

## ISTITUTO SUPERIORE "A. GALIZIA"

*Sede di Nocera Inferiore 84014 (SA)*

Via Petrosini 1 tel. 081925056 – fax 081920121

*Liceo Scienze Umane - Liceo Scienze Umane opz. Economico Sociale - Liceo*

*Musicale – Liceo Coreutico Liceo Artistico*

*Sede Nocera Superiore 84015 (SA) P.zza Materdomini tel. 0819368248 – fax  
081936732 Liceo Artistico – I.T. Costruzione Ambiente e Territorio – I.P. Servizi per  
la Sanità e l'Assistenza Sociale*

Al Sito WEB Scuola

Ai Docenti dell'Istituto Superiore "A. Galizia"

Ai Docenti dell'Istituto Secondario di I Grado "M. Li Pira" di Nocera Inferiore

Ai Docenti dell'Istituto Secondario di I Grado "Fresa-Pascoli" di Nocera Superiore

Ai Docenti dell'Istituto Comprensivo di Baronissi

p.c. ai Partner della Rete

A tutte le scuole della Provincia

**FONDI STRUTTURALI EUROPEI. PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE "PER LA SCUOLA COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO" 2014/2020. ASSE I – ISTRUZIONE – 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. AVVISO 4427/2017 DEL 02/05/2017: "POTENZIAMENTO DELL'EDUCAZIONE AL PATRIMONIO CULTURALE, ARTISTICO, PAESAGGISTICO" OBIETTIVO SPECIFICO 10.2.5 – COMPETENZE TRASVERSALI E 10.2.5C – COMPETENZE TRASVERSALI – IN RETE**

### AVVISO DI SELEZIONE RIVOLTO AL PERSONALE ESPERTO

#### Il Dirigente Scolastico

- Viste** le linee di indirizzo del PTOF 2015/2016, 2016/2017, 2017/2018, tra le quali l'apertura pomeridiana, serale e nei giorni festivi, nonché in luoghi esterni alla scuola;
- Vista** l'autorizzazione per l'avvio dell'asse I-istruzione-fondo sociale europeo (FSE) Obiettivo specifico 10.2.5 - Competenze trasversali e 10.2.5C - Competenze trasversali - In rete;
- Viste** le delibere del Collegio dei Docenti n. 22 del 22/05/2017 e 26 del 09/02/2018 e del Consiglio d'Istituto n. 57 del 22/05/2017;
- Visti** gli art. 5 e 7 d-c6 del D.Lgs. n. 165 del 30/08/2001 relativi al potere di organizzazione della P.A. e alla possibilità di conferire incarichi per esigenze relative alla progettualità dell'Istituto, alla "didattica dei progetti" e al conferimento degli incarichi all'interno dell'Istituto rivolti al personale interno;
- Visto** il D.L. 18/04/2016 n. 50 "Codice dei contratti pubblici e successive modificazioni ed integrazioni";
- Vista** la nota MIUR n. 34815 del 2 agosto 2017;
- Visto** il Decreto del Miur, n. 129 del 28 agosto 2018, che rende noto il nuovo Regolamento sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche;
- Vista** la nota MIUR n. 3685 del 08 febbraio 2019;
- Considerato** che si rende necessario procedere all'individuazione di personale, in possesso di specifiche competenze, cui conferire gli incarichi utili alla realizzazione del progetto FSE-PON "Potenziamento dell'educazione al patrimonio culturale, artistico, paesaggistico (Prot. MIUR N. 4427 del 02/05/17);

**Considerato** che sia la nota MIUR 02/08/2017 sia l'avviso pubblico emanato nell'ambito dell'Asse I del PON "Per la scuola" 2014-2020 per la realizzazione del Programma Operativo Nazionale da affidare nell'ambito dell'arricchimento dell'offerta formativa per la scuola secondaria di I e di II grado e per l'a.s. 2018/2019 richiamano le istituzioni scolastiche circa l'importanza della priorità e scelta rivolta alle figure professionali interne all'Istituto

