



Candidatura N. 47952

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

Sezione: Anagrafica scuola

Dati anagrafici

Denominazione	A. VESPUCCI
Codice meccanografico	MIRH010009
Tipo istituto	IST PROF ALBERGHIERO
Indirizzo	VIA VALVASSORI PERONI,8
Provincia	MI
Comune	Milano
CAP	20133
Telefono	00027610162
E-mail	MIRH010009@istruzione.it
Sito web	www.ipsarvespucci.it
Numero alunni	1480
Plessi	MIRH010009 - A. VESPUCCI



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 Area 7. INTEGRAZIONE CON IL TERRITORIO E RAPPORTI CON LE FAMIGLIE	Acquisizione del concetto di cittadinanza globale, aumento della conoscenza delle interconnessioni globali e della consapevolezza del rapporto tra scelte locali e sfide globali Aumento dei livelli di competenza nelle tematiche trattate nei moduli scelti Potenziamento della dimensione esperenziale 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. 47952 sono stati inseriti i seguenti moduli:

Riepilogo moduli - 10.2.5A Competenze trasversali

Tipologia modulo	Titolo	Costo
Educazione alimentare, cibo e territorio	Scegli con gusto	€ 5.682,00
Educazione alimentare, cibo e territorio	Italia a tavola	€ 5.682,00
Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport	Abitudini sportive	€ 5.082,00
Cittadinanza economica	Gli inganni a tavola	€ 5.082,00
Civismo, rispetto delle diversità e cittadinanza attiva	Pratichiamo 'la non violenza'	€ 5.682,00
	TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 27.210,00

Articolazione della candidatura

10.2.5 - Competenze trasversali

10.2.5A - Competenze trasversali

Sezione: Progetto

Progetto: A scuola di bontà

Descrizione progetto	<p>Il titolo ' A SCUOLA DI BONTA' intende evidenziare sia l'idea di 'bontà' come qualità sensoriale per produrre il buono, visto come educazione al consumo per una sana ed equilibrata alimentazione, sia la 'bontà' intesa come consapevolezza di quanto le singole scelte individuali interagiscano con il benessere collettivo. Il progetto è naturalmente integrato con le attività previste dal Piano dell'Offerta formativa della scuola e dai PON precedentemente presentati, perchè realizzato in continuità ed armonia, al fine di innalzarne la qualità e amplificarne i risultati.</p> <p>E' costituito da moduli di attività extrascolastiche che, partendo dai contenuti specifici delle discipline, prevedono azioni mirate al consolidamento, all'approfondimento e allo sviluppo delle conoscenze e delle competenze di cittadinanza globale per la formazione di cittadini consapevoli e responsabili in una società moderna, connessa e interdipendente.</p> <p>I destinatari del progetto sono gli allievi che attraverso le varie attività potranno acquisire maggiore consapevolezza della ricaduta delle azioni quotidiane nello sviluppo del benessere individuale e collettivo, e potenziare le loro capacità relazionali.</p> <p>I vari percorsi valorizzano le esperienze degli studenti sia attraverso attività ludico-motorie che attività pratico-laboratoriali specifiche, legate anche ai vari settori lavorativi in cui si inseriranno al termine del percorso scolastico, ristorativo e turistico.</p> <p>Le diverse aree tematiche, indicate nei singoli moduli, sono strettamente integrate tra loro in quanto i moduli sono complementari, vista la stretta relazione tra i due concetti di 'bontà', dapprima esplicitati.</p> <p>Gli allievi partiranno dall'approfondimento dei contenuti legati alle vari discipline scolastiche per abbandonare immediatamente la dimensione frontale e trasmissiva dei saperi e sperimentare in una dimensione esperienziale, attraverso le varie attività pratiche, le competenze trasversali, sociali e civiche che rientrano nell'ampio concetto di cittadinanza globale. Ad esempio nel modulo 'Scegli con gusto' gli allievi nei laboratori sperimenteranno un'educazione alla corresponsabilità; nel modulo 'L'Italia a tavola' verrà potenziata l'educazione alimentare con particolare riferimento al rapporto tra cibo e territorio e cibo e salute; nel modulo 'Abitudini sportive' saranno diffusi corretti stili di vita attraverso un' attività fisica regolare vista come elemento di benessere; nel modulo 'Gli inganni a tavola' sarà sviluppata la cittadinanza attiva nella consapevolezza della complessità dell'attuale società e dei rischi connessi; nel modulo 'Pratichiamo la non violenza' si cercherà di potenziare il senso civico, il rispetto e la valorizzazione delle differenze.</p> <p>La riflessione collettiva sarà ampliata tramite la metodologia della peer educator dalla ricaduta che gli allievi porteranno nella collettività dapprima ristretta, la propria classe e la propria scuola, e in seguito ancor più ampia attraverso la rete sul territorio.</p>

