA: Tenendo conto della considerevole percentuale, tra gli iscritti, di alunni provenienti da diversi Paesi europei ed extraeuropei, il progetto attiva dinamiche e percorsi per favorire l'inclusione e il confronto tra le varie culture e per facilitare il successo formativo di ogni alunno salvaguardandone l'identità in un'ottica di apertura anche attraverso il confronto dei diversi stili alimentari.

INCLUSIVITA' E DISAGIO: Il progetto attua l'inclusione sociale e la lotta al disagio garantendo l'apertura della scuola oltre l'orario scolastico, proponendo tutte le attività senza alcun aggravio economico, contrastando l'abbandono con interventi motivanti, condivisi con gli studenti e le famiglie, creando momenti di arricchimento relazionale oltre che formativo, garantendo allo stesso modo sostegno e meritocrazia.

INCLUSIVITA' E DISABILITA': Il progetto si propone di offrire agli alunni disabili occasioni per poter potenziare le autonomie personali e sociali, l'autostima e la fiducia in se stessi, oltre che acquisire competenze specifiche sotto il profilo pratico. In particolare le attività laboratoriali consentiranno a tali studenti di sviluppare i punti di forza e maturare consapevolezza circa le proprie potenzialità, mentre i momenti di lavoro esperienziale nel "gruppo di pari" ne favorirà l'integrazione.

Impatto e sostenibilità

Indicare, ad esempio, in che modo saranno valutati gli impatti previsti sui destinatari, sulla comunità scolastica e sul territorio; quali strumenti saranno adottati per rilevare il punto di vista di tutti i partecipanti sullo svolgimento e sugli esiti del progetto; come si prevede di osservare il contributo del progetto alla maturazione delle competenze, quali collegamenti ha il progetto con la ricerca educativa.

Lo scopo di questo progetto è quello di formare un cittadino inserito nella globalità. I risultati attesi sui destinatari, oltre che la maturazione delle specifiche competenze previste, saranno valutati sulla base dei prodotti realizzati, mediante il confronto tra la verifica delle conoscenze in ingresso e quella finale, attraverso la comparazione dei voti disciplinari in alcune materie oltre che della valutazione comportamentale degli allievi in rapporto ai periodi precedenti al progetto. Al fine di rilevare il punto di vista di tutti i partecipanti sullo svolgimento e sugli esiti del progetto, saranno somministrati un questionario iniziale per identificare le aspettative dei partecipanti e uno finale per verificare il grado di soddisfazione raggiunto e sondare la validità dell'iniziativa formativa.



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

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

Scuola IPSEOA CATERINA DE' MEDICI
(BSRH02000T)

Prospettive di scalabilità e replicabilità della stessa nel tempo e sul territorio

Indicare, ad esempio, come sarà comunicato il progetto alla comunità scolastica e al territorio; se il progetto prevede l'apertura a sviluppi che proseguano oltre la sua conclusione; se saranno prodotti materiali/modelli riutilizzabili e come verranno messi a disposizione; quale documentazione sarà realizzata per favorire la replicabilità del progetto in altri contesti (Best Practice).

La finalità del progetto è quella di formare cittadini responsabili del rapporto tra scelte locali e ripercussioni globali e consapevoli delle proprie identità multiple oltre che dell'appartenenza a una identità collettiva. Pertanto la diffusione delle attività svolte è di fondamentale importanza. non solo nell'ambito dell'intera comunità scolastica ma anche all'esterno. Al fine di diffondere e condividere contenuti didattici ed educativi, tutte le attività descritte nelle varie fasi, le metodologie adottate e i risultati del progetto, oltre che i prodotti realizzati, saranno diffusi tramite il sito web ufficiale dell'Istituto oltre che mediante i canali social sia dell'istituto che dei partner coinvolti (Facebook, youtube ...). In tal modo quanti vorranno replicare il progetto potranno scaricarne la struttura dal sito e quanto ad esso pertinente per ricreare le attività proposte. Al termine del progetto la scuola organizzerà un evento pubblico, la "Giornata della cittadinanza globale" al quale parteciperanno gli studenti di tutte le classi dell'Istituto e al quale saranno invitate le famiglie dei ragazzi coinvolti e tutta la cittadinanza. Tale evento potrà svolgersi nei locali della scuola o presso uno spazio concesso da uno dei partner coinvolti. Attraverso i prodotti letterari, multimediali, video/grafici realizzati, i partecipanti all'evento potranno conoscere il progetto realizzato e diffondere comportamenti virtuosi.