## RENDE NOTO

### AVVISO RIVOLTO AL PERSONALE DELLE SCUOLE DELLA RETE PER L'INDIVIDUAZIONE DI N° 1 ESPERTO

### AVVISO RIVOLTO AL PERSONALE DELLE SCUOLE DELLA RETE PER L'INDIVIDUAZIONE DI N° 1 TUTOR

### AVVISO RIVOLTO AL PERSONALE DELLE SCUOLE DELLA RETE PER L'INDIVIDUAZIONE DI N° 1 FIGURA AGGIUNTIVA

#### MODULO N. 9: *RISCOPERTA E VALORIZZAZIONE DELLE TRADIZIONI ENO-GASTRONOMICHE LOCALI*

**Tipologia** Conoscenza e comunicazione del patrimonio locale, anche attraverso percorsi in lingua straniera

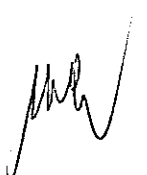
Questa Istituzione scolastica seleziona:

- a. N° 1 Esperto specialista per 30 ore complessive;
- b. N° 1 Tutor per 30 ore complessive;
- c. N° 1 Figura aggiuntiva per 20 ore complessive.

**Descrizione delle attività di Progetto:** Le attività del modulo, in chiave di promozione del patrimonio culturale, assumono un ruolo determinante quale strumento di promozione locale. Il modulo, al fine di contrastare la perdita di una identità culturale alimentare, prevede un lavoro comune tra le parti in rete che operano nell'area geografica compresa nei comuni dell'Agro Nocerino- sarnese.

**Finalità Educative:** far acquisire agli studenti conoscenza e consapevolezza di sé, come interezza psicofisica; promuovere la partecipazione consapevole, responsabile e autonoma degli studenti alle attività comuni; far acquisire comportamenti volti alla conoscenza, al rispetto, verso l'altro nella comunità scolastica e nella società multiculturale, partendo dalla conoscenza di cibi e bevande tipici locali e dei paesi mediterranei; stimolare l'acquisizione di un metodo di studio efficace per lo sviluppo di scelte alimentari consapevoli; far acquisire conoscenze, competenze e capacità che portino gli studenti ad una funzionale comunicazione in lingua italiana ed in lingua inglese; utilizzare le conoscenze e le competenze per riflettere sulla realtà; orientare positivamente gli studenti verso valori quali la democrazia, la giustizia, la pace, il rispetto per l'altro anche attraverso il confronto alimentare e ambientale; promuovere la consuetudine ad una sana alimentazione con prodotti a chilometro zero, associandovi attività sportiva per una buona crescita psicofisica, civile e sociale

**Obiettivi didattico-formativi:** Gli obiettivi generali che si vogliono perseguire non solo sono indirizzati al raggiungimento delle conoscenze didattiche, ma mirano al consolidamento delle capacità trasversali che concorrono ad una completa formazione dell'individuo e verso scelte consapevoli. Essi sono: aumentare la motivazione negli studenti verso scelte alimentari consapevoli (e al rispetto verso madre- natura) dall'antichità ai giorni nostri; conoscere le proprietà organolettiche, nutritive e terapeutiche degli aromi, le spezie, il miele, la pasta e i cereali, gli ortaggi e le conserve alimentari, l'olio, la frutta e la verdura, le noci e le nocciole e mandorle,



agrumi, latte e mozzarella, il cipollotto, il pomodoro San Marzano, i prodotti tipici del territorio; incrementare il successo formativo attraverso la conoscenza di prodotti che avvicinino alla civiltà mediterranea (in particolare, attraverso l'approfondimento della conoscenza concernente l'olio, il peperoncino, il vino); potenziare la funzione formativa della scuola.