Sezione: Caratteristiche del Progetto

Contesto di riferimento

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

L'utenza proviene da un **vasto territorio** che comprende la città di Milano, la sua provincia e altre limitrofe. L'aspettativa prevalente è legata alla scelta dell'istruzione professionale vista come esperienza formativa con maggiori opportunità di rapido inserimento nel mondo del lavoro. **Il tessuto produttivo** del territorio milanese si è infatti da anni **trasformato** passando da attività industriali alla forte presenza **di imprese terziarie**, tra cui l'industria **del tempo libero**, che richiede un'istruzione professionale turistica e alberghiera. Gli Stage creano costanti e continui rapporti con **qualificate aziende locali**, presso le quali i nostri studenti trovano naturali sbocchi occupazionali. Il territorio offre una **varietà di proposte stimolanti**. I rapporti con la vicina Università Statale di Milano sono di fatto limitati ad una condivisione di spazi, ma è in aumento il numero degli studenti che alla fine del nostro corso di studi si orientano su percorsi universitari legati alle scienze alimentari. La popolazione scolastica è costituita anche da una significativa presenza di situazioni difficili sul piano socio-familiare che necessitano di interventi personalizzati; attraverso le attività extrascolastiche gli allievi potranno ritrovare un ambiente sereno, giocoso a loro familiare che può aiutarli nella crescita personale e nel divenire cittadini consapevoli, favorendo la costruzione di rapporti sociali positivi grazie al dialogo con adulti e pari.

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.

Il progetto intende ampliare l'offerta formativa e professionalizzante della nostra scuola attraverso contenuti collegabili direttamente alle singole discipline, mirando alla formazione di cittadini consapevoli e responsabili.

La formazione attraverso diverse aree tematiche persegue i seguenti obiettivi:

- Conoscenza dell'importanza di un'educazione alimentare con particolare riferimento al rapporto tra cibo e territorio e cibo e salute;
- Acquisizione di corretti stili di vita e attitudini all'attività fisica regolare come elemento di benessere fisico, psichico e come momento di inclusione, crescita personale e relazionale;
- Sviluppo del senso civico, del rispetto e della valorizzazione delle differenze;
- Maturazione di una cittadinanza attiva nella consapevolezza dell'attuale complessità della nostra società, connessa e interdipendente;
- Educazione al consumo, per una maggiore consapevolezza dei diritti dei consumatori e delle implicazioni delle scelte individuali, in particolare in tema di tutela della legalità e della qualità delle produzioni.

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

L'esigenza, evidenziata dal report dei questionari della qualità, di alcuni docenti e di numerosi studenti di migliorare i rapporti interpersonali nel gruppo classe, ha richiesto di strutturare azioni finalizzate all'innalzamento delle competenze trasversali di cittadinanza globale. A tale bisogno si aggiunge la necessità per il nostro istituto di ampliare le competenze dei futuri operatori della Ristorazione e del turismo sulla sana alimentazione e sui corretti stili di vita.

I naturali destinatari di tale progetto sono gli studenti che parteciperanno ai diversi moduli seguendo le loro propensioni e i loro interessi, opportunamente guidati nella scelta dai consigli di classe che terranno conto delle capacità dell'allievo e della necessità di acquisire e/o perfezionare alcune competenze.

Gli studenti saranno gli attori principali dei numerosi passaggi, da spettatori a sperimentatori, realizzatori di progetti, da fruitori a generatori di conoscenze che trasmetteranno ad altri.

Anche i docenti entreranno a far parte attivamente di alcuni moduli non solo come supporto e guida dei discenti ma anche come destinatari di precisi momenti di formazione personale.

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.

Le attività si svolgeranno prevalentemente nel tardo pomeriggio e talvolta di sabato per eventi o presentazioni.

Per i moduli previsti dal presente progetto si utilizzerà il personale interno ATA, previa verifica della disponibilità dei singoli lavoratori ad effettuare ore straordinarie.

La specificità dell'istituto implica comunque l'apertura fino a tardo pomeriggio per l'utilizzo dei laboratori professionali, per la realizzazione di progetti in atto (bar didattico-servizi di catering per eventi esterni-organizzazioni di eventi con servizio di ristorazione-servizi di accoglienza). Talvolta la scuola è inoltre aperta di sabato per giornate di Orientamento che possono essere occasione per utilizzare spazi scolastici in modo alternativo.

In queste giornate e in questi orari si inseriranno parallelamente le attività dei moduli programmati.

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.

L'istituto vanta una proficua collaborazione con il Municipio 3 per la realizzazione di vari progetti, finalizzati alla crescita umana e civile degli studenti. Da un paio d'anni si è inoltre creato un legame di collaborazione con la **LILT** per trattare temi di prevenzione e corretti comportamenti alimentari. Il *Centro sportivo Cus Idroscalo* è già coinvolto dalle attività del nostro Istituto in quanto sede dei moduli curricolari di scienze motorie all'aria aperta, rivolti agli studenti delle classi quinte. L'associazione **Mondo senza guerre** ha realizzato una rete tra associazioni, enti e alcune scuole tra cui la nostra, costituendo il **'Tavolo della non violenza'** che ha elaborato ED.UMA.NA che sarà sperimentato il prossimo anno.