Sezione: Progetti collegati della Scuola

Presenza di progetti formativi della stessa tipologia previsti nel PTOF

Titolo del Progetto	Riferimenti	Link al progetto nel Sito della scuola
Concorso SmartFood	pag 5 ptof 2016/19	http://www.alberghierodemedici.gov.it/smartfood
Conoscere la rete	pag 5 ptof 2016/19	http://www.alberghierodemedici.gov.it/wp-content/uploads/2009/10/conoscere-la-rete-sito.pdf
Gruppo sportivo	pag 5 ptof 2016/19	http://www.alberghierodemedici.gov.it/wp-content/uploads/2015/10/x-sito-gruppo-sportivo.pdf
Il cibo nella prevenzione dell'osteoporosi (2015)	pag 6 pof 2014/16	http://www.alberghierodemedici.gov.it/il-cibo-nella-prevenzione-dellosteoporosi
La cucina del cuore	pag 5 ptof 2016/19	http://www.alberghierodemedici.gov.it/wp-content/uploads/2009/10/LocandinaCucinaDelCuore2017-soci.pdf
Morene del Garda	pag 5 ptof 2016/19	http://www.alberghierodemedici.gov.it/wp-content/uploads/2015/10/CONVEGNO-MORENE-4-MAGGIO-2017.pdf
Saperi e sapori (2014)	pag 6 ptof 2014/16	http://www.alberghierodemedici.gov.it/wp-content/uploads/2015/10/Progetto-Saperi-Sapori-2014.pdf
"Progetto Smart Food cuochi del futuro" (2015)	pag 6 ptof 2014/16	http://www.alberghierodemedici.gov.it/wp-content/uploads/2015/10/smart-1.pdf

Sezione: Coinvolgimento altri soggetti

Elenco collaborazioni con attori del territorio

Oggetto della collaborazione	N. soggetti	Soggetti coinvolti	Tipo accordo	Num. Protocollo	Data Protocollo	All. eg. to
Incontro dei soccorritori volontari con gli studenti per -testimonianza sul valore civico del volontariato -lezioni pratiche di educazione sanitaria	1	Gruppo Volontari del Garda – Onlus - Ente Morale D.P.R. 03.11.1987-	Accordo	n. 6588/4.1.o	26/05/2017	Sì
Incontro delle guide alpine volontarie con gli studenti per -testimonianza sul valore civico del volontariato -escursioni sul territorio -attività ludico-sportive	1	C.A.I. sezione di DESENZANO DEL GARDA	Accordo	6535/4.1.o	26/05/2017	Sì



La collaborazione consisterà nella realizzazione di un intervento formativo pertinente al Modulo di Educazione Ambientale e, nello specifico, relativo ai temi di sviluppo locale e solidale, sostenibilità ecologica e salvaguardia del Territorio del Basso Garda e delle Colline Moreniche.	1	Associazione Verso il DES del Basso Garda	Accordo	0007075	08/06/2017	Sì
--	---	---	---------	---------	------------	----

Collaborazioni con altre scuole

Nessuna collaborazione inserita.

Tipologie Strutture Ospitanti Estere

Settore	Elemento
---------	----------

Sezione: Riepilogo Moduli

Riepilogo moduli

Modulo	Costo totale
Mangiare bene..... è un gioco da ragazzi	€ 7.082,00
Vivi Pensa Corri	€ 7.082,00
Sosteni-Amo la nostra Terra!	€ 7.082,00
TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 21.246,00

Sezione: Moduli

Elenco dei moduli

Modulo: Educazione alimentare, cibo e territorio
Titolo: Mangiare bene..... è un gioco da ragazzi

Dettagli modulo

Dettagli modulo	
Titolo modulo	Mangiare bene..... è un gioco da ragazzi



**Descrizione
modulo**

PREMESSA

Affrontare la tematica educazione alimentare, cibo e territorio in un Istituto Alberghiero significa offrire agli alunni un'opportunità per comprendere che il cibo va visto attraverso diversi punti di vista: sicuramente deve soddisfare il palato, deve fornire tutti i principi nutritivi necessari, deve essere genuino e di qualità, a basso impatto ambientale e nel rispetto della legalità. Tutto questo si ottiene solo con una corretta interconnessione tra il cibo, il territorio, le differenti culture ed etnie che oggi giorno sono sempre più presenti nella nostra scuola e nella società italiana.

