

Candidatura N. 44114

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

Sezione: Anagrafica scuola

Dati anagrafici	
Denominazione	I.C. PESCARA 6
Codice meccanografico	PEIC83200Q
Tipo istituto	ISTITUTO COMPRENSIVO
Indirizzo	VIA SCARFOGLIO, 35
Provincia	PE
Comune	Pescara
CAP	65129
Telefono	08567422
E-mail	PEIC83200Q@istruzione.it
Sito web	www.comprensivopescara6.gov.it
Numero alunni	1365
Plessi	PEAA83201L - LEO LIONNI PEAA83202N - LORIS MALAGUZZI PEAA83203P - BRUNO MUNARI PEEE83201T - ANDREA CASCELLA PEEE83202V - MARINO DI RESTA PEEE83203X - PINETA DANNUNZIANA PEMM83201R - BENEDETTO CROCE - PESCARA



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 2. AMBIENTE DI APPRENDIMENTO Area 4. CONTINUITA E ORIENTAMENTO	Acquisizione del concetto di cittadinanza globale, aumento della conoscenza delle interconnessioni globali e della consapevolezza del rapporto tra scelte locali e sfide globali Miglioramento degli esiti negli scrutini finali 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. 44114 sono stati inseriti i seguenti moduli:

Riepilogo moduli - 10.2.5A Competenze trasversali

Tipologia modulo	Titolo	Costo
Educazione alimentare, cibo e territorio	Dall'orto alla simulimpresa	€ 5.682,00
Educazione alimentare, cibo e territorio	Dall'orto alla semina ... dal raccolto alla tavola	€ 10.287,60
Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport	'CiaK! Si Gira in cucina: la dieta sportiva di Ciccia'	€ 5.682,00
Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport	"Mens sana in corpore sano"	€ 5.682,00
	TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 27.333,60

Articolazione della candidatura

10.2.5 - Competenze trasversali

10.2.5A - Competenze trasversali

Sezione: Progetto

Progetto: "Futuro cittadino di un mondo migliore"

Descrizione progetto	L'esigenza di innalzare le competenze trasversali di cittadinanza globale impegna la scuola a soddisfare il bisogno di cittadini consapevoli e responsabili, capaci di affrontare, in modo attivo, le sfide lanciate dal 21mo secolo al fine di rendere il mondo "la casa comune" dell'intera umanità attraverso lo sviluppo della tolleranza, della solidarietà e, quindi, dell'inclusione. Una profonda comprensione e collaborazione tra le nazioni, infatti, può essere conseguita attraverso l'educazione dei giovani cittadini, mediante percorsi educativi e didattici volti ad attivare concretamente la promozione dell'uguaglianza delle pari opportunità, della pace, della riduzione della povertà e della crescita economica, della protezione dell'ambiente, inteso come maggiore sicurezza sociale, fondata su stili di vita più sani e globalmente condivisi. Nasce da queste premesse l'idea progettuale "Futuro cittadino di un mondo migliore". Il titolo, che potrebbe suonare un po' banale o come un'utopia, in realtà indica un orizzonte che la nostra comunità scolastica intende raggiungere, attraverso un percorso didattico a lungo termine che intende creare ambienti di apprendimento significativi e innovativi, fondati sul dialogo, sul fair play, sull'ascolto partecipativo e sul rispetto della diversità attraverso l'incremento dell'assertività costruttiva. Il progetto, centrato sulle due aree tematiche dell' "Educazione alimentare, cibo e territorio" e del "Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport", mira a sviluppare la consapevolezza tra scelte locali e globali, problematizzando e valorizzando gli aspetti attraverso la riflessione critica su argomenti relativi al rapporto sinergico che intercorre tra salute, sport e alimentazione. Gli alunni saranno guidati alla scoperta dell'importanza dei prodotti a Chilometro Zero e del loro impatto ambientale e alla conoscenza delle culture e delle tradizioni culinarie al fine di conoscere e valorizzare le diversità e il rispetto del proprio territorio. Le due aree rappresentano i cardini di una progettualità integrata e interdisciplinare che intende perseguire, in un percorso educativo parallelo e complementare, gli obiettivi formativi che riguardano da un lato l'educazione alimentare attiva e consapevole, con particolare riferimento al rapporto tra cibo e territorio, quale mezzo di conoscenza e integrazione culturale, e dall'altro la promozione del benessere degli studenti attraverso la diffusione di corretti stili di vita e abitudini sane, quale strumento di inclusione, crescita personale e relazionale. Per l'area tematica dell' "Educazione alimentare, cibo e territorio" il percorso didattico è indirizzato alla trattazione dell'alimentazione in termini di sostenibilità economica, ecologica e sociale e avrà inizio nell'orto scolastico che già rappresenta un collante di molti progetti presenti nel PTOF della scuola. In particolare, la progettazione prevede lo sviluppo di nuovi processi di approvvigionamento e gestione degli alimenti, la riduzione degli sprechi alimentari e la conoscenza della filiera alimentare da parte degli studenti della scuola secondaria di primo grado "B. Croce" e della scuola primaria "Pineta Dannunziana". Le attività progettate sono, infatti, articolate nel ciclo di semina, coltivazione, raccolta e rielaborazione degli alimenti prodotti a Chilometro Zero e trasformati in conserve e prodotti "pronti all'uso". Particolarmente prezioso in tale percorso è l'utilizzo dello spazio della mensa scolastica interna che permetterà la preparazione delle conserve e degli alimenti. Questi prodotti costituiranno elementi portanti dell'attività formativa "Simulimpresa" destinata a promuovere iniziali competenze professionali utili agli studenti per orientarsi in future scelte di studio, attraverso l'esperienza ludica di una situazione simulata di lavoro in tutte le sue relazioni. Le attività costituiranno il file rouge dell'interdisciplinarietà didattica fondata in prevalenza sullo scambio disciplinare di contenuti inerenti la matematica, le scienze, l'italiano, l'arte, la tecnologia, la storia, la Cittadinanza e Costituzione, la geografia e la lingua straniera (utile quest'ultima per la traduzione in lingua inglese di etichette di conserva e di ricette da inserire come prodotto finale nel "Ricettario Sport e salute a km 0"). Per l'area tematica "Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport" i percorsi sono indirizzati alla diffusione dell'educazione ludico-motoria come elemento di benessere psico-fisico.