Le occasioni extracurricolari, offerti agli studenti nel corso degli anni, si sono sempre più interfacciate con i la didattica e hanno visto una sentita partecipazione nei momenti finali, organizzati con il patrocinio del Municipio 3.

L'aspetto più significativo è che ogni volta le attività hanno generato nuovi progetti e nuove idee conferendo sviluppo e continuità al percorso, già avviato con lo sviluppo delle competenze di base, a cui si vuole ora dare seguito mirando allo sviluppo globale delle competenze di cittadinanza attiva e all'acquisizione di una valida formazione professionale, arricchita da apprendimenti multidisciplinari che ne ampliano il contesto culturale e motivazionale e la collegano ad altri aspetti del percorso personale di vita.



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.

Le metodologie adottate favoriscono i **diversi stili di apprendimento** degli studenti, valorizzano *esperienza concreta, osservazione riflessiva, sperimentazione attiva* rispondendo in modo più funzionale ai bisogni e alle attitudini della nostra utenza. Il ruolo dello studente è sempre di **attore protagonista**, coinvolto in un processo di apprendimento **cooperativo**; il gruppo diviene il contesto di riferimento prioritario in cui sviluppare *corrette relazioni, capacità di autocontrollo, di gestione delle emozioni e dello stress*. Nei diversi moduli troviamo: *didattica laboratoriale, utilizzo del problem solving, utilizzo del brain storming, decision making, ricerca dell'informazione, organizzazione del lavoro di gruppo, capacità di mettere a confronto diverse idee (gestione del contraddittorio), roleplay*. Individuiamo nel progetto diversi **caratteri innovativi**: *singularità al servizio della complementarietà; abbandono della tradizionale divisione per classi; un ambiente scuola posto al servizio dello studente; l'incontro con il territorio* che permette l'integrazione dei ragazzi con il tessuto sociale cittadino. L'utilizzo dei vari "luoghi" scolastici, la loro plurifunzionalità, la frequentazione in orari diversi dai curriculari favoriranno il senso di appartenenza, il piacere di vivere i luoghi scolastici in modo diverso, più vicino ai propri bisogni e propensioni, e una maggiore integrazione nel territorio.

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 si collega alle attività che caratterizzano già da anni il nostro Istituto e si inserisce naturalmente nelle azioni che le Commissioni Salute e Legalità portano avanti da anni nella nostra scuola ad esempio educazione tra pari ATS Città di Milano, Multiculturalità e non violenza a scuola, Legalità e tutela della salute: contraffazione e agromafie, ecc... e in particolare riprende il Progetto Pon delle Competenze di Base.

I singoli moduli potenziano le attività innovative, già praticate da diversi anni, ampliando l'offerta formativa e rafforzandone l'impatto educativo.

Le occasioni extracurricolari sono da sempre interfacciate con i percorsi didattici disciplinari e con le azioni delle associazioni che da diversi anni collaborano con la scuola (Lilt, Mondo senza Guerre, La comunità per lo Sviluppo umano, Cus Milano) che vedono una sentita partecipazione e generano un forte senso di appartenenza alla comunità scolastica/territoriale.

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.

I destinatari, come esplicitato nei singoli moduli, **saranno selezionati** secondo **precisi criteri** che favoriscano la partecipazione di coloro che manifestano interesse verso i contenuti specifici dei diversi moduli seguendo le loro propensioni e i loro interessi, opportunamente guidati nella scelta dai consigli di classe che terranno conto delle capacità dell'allievo e della necessità di acquisire e/o perfezionare alcune competenze.

Le attività prevedono una **progressiva interazione** con i gruppi classe di riferimento e quindi un'auspicata integrazione degli studenti più fragili mediante il **costante dialogo** con la classe e grazie al **sostegno** offerto dagli stessi **coetanei**. Mettendo in moto le **capacità cooperative del gruppo e la peer education** opportunamente guidata, si attiverà un processo in cui il raggiungimento delle competenze di base costituirà il volano per **l'inclusione sociale nel gruppo classe e nel contesto cittadino**. Gli **eventi finali** che costituiscono il punto di arrivo di alcuni moduli offriranno l'opportunità ai destinatari del progetto di sperimentare in prima persona un **momento di cittadinanza attiva e una dimensione collettiva del proprio agire**, dimensione in cui tutti noi, consapevolmente o no, viviamo e che condiziona la qualità e il benessere della vita del cittadino.

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.

Il progetto intende potenziare le competenze chiave di cittadinanza globale degli/delle alunni/e già inseriti nel contesto scolastico; i *Consigli di classe* terranno dunque **conto dei risultati** conseguiti nelle attività formative inserendoli nelle **valutazioni curricolari**. Gli impatti previsti sui destinatari e sull'intera comunità scolastica riguarderanno senz'altro la promozione di corretti stili di vita e di abitudini positive con una crescita individuale che porterà al potenziamento delle loro capacità relazionali. Verrà inoltre somministrato ai partecipanti **un questionario di gradimento** sulla percezione dell'offerta formativa, che rileverà il loro punto di vista sullo svolgimento e sugli esiti dell'intervento. Al termine di ciascun modulo, una **scheda di valutazione** raccoglierà le indicazioni sulle risorse impiegate, sui risultati raggiunti e sulle criticità riscontrate nella realizzazione delle attività. Il modulo 'Praticiamo la non violenza' rientra nel percorso di sperimentazione della 'Pratica della non violenza' che sarà poi sottoposta ad una Valutazione dell'Università Cattolica di Milano.