La finalità del progetto è di creare un gruppo eterogeneo sia per competenze, per abilità che per provenienza ove ogni singolo possa esprimere e/ o sviluppare le proprie potenzialità.

STRUTTURA

Il modulo prevede dieci incontri di tre ore ciascuno, per un totale di trenta ore, e si articola in cinque diverse fasi:

- 1) Accoglienza/analisi delle competenze in ingresso - 2 ore
- 2) Didattica – 3 ore
- 3) Attività laboratoriali – 9 ore.
- 4) Verifica e valutazione intermedie degli apprendimenti degli allievi - 2 ore.
- 5) Didattica – 3 ore.
- 6) Attività laboratoriali – 9 ore.
- 7) Verifica e valutazione finali degli apprendimenti degli allievi - 2 ore.

A conclusione dei tre Moduli componenti il Progetto si prevede lo svolgimento della 'Giornata della Cittadinanza Globale': un incontro aperto a tutte le classi della scuola oltre che alle famiglie degli studenti coinvolti e alla cittadinanza, durante il quale gli studenti che hanno partecipato al Progetto condividono quanto appreso e mostrano i prodotti realizzati.

OBIETTIVI GENERALI

1. Promuovere sani stili di vita necessari per mantenere lo stato di buona salute nel rispetto dell'ambiente;
2. Promuovere la conoscenza degli alimenti più consumati per favorire un acquisto consapevole e critico;
3. Stimolare la sensibilità nei confronti degli sprechi alimentari e promuovere il recupero del cibo;
4. Sensibilizzare al rispetto della legalità.

OBIETTIVI FORMATIVI

- Promuovere il consumo di prodotti alimentari a Km 'zero' e a Km 'vero' (la filiera alimentare)
- Saper recuperare e riutilizzare le rimanenze alimentari nella elaborazione di nuove ricette nella preparazione di nuovi piatti;
- Saper analizzare i prodotti alimentari consumati mettendo a confronto la pubblicità con le informazioni delle etichette;
- Insieme in cucina a conoscere, apprezzare e rispettare le diverse culture e tradizioni culinarie;
- Conoscere e sostenere le organizzazioni che operano nella lotta contro le agromafie e la illegalità alimentare.

ATTIVITÀ

Le attività comprenderanno:

- utilizzo consapevole dei prodotti più consumati dagli adolescenti attraverso l'analisi nutrizionale dei prodotti venduti a scuola e attraverso uscite didattiche in supermercati per comparare tra i vari prodotti alimentari le etichette nutrizionali e i messaggi pubblicitari a essi riferiti;
- l'intervento di associazioni (esempio Libera) per far comprendere come l'agromafia abbia utilizzato gli alimenti a scopo di lucro senza rispettare il territorio e le persone;
- la collaborazione di studenti degli ultimi anni del corso di enogastronomia settore cucina, sotto la guida di uno chef, per elaborare piatti 'poveri' anche utilizzando avanzi alimentari di altre lavorazioni al fine di ridurre lo spreco alimentare;



- I prodotti del territorio saranno utilizzati per preparare dei piatti tipici e si metteranno a confronto con ricette di altri Paesi di alunni frequentanti la nostra scuola;
- l'intervento di associazioni quali ad esempio AIRC faranno conoscere agli studenti come una corretta alimentazione (l'importanza dei 5 colori del benessere della frutta e verdura nell'alimentazione, la stagionalità, tracciabilità, km 0, ecc.) è fondamentale per la prevenzione di molte patologie anche gravi.

Si prevede di attribuire agli alunni un ruolo attivo non solo mediante la partecipazione diretta ad attività di problem solving, pair work, peer to peer, simulazione/role playing, ma anche attraverso lo svolgimento di attività esperienziali sopra menzionate. Inoltre per la realizzazione della 'Giornata della Cittadinanza Globale' si cercherà di realizzare uno o più prodotti di tipo multimediale (video, presentazione in formato .ppt), letterario (racconto, articolo di giornale), grafico/artistico (poster, foto con didascalia, fumetti, dipinti, giochi);

LUOGHI

Luoghi: Aula multimediale dotata di LIM; Spazi Laboratoriali

RISULTATI ATTESI

Prendere coscienza della qualità dei prodotti che abitualmente gli adolescenti consumano
Diventare consapevoli quanto spesso la pubblicità possa essere ingannevole.
Saper recuperare gli avanzi alimentari ed elaborare piatti sani e buoni come spesso succedeva con la cucina dei "nonni"
Promuovere la conoscenza di piatti tipici di altri Paesi.
Cercare di utilizzare, possibilmente, prodotti del territorio
L'importanza della legalità in qualsiasi contesto della nostra vita quotidiana
Comprendere come la salute si difende non solo con i farmaci ma soprattutto con una corretta alimentazione.

MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Nella prima fase si prevede la somministrazione di un test di verifica delle conoscenze e delle competenze in ingresso, finalizzato ad adeguare obiettivi e contenuti ai livelli rilevati e scegliere, tra le metodologie previste in fase di progettazione, quelle più consone; nel corso della terza fase sarà somministrato un test intermedio per la valutazione degli apprendimenti degli allievi in itinere di modo da modificare, se necessario, le metodologie didattiche adottate; un test finale per la valutazione degli apprendimenti degli allievi consentirà di appurare quanto appreso in termini di conoscenze, mentre la valutazione dei momenti esperienziali e dei prodotti finali realizzati permetterà di valutare le abilità e le competenze maturate.

Saranno inoltre oggetto di valutazione e verifica: la comparazione dei voti disciplinari in alcune materie (italiano, laboratorio enogastronomico, scienze motorie); la comparazione della valutazione del comportamento in rapporto ai periodi precedenti al progetto; la comparazione delle note disciplinari in rapporto alla media dell'istituto nella stesso anno di frequenza.

Data inizio prevista	15/11/2017
Data fine prevista	31/05/2018
Tipo Modulo	Educazione alimentare, cibo e territorio
Sedi dove è previsto il modulo	BSRH02001V
Numero destinatari	20 Allievi secondaria superiore (secondo ciclo)
Numero ore	30



Scheda dei costi del modulo: Mangiare bene..... è un gioco da ragazzi

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Opzionali	Figura aggiuntiva	Costo partecipante	30,00 €/alunno		20	600,00 €
Opzionali	Mensa	Costo giorno persona	7,00 €/giorno	10 giorni	20	1.400,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					7.082,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport

Titolo: Vivi Pensa Corri

Dettagli modulo

Dettagli modulo	
Titolo modulo	Vivi Pensa Corri
Descrizione modulo	<p>Il presente modulo è stato elaborato nel rispetto delle linee guida per la promozione della salute nelle scuole della Lombardia</p> <p>OBIETTIVI, CONTENUTI E STRUTTURA: Questo modulo intende offrire agli allievi l'opportunità di potenziare la formazione nel campo ludico-sportivo e ricreativo, di sviluppare nuove competenze ed abilità personali, adottare sani e corretti stili di vita ed abitudini positive finalizzati ad un miglioramento dello stato di salute e di benessere. Le attività sono fondate sulla cooperazione nel gruppo dei pari che deve imparare ad utilizzare e valorizzare le attitudini e le competenze individuali. Il clima, il setting e le metodologie devono sostenere l'autostima, il desiderio di migliorarsi, il piacere del fare. In linea con quanto stabilito nel PTOF dell'istituto e nelle priorità del PON, il progetto attua strategie di inclusione, sostiene le potenzialità di ognuno, valorizza l'eccellenza. Nello specifico le attività saranno strutturate come segue:</p> <p>a-12 ORE - LABORATORIO DI CUCINA – CUCINA E SPORT (Attualmente, per quanto riguarda l'alimentazione degli sportivi dilettanti, ci sono diverse scuole di pensiero, alcune si basano su tecniche scientifiche e altre su "mode" e/o tendenze divulgate dai mass media (dieta zona). Noi prenderemo come riferimento una tecnica scientifica molto diffusa, quella che si basa sulla "densità glicemica" che ha come obiettivo quello di regolarizzare la glicemia evitando picchi glicemici.)</p> <p>OBIETTIVI:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Conoscere le caratteristiche qualitative dei cibi da assumere -Conoscere le giuste scelte alimentari per gli sportivi -Comprendere come mantenere l'equilibrio glicemico -Comprendere come mantenere una costante idratazione -Preparare pasti completi nei macro-nutrienti -Preparare pasti ponendo attenzione alla quota proteica senza mistificazioni <p>CONTENUTI:</p> <p>La suddivisione dei pasti giornalieri, preparazione di spuntini, preparazione di pasti tipo per le giornate di allenamento, preparazione di pasto tipo per le giornate di gara, il cibo prima e dopo la prestazione, i carboidrati, le proteine, i grassi, la reintegrazione idrosalina con bevande naturali, le 5 regole per una corretta alimentazione prima della partita di</p>



calcio

b- 8 ORE - ATTIVITÀ SPORTIVA LEGATA AL TERRITORIO

OBIETTIVI:

- Adottare soluzioni personali, discriminando i movimenti piu? utili e produttivi per risolvere problemi motori
- Cooperare con i compagni ed assumere atteggiamenti positivi per portare a termine giochi ed esperienze motorie nel rispetto delle regole
- Sapersi esprimere in attivita? ludiche e sportive in ambiente naturale, nel rispetto del comune patrimonio territoriale

CONTENUTI:

Trekking e vie ferrate, attrezzature, tecniche e sicurezza in montagna, l'habitat del bosco, morfologia fauna e vegetazione dell'ambiente di bassa montagna

c- 4 ORE – PRATICA DI PRONTO SOCCORSO

OBIETTIVI:

- Conoscere le principali norme di prevenzione per la sicurezza
- Applicare gli elementi fondamentali del primo soccorso

CONTENUTI:

tecniche di rianimazione, gestione dei traumi, gli infortuni in cucina, gestione di una chiamata al 112, attrezzatura e strumentazione di primo intervento sul posto di lavoro

d- 6 ORE - VERIFICHE

Organizzazione generale delle attività

1° incontro 2 ore - Accoglienza/analisi delle competenze in ingresso

2° incontro 3 ore – Attività teorico-pratica di laboratorio di cucina

3° incontro 4 ore – Attività ludico-sportiva

4° incontro 3 ore – Attività teorico-pratica di laboratorio di cucina

5° incontro 2 ore – Attività teorico-pratica di educazione sanitaria

6° incontro 2 ore – Verifica intermedia

7° incontro 3 ore – Attività teorico-pratica di laboratorio di cucina

8° incontro 4 ore – Attività ludico-sportiva

9° incontro 3 ore – Attività teorico-pratica di laboratorio di cucina

10° incontro 2 ore – Attività teorico-pratica di educazione sanitaria

11° incontro 2 ore – Verifica finale

A conclusione dei tre Moduli componenti il Progetto si prevede lo svolgimento della 'Giornata della Cittadinanza Globale': un incontro aperto a tutte le classi della scuola durante il quale gli studenti che hanno partecipato al Progetto condividono quanto appreso e mostrano i prodotti realizzati.

ATTIVITÀ

Il modulo prevede lo svolgimento delle seguenti attività esperienziali:

-ideazione, preparazione e degustazione critica di piatti che rispondano alla necessità di un'alimentazione sana e buona secondo i principi di una cucina moderna.

-uscite sul territorio per esplorarlo, conoscerlo, viverlo in una dimensione ludico-sportiva

-simulazioni pratiche di medicazioni, manovre sanitarie, applicazioni di dispositivi medici e non, prelievamento di parametri vitali, gestione delle chiamate di soccorso e tutto ciò che risulterebbe utile per affrontare una situazione di emergenza sul posto di lavoro

-progettazione e realizzazione di un prodotto di tipo multimediale illustrativo



dell'esperienza e di sintesi rispetto alle tematiche affrontate; quanto prodotto verrà poi inserito sul sito della scuola ma anche utilizzato quale materiale per la diffusione delle conoscenze raggiunte alle classi dell'Istituto

METODOLOGIA: Contenuti e obiettivi sono stati scelti così da acquisire una valenza di potenziamento, ampliamento e rinforzo dei regolari programmi scolastici. La didattica avrà un approccio quanto più possibile laboratoriale e non strutturato e punterà alle modalità learning by doing e peer educational che non solo fanno dei ragazzi i soggetti attivi della propria formazione ma producono cambiamenti più sostanziali e duraturi nei comportamenti. Tutti gli aspetti teorici saranno presentati attraverso esperienze dirette e pratiche anche con il contributo di esperti. Si farà un graduale e funzionale ricorso alle tecnologie finalizzate ad un accrescimento dell'interesse e dell'interattività tra sapere, insegnanti, professionisti e studenti. Attraverso le TIC si punta alla costruzione di conoscenze in una dimensione collaborativa, all'espressione, alla comunicazione e quindi alla crescita culturale.

