



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

“Domenico Alberto Azuni”

Istituto Professionale per i Servizi Commerciali e per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera
Istituto Tecnico Grafica e Comunicazione

Via Maglias, 132 (Sede Centrale) - 09122 CAGLIARI - Tel. 070 270630 – Fax 070 270756

Via Nora s.n. (Sede Associata) – 09010 PULA (CA) Tel. 0709245452 – Fax 0709246270

e-mail: cais00200c@istruzione.it P.E.C. : cais00200c@pec.istruzione.it

Sito web: www.azunicagliari.gov.it

C.M.: CAIS00200C - C.F. : 80005650926 -



Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020. Avviso pubblico 3340 del 23/03/2017 “Potenziamento delle competenze di cittadinanza globale”.

Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE)

Obiettivo Specifico 10.2 *Miglioramento delle competenze chiave degli allievi* Azione 10.2.5. Azioni volte allo sviluppo delle competenze trasversali con particolare attenzione a quelle volte alla diffusione della cultura d'impresa.

CUP I27I17000120007

I.I.S. "D. A. AZUNI"-CAGLIARI
Prot. 0009508 del 20/12/2018
06-02 (Uscita)

All’Albo della Scuola
Sito web

AVVISO PUBBLICO SELEZIONE PERSONALE INTERNO PER IL RECLUTAMENTO DI ESPERTO INTERNO NEL
PROGETTO PON 10.2.5A-FSEPON-SA-2018-60 LABORATORIO DI PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN
MUSEO DEL CIBO

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante “Norme generali sull’ordinamento de lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche” e ss.mm.ii.

VISTA la circolare della Funzione Pubblica n.2/2008;

VISTA la circolare Ministero del lavoro n.2/2009 che regola i compensi, gli aspetti fiscali e contributivi per gli incarichi ed impieghi nella P.A.;

VISTO il Decreto Interministeriale 1 febbraio 2001 n. 44, concernente “ Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche”;

VISTO il DPR 275/99, concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

VISTA la nota prot.n. AOODGEFID 34815 del 02/08/2017, contenente chiarimenti in merito alle Attività di formazione – Iter di reclutamento del personale “esperto” e relativi aspetti di natura fiscale, previdenziale e assistenziale;

VISTO l’avviso pubblico 3340 del 23/03/2017 “Potenziamento delle competenze di cittadinanza globale”. Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE) Obiettivo Specifico 10.2 *Miglioramento delle competenze chiave degli allievi*;

VISTA la nota del MIUR Prot. n. AOODGEFID/23584 del 23/07/2018 di autorizzazione del progetto a valere sull'Obiettivo Specifico 10.2 – “*Miglioramento delle competenze chiave degli allievi* - Azione 10.2.5. Azioni volte allo sviluppo delle competenze trasversali con particolare attenzione a quelle volte alla diffusione della cultura d'impresa;

VISTA la delibera del C.d.I. n. 91/1 del 9/06/2017 di approvazione della presentazione della candidatura n.1000110 per il FSE - *"Potenziamento dell'educazione al patrimonio culturale, artistico, paesaggistico"* (Avviso 3340 del 23/03/2017);

VISTA la delibera del Consiglio d'Istituto del 16 ottobre 2018 n. 105/1 di variazione di bilancio per l'inserimento nel Programma Annuale esercizio finanziario del progetto PON/FSE dal titolo **P06 10.2.5A-FSEPON-SA-2018-60** LABORATORIO DI PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN MUSEO DEL CIBO;

PRESO ATTO che per la realizzazione del percorso formativo occorre selezionare le figure professionali indicate in oggetto;

EMANA

Il presente avviso interno per la selezione di personale docente ESPERTO INTERNO per ricoprire incarichi mediante procedura comparativa, per ambiti tematici, come di seguito indicati, per l'attuazione delle azioni di formazione coerenti con l'Avviso MIUR Asse I, n. 1953 del 21/02/2017, Azione 10.2.5 e sotto-azione 10.2.5A, per la realizzazione del progetto **PON 10.2.5A-FSEPON-SA-2018-60** LABORATORIO DI PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN MUSEO DEL CIBO.

DESCRIZIONE STRUTTURA PROGETTO

Il fulcro tematico del Progetto è rappresentato dal cibo e dalla cultura che esso esprime.