Ulteriori obiettivi individuati e da perseguire presso la comunità: collegare l'istituzione scolastica con il territorio; fare della scuola un polo di aggregazione con genitori e partner della rete per contrastare: 1. l'annichilimento del territorio 2. il decadimento del commercio e dell'artigianato 3. la scarsa conoscenza delle potenzialità di sviluppo del territorio 4. l'inadeguata conoscenza e promozione dei luoghi, dei siti di interesse, delle 'bellezze' alimentari, storiche, artistiche e ambientali 5. le scarse e poco rilevanti manifestazioni a livello locale su prodotti tipici

Obiettivi didattici del percorso: lo studente dovrà gradualmente consolidare i pre-requisiti di base e acquisire:

1 - la capacità di comprendere e comunicare in modo corretto e coerente i contenuti nella loro problematicità e periodizzazione; 2 - le capacità di decodificare e ricodificare i messaggi ricevuti. 3- utilizzare i contenuti di quanto interiorizzato, in forma artistica, ricorrendo anche all'utilizzo della lingua inglese. Lo studente dovrà gradualmente: acquisire le conoscenze approfondite delle discipline linguistiche, scientifiche ed alimentari; acquisire conoscenze sull'evoluzione storico-culturale e produttiva del territorio in ordine all'alimentazione locale e di importazione; sviluppare le capacità di analisi degli effetti positivi o negativi di scelte alimentari; organizzare le conoscenze in un'ottica interdisciplinare; potenziare le capacità logico-operative, di riflessione critica per scelte consapevoli; acquisire autonomia di studio; imparare a lavorare in gruppo con il metodo dei progetti, con ruoli e funzioni concorrenti a perseguire lo scopo di comunicare messaggi in slogan creativi che pubblicizzino cibi e tradizioni alimentari locali; esprimere le proprie opinioni attraverso forme artistiche e in lingua inglese; offrire un supporto in lingua ai lavori multimediali e cine-televisivi creati nell'ambito del modulo. Valutazione ex ante Valutazione in itinere Valutazione finale Valutazione ex post attraverso Verifiche

Beni ed attrezzature occorrenti: Laboratorio multimediale Biblioteche comunali e diocesane Siti web Aule attrezzate/laboratori e programmi informatici Laboratorio di chimica. Visite guidate presso orti botanici e Giardino della Minerva, nonché aziende agricole e di trasformazione alimentari. Manifestazioni per pubblicizzazione percorso creativo, con i suoi contenuti e risultati.

Numero destinatari 15 Allievi secondaria di I grado "Fresa-Pascoli"

15 Allievi secondaria di II grado "A. Galizia"

**L'esperto, il tutor e la figura aggiuntiva individuati per le attività sopra elencate sono tenuti a:**

1. Svolgere attività finalizzate al raggiungimento degli obiettivi formativi, previsti dai moduli nel rispetto del calendario e degli orari;
2. Rispettare quanto previsto dal D.L. 196/2003 in materia di trattamento dei dati sensibili e dei dati personali;
3. Produrre e tenere aggiornato registro e documentazione *ad hoc* per le attività svolte;
4. Collaborare in maniera collaborativa e propositiva con l'Ufficio di Dirigenza e con il Gruppo Operativo di Progetto (GOP) per la realizzazione completa e compiuta degli ambiti tematici previsti dal progetto finanziato dal Fondo Sociale Europeo;
5. Le figure professionali di cui sopra dovranno partecipare a tutte le attività previste, nonché a quelle di valutazione e non possono chiedere variazioni di date calendarizzate: pena revoca ed esclusione immediata dall'incarico previsto dal progetto/modulo.

**REQUISITI GENERALI PER L'INCARICO DI ESPERTO, DI TUTOR E DI FIGURA AGGIUNTIVA**

1. Cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione europea;
2. Godimento dei diritti civili e politici;
3. Non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardino l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
4. Di non essere sottoposti a procedimenti penali;

5. Di avere esperienze specifiche e competenze ben documentate nel *curriculum vitae* circa l'ambito di realizzazione del Progetto/modulo;
6. Di possedere competenze comunicativo-relazionali con allievi, personale, Dirigenza, enti ed istituzioni.