L'esercizio fisico e l'attività sportiva sono fondamentali, infatti, per favorire il pieno sviluppo dell'organismo e per promuovere e mantenere uno stato di salute ottimale sia a breve che a lungo termine non solo degli sportivi, ma di tutta la popolazione globale. Se una corretta alimentazione trova la sua espressione in una adeguata e variata combinazione degli alimenti, è pur vero che anche l'attività fisica può dare il miglior contributo nel favorire il pieno sviluppo dell'organismo, nella promozione della salute. Un'alimentazione sana, inoltre, ha un ruolo importante anche nello sport: una dieta equilibrata, associata ad un allenamento adeguato, consente un buon rendimento agonistico e permette di prevenire disturbi e malattie.

In particolare, la progettazione prevede l'articolazione dei moduli sportivi su:

1. attività teoriche relative anche alla trattazione di tematiche inerenti il legame sport-alimentazione per il mantenimento della salute con specifica attenzione alla prevenzione dell'obesità;

2. attività motorie ludiche, non agonistiche e agonistiche, e attività teatrali indirizzate a favorire attraverso il gioco di squadra l'inclusione e la crescita personale e relazionale.

Nei moduli, inoltre, la matematica, le scienze e la geografia sono agite in palestra e nell'orto per sperimentare praticamente concetti e dimensioni su cui in seguito produrre ragionamenti e astrazioni. Un altro aspetto significativo del progetto, infatti, si basa sull'offrire il valore aggiunto dell'esperienza concreta nell'anticipare e rafforzare la riflessione teorica individuale e collettiva al fine di favorire la comprensione e l'interiorizzazione concettuale e disciplinare. All'interno di tali percorsi educativi le studentesse e gli studenti svolgeranno un ruolo attivo nei confronti delle sfide della cittadinanza globale in quanto avranno la possibilità di sviluppare conoscenze, competenze e attitudini attraverso un contesto di pratica e di lavoro su casi reali (orto della scuola, allenamenti, tornei, manifestazioni finali) che valorizzerà anche i rapporti con gli attori territoriali. I momenti di pratica saranno integrati da azioni di discussione-riflessione collettiva in classe e di lavoro individuale (approfondimenti, ricerche on-line, rielaborazioni da parte degli alunni). L'intenzione è quella di promuovere l'incontro tra studenti, la cooperazione nella scelta di procedure e contenuti, strumenti e discipline attraverso esperienze significative, concrete e motivanti, che attraverso l'interazione mente - corpo, rendono protagonisti sia l'individuo che il gruppo nella sua integralità promuovendo lo sviluppo delle competenze trasversali e di base che oggi sono indispensabili per provare a creare, come dichiarato nel titolo del progetto, un mondo migliore per tutti.

Sezione: Caratteristiche del Progetto

Contesto di riferimento

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

L'I.C. n° 6 è collocato nella zona sud di Pescara, al confine con Francavilla al Mare; il contesto territoriale è periferico, fortemente urbanizzato e caratterizzato dalla vicinanza al mare e alla Pineta, elementi che hanno favorito, negli anni, l'insediamento abitativo di cittadini appartenenti alla fascia di popolazione dal reddito medio-alto. Nel territorio sono presenti anche diversi complessi di edilizia popolare che incrementano la presenza di famiglie che versano in una situazione socio-economica di svantaggio e la presenza di immigrati. L'I.C. n.6, inoltre, rappresenta per la città uno dei pochi istituti statali capaci di garantire, nel plesso di scuola primaria "Pineta Dannunziana" e nel corso G della scuola secondaria di 1° grado "B.Croce", il tempo pieno e il tempo prolungato. L' articolazione del tempo scuola costituisce anche un richiamo per un'utenza residente al di fuori delle zone limitrofe che sceglie di iscrivere i propri figli nella nostra scuola perché essa sorge in una zona strategica, agevolata dalla presenza dell' "Asse attrezzato" che offre un rapido collegamento stradale con molte zone di Pescara e con altri comuni. Quanto descritto spiega l' eterogeneità del livello d'istruzione delle famiglie e della loro composizione sociale che comprende disoccupati e categorie professionali che spaziano da lavoratori occasionali a liberi professionisti. Il territorio è carente di strutture gratuite rivolte all'aggregazione culturale e sociale dei minori.