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).

I diversi moduli prevedono differenti modalità di coinvolgimento di studentesse e di studenti e dei relativi genitori, ad esempio il modulo *Abitudini sportive* sarà presentato già durante gli open day come un'ulteriore opportunità offerta all'utenza.

I **compagni** di classe saranno coinvolti in alcuni momenti nella **realizzazione delle singole attività** e altri **studenti delle ultime classi** parteciperanno come **peer education**. I **prodotti** dei singoli moduli saranno dapprima **fruits dalle classi di appartenenza** che in questo modo condivideranno e valorizzeranno il lavoro svolto.

Negli **eventi** finali, previsti ad esempio nel modulo *L'Italia a Tavola*, **aperti alla cittadinanza**, saranno invitati in modo particolare i **genitori**, soprattutto quelli degli alunni destinatari dei moduli.

Nel modulo *Scegli con gusto* sarà attivata una **campagna sui social** e attivato l'**account Instagram Fatti una mela**, su cui i ragazzi caricheranno foto e video dei laboratori, in cui verranno elaborate ricette e cocktail sani, che saranno così a disposizione di tutti; inoltre saranno elaborati regolamenti interni condivisi per favorire l'adozione di stili di vita sani, che inducano referenti e decisori a modificare policy interne (riguardati ad esempio i distributori di merendine) e individuare così un **Obiettivo di Salute concordato, comune e monitorabile** nel tempo.



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
Attività motorie in ambiente naturale	41	http://www.ipsarvespucci.it/wp-content/uploads/2016/05/Piano-Offerta-Formativa-triennale.doc-18022016.pdf
Legalità	41	http://www.ipsarvespucci.it/wp-content/uploads/2016/05/Piano-Offerta-Formativa-triennale.doc-18022016.pdf
Progetto Educazione tra pari in collaborazione ASL	41	http://www.ipsarvespucci.it/wp-content/uploads/2016/05/Piano-Offerta-Formativa-triennale.doc-18022016.pdf
Progetto Prevenzione tossicodipendenze in collaborazione con enti esterni.	41	http://www.ipsarvespucci.it/wp-content/uploads/2016/05/Piano-Offerta-Formativa-triennale.doc-18022016.pdf

Sezione: Coinvolgimento altri soggetti

Elenco collaborazioni con attori del territorio

Oggetto della collaborazione	N. so ggetti	Soggetti coinvolti	Tipo accordo	Num. Pr otocollo	Data Protocollo	All ega to
Utilizzo spazi in ambiente naturale presso Idroscalo di Milano per attività sportivo-ludico-motorie.		Centri sportivi e tecnici dello sport.				
SCEGLI CON GUSTO: Workshop per docenti e alunni	1	LEGA ITALIANA PER LA LOTTA CONTRO I TUMORI	Dichiarazione di intenti	2448	29/05/2017	Sì
Pratichiamo la non violenza: interventi di formazione	1	MONDO SENZA GUERRE	Dichiarazione di intenti	2447	29/05/2017	Sì
Pratichiamo la non violenza: laboratori per studenti	1	LA COMUNITA' PER LO SVILUPPO UMANO	Dichiarazione di intenti	2446	29/05/2017	Sì

Collaborazioni con altre scuole

Oggetto	Scuole	Num. Pr otocollo	Data Pro tocollo	All ega to
Scegli con gusto: intervento di informazione sulla sana alimentazione	MIIC8DW00R I.C. VIA DE ANDREIS /MILANO	2578	07/06/2017	Sì

Tipologie Strutture Ospitanti Estere

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



Sezione: Riepilogo Moduli

Riepilogo moduli

Modulo	Costo totale
Scegli con gusto	€ 5.682,00
Italia a tavola	€ 5.682,00
Abitudini sportive	€ 5.082,00
Gli inganni a tavola	€ 5.082,00
Pratichiamo 'la non violenza'	€ 5.682,00
TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 27.210,00

Sezione: Moduli

Elenco dei moduli

Modulo: Educazione alimentare, cibo e territorio

Titolo: Scegli con gusto

Dettagli modulo

Titolo modulo	
Scegli con gusto	



**Descrizione
modulo**

Il presente modulo mira a educare alla "Bontà", intesa come corresponsabilità e disponibilità nei confronti degli altri, come sviluppo di una maggiore consapevolezza di sé, come formazione professionale responsabile nel settore enogastronomico al fine di promuovere adeguate scelte alimentari e corretti stili di vita.