RISULTATI ATTESI: Il progetto è un investimento a medio e lungo termine i cui risultati, non sempre verificabili numericamente in modo immediato, mirano alla possibilità di contrastare l'insuccesso e l'abbandono scolastico, che presenta percentuali alte nella nostra scuola nei primi anni di frequenza. Ciò attraverso il lavoro in gruppo e l'interazione tra pari, il dibattito su tematiche attuali e significative, il consolidamento delle competenze di base, il sostegno alle fragilità, il riconoscimento delle eccellenze e, aspetto fondamentale per la nostra scuola, il potenziamento di una professionalità che spesso è la vera motivazione alla frequenza: come è emerso dalle numerose esperienze precedenti, le azioni organizzate intorno ad obiettivi relativi alla futura professione aumentano il coinvolgimento degli studenti e il senso di appartenenza. L'obiettivo a lungo termine, difficile per delle personalità abituate alla velocità, all'immediato, allo svanire veloce delle cose, delle mode, delle situazioni, è l'insinuarsi dell'idea che una seria formazione personale, sociale oltre che professionale possa essere la condizione fondamentale per un prossimo soddisfacente avvenire.

MODALITÀ DI VERIFICA: All'inizio delle attività si prevede la verifica delle conoscenze e delle competenze pregresse relative alle tre sezioni del modulo, a metà delle attività dell'intero modulo sarà somministrato un test intermedio (utile a riformulare eventualmente obiettivi, metodologie, tempi...) e quindi uno finale al termine dell'intero percorso

STRUMENTI PER LA VERIFICA:

- comparazione dei voti disciplinari in alcune materie (italiano, laboratorio enogastronomico, scienze motorie)
- comparazione tra i test relativi alle conoscenze pregresse e quelle finali
- comparazione della valutazione nel comportamento in rapporto ai periodi precedenti al progetto
- comparazione delle note disciplinari in rapporto alla media dell'istituto nella stesso anno di frequenza
- test oggettivi sulle attività svolte

VALUTAZIONE:

- della partecipazione alle attività e degli apporti personali
- dei comportamenti messi in atto verso le attività, gli esperti, il gruppo dei pari
- dei materiali prodotti
- delle abilità e le competenze maturate

Data inizio prevista	15/11/2017
Data fine prevista	31/05/2018
Tipo Modulo	Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport
Sedi dove è previsto il modulo	BSRH02001V



Numero destinatari	20 Allievi secondaria superiore (secondo ciclo)
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Vivi Pensa Corri

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Opzionali	Figura aggiuntiva	Costo partecipante	30,00 €/alunno		20	600,00 €
Opzionali	Mensa	Costo giorno persona	7,00 €/giorno	10 giorni	20	1.400,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					7.082,00 €

Elenco dei moduli
Modulo: Educazione ambientale
Titolo: Sosteni-Amo la nostra Terra!

Dettagli modulo

Titolo modulo	Sosteni-Amo la nostra Terra!
----------------------	------------------------------



Descrizione modulo

PREMESSA: I presupposti della progettazione

Il presente modulo è stato elaborato nel rispetto degli orientamenti innovativi forniti dalle 'Linee guida per l'educazione ambientale e allo sviluppo sostenibile' (MATTM e MIUR, 2009), oltre che in conformità alle Linee d'indirizzo dell'Educazione Ambientale e della Sostenibilità 'Per una cittadinanza ambientale' (USR Lombardia, 2014). Esso si propone pertanto di fornire una formazione tecnico-scientifica, legislativa, etica e comunicativa sulle tematiche ambientali, e mira all'acquisizione di competenze organizzate secondo tre direttrici: approccio olistico frutto dell'integrazione tra pensiero e pratica, immaginare il futuro, realizzare il cambiamento. Il modulo vuole sensibilizzare gli studenti nei confronti della questione ambientale, in un'ottica sia globale che locale, e di promuovere la formazione di una coscienza ecologica oltre che l'acquisizione di comportamenti virtuosi al fine di formare futuri cittadini che siano in grado di convivere con l'ambiente valutando l'impatto delle loro azioni su di esso.