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 persegue i seguenti obiettivi:

-Conoscere il ciclo del cibo in rapporto alla salute, in un'ottica di sostenibilità ambientale e sociale; -Favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari, nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, della tradizione e cultura del territorio; -Promuovere la lotta agli sprechi e alla sofisticazione alimentare, il recupero del cibo, la riduzione del packaging; -Promuovere la trasversalità dell'educazione alimentare e dell'educazione fisica, favorendo la prevenzione alle dipendenze e la diminuzione dei casi di obesità e delle malattie ad essa collegate; -Comprendere le opportunità e le modalità del fare impresa, a partire da esperienze dirette con il proprio territorio; -Favorire la costruzione di un'immagine positiva del sé, implementando l'autostima, l'autoconsapevolezza e la responsabilità come contrasto a mode e disordini alimentari; -Promuovere lo sport come pratica del saper essere insieme per diffondere il rispetto delle diversità, delle regole e per contrastare violenza, stereotipi e discriminazioni; -Sostenere il valore della pratica sportiva come strumento di inclusione e di riduzione del disagio giovanile.

Quanto indicato rappresenta il collante di una progettualità integrata che trova, nella consapevolezza dell'importanza del rapporto cibo-sport-salute, le linee guida per valorizzare una cittadinanza globale fondata su "uguali diritti e doveri di cittadini appartenenti ad uno stesso pianeta".

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'analisi dei bisogni e l'individuazione dei potenziali destinatari è stata l'azione preliminare necessaria per l'impostazione del presente progetto ed è stata realizzata attraverso azioni collegiali articolate a gruppi ristretti di lavoro (riunioni di Staff ; riunioni di coordinatori di classe/interclasse e riunioni di responsabili di dipartimenti verticali) e poi divulgati al grande gruppo (Collegio docenti, Consiglio d'istituto, GLI d'istituto) per effettuare riflessioni costruttive e di condivisione . Sulla considerazione che il progetto debba favorire “il fare per includere” è stata condivisa l'idea di rivolgere i moduli a tutti gli alunni, anche con BES, sulla base della considerazione che una didattica attiva sia potenzialmente inclusiva per tutti e, quindi, si debba prevedere la partecipazione di tutti gli alunni: tutti gli studenti, infatti, meritano particolari attenzioni, in una logica di attenzione alle caratteristiche dei singoli e dell'intero gruppo, nella consapevolezza educativa che ogni studente è “speciale” nella sua unicità e che la dimensione sociale dell'apprendimento svolge un ruolo significativo per ognuno di loro.

Maggiore attenzione sarà rivolta agli alunni di età compresa tra gli 8/14 anni in una situazione di disagio socio-economico–familiare che si ripercuote negativamente sulla frequenza e/o sul rendimento scolastico e che rilevano particolari fragilità, tra cui disabilità, B.E.S e difficoltà relazionali.

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 prevede l'estensione oraria pomeridiana per alcuni alunni delle classi del plesso di scuola secondaria di 1° grado "B. Croce" che non hanno il tempo prolungato e la frequenza delle attività laboratoriali anche il sabato mattina per tutti gli studenti che parteciperanno agli altri moduli, in modo da permettere la partecipazione anche agli alunni di scuola primaria e secondaria di primo grado che frequentano il tempo pieno/prolungato (settimana corta). Il personale ATA, in organico alla scuola e appositamente remunerato con le finanze del progetto, garantirà l'apertura e la pulizia dei locali nonché la sorveglianza degli alunni all'ingresso e all'uscita della scuola e nei locali di essa, per quanto di loro competenza. Il termine delle attività, in ogni annualità, è fissata a giugno; per l'Area 1 sono previsti 2 moduli in orario extrascolastico: uno da 60 ore (2 ore il sabato mattina) nell'a.s. 2017-2018 e l'altro di 30 ore (un pomeriggio da 2 ore e 2 ore il sabato mattina, alternati ogni 2 settimane) nell'a.s. 2018-2019. Per l'Area 2 sono previsti 2 moduli da 30 ore ciascuno: uno da svolgersi durante il secondo quadrimestre dell'a.s. 2017-2018, il sabato mattina (2 ore), e l'altro da svolgersi da gennaio a maggio, nell'a.s. 2018-2019, per due ore sempre il sabato mattina.

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.

La nostra realtà territoriale è stata la prima fonte ispiratrice del progetto, in quanto le risorse agro-alimentari rappresentano la maggior parte dell'economia locale. Di qui la scelta di utilizzare il tema dell'alimentazione, legata alla corretta attività fisica, per condurre gli alunni alla scoperta del loro territorio, della sua economia e della sua struttura sociale. Per sviluppare gli aspetti appena elencati, la scuola coinvolgerà una pluralità di soggetti: - i genitori che hanno un'attività adeguata di prodotti commerciali che possano essere di supporto in tutta la filiera di produzione che andrà dalla semina alla trasformazione delle materie prime; - le scuole del territorio come l'Istituto Alberghiero "De Cecco" (scoperta e riscoperta delle sane abitudini alimentari congiuntamente alle tradizioni culinarie locali) e il Liceo Scientifico Sportivo dell'I.I.S. "A Volta" (approfondimento del ruolo pluridisciplinare e sociale dello sport); - ASL (che tratterà le caratteristiche nutrizionali di ciò che si mangia, fornendo notizie anche sui problemi derivanti da una cattiva alimentazione); - L'U.D.S. "G. D'Annunzio" di Pescara che curerà i seminari relativi all'aspetto socio-economico del territorio pescarese e delle zone limitrofe; - USR (potenziale adesione a progetti regionali sulla corretta attività fisica); - Mostra del fiore - Porto turistico (stand con i prodotti dei laboratori).

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.