Si propone di individuare e formare giovani volontari, attraverso corsi interni ed esterni alla scuola, che promuovano, attraverso un'attività di educazione tra pari, corretti stili di vita, in particolare prevenzione al tabagismo e sana alimentazione, e prevede una ricaduta su una rete di scuole costituita da un Istituto superiore e da un IC che incidono sullo stesso territorio, che hanno già operato proficuamente negli anni scolastici precedenti per progetti di promozione dell'educazione alla cittadinanza attiva e alla legalità, avvalendosi dell'uso sinergico delle competenze dei due ordini di istruzione.

Coerentemente con gli obiettivi e le finalità delle nostre proposte progettuali, si svilupperà un'educazione alla cittadinanza attiva e corresponsabile attraverso la promozione di corretti stili di vita e adeguate scelte alimentari.

Le attività favoriranno nei soggetti coinvolti il perseguimento di competenze fondanti per il giovane cittadino quali la comunicazione efficace, la capacità di interagire con gli altri, di riconoscerli come parte della propria realtà superando atteggiamenti di individualismo diffusi nella nostra società, la capacità di collaborare muovendo da un'azione responsabile e da scelte sempre più autonome.

La promozione dei sani stili di vita, come policy didattica nei programmi scolastici per futuri operatori della ristorazione, avverrà tramite seminari per studenti e corsi di formazione per docenti e operatori scolastici. Si giungerà ad una campagna di comunicazione che tenderà a modificare le scorrette abitudini alimentari e gli scorretti stili di vita: i partecipanti elaboreranno 'Regolamenti interni' condivisi per favorire l'adozione di stili di vita salutari e consapevoli ponendo i referenti e decisori nella condizione di apportare modifiche importanti alle policy interne (ad esempio, macchinette delle merendine, preparazione pietanze nelle cucine, conservazione dei materiali nei frigo). In tal modo la scuola individuerà un Obiettivo di Salute concordato e monitorabile nel tempo.

LILT fornirà materiali di comunicazione alla scuola e sarà attivata una campagna sui social che coinvolgerà gli studenti che partecipano al progetto. Attraverso la creazione e management di un account Instagram «Fatti una mela», i ragazzi saranno coinvolti nella preparazione e invio di foto e video dei laboratori in cui verranno elaborate ricette e cocktail sani. Si prevede inoltre che gli studenti partecipino ad un contest tra scuole. Saranno organizzati:

- seminari e workshop di formazione per i docenti, tenuti da nutrizionista e cuoco LILT specializzati in prevenzione oncologica in cui i docenti e gli operatori scolastici riceveranno aggiornamenti mirati su tematiche connesse alla sana alimentazione come strumento di prevenzione oncologica
- seminari e workshop di diffusione di competenze specifiche per studenti tenuti da nutrizionista, cuoco, educatori e farmacologo (alcol, sigarette, droghe, alimentazione)
- laboratori esperienziali di educazione tra pari.

I ragazzi saranno quindi chiamati a ricevere, interiorizzare e acquisire competenze specifiche relative agli stili sani, in quanto futuri operatori alberghieri e della ristorazione. Tutti gli studenti formati realizzeranno dei laboratori di cucina sana che prevedono anche la creazione ed invenzione di cocktail e bevande contenenti ingredienti salutari. I laboratori saranno destinati agli altri studenti dell'Istituto ma aperti anche alle famiglie e al territorio.

Con la metodologia dell'educazione tra pari gli allievi diventano non solo destinatari, ma anche canale di trasmissione più coinvolgente poiché le informazioni provengono da individui con i quali ci si può confrontare e comunicare in maniera spontanea.

Data inizio prevista

02/10/2017

Data fine prevista

28/02/2018

Tipo Modulo

Educazione alimentare, cibo e territorio

**Sedi dove è
previsto il modulo**

MIRH010009



Numero destinatari	25 Allievi secondaria superiore (secondo ciclo)
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Scegli con gusto

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. soggetti	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 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.682,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Educazione alimentare, cibo e territorio