La proposta prevede l'attivazione di tre moduli nei quali saranno coinvolti gruppi di alunni dei diversi indirizzi della scuola: enogastronomico, commerciale-turistico e grafico.

Gli studenti svilupperanno un percorso articolato in più fasi: l'ideazione, la formulazione di ipotesi di lavoro, la realizzazione e gestione di un museo del cibo.

Gli alunni procederanno alla raccolta di dati e di informazioni (anche attraverso la realizzazione di interviste a testimoni selezionati in base ai mestieri legati al cibo), all'elaborazione grafica dei dati, alla produzione di didascalie in più lingue, alla raccolta di oggetti legati alla tradizione culinaria, alla creazione di un ricettario della gastronomia locale. Tutti i materiali verranno esposti in pannelli e teche, all'interno di uno spazio pubblico, concesso dal Comune, aperto ai visitatori esterni: scuole, cittadini e turisti.

Il Progetto offre potenzialità di sviluppo nell'ambito dell'Alternanza scuola-lavoro: i ragazzi organizzeranno dei percorsi guidati e interattivi attraverso le tappe dislocate all'interno del Museo.

La proposta progettuale si fonda su una didattica laboratoriale, che ha una sua propria struttura, trasversale alle aree disciplinari, una didattica della ricerca aperta al protagonismo degli studenti e finalizzata allo sviluppo delle competenze di cittadinanza globale.

Gli studenti verranno accompagnati in un processo volto alla valorizzazione dei cibi, prodotti in armonia con l'ambiente, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali, e ad un consumo etico, attento alla riduzione degli sprechi.

Il contesto è rappresentato dal territorio di Cagliari, città la cui cultura gastronomica è caratterizzata dalla presenza del mare, ma che mantiene vive anche le tradizioni legate all'entroterra agricolo.

L'ipotesi è che si possa realizzare un racconto della cultura del cibo, che dalla produzione delle materie prime arrivi alla loro lavorazione e fruizione: un racconto che utilizzi diversi linguaggi, da quello verbale a quello delle immagini (foto, disegni e video), oggetti e segni della cultura materiale e immateriale che sottende all'universo del cibo

Il progetto è costituito da due moduli della stessa area tematica. Ogni modulo è di 60 ore, per un totale di 120 ore

La struttura del modulo vede un alternarsi di ore d'aula e ore esterne

- uscite didattiche per la realizzazione di:

- interviste
- fotografie
- reperimento oggetti per l'esposizione
- visite guidate a musei di cultura materiale del territorio

- ore d'aula per la realizzazione di
 - lezioni su teoria e pratica della progettazione e realizzazione di una mostra
 - lavoro dei gruppi per: preparazione testi, trattamento grafico dei testi e realizzazione
 - preparazione testi delle didascalie
 - ricerche bibliografiche e sitografiche (in laboratorio) per raccolta informazioni
 - selezione e sistemazione materiali
 - allestimento museo
 - ore di laboratorio per la realizzazione di ricette della gastronomia locale
 - lezioni su teoria e pratica per la guida alla visita del museo