Gli approcci innovativi progettuali sono orientati a una didattica non più centrata sull'insegnamento delle discipline, ma sull'acquisizione di "competenze chiave" che consentano agli individui di perseguire obiettivi di vita personali, vivendo attivamente il proprio ruolo di futuri cittadini del mondo. Le pratiche didattiche dei moduli sono accomunate dalla capacità di costituire un ambiente di apprendimento significativo dove sviluppare "la consapevolezza del proprio modo di apprendere", sperimentare la cooperazione e promuovere l'inclusione, favorire "l'esplorazione e la scoperta", valorizzando il territorio come "risorsa"; esse costituiranno percorsi privilegiati atti al raggiungimento degli obiettivi stabiliti. In questa visione saranno applicate il Tutoring, la Peer-education, la Flipped classroom, il Cooperative learning, il role playing e il Learning by doing; sarà utilizzata la matematica creativa, intesa come didattica del fare e come modalità di condurre le esperienze in ambienti plurimi (giardini, palestre, aule magne, laboratori d'informatica,...) per valorizzare tutte le intelligenze di cui uno studente dispone, superando la centralità dell'intelligenza linguistica e logico-matematica e sfruttando, fortemente, la fisicità e il "fare" in tutte le sue potenzialità. È prevista la realizzazione di una simulata impresa anticipata nella scansione temporale degli ordini di scuola: un piccolo supermercato per imparare, giocando, la compravendita dei prodotti dell'orto.

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 presente progetto si inserisce in modo complementare e integrativo all'interno dell'offerta formativa dell'ICPESCARA6 in quanto mira a realizzare nel biennio innovativi e significativi ambienti di apprendimento, capaci di potenziare la didattica inclusiva e laboratoriale e il raggiungimento di competenze di base e trasversali degli studenti. L'intento progettuale, inoltre, è quello di rendere tali ambienti rispondenti alle esigenze formative ed educative emerse nel RAV e tradotte nel piano di miglioramento nelle priorità relative: al miglioramento dei risultati di apprendimento e alla riduzione del divario tra le classi dei diversi ordini di scuola e di favorire nel curriculum d'Istituto azioni di orientamento per gli studi successivi. In particolare, la progettualità proposta è interconnessa (attraverso la realizzazione di un ricettario con alimenti prodotti a Km 0) con il progetto CLIL (incrementato con fondi PON-FSE) e si inserisce in continuità con i seguenti progetti già realizzati e in essere: Laboratorio scientifico, Laboratorio Orto didattico "Mi coltivo", Didattica per competenze, "La scuola Si-Cura di me" e Potenziamento dell'orientamento e contrasto della dispersione scolastica (integrato di recente su "Monitor 440"). I plessi di scuola primaria, in passato, hanno anche realizzato il progetto Comenius Az.1 "Scacchi a scuola" che valorizzava i valori inclusivi dello sport come principi cardini dello sviluppo della cittadinanza globale (Equality Label 2009).

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.

Il nostro Istituto mira da anni a configurarsi come “luogo di accoglienza e di ascolto privilegiato” per favorire l'inclusione sociale e la promozione di competenze civiche e di cittadinanza attiva e globale delle studentesse e degli studenti attraverso la didattica laboratoriale e collaborativa. La nuova progettualità proposta ha l'intento di favorire l'inclusività degli alunni con maggiore disagio negli apprendimenti e nelle relazioni attraverso moduli poco teorici e fondati soprattutto su compiti di realtà, su la risoluzione di casi reali e attività pratiche, capaci di anticipare e rafforzare la riflessione individuale e collettiva e di incrementare la comprensione e l'interiorizzazione concettuale e disciplinare in un clima relazionale positivo e pro-attivo. Tra le misure adottate sarà implementato l'uso delle nuove tecnologie e il ricorso al tutoring e alla peer education.

Si assisterà, così al superamento della didattica trasmissiva che lascerà posto ad una del “fare”, attraverso cui i ragazzi potranno sperimentare le loro attitudini mediante percorsi che prevedono un coinvolgimento attivo e motivante.

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.

Per verificare l'impatto del progetto sui soggetti coinvolti: alunni, comunità scolastica in generale, territorio e famiglie, momenti di verifica differenziata che vedranno gli alunni confrontarsi con compiti di realtà attraverso i quali dimostreranno le competenze di cittadinanza globale e al gradimento del modulo. I questionari serviranno a rimodulare il percorso delle attività per ottenere il massimo risultato dagli studenti coinvolti. L'efficacia dell'intervento sarà infine valutata, anche in sede di Consiglio d'istituto, GLI e Consigli di classe, sulla base dei processi attivati dagli studenti e dei prodotti realizzati. Tali attività documentate, saranno pubblicate nel sito della scuola per assicurare un maggior impatto sulla comunità scolastica e sul territorio. La valutazione degli esiti in sede di scrutini finali, utile a constatare l'incremento reale e la ricaduta progettuale sull'andamento delle attività, famiglie e agli enti territoriali saranno somministrati questionari sia per rilevare il gradimento sia per mettere in campo azioni successive.

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).

Una forte attenzione sarà prestata alla presentazione del progetto alla comunità scolastica e al territorio attraverso incontri pubblici con le famiglie e riunioni propedeutiche tra il Dirigente scolastico, i docenti, gli esperti coinvolti e i rappresentanti di enti locali, università e associazioni. Un'ampia risonanza del progetto sarà assicurata anche dai media locali (stampa, radio e TV).