Titolo: Italia a tavola

Dettagli modulo

Dettagli modulo	
Titolo modulo	Italia a tavola



<p>Descrizione modulo</p>	<p>Il presente modulo prevede un approfondimento nello studio di dieci regioni italiane, dal punto di vista gastronomico e turistico, valorizzandone i prodotti e diffondendone le culture e le tradizioni culinarie, ponendo particolare attenzione al ciclo e alla filiera del cibo in un'ottica di sostenibilità ambientale e sociale, al rispetto del territorio e del consumo di suolo.</p> <p>Questo modulo coinvolge diverse discipline che sono professionalizzanti nel nostro istituto: Cucina, Sala, Accoglienza turistica, Alimentazione.</p> <p>Con la collaborazione di alcune aziende rappresentanti le eccellenze alimentari delle regioni prese in esame, si giungerà ad un prodotto finale che promuoverà le dieci regioni, una mostra di enogastronomia, una cena-degustazione che celebreranno l'unicità del patrimonio culinario, artistico e paesaggistico del nostro paese.</p> <p>Attraverso incontri e attività pratiche si cercherà di far conoscere le eccellenze tipiche del territorio, far acquisire consapevolezza del valore della chiarezza, della trasparenza, della tracciabilità del prodotto, della freschezza e della varietà dei prodotti legati al nostro territorio e alla filiera alimentare; si individueranno tecniche e strategie per promuovere i nostri prodotti. Le attività saranno focalizzate su casi pratici attraverso un rapporto con i reali attori del territorio, promuovendo con forza la dimensione esperienziale delle competenze di cittadinanza.</p> <p>I ragazzi di accoglienza turistica saranno guidati nell'individuare gli elementi costitutivi dell'offerta turistica territoriale di una regione; attraverso un lavoro di squadra elaboreranno una relazione scritta, che evidenzia prodotti enogastronomici più significativi e principali motivi di interesse turistico. Ogni gruppo infine produrrà nel laboratorio di informatica un depliant che accompagni i piatti realizzati dai ragazzi di enogastronomia.</p> <p>I ragazzi di enogastronomia saranno guidati nella selezione dei piatti tradizionali attraverso una ricerca nel laboratorio di informatica.</p> <p>Lavorare su questi temi, specifici del nostro istituto, in modo multidisciplinare contribuirà a implementare la motivazione e le competenze richieste sia agli studenti del settore ristorativo sia a quelli del settore turistico.</p> <p>Le metodologie attivate saranno tutte laboratoriali e si cercherà di stimolare gli allievi sia nella conoscenza e nella valorizzazione dei prodotti del territorio ma anche nella consapevolezza di un consumo sostenibile in termini di stagionalità, tracciabilità e contrasto alla sofisticazione alimentare sviluppando il concetto di 'buono'.</p> <p>I percorsi avranno come riferimento le Linee Guida per l'educazione alimentare del ministero dell'Istruzione, le Linee Guida dell'educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile.</p> <p>La valutazione sarà complessiva e finale, risulterà da apposite schede compilate dagli studenti che comprendano una verifica delle competenze acquisite sia il loro gradimento dell'iniziativa, sia da questionari di gradimento degli ospiti esterni che parteciperanno alla mostra ed al banchetto.</p>
<p>Data inizio prevista</p>	<p>06/11/2017</p>
<p>Data fine prevista</p>	<p>05/03/2018</p>
<p>Tipo Modulo</p>	<p>Educazione alimentare, cibo e territorio</p>
<p>Sedi dove è previsto il modulo</p>	<p>MIRH010009</p>
<p>Numero destinatari</p>	<p>30 Allievi secondaria superiore (secondo ciclo)</p>
<p>Numero ore</p>	<p>30</p>

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Italia a tavola

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 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.682,00 €

Elenco dei moduli

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

Titolo: Abitudini sportive

Dettagli modulo

Titolo modulo	Abitudini sportive
Descrizione modulo	<p>Questo modulo offrirà agli allievi l'opportunità di conoscere e praticare un' ampia gamma di attività sportive diverse da quelle praticate a scuola, offrendo un'opportunità di formazione motoria e sportiva in modo innovativo e più qualificato, avvicinandoli ad esperienze nuove, quali la conoscenza delle attività sportive-ludico-motorie in ambiente naturale (canoa, canottaggio, beach volley, nuoto). Gli allievi che decideranno di partecipare su base volontaria alle attività di tale modulo possono inizialmente avere motivazioni diverse (opportunità di conoscere nuove pratiche sportive, momento di condivisione di gruppo ecc.), sulle quali si attueranno stimoli educativi per promuovere benessere con la diffusione di corretti stili di vita e abitudini sportive; la pratica ludico-motoria diviene così momento di crescita personale e relazionale. Naturalmente i Consigli di Classe avranno l'opportunità di indicare gli studenti che per meriti o per necessità possano trarre benefici dalla frequenza a tale modulo.</p> <p>Le attività saranno svolte fuori sede in ambiente naturale che favorirà il potenziamento delle competenze relazionali per valorizzare differenze di ruoli e favorire l'inclusione al fine di raggiungere un obiettivo comune. Si realizzeranno schemi motori funzionali alle attività previste, utilizzando le capacità coordinative e condizionali sia in situazioni statiche che dinamiche adattandole a discipline diverse.</p> <p>Attraverso le azioni previste gli allievi conosceranno le caratteristiche del territorio e saranno invitati a valorizzare le azioni che lo tutelano; comprenderanno gli aspetti sociali dei giochi e degli sport e l'importanza di assumere comportamenti fisicamente attivi in molteplici contesti per un miglioramento dello stato di benessere.</p> <p>Inoltre gli allievi seguiranno attività di prevenzione attraverso incontri che mireranno alla promozione dei corretti stili di vita e alla sensibilizzazione dei benefici di un'attività fisica regolare.</p> <p>Alcune attività avranno una frequenza infrasettimanale, altre verranno praticate di sabato in un modulo di quattro ore nell'arco della mattinata.</p> <p>La valutazione avverrà mediante un questionario di gradimento e l'effettiva acquisizione di buone pratiche sportive.</p>
Data inizio prevista	02/04/2018
Data fine prevista	14/07/2018
Tipo Modulo	Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport
Sedi dove è previsto il modulo	MIRH010009
Numero destinatari	20 Allievi secondaria superiore (secondo ciclo)