ARTICOLAZIONE MODULI

Numero Modulo	TIPO MODULO	TITOLO	DESCRIZIONE MODULI	DESTINATARI	Figure richieste
N° A1	RICERCA STORICO-ANTROPOLOGICA	Tra ricerca teorica e ricerca sul campo	Formulazione ipotesi di lavoro, raccolta dati e informazioni, stesura dei testi per il racconto del cibo, realizzazione di interviste a testimoni selezionati in base ai mestieri legati al cibo, catalogo oggetti legati alla tradizione culinaria; catalogo di ricette della gastronomia locale; produzione di didascalie in più lingue	20 alunni classi 3,4,5	Esperto n° 25 ore
N° B1	RICERCA STORICO-ANTROPOLOGICA	Tra ricerca teorica e ricerca sul campo	Formulazione ipotesi di lavoro, raccolta dati e informazioni, stesura dei testi per il racconto del cibo, realizzazione di interviste a testimoni selezionati in base ai mestieri legati al cibo, catalogo oggetti legati alla tradizione culinaria; catalogo di ricette della gastronomia locale; produzione di didascalie in più lingue	20 alunni classi 3,4,5	Esperto n° 25 ore
N° A2	PROGETTAZIONE E GRAFICA	Progettare e realizzare il museo del cibo	Progettazione dell'allestimento del museo; realizzazione foto e video; elaborazione grafica dei dati raccolti; realizzazione di didascalie	20 alunni classi 3,4,5	Esperto n°25 ore
N° B2	PROGETTAZIONE E GRAFICA	Progettare e realizzare il museo del cibo	Progettazione dell'allestimento del museo; realizzazione foto e video; elaborazione grafica dei dati raccolti; realizzazione di didascalie	20 alunni classi 3,4,5	Esperto n°25 ore
N° A3	TECNICA E CULTURA GASTRONOMICA	Progettare e realizzare ricette locali	Studio e realizzazione di ricette della gastronomia locale finalizzata all'esposizione	20 alunni classi 3,4,5	Esperto n°5 ore
N° B3	TECNICA E CULTURA GASTRONOMICA	Progettare e realizzare ricette locali	Studio e realizzazione di ricette della gastronomia locale finalizzata all'esposizione	20 alunni classi 3,4,5	Esperto n°5 ore
N° A4	GUIDA AL	Accogliere e	Teoria e pratica della guida al	20 alunni	Esperto n°5

	MUSEO	guidare alla visita del museo del cibo	museo: come Illustrare ai visitatori il percorso del museo e i vari oggetti esposti	classi 3,4,5	
N° B4	GUIDA AL MUSEO	Accogliere e guidare alla visita del museo del cibo	Teoria e pratica della guida al museo: come Illustrare ai visitatori il percorso del museo e i vari oggetti esposti	20 alunni classi 3,4,5	Esperto n°5

L'esperto:

1. Predisporre, prima dell'inizio delle attività, un piano di lavoro progettuale dal quale si evidenziano finalità, competenze attese, strategie metodologiche, attività, contenuti ed eventuali materiali prodotti. Il progetto deve essere coerente con gli obiettivi dell'avviso, in coerenza con il progetto approvato.
2. Partecipa ad eventuali incontri propedeutici alla realizzazione delle attività
3. Svolge l'incarico secondo il calendario predisposto dall'Istituto
4. Documenta le attività di ogni percorso per tracciare l'iter del processo attivato e lasciarne traccia nella scuola;
5. Predisporre gli strumenti di verifica e valutazione;
6. Predisporre una dettagliata relazione finale. Tale relazione, da consegnare anche su supporto digitale, dovrà esplicitare le logiche, le metodologie e i risultati delle attività realizzate, nonché le positività e le criticità dell'esperienza.

CRITERI DI SELEZIONE

MODULO: LABORATORIO DI PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN MUSEO DEL CIBO LOCALE (A) (60 ore complessive)

n. 1 ESPERTO LABORATORIO RICERCA STORICO- ANTROPOLOGICA h.25

TITOLI CULTURALI	Titolo di studio coerente con il modulo in oggetto.
Documentata esperienza didattica	
Documentata esperienza nella realizzazione di progetti finanziati (PON,L.440 ecc.)	
Partecipazione a progetti di Alternanza Scuola/Lavoro	
Documentata attività di ricerca	

n. 1 ESPERTO IN COMUNICAZIONE VISIVA h. 25

TITOLI CULTURALI	Titolo di studio coerente con il modulo in oggetto.
Documentata esperienza didattica	
Partecipazione a progetti di Alternanza Scuola/Lavoro	
Comprovata esperienza in ambito artistico nel	

<p>panorama dell'arte contemporanea regionale e nazionale, in qualità di operatore e di artista</p> <p>Comprovate competenze professionali e di formazione in progettazione grafica, video, fotografia, disegno creativo, web design, comunicazione visiva</p>	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

n.1 ESPERTO IN TECNICA E CULTURA GASTRONOMICA h. 5

TITOLI CULTURALI	Titolo di studio coerente con il modulo in oggetto.
Documentata esperienza didattica	
Partecipazione a progetti di Alternanza Scuola/Lavoro	
Esperienze lavorative certificate coerenti con il modulo in oggetto	
Esperienze di tutor d'aula/didattico nei progetti finanziati dal fondo sociale europeo (PON –POR)	

n.1 ESPERTO GUIDA TURISTICA h. 5

TITOLI CULTURALI	Titolo di studio coerente con il modulo in oggetto.
Documentata esperienza didattica	
Esperienze lavorative certificate coerenti con il modulo in oggetto	
Altri titoli specifici attinenti alla selezione	