L'azione progettuale, che si inserisce con coerenza nei piani dell'offerta formativa e di miglioramento del nostro istituto, condividendone finalità e scelte strategiche, sicuramente potrà favorire ulteriori sviluppi che proseguono oltre la sua conclusione poiché non solo è inerente anche ai progetti in rete con altre scuole, ma sicuramente troverà un suo naturale proseguo nella futura candidatura a progetti Erasmus plus-K1 e K2, attraverso la produzione del Ricettario multilingue, "Salute e sport a Km 0", o a nuove iniziative dell'USR che permetteranno di ampliare la ricerca didattica e innovativa anche in tutti i plessi dell'istituto. Per favorire la replicabilità in altri contesti si prevede la pubblicazione sul sito della scuola di un power point di buone pratiche, supportato da documentazione audio-video realizzate dagli studenti con l'aiuto di esperti, docenti e genitori. A conclusione di tutti i moduli si auspica la pubblicazione sul sito Pon dei materiali prodotti e il coinvolgimento nella ricaduta progettuale di scuole del secondo ciclo ai fini dell'orientamento in ingresso.

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
Il Counseling a scuola. Un progetto per autorientarsi	pag. 16	http://comprensivopescara6.gov.it/pof/
Progetto "Didattica per competenze"	pag.21	http://comprensivopescara6.gov.it/pof/
Progetto "La scuola Si-cura di me"	pag. 24	http://comprensivopescara6.gov.it/pof/
Progetto "Laboratorio scientifico tecnologico"	pag. 22	http://comprensivopescara6.gov.it/pof/
Progetto "Mi coltivo"	pag.23	http://comprensivopescara6.gov.it/pof/
Progetto "Sperimentare CLIL nella scuola primaria e secondaria di primo grado"	pag. 16	http://comprensivopescara6.gov.it/pof/

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
seminari relativi all'aspetto socio-economico del territorio del comune di Pescara e delle zone limitrofe		docenti o ricercatori universitari				
seminari per trattare tematiche relative alle caratteristiche nutrizionali di ciò che si mangia, fornendo notizie anche sui problemi derivanti da una cattiva alimentazione		pediatri o nutrizionisti della U.S.L.				
collaborazione nella trasformazione degli alimenti prodotti a Km. zero in conserve		cuoca della ditta che gestisce il servizio mensa per conto del comune di Pescara				
Concessione locali refettorio - Comune di Pescara	1	Comune di Pescara Assessorato Pubblica Istruzione	Dichiarazione di intenti	AOO.c_g 482.31/05/201	31/05/2017	Sì

Collaborazioni con altre scuole

Oggetto	Scuole	Num. Pr otocollo	Data Pro tocollo	All ega to
incontro finalizzato alla conoscenza della struttura del Liceo Scientifico Sportivo 'A. Volta' di Pescara e all'approfondimento del ruolo pluridisciplinare e sociale dello sport	PEIS00600B 'A. VOLTA'	2933/VI.3	26/05/2017	Sì

incontro finalizzato alla conoscenza delle sane abitudini alimentari congiuntamente alle tradizioni culinarie locali e della struttura dell'IPSSAR 'F. De Cecco' di Pescara	PERH010006 IPSSEOA 'FILIPPO DE CECCO'	2934/VI.3	26/05/2017	Sì
---	---------------------------------------	-----------	------------	----

Tipologie Strutture Ospitanti Estere

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

Sezione: Riepilogo Moduli

Riepilogo moduli

Modulo	Costo totale
Dall'orto alla simulimpresa	€ 5.682,00
Dall'orto alla semina ... dal raccolto alla tavola	€ 10.287,60
'CiaK! Si Gira in cucina: la dieta sportiva di Ciccia'	€ 5.682,00
"Mens sana in corpore sano"	€ 5.682,00
TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 27.333,60