Numero ore

30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Abitudini sportive

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. soggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Cittadinanza economica

Titolo: Gli inganni a tavola

Dettagli modulo

Dettagli modulo	
Titolo modulo	Gli inganni a tavola



<p>Descrizione modulo</p>	<p>Il modulo si propone di educare alla democrazia e alla legalità, attraverso il protagonismo delle studentesse e degli studenti, formandoli al diritto-dovere della partecipazione per favorire la consapevolezza dei giovani, agendo in forma preventiva rispetto alla fuga dalle regole e dando adeguato spazio alla libera espressione di competenze possedute ma spesso non valorizzate.</p> <p>Gli obiettivi del modulo saranno i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> •Conoscere il fenomeno delle frodi e contraffazioni alimentari e approfondirlo anche nei suoi aspetti economici e di legalità del mercato, circuito clandestino e circuito commerciale legale; •Conoscere e approfondire gli strumenti legislativi nazionali, comunitari e internazionali utilizzati nella lotta alla contraffazione e alle agromafie; •Acquisire la consapevolezza che la frode alimentare è anche un attentato alle nostre tradizioni e alla nostra cultura, oltre ad essere un'attività di lucro a spese della salute dei cittadini; •Individuare strumenti di tutela, riconoscimento del prodotto contraffatto; •Contrastare il fenomeno attraverso una maggiore consapevolezza dei cittadini in quanto consumatori; •Coinvolgere le famiglie e il territorio con attività di divulgazione <p>Poichè il settore professionale di riferimento della scuola è l'accoglienza e la ristorazione, l'insegnamento di scienze degli alimenti riveste un ruolo fondamentale in tutti gli indirizzi e in tutti gli anni del nostro istituto. Ai nostri alunni viene quindi richiesta una maggiore consapevolezza della provenienza e della qualità effettiva degli alimenti.</p> <p>Il progetto proposto prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> •L'organizzazione di incontri informativi e formativi con esperti esterni (N.A.S., Libera, Coldiretti ed esperti del settore agroalimentare) che coinvolgano sia il personale docente che gli stessi alunni. •La realizzazione di momenti formativi attraverso il coinvolgimento due/tre classi per Istituto che, con la guida di docenti, approfondiranno i diversi aspetti tematici anche attraverso ricerche di materiale in rete. •La costruzione di un'indagine conoscitiva (a campione dentro e fuori la scuola) per comprendere la percezione a livello sociale della contraffazione alimentare e le opinioni sulla domanda di merce falsa sul mercato. •La creazione di spots, da parte degli studenti, sulla sicurezza alimentare, uno dei quali diverrà lo spot rappresentativo della scuola per il prossimo anno scolastico. •L'edizione di un VADEMECUM on line (anche in possibile forma di e-book) per orientare ad un consumo consapevole e ad azioni che garantiscano sicurezza e qualità alimentare. •Al termine di tutto il percorso è prevista una restituzione all'intera popolazione scolastica anche attraverso un evento finale all'Auditorium di Valvassori Peroni rivolto a tutte le componenti scolastiche (famiglie e personale non docente) aperto al territorio e ai cittadini. <p>I destinatari del modulo saranno i seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le classi del primo biennio saranno destinatarie di alcuni momenti formativi teorici e di un'azione di peer education con presentazione di materiale utile al loro proseguimento degli studi. - Le classi quinte saranno protagoniste di momenti di divulgazione e presentazione del progetto finale. <p>Docenti, genitori e personale non docente saranno coinvolti nell'evento finale.</p> <p>I docenti di materie affini, soprattutto scienze dell'alimentazione, cucina e sala vendita collaboreranno nei momenti laboratoriali che presentano affinità con il percorso didattico curricolare.</p>
<p>Data inizio prevista</p>	<p>06/11/2017</p>
<p>Data fine prevista</p>	<p>27/04/2018</p>
<p>Tipo Modulo</p>	<p>Cittadinanza economica</p>
<p>Sedi dove è previsto il modulo</p>	<p>MIRH010009</p>



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

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Gli inganni a tavola

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 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Civismo, rispetto delle diversità e cittadinanza attiva

Titolo: Praticiamo 'la non violenza'

Dettagli modulo

Dettagli modulo	
Titolo modulo	Praticiamo 'la non violenza'