MODULO: LABORATORIO DI PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN MUSEO DEL CIBO LOCALE (B) (60 ore)**n. 1 ESPERTO LABORATORIO RICERCA STORICO- ANTROPOLOGICA h. 25**

TITOLI CULTURALI	Titolo di studio coerente con il modulo in oggetto.
Documentata esperienza didattica	
Documentata esperienza nella realizzazione di progetti finanziati (PON,L.440 ecc.)	
Partecipazione a progetti di Alternanza	

Scuola/Lavoro	
Documentata attività di ricerca	

n. 1 ESPERTO IN COMUNICAZIONE VISIVA h. 25

TITOLI CULTURALI	Titolo di studio coerente con il modulo in oggetto.
Documentata esperienza didattica	
Partecipazione a progetti di Alternanza Scuola/Lavoro	
Comprovata esperienza in ambito artistico nel panorama dell'arte contemporanea regionale e nazionale, in qualità di operatore e di artista Comprovate competenze professionali e di formazione in progettazione grafica, video, fotografia, disegno creativo, web design, comunicazione visiva	

n.1 ESPERTO IN TECNICA E CULTURA GASTRONOMICA h. 5

TITOLI CULTURALI	Titolo di studio coerente con il modulo in oggetto.
Documentata esperienza didattica	
Partecipazione a progetti di Alternanza Scuola/Lavoro	
Esperienze lavorative certificate coerenti con il modulo in oggetto	
Esperienze di tutor d'aula/didattico nei progetti finanziati dal fondo sociale europeo (PON -POR)	

n.1 ESPERTO GUIDA TURISTICA h. 5

TITOLI CULTURALI	Titolo di studio coerente con il modulo in oggetto.
Documentata esperienza didattica	
Esperienze lavorative certificate coerenti con il modulo in oggetto	
Altri titoli specifici attinenti alla selezione	

TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

I soggetti interessati al conferimento dell'incarico dovranno far pervenire istanza di partecipazione

via mail al Dirigente Scolastico, all'indirizzo cais00200c@istruzione.it con l'indicazione del modulo richiesto, entro e non oltre le ore 10,00 del giorno 2 gennaio 2019.

All'istanza di partecipazione dovrà essere allegata, pena l'esclusione:

1. Domanda Esperto (vedi allegato);
2. Proposta sulle attività del modulo che si intende realizzare;
3. curriculum vitae debitamente sottoscritto
4. autorizzazione al trattamento dei dati personali (D.Lgs 30 giugno 2003, nr 196).

Il mancato arrivo o la mancata consegna entro il suddetto termine, non potrà essere imputata alla scuola e causerà l'esclusione dalla selezione.

A parità di punteggio si terrà in considerazione l'età anagrafica, dando la precedenza alla più giovane età.

Questa Istituzione Scolastica si riserva di procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola domanda valida o di non procedere all'attribuzione dello stesso a suo insindacabile giudizio.

La valutazione dei titoli culturali, scientifici e professionali avverrà sulla base della seguente tabella di valutazione

TITOLI CULTURALI	PUNTEGGIO PREVISTO
Diploma/Laurea coerente con le competenze richieste	5 punti per titolo (max 10 punti)
Esperienze documentate di Docente formatore nell'ambito della professionalità richiesta	1 punto per esperienza (max 5 punti)
Esperienza documentata nella realizzazione di progetti finanziati (PON, L.440 ecc.)	1 punto per esperienza (max 5 punti)
Competenze informatiche	1 punto per ogni certificazione (max 3 punti)
Altre competenze pertinenti	1 punto per ogni certificazione (max 3 punti)
Certificazione CLIL	3 Punti
Esperienze lavorative certificate coerenti con il modulo in oggetto	5 punti per esperienza
Altri titoli specifici attinenti alla selezione	5 punti per titolo



Il Dirigente Scolastico

Dott. Ing. Vincenzo Porrà

(documento firmato digitalmente ai sensi del c.d. Codice dell'Amministrazione digitale e norme ad esso connesse)

/Intilla