Sezione: Moduli

Elenco dei moduli

Modulo: Educazione alimentare, cibo e territorio

Titolo: Dall'orto alla simulimpresa

Dettagli modulo

Titolo modulo	Dall'orto alla simulimpresa

Descrizione modulo	Il modulo è strutturato in 30 ore da svolgere nel secondo quadrimestre dell'anno scolastico 2018/2019 in orario extrascolastico (un pomeriggio da 2 ore e 2 ore il sabato mattina, alternati ogni 2 settimane). I destinatari saranno gli studenti e le studentesse della scuola secondaria di primo grado "B. Croce". Il percorso didattico costituisce un'attività formativa destinata a promuovere, seppur in maniera semplificata in considerazione dell'età del target di riferimento, la preparazione nel campo amministrativo – commerciale -segretariale, attraverso l'esperienza in una situazione simulata di lavoro in tutte le sue relazioni (orario, disciplina, produzione e vendita agro-alimentare, sviluppo dei compiti). L'obiettivo generale è quello di far maturare negli studenti prime abilità propedeutiche a competenze professionali orientate all'inserimento nel mondo del lavoro. La Simulimpresa riproduce nell'orto della scuola la realtà aziendale di un'impresa agricola, simulando le singole fasi gestionali dell'attività e, successivamente, verificandole nell'ambito dello stand allestito al Porto Turistico della Mostra del fiore che generalmente si tiene nel mese di aprile-maggio. Gli obiettivi principali del modulo si possono sinteticamente così definire: • Promuovere la trasversalità dell'educazione alimentare; • Promuovere la lotta agli sprechi e alla sofisticazione alimentare, il recupero del cibo, la riduzione del packaging; • Favorire la diminuzione dei casi di obesità e delle malattie ad essa collegate attraverso l'adozione di stili sani di vita alimentare • Trasmettere allo studente abilità e competenze sviluppabili in un ambiente il più possibile simile a quello lavorativo. • Far prendere coscienza del significato di 'lavorare concretamente in gruppo'. • Stimolare le capacità ad apprendere nel momento stesso in cui si opera [learning by doing] • Educare ad un uso più consapevole delle tecnologie. • Operare con uno spirito di collaborazione e condivisione delle responsabilità. • Favorire l'interdisciplinarietà • Consentire ai docenti un diverso angolo di visuale per valutare i processi di apprendimento degli studenti allo scopo di far emergere abilità e competenze che a volte non emergono nel normale lavoro in classe. I contenuti riguardano la produzione di piante officinali, medicinali e aromatiche che poi saranno oggetto di compravendita, insieme alle conserve prodotte nel modulo 2 durante la mostra del Fiore. Una parte del ricavato sarà versato alla scuola per promuovere ulteriori attività progettuali inerenti l'offerta formativa e un'altra parte sarà devoluto in beneficenza per rafforzare lo spirito di solidarietà fondamentale per lo sviluppo delle competenze di cittadinanza globale. Il modulo coinvolge in un'ottica interdisciplinare tutte le materie di studio curricolare. Saranno applicate principalmente le metodologie del tutoring, della peer education, della flipped classroom, del learning by doing e della matematica creativa. Oltre al tutor e all'esperto, si rende necessaria come figure di supporto la presenza di un docente esperto dell'innovazione digitale per curare con i ragazzi la documentazione da inserire nel sito della scuola, nonché locandine, inviti, etichette e altro materiale necessario per l'organizzazione inerente la partecipazione alla mostra del fiore. Gli studenti saranno sottoposti ad una valutazione tramite una serie di questionari in ingresso, intermedi ed in uscita relativi alle competenze di cittadinanza globale e al gradimento del modulo. I questionari serviranno a rimodulare il percorso delle attività affinché il docente possa ottenere il massimo risultato dagli studenti coinvolti. È prevista una valutazione degli esiti in sede di scrutini finali, utile a constatare l'incremento reale e la ricaduta progettuale sull'andamento curricolare
Data inizio prevista	16/02/2019
Data fine prevista	05/06/2019
Tipo Modulo	Educazione alimentare, cibo e territorio
Sedi dove è previsto il modulo	PEMM83201R



Numero destinatari	20 Allievi secondaria inferiore (primo ciclo)
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Dall'orto alla simulimpresa

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: Dall'orto alla semina ... dal raccolto alla tavola

Dettagli modulo

Titolo modulo	
	Dall'orto alla semina ... dal raccolto alla tavola

Descrizione modulo	Il modulo è strutturato in 60 ore da svolgere nell'intero anno scolastico 2017/2018 in orario extrascolastico (dalle 10.00 alle 12.00, il sabato mattina). I destinatari del modulo saranno gli alunni di scuola primaria Pineta Dannunziana e gli alunni di scuola secondaria di primo grado "B. Croce". Il percorso didattico, nel primo quadrimestre, costituisce un laboratorio capace di far vivere concretamente agli studenti, come se fossero piccoli contadini, il compito di realtà basato sulla cura dell'orto scolastico; il modulo mira a perseguire i seguenti obiettivi: - far comprendere l'importanza del terreno come luogo di colture tradizionali; - favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari, nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio; - promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società; - promuovere la capacità del confronto con gli altri per affrontare esperienze in comune e per essere squadra con spirito positivo. I contenuti riguardano, pertanto, la realizzazione dell'orto scolastico e il ciclo della semina degli alimenti prodotti a Chilometro zero e favoriscono la trasferibilità di apprendimenti relativi alle scienze, alla matematica, alla tecnologia, all'arte, alla storia e alla geografia. Nel secondo quadrimestre, il percorso didattico costituisce un laboratorio capace di far sperimentare concretamente agli studenti il compito di realtà relativo alla raccolta e alla trasformazione degli alimenti prodotti a Chilometro 0, e mira a perseguire i seguenti obiettivi: - Promuovere la trasversalità dell'educazione alimentare; - Promuovere la lotta agli sprechi e alla sofisticazione alimentare, il recupero del cibo, la riduzione del packaging; - Sviluppare un concetto di socialità che partendo dalla sicurezza, incorpori aspetti valoriali relativi a sostenibilità, etica, legalità, solidarietà, intercultura e territorialità; - Favorire la diminuzione dei casi di obesità e delle malattie ad essa collegate attraverso l'adozione di stili sani di vita alimentare; - Promuovere la capacità del confronto con gli altri per affrontare esperienze in comune e per essere squadra con spirito positivo; - Realizzare un Ricettario "Salute e sport a KM 0". I contenuti riguardano la trasformazione degli alimenti prodotti a Chilometro zero e pertanto favoriscono la trasferibilità di apprendimenti relativi all'italiano, alla tecnologia, all'arte, alla storia, alle scienze e alla lingua straniera. Nel modulo saranno applicate principalmente le metodologie del tutoring, della peer education, del cooperative learning, della flipped classroom, del learning by doing e della matematica creativa. In particolare la valorizzazione del lavoro di gruppo servirà per far comprendere agli studenti quanto sia importante aiutarsi e dividersi i compiti per ottenere un buon risultato che in questo caso sarà costituito dalla realizzazione dell'orto, dalla riuscita delle attività di semina proposte e dalla trasformazione dei prodotti alimentari raccolti in conserve. E' prevista almeno una visita presso l'Istituto Alberghiero 'F. De Cecco' di Pescara per approfondire la conoscenza delle sane abitudini alimentari congiuntamente alle tradizioni culinarie della regione e del nostro territorio. Oltre al tutor e all'esperto, si rendono necessarie, quali figure di supporto, un docente esperto di matematica (esperto nella metodologia della matematica creativa e della flipped classroom) e una cuoca del servizio mensa. Gli studenti saranno sottoposti ad una valutazione tramite una serie di questionari in ingresso, intermedi ed in uscita relativi alle competenze di cittadinanza globale e al gradimento del modulo. I questionari serviranno a rimodulare il percorso delle attività affinché il docente possa ottenere il massimo risultato dagli studenti coinvolti. È prevista una valutazione degli esiti in sede di scrutini finali, utile a constatare l'incremento reale e la ricaduta progettuale sull'andamento curricolare.
Data inizio prevista	07/10/2017
Data fine prevista	26/05/2018
Tipo Modulo	Educazione alimentare, cibo e territorio