<p>Descrizione modulo</p>	<p>Attraverso la formazione di alcuni studenti, selezionati dalle classi terze su base volontaria, si cercherà di costituire un gruppo di peer educator formati alla mediazione nonviolenta dei conflitti. Questi saranno da riferimento per l'intero istituto ma in particolare coinvolgeranno direttamente le classi prime.</p> <p>Saranno attuati percorsi di educazione al rispetto e alla valorizzazione delle differenze di qualunque origine, con particolare attenzione all'educazione alla parità tra uomini e donne, come strumento per superare pregiudizi, stereotipi e violenze, favorendo così la capacità di confronto e discussione, partendo anche dalla costruzione del gruppo classe.</p> <p>In particolare sarà allestito 'il percorso ED.UMA.NA- Educazione alla Nonviolenza Attiva' che prevede un laboratorio di formazione per i peer educator e un ciclo di incontri per le classi, entrambi rivolti ad una esperienza di crescita e di riflessione sul concetto di cittadinanza globale.</p> <p>L'obiettivo è lo sviluppo della capacità critica di confronto, discussione e mediazione nonviolenta, di formazione di gruppi con relazioni interpersonali non conflittuali e non discriminatorie e con dinamiche nonviolente, riscontrabili dal clima relazionale all'interno del gruppo classe, valutabile anche con un questionario iniziale somministrato agli stessi allievi.</p> <p>Dal punto di vista dei contenuti si utilizzeranno le metodologie della mediazione dei conflitti secondo l'antropologa belga Pat Patfoort, la comunicazione nonviolenta dell'americano Marshal Rosenberg e l'esperienza della nonviolenza come pienezza umana e superamento della sofferenza del pensatore argentino Mario Rodriguez Cobos (Silo).</p> <p>Come metodo educativo si utilizzerà la peer education, che amplifica la potenzialità dei ragazzi e ragazze ad acquisire le competenze necessarie a risolvere i problemi che incontrano quotidianamente.</p> <p>I laboratori per i formatori saranno di tipo esperienziale e guidati dalle metodologie del teatro-forum.</p> <p>Attraverso il metodo del teatro sociale e partecipativo, si sviluppa la "teatralità umana", la capacità di ogni persona di usare il linguaggio teatrale, per conoscersi, conoscere la realtà e per trasformarla insieme. Si potenzia la coscienza e l'espressività del proprio corpo e del linguaggio non verbale, arrivando a mettere in scena relazioni conflittuali e problemi reali di disagio personali e sociali, della scuola e dell'ambiente quotidiano, cercando insieme soluzioni partecipate e condivise. Con coinvolgimento degli spett-attori, le scene vengono rappresentate più volte e gli spett-attori possono proporre soluzioni diverse di volta in volta, includendosi come protagonisti.</p> <p>Il lavoro ha così un doppio valore: quello fatto con gli attori all'interno del laboratorio e quello successivo con il coinvolgimento di un pubblico di ragazzi e ragazze molto più vasto, in cui tutti hanno funzione attiva e partecipativa.</p> <p>La trasmissione alle classi avviene attraverso il coinvolgimento diretto dei propri pari con i laboratori esperienziali, riproponendo quanto appreso nella formazione.</p> <p>I risultati attesi si risconteranno direttamente da un clima e una gestione del gruppo classe diverso nei rapporti interpersonali e attraverso questionari di gradimento finali il Consiglio di classe valuterà l'effettivo coinvolgimento degli studenti tutti.</p>
<p>Data inizio prevista</p>	<p>02/10/2017</p>
<p>Data fine prevista</p>	<p>28/02/2018</p>
<p>Tipo Modulo</p>	<p>Civismo, rispetto delle diversità e cittadinanza attiva</p>
<p>Sedi dove è previsto il modulo</p>	<p>MIRH010009</p>
<p>Numero destinatari</p>	<p>20 Allievi secondaria superiore (secondo ciclo)</p>
<p>Numero ore</p>	<p>30</p>

Sezione: Scheda finanziaria



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
MIUR

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

Scuola A. VESPUCCI (MIRH010009)

Scheda dei costi del modulo: Pratichiamo 'la non violenza'

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. soggetti	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 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.682,00 €



Azione 10.2.5 - Riepilogo candidatura

Sezione: Riepilogo

Avviso	3340 del 23/03/2017 - FSE - Competenze di cittadinanza globale(Piano 47952)
Importo totale richiesto	€ 27.210,00
Massimale avviso	€ 30.000,00
Num. Prot. Delibera collegio docenti	2593
Data Delibera collegio docenti	08/06/2017
Num. Prot. Delibera consiglio d'istituto	4053
Data Delibera consiglio d'istituto	25/11/2015
Data e ora inoltro	09/06/2017 09:04:04
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>Scegli con gusto</u>	€ 5.682,00	
10.2.5A - Competenze trasversali	Educazione alimentare, cibo e territorio: <u>Italia a tavola</u>	€ 5.682,00	
10.2.5A - Competenze trasversali	Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport: <u>Abitudini sportive</u>	€ 5.082,00	
10.2.5A - Competenze trasversali	Cittadinanza economica: <u>Gli inganni a tavola</u>	€ 5.082,00	
10.2.5A - Competenze trasversali	Civismo, rispetto delle diversità e cittadinanza attiva: <u>Pratichiamo 'la non violenza'</u>	€ 5.682,00	
	Totale Progetto "A scuola di bontà"	€ 27.210,00	
	TOTALE CANDIDATURA	€ 27.210,00	€ 30.000,00



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
MIUR

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

Scuola A. VESPUCCI (MIRH010009)