STRUTTURA

Il modulo prevede dieci incontri di tre ore ciascuno, per un totale di trenta ore, e si articola in cinque diverse fasi:

- 1) Accoglienza/analisi delle competenze in ingresso - 2 ore
- 2) Didattica e attività laboratoriale - 12 ore
- 3) Verifica e valutazione intermedie degli apprendimenti degli allievi - 2 ore.
- 4) Didattica e attività laboratoriale - 12 ore.
- 5) Verifica e valutazione finali degli apprendimenti degli allievi - 2 ore.

A conclusione dei tre Moduli componenti il Progetto si prevede lo svolgimento della 'Giornata della Cittadinanza Globale': un incontro aperto a tutte le classi della scuola oltre che alle famiglie degli studenti coinvolti e alla cittadinanza, durante il quale gli studenti che hanno partecipato al Progetto condividono quanto appreso e mostrano i prodotti realizzati.

OBIETTIVI DIDATTICO/FORMATIVI DEL MODULO

Il modulo si propone di potenziare le seguenti competenze di Cittadinanza declinate in un'ottica di educazione ambientale:

- saper guardare i fatti, gli avvenimenti, in modo sistematico e integrato;
- saper riconoscere e apprezzare la diversità;
- saper riconoscere l'incertezza intrinseca dei sistemi complessi.

Di seguito gli obiettivi formativi:

- stabilire nessi tra dimensione locale e dimensione globale;
- cogliere il rapporto tra Uomo e Ambiente;
- analizzare i rischi ambientali connessi al consumo di ogni fonte;
- acquisire comportamenti finalizzati alla conservazione delle risorse;
- spiegare la relazione tra attività umana, consumi e inquinamento; individuare cause e conseguenze del cambiamento climatico;
- promuovere corrette abitudini alimentari responsabili e sostenibili, nel rispetto delle risorse, delle esigenze locali e globali.

CONTENUTI

Durante il percorso saranno trattati i seguenti nuclei tematici:

- questione ambientale;
- cambiamento climatico;
- problematiche ambientali locali;
- economia green;
- alimentazione sostenibile.

Sarà cura degli esperti valorizzare la dimensione esperienziale attraverso iniziative finalizzate alla promozione di comportamenti virtuosi coerenti con la sostenibilità ecologica, sociale e culturale.

ATTIVITÀ

Si prevede di attribuire agli alunni un ruolo attivo non solo mediante la partecipazione diretta ad attività di problem solving, pair work, peer to peer, simulazione/role playing, ma anche attraverso lo svolgimento delle seguenti attività esperienziali:

- la creazione di un Giardino degli Aromi che permetta di utilizzarne i prodotti per



promuovere una cucina a Km 0; concluso il Progetto, il Giardino consentirà ai disabili che frequentano l'Istituto di essere inseriti in un progetto di ortoterapia per incentivarne l'inclusione;

- la realizzazione di una compostiera per il riciclo dell'umido prodotto dai Laboratori di Cucina e Pasticceria dell'Istituto; il compost ottenuto sarà consegnato ad aziende agricole locali per incentivare un'agricoltura sostenibile;

- l'ideazione di uno o più prodotti di tipo multimediale (video, presentazione in formato .ppt), letterario (racconto, saggio breve, poesia, articolo di giornale), grafico/artistico (poster, foto con didascalia, fumetti, dipinti, giochi) finalizzata alla sensibilizzazione verso le tematiche ambientali e alla diffusione della cultura della sostenibilità; i prodotti migliori potranno essere presentati nel corso di eventi di portata nazionale, in primis il 'Festival dello Sviluppo Sostenibile' promosso dall'Alleanza Italiana per lo Sviluppo Sostenibile, o locale, come il 'Garda Green Festival' promosso da Garda Uno S.p.A., e potranno altresì partecipare a concorsi attinenti come 'Facciamo 17goal. Trasformare il nostro mondo: l'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile' organizzato da ASVIS e MIUR;

- la partecipazione ai Laboratori di 'Cucina a km 0' 'Cucina creativa con gli avanzi' con redazione di ricettari;

- qualora esista la copertura finanziaria, gli studenti parteciperanno a una uscita didattica presso lo science center AmbienteParco di Brescia per fruire del percorso 'Casa Ecologica' inerente al tema dell'Abitare Smart.

PRINCIPALI METODOLOGIE E LUOGHI

Metodologie: Si prevede il ricorso a metodologie e strategie didattiche coerenti con un'ottica socio-costruttivista. La metodologia privilegiata sarà quella della ricerca-azione, mentre la costruzione e l'ampliamento della struttura cognitiva verrà favorito da strategie didattiche attive e cooperative come il Problem-based learning, il Cloud Teaching, la Flipped Classroom, il Debate, il Cooperative Learning, il Peer tutoring, il Learning by doing and by creating.