Sedi dove è previsto il modulo	PEEE83203X PEMM83201R
Numero destinatari	9 Allievi (Primaria primo ciclo) 9 Allievi secondaria inferiore (primo ciclo)
Numero ore	60

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Dall'orto alla semina ... dal raccolto alla tavola

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. soggetti	Importo voce
Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			4.200,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			1.800,00 €
Opzionali	Figura aggiuntiva	Costo partecipante	30,00 €/alunno		18	540,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		18	3.747,60 €
	TOTALE					10.287,60 €

Elenco dei moduli

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

Titolo: 'CiaK! Si Gira in cucina: la dieta sportiva di Ciccio'

Dettagli modulo

Titolo modulo	'CiaK! Si Gira in cucina: la dieta sportiva di Ciccio'

Descrizione modulo	Il modulo è strutturato in 30 ore da svolgere nel secondo quadrimestre dell'anno scolastico 2017/2018 in orario extrascolastico (il sabato mattina dalle 10.00 alle 12.00). I destinatari del modulo saranno gli alunni di scuola primaria Pineta Dannunziana e gli alunni di scuola secondaria di primo grado "B. Croce". Il percorso didattico costituisce un laboratorio di psicomotricità teatrale capace di promuovere il benessere delle studentesse e degli studenti attraverso la diffusione di corretti stili di vita e abitudini positive, la diffusione dell'educazione ludico motoria e dell'educazione motoria, pre-sportiva e sportiva per tutte e per tutti, come elemento di benessere fisico, psichico e come strumento di inclusione, crescita personale e relazionale. Il modulo, pertanto, mira a far raggiungere agli studenti i seguenti obiettivi: •Promuovere corretti stili di vita attraverso la diffusione di abitudini quotidiane corrette nell'ambito dell'alimentazione; •Prevenire le dipendenze; •Sensibilizzare sui benefici di un'attività fisica regolare; •Favorire la costruzione di un'immagine positiva del sé, implementando l'autostima, l'autoconsapevolezza, la responsabilità e per contrastare mode e disordini alimentari; •Diffondere l'attività motoria, fisica e sportiva per aiutare i giovani a costruire un rapporto armonico col proprio corpo e prevenire l'obesità; •Promuovere una cultura delle pari opportunità nello sport incoraggiando la partecipazione femminile a tutti i livelli di pratica sportiva e nei diversi contesti organizzativi, di direzione e conduzione delle attività sportive; •Promuovere lo sport come pratica del saper essere insieme, vettore per diffondere il rispetto delle diversità, delle regole sociali e sportive, contrastare violenza, stereotipi e discriminazioni di ogni origine; •Sostenere il valore della pratica sportiva come strumento di inclusione; •Ridurre il disagio giovanile e della dispersione scolastica valorizzando lo sport come motore di coesione sociale e di crescita professionale. I destinatari del modulo produrranno un copione teatrale e metteranno in scena uno spettacolo con le tematiche inerenti il benessere prodotto da corretti stili di vita alimentari, sportivi e relazionali. Inoltre, realizzeranno un ricettario intitolato "Salute e sport a KM 0" da integrare a quello prodotto nel modulo : "Dall'orto alla semina...dal raccolto alla tavola". Il percorso didattico è altamente interdisciplinare e, pertanto, favorirà la trasferibilità di apprendimenti di tutte le discipline curricolari, promuovendo le competenze di cittadinanza globale. Saranno applicate principalmente le metodologie del tutoring, della peer education, del cooperative learning, del circle time, del role playing e del learning by doing. All'interno del modulo, a cura di pediatri e nutrizionisti della ASL di Pescara, saranno inseriti momenti informativi ed educativi relativi alle caratteristiche nutrizionali di ciò che si mangia, fornendo notizie anche sui problemi derivanti da una cattiva alimentazione. Oltre al tutor e all'esperto, si rende necessaria come figure di supporto la presenza di un docente esperto in lingue straniere per collaborare alla stesura del Ricettario multilingue "Salute e sport a Km 0". Gli studenti saranno sottoposti ad una valutazione tramite una serie di questionari di gradimento del modulo. È prevista una valutazione degli esiti in sede di scrutini finali, utile a constatare l'incremento reale e la ricaduta progettuale sull'andamento curricolare, e una Manifestazione finale aperta al territorio.
Data inizio prevista	17/02/2018
Data fine prevista	09/06/2018
Tipo Modulo	Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport
Sedi dove è previsto il modulo	PEEE83203X PEMM83201R
Numero destinatari	10 Allievi (Primaria primo ciclo) 10 Allievi secondaria inferiore (primo ciclo)

Numero ore	30
------------	----

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: 'CiaK! Si Gira in cucina: la dieta sportiva di Ciccio'

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

Titolo: "Mens sana in corpore sano"

Dettagli modulo

Titolo modulo	"Mens sana in corpore sano"