### **REQUISITI SPECIFICI RICHIESTI PER LA FIGURA DI ESPERTO**

#### **TITOLI RICHIESTI (con relativa attribuzione del punteggio massimo)**

- a. Titolo di studio universitario o accademico specifico, in materie afferenti all'alimentazione e alla scienza degli alimenti e della crescita – punti 20;
- b. Esperienze di organizzazione di eventi divulgativi di una sana e corretta alimentazione con prodotti tipici dell'Agro nocerino-sarnese e campani e mediterranei – punti 15;
- c. Pubblicazioni specifiche attinenti alla scienza degli alimenti e alle tecnologie alimentari in funzione di sana crescita e "ben-essere" – punti 15;
- d. Abilitazioni specifiche/ruolo all'insegnamento – punti 10;
- e. Pubblicazioni di articoli giornalistici, saggi ed opere – punti 10;
- f. Competenze specifiche ed attività relative al settore patrimonio eno-gastronomico locale – punti 10;
- g. Competenze specifiche dimostrate per la redazione e realizzazione di percorsi PON/FSE – punti 5;
- h. Competenze storico-artistiche per la formazione relativa alle attività laboratoriali e di ASL – punti 10;
- i. Esperienze di tutoring per attività pregresse in progetti-moduli PON/FSE e percorsi ASL – punti 5.

#### **COMPENSO SPETTANTE PER L'ATTIVITÀ DI ESPERTO**

Il compenso lordo, oneri inclusi, previsto dalla scheda finanziaria del progetto, è di € 70,00 (settanta) lordi per ciascuna ora effettivamente svolta.


### **REQUISITI SPECIFICI RICHIESTI PER LA FIGURA DI TUTOR**

#### **TITOLI RICHIESTI (con relativa attribuzione del punteggio massimo)**

- a. Titolo di studio universitario o accademico specifico per lo studio della lingua inglese – punti 20;
- b. Attività didattico-organizzative nell'ambito della comunicazione audio-visiva e critico-creativa – punti 15;
- c. Attività didattico-organizzative per la valorizzazione del territorio – punti 15;
- d. Abilitazioni specifiche/ruolo all'insegnamento – punti 10;
- e. Pubblicazioni di articoli giornalistici, saggi ed opere relative al settore patrimonio eno-gastronomico locale – punti 10;
- f. Competenze informatiche specifiche dimostrate per la redazione e realizzazione di percorsi PON/FSE – punti 10;
- g. Competenze per la formazione relativa alle attività laboratoriali e di ASL – punti 10;
- h. Esperienze di tutoring per attività pregresse in progetti-moduli PON/FSE e percorsi ASL e di orientamento, relative al settore patrimonio eno-gastronomico locale – punti 10.

#### **COMPENSO SPETTANTE PER L'ATTIVITÀ DI TUTOR**

Il compenso lordo, oneri inclusi, previsto dalla scheda finanziaria del progetto, è di € 30,00 (trenta) lordi per ciascuna ora effettivamente svolta.



## REQUISITI SPECIFICI RICHIESTI PER L'INCARICO DI FIGURA AGGIUNTIVA

### TITOLI RICHIESTI (con relativa attribuzione del punteggio massimo)

- a. Titolo di studio universitario o diploma attinenti alla comunicazione digitale – punti 20;
- b. Attività didattico-organizzative nell'ambito della comunicazione e audio-visiva – punti 20;
- c. Attività didattico-organizzative per la valorizzazione del territorio – punti 20;
- d. Abilitazioni specifiche/ruolo all'insegnamento – punti 10;
- e. Competenze informatiche specifiche dimostrate per la redazione e realizzazione di percorsi PON/FSE – punti 10;
- f. Competenze informatiche per la formazione relativa alle attività laboratoriali e di ASL – punti 10;
- g. Esperienze di tutoring per attività pregresse in progetti-moduli PON/FSE e percorsi ASL e di orientamento, relative al settore beni culturali/ambientali – punti 10.