Luoghi: Aula multimediale dotata di LIM; Spazi Laboratoriali: Laboratori di Cucina e di Informatica; spazi verde all'interno dell'Istituto.

RISULTATI ATTESI

Ci si aspetta di ottenere i seguenti risultati: adozione di stili di vita responsabili e sostenibili nel rispetto delle risorse, delle esigenze locali e globali; acquisizione della capacità di osservazione critica del mondo circostante; adozione di comportamenti coerenti con la sostenibilità ecologica, sociale e culturale; sviluppo della capacità di lettura degli impatti positivi e negativi delle attività antropiche sugli ecosistemi; acquisizione di strumenti e modelli per partecipare attivamente alla conservazione della natura; sviluppo di un approccio sistemico e complesso nella lettura del territorio; interiorizzazione del concetto di interdipendenza tra individuo e ambiente; sviluppo del senso di appartenenza al territorio.

MODALITÀ DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Nella prima fase si prevede la somministrazione di un test di verifica delle conoscenze e delle competenze in ingresso, finalizzato ad adeguare obiettivi e contenuti ai livelli rilevati e scegliere, tra le metodologie previste in fase di progettazione, quelle più consone; nel corso della terza fase sarà somministrato un test intermedio per la valutazione degli apprendimenti degli allievi in itinere di modo da modificare, se necessario, le metodologie didattiche adottate; un test finale per la valutazione degli apprendimenti degli allievi consentirà di appurare quanto appreso in termini di conoscenze, mentre la valutazione dei momenti esperenziali e dei prodotti finali realizzati permetterà di valutare le abilità e le competenze maturate.

Saranno inoltre oggetto di valutazione e verifica: la comparazione dei voti disciplinari in alcune materie (italiano, laboratorio enogastronomico, scienze motorie); la comparazione della valutazione del comportamento in rapporto ai periodi precedenti al progetto; la comparazione delle note disciplinari in rapporto alla media dell'istituto nella stesso anno di frequenza.



Data fine prevista	31/05/2018
Tipo Modulo	Educazione ambientale
Sedi dove è previsto il modulo	BSRH02000T
Numero destinatari	20 Allievi secondaria superiore (secondo ciclo)
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Sosteni-Amo la nostra Terra!

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Opzionali	Figura aggiuntiva	Costo partecipante	30,00 €/alunno		20	600,00 €
Opzionali	Mensa	Costo giorno persona	7,00 €/giorno	10 giorni	20	1.400,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					7.082,00 €



Azione 10.2.5 - Riepilogo candidatura

Sezione: Riepilogo

Avviso	3340 del 23/03/2017 - FSE - Competenze di cittadinanza globale(Piano 44087)
Importo totale richiesto	€ 21.246,00
Massimale avviso	€ 30.000,00
Num. Prot. Delibera collegio docenti	7030/4.1.o del 7 giugno 2017
Data Delibera collegio docenti	12/05/2017
Num. Prot. Delibera consiglio d'istituto	7031/4.1.o del 7 giugno 2017
Data Delibera consiglio d'istituto	30/05/2017
Data e ora inoltro	10/06/2017 08:03:08
Si dichiara di essere in possesso dell'approvazione del conto consuntivo relativo all'ultimo anno di esercizio a garanzia della capacità gestionale dei soggetti beneficiari richiesta dai Regolamenti dei Fondi Strutturali Europei	Sì
Si dichiara che le azioni presentate sono coerenti con la tipologia dell'istituzione scolastica proponente	Sì

Riepilogo moduli richiesti

Sottoazione	Modulo	Importo	Massimale
10.2.5A - Competenze trasversali	Educazione alimentare, cibo e territorio: <u>Mangiare bene..... è un gioco da ragazzi</u>	€ 7.082,00	
10.2.5A - Competenze trasversali	Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport: <u>Vivi Pensa Corri</u>	€ 7.082,00	
10.2.5A - Competenze trasversali	Educazione ambientale: <u>Sosteni-Amo la nostra Terra!</u>	€ 7.082,00	
	Totale Progetto "Nuova-MENTE a tavola: la tavola è il mondo"	€ 21.246,00	
	TOTALE CANDIDATURA	€ 21.246,00	€ 30.000,00