Descrizione modulo	Il modulo è strutturato in 30 ore da svolgere da gennaio a maggio, nell'anno scolastico 2018/2019, in orario extrascolastico (il sabato mattina dalle 10.00 alle 12.00). I destinatari del modulo saranno gli alunni di scuola primaria Pineta Dannunziana e gli alunni di scuola secondaria di primo grado "B. Croce". Il percorso didattico, infatti, costituisce un laboratorio capace di promuovere il benessere delle studentesse e degli studenti attraverso la diffusione di corretti stili di vita e abitudini positive, la diffusione dell'educazione ludico motoria e dell'educazione motoria, pre-sportiva e sportiva per tutte e per tutti, come elemento di benessere fisico, psichico e come strumento di inclusione, crescita personale e relazionale. Il modulo, pertanto, mira a far raggiungere agli studenti i seguenti obiettivi: • Promuovere la lotta agli sprechi e alla sofisticazione alimentare, il recupero del cibo, la riduzione del packaging; • Promuovere la trasversalità dell'educazione alimentare e dell'educazione fisica, favorendo la prevenzione alle dipendenze e la diminuzione dei casi di obesità e delle malattie ad essa collegate; • Favorire la costruzione di un'immagine positiva del sé, implementando l'autostima, l'autoconsapevolezza e la responsabilità come contrasto a mode e disordini alimentari; • Promuovere lo sport come pratica del saper essere insieme per diffondere il rispetto delle diversità, delle regole e per contrastare violenza, stereotipi e discriminazioni; • Sostenere il valore della pratica sportiva come strumento di inclusione e di riduzione del disagio giovanile; I destinatari del modulo sperimenteranno diverse tipologie di sport di squadra (pallavolo, pallamano, basket, ecc) e comprenderanno come l'esercizio fisico e l'attività sportiva sono fondamentali, per favorire il pieno sviluppo dell'organismo e per promuovere e mantenere uno stato di salute ottimale sia a breve che a lungo termine non solo degli sportivi, ma di tutta la popolazione globale. Gli studenti saranno guidati a comprendere come un'alimentazione sana, inoltre, ha un ruolo importante anche nello sport: una dieta equilibrata, associata ad un allenamento adeguato, consente un buon rendimento agonistico e permette di prevenire disturbi e malattie. In particolare, la progettazione prevede l'articolazione del modulo su: 1. attività teoriche relative anche alla trattazione di tematiche inerenti il legame sport-alimentazione per il mantenimento della salute con specifica attenzione alla prevenzione dell' obesità; 2. attività motorie ludiche, non agonistiche e agonistiche, indirizzate a favorire attraverso il gioco di squadra l'inclusione e la crescita personale e relazionale. Il percorso didattico è altamente interdisciplinare e, pertanto, favorirà la trasferibilità di apprendimenti di tutte le discipline curricolari, promuovendo le competenze di cittadinanza globale. Saranno applicate principalmente le metodologie del tutoring, della peer education, del cooperative learning e del learning by doing. All'interno del modulo, a cura di pediatri e nutrizionisti della ASL di Pescara, saranno inseriti momenti informativi ed educativi relativi alle caratteristiche nutrizionali di ciò che si mangia, fornendo notizie anche sui problemi derivanti da una cattiva alimentazione. In collaborazione con l'I.I.S. 'A. Volta' di Pescara, è prevista un'uscita presso il Liceo Scientifico Sportivo, finalizzata a conoscere la struttura e ad approfondire il ruolo pluridisciplinare e sociale dello sport. Oltre al tutor e all'esperto, si rende necessaria come figure di supporto la presenza di un docente esperto nell' innovazione digitale per curare con i ragazzi la documentazione da inserire nel sito della scuola, nonché locandine, inviti, e altro materiale necessario per l'organizzazione inerente la manifestazione sportiva finale. Gli studenti saranno sottoposti ad una valutazione tramite una serie di questionari di gradimento del modulo. È prevista una valutazione degli esiti in sede di scrutini finali, utile a constatare l'incremento reale e la ricaduta progettuale sull'andamento curricolare, e una Manifestazione sportiva finale aperta al territorio.
Data inizio prevista	12/01/2019
Data fine prevista	25/05/2019
Tipo Modulo	Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport



Sedi dove è previsto il modulo	PEEE83203X PEMM83201R
Numero destinatari	10 Allievi (Primaria primo ciclo) 10 Allievi secondaria inferiore (primo ciclo)
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: "Mens sana in corpore sano"

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 44114)
Importo totale richiesto	€ 27.333,60
Massimale avviso	€ 30.000,00
Num. Prot. Delibera collegio docenti	4
Data Delibera collegio docenti	16/05/2017
Num. Prot. Delibera consiglio d'istituto	3
Data Delibera consiglio d'istituto	08/05/2017
Data e ora inoltro	01/06/2017 13:01:18
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>Dall'orto alla simulimpresa</u>	€ 5.682,00	
10.2.5A - Competenze trasversali	Educazione alimentare, cibo e territorio: <u>Dall'orto alla semina ... dal raccolto alla tavola</u>	€ 10.287,60	
10.2.5A - Competenze trasversali	Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport: <u>'CiaK! Si Gira in cucina: la dieta sportiva di Ciccio'</u>	€ 5.682,00	
10.2.5A - Competenze trasversali	Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport: <u>"Mens sana in corpore sano"</u>	€ 5.682,00	
	Totale Progetto ""Futuro cittadino di un mondo migliore""	€ 27.333,60	
	TOTALE CANDIDATURA	€ 27.333,60	€ 30.000,00