### COMPENSO SPETTANTE PER L'ATTIVITÀ DI FIGURA AGGIUNTIVA

Il compenso lordo, oneri inclusi, previsto dalla scheda finanziaria del progetto, è di € 30,00 (trenta) lordi per ciascuna ora effettivamente svolta.

### MODALITÀ E SCADENZA DEI TERMINI DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Gli aspiranti in possesso dei requisiti potranno presentare apposita domanda per il suddetto modulo n° 9: **RISCOBERTA E VALORIZZAZIONE DELLE TRADIZIONI ENO-GASTRONOMICHE LOCALI**, relativo al PON/FSE **"POTENZIAMENTO DELL'EDUCAZIONE AL PATRIMONIO CULTURALE, ARTISTICO, PAESAGGISTICO"**.

La domanda deve essere redatta mediante l'apposito modello in allegato e compilata in ogni sua parte ed indirizzata al Dirigente Scolastico della scuola capofila. Essa dovrà pervenire, pertanto, entro e non oltre le ore 14.00 del 23/09/2019 alla segreteria dell'Istituto di Istruzione Superiore "A. Galizia" di Nocera Inferiore (SA) a mezzo PEC al seguente indirizzo: [sais073009@pec.istruzione.it](mailto:sais073009@pec.istruzione.it), oppure al seguente indirizzo di posta elettronica [sais073009@istruzione.it](mailto:sais073009@istruzione.it).

Il candidato Esperto o Tutor o Figura aggiuntiva dovrà specificare nell'oggetto dell'e-mail, a seconda della candidatura per la quale si intende partecipare, la seguente dicitura:

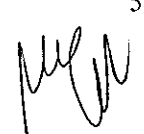
**Partecipazione Selezione esperto – Potenziamento dell'educazione al patrimonio culturale, artistico, paesaggistico, Modulo Riscoperta e valorizzazione delle tradizioni eno-gastronomiche locali**, oppure  
**Partecipazione Selezione tutor – Potenziamento dell'educazione al patrimonio culturale, artistico, paesaggistico, Modulo, Riscoperta e valorizzazione delle tradizioni eno-gastronomiche locali**, oppure  
**Partecipazione Selezione figura aggiuntiva – Potenziamento dell'educazione al patrimonio culturale, artistico, paesaggistico, Modulo Riscoperta e valorizzazione delle tradizioni eno-gastronomiche locali**.

Nel caso in cui non pervengano domande per il suddetto modulo, il Dirigente Scolastico può procedere all'attribuzione del relativo incarico all'esperto o al tutor che abbia prodotto candidatura per un altro modulo, una volta acquisitane la disponibilità, seguendo i criteri previsti nel presente Avviso.

Il presente progetto/modulo avrà inizio presumibile nella prima decade del mese di ottobre 2019.

### MODALITÀ DI INDIVIDUAZIONE DEGLI ESPERTI

La commissione giudicatrice sarà presieduta dalla Dott.ssa **Maria Giuseppa Vigorito**, Dirigente Scolastico, dal Prof. **Antonio Tuzzi** (1° collaboratore Ufficio di presidenza), dalla Prof.ssa **Carmela Gambardella** e dalla Prof.ssa **Anna Gambardella** (collaboratrici Ufficio di presidenza), che hanno partecipato alla redazione del Progetto. L'attribuzione degli incarichi sarà effettuata a giudizio insindacabile della commissione, mediante valutazione comparativa dei curricula, sulla base dei punteggi su indicati, al fine di elaborare la graduatoria dei

5  


candidati ammessi. Gli incarichi saranno conferiti anche in presenza di una sola domanda (di esperto o di tutor o di figura aggiuntiva), purché le stesse siano rispondenti alle esigenze progettuali e di attuazione ed ai requisiti di partecipazione indicati nel presente bando di selezione.

La commissione ha a sua disposizione cento punti da assegnare.

La selezione verrà effettuata a partire dall'esame del curriculum vitae.

In caso di punteggio *ex aequo* sarà data la precedenza al candidato di minore età.

Si darà luogo alla realizzazione di apposite graduatorie.

**SI PRECISA CHE:**

→*La prestazione dell'incarico deve essere di natura temporanea e non rinnovabile. Il compenso spettante sarà erogato nei tempi coerenti con l'erogazione dei relativi finanziamenti, previa presentazione di relazione finale e report delle ore prestate.*

→*Ai sensi del D.L.vo n. 196/2003 (Codice sulla Privacy) i dati personali forniti dal candidato saranno raccolti presso l'Istituto d'Istruzione Superiore "A. Galizia" di Nocera Inferiore (SA) per le finalità di gestione della selezione. Il candidato formatore dovrà autorizzare l'Istituto al trattamento dei dati personali il cui titolare è il D.S. ed il cui responsabile è il DSGA.*

*Il personale coinvolto sarà retribuito solo ed esclusivamente a seguito di assegnazione dei relativi fondi PON/FSE.*

*N.B.: Ogni utile ulteriore informazione è rinvenibile nella copia del progetto allegato al presente Avviso.*

*Il presente avviso è affisso all'ALBO di questo Istituto, pubblicato in data odierna sul sito della scuola (alla sezione ALBO PRETORIO ONLINE-BANDI DI GARA). Eventuali chiarimenti potranno essere richiesti presso l'Ufficio di Segreteria dell'Istituto tel. 081 925056.*





**ISTITUTO SUPERIORE "A. GALIZIA"**

*Sede di Nocera Inferiore 84014 (SA)*

Via Petrosini 1 tel. 081925056 – fax 081920121

*Liceo Scienze Umane - Liceo Scienze Umane opz. Economico Sociale - Liceo Musicale –Liceo Coreutico Liceo Artistico  
Sede Nocera Superiore 84015 (SA) P.zza Materdomini tel. 0819368248 – fax 081936732 Liceo Artistico – I.T. Costruzione  
Ambiente e Territorio – I.P. Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale*

**MODELLO DI DOMANDA PER LA PARTECIPAZIONE ALL'AVVISO PUBBLICO PROGETTO PON  
POTENZIAMENTO DELL'EDUCAZIONE AL PATRIMONIO CULTURALE, ARTISTICO, PAESAGGISTICO  
MODULO N. 9: RISCOPERTA E VALORIZZAZIONE DELLE TRADIZIONI ENO-  
GASTRONOMICHE LOCALI**

**DOMANDA DI SELEZIONE PER PERSONALE:  
ESPERTO O TUTOR O FIGURA AGGIUNTIVA**

AL DIRIGENTE SCOLASTICO  
Istituto di Istruzione Superiore "A. Galizia"  
Piazza Maestri del Lavoro d'Italia  
84014-Nocera Inferiore (SA)

Il/la sottoscritt..... nat.....a.....Prov.....il  
..... e residente a..... Prov..... Via.....  
n. ....cap. .... Tel. .... Fax .....  
E-Mail ..... Codice fiscale.....

**CHIEDE**

Di partecipare alla procedura di selezione per il reperimento di:

- Esperto**
- Tutor**
- Figura aggiuntiva**

[cancellare la voce che interessa]

a.s. 2019/2020 per il suddetto modulo del progetto PON: **Potenziamento dell'educazione al patrimonio culturale, artistico, paesaggistico.**

A tal fine allega Curriculum vitae in formato europeo con dichiarazione resa ai sensi e per gli effetti del DPR n. 445/2000 e s.m.i., circa il possesso dei requisiti e l'accettazione integrale da quanto previsto dall'Avviso.

Il/la sottoscritt...dichiara di essere a perfetta conoscenza di tutti i punti- adempimenti previsti dal bando che accetta senza riserve e, ai sensi e per gli effetti degli artt. 13 e 23 del D. L.gs. n. 196/2003, di acconsentire al trattamento dei dati personali, secondo le modalità e nei limiti relativi alla presente procedura di selezione, ed alla divulgazione di immagini e video per scopo culturali divulgativi.

Data.....

In fede  
Firma.....