



Candidatura N. 49211

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

Sezione: Anagrafica scuola

Dati anagrafici

Denominazione	ISTITUTO COMPRENSIVO ARTENA
Codice meccanografico	RMIC8DB002
Tipo istituto	ISTITUTO COMPRENSIVO
Indirizzo	VIA G. DI VITTORIO 1
Provincia	RM
Comune	Artena
CAP	00031
Telefono	0695191091
E-mail	RMIC8DB002@istruzione.it
Sito web	www.istitutocomprensivoartena.gov.it
Numero alunni	1593
Plessi	RMAA8DB01V - ARTENA CENTRO URBANO RMAA8DB02X - ARTENA-MAIOTINI RMAA8DB031 - ARTENA- PONTE DEL COLLE RMAA8DB042 - ARTENA - VIA MAGGIORE RMAA8DB053 - COLUBRO RMAA8DB064 - ARTENA- MACERE RMEE8DB014 - ARTENA A. DE GASPERI RMEE8DB025 - ARTENA-VIE MUNICIPIO E FORTEZZA RMEE8DB036 - ARTENA - PONTE DEL COLLE RMEE8DB047 - ARTENA - MACERE RMMM8DB013 - SMS ARTENA



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 3. INCLUSIONE E DIFFERENZIAZIONE	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



Articolazione della candidatura

Per la candidatura N. 49211 sono stati inseriti i seguenti moduli:

Riepilogo moduli - 10.2.5A Competenze trasversali

Tipologia modulo	Titolo	Costo
Educazione alimentare, cibo e territorio	EduEat	€ 7.082,00
Educazione alimentare, cibo e territorio	EduEat 2	€ 5.682,00
Educazione ambientale	EduEnvironmental 2	€ 4.977,90
Educazione ambientale	EduEnvironmental 1	€ 7.082,00
Civismo, rispetto delle diversità e cittadinanza attiva	Civis Mundi Sum	€ 5.082,00
	TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 29.905,90



Articolazione della candidatura

10.2.5 - Competenze trasversali

10.2.5A - Competenze trasversali

Sezione: Progetto

Progetto: EDUEAT: Cittadinanza attiva a tavola!

<p>Descrizione progetto</p>	<p>Questo progetto presenta proposte formative in materia di cittadinanza attiva, educazione interculturale, rispetto delle differenze e dialogo tra le culture, sostegno dell'assunzione di responsabilità integrate con il PTOF e con i bisogni della popolazione scolastica dell'Istituto Comprensivo "Artena". È rivolto a tutti alunni, inclusi quelli con bisogni educativi speciali (BES), disturbi specifici di apprendimento (DSA) o portatori di handicap (soggetti H). Prevede la partecipazione e la consultazione di attori territoriali (privati e pubblici). Sono previste proposte progettuali formative di tipo laboratoriale.</p> <p>Le attività proposte avranno la finalità di creare consapevolezza verso la conoscenza, la tutela e la valorizzazione del territorio. Attraverso l'approfondimento del binomio cibo-territorio si avrà cura di introdurre moduli formativi finalizzati a:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Educare al rispetto del territorio quale presupposto essenziale per ottenere materie prime alimentari di qualità; b) Educare ad una sana alimentazione per avere una buona salute; c) promuovere la conoscenza del cibo e la crescita di una consapevolezza critica sul versante della sostenibilità; <p>In considerazione della situazione demografica (v. oltre) saranno organizzati scambi gastronomici che prevedono la collaborazione delle famiglie di origine coordinate da esperti esterni (cuochi, nutrizionisti, etc). Questa occasione, oltre a facilitare l'integrazione sociale, mira a costituire le fondamenta per una positiva ricaduta sul territorio anche attraverso la scelta consapevole del successivo percorso formativo di secondo grado (es. istituto alberghiero, istituto agrario). Questo punto sarà svolto in coerenza con l'attività di orientamento organizzata dall'istituto.</p>

Sezione: Caratteristiche del Progetto



Contesto di riferimento

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

La popolazione di Artena dai dati esaminati risulta a media struttura multi-etnica. La maggior parte dei lavoratori ha caratteristiche di pendolarismo; una minima parte della forza lavorativa è dedicata all'agricoltura, all'industria e è impiegata nel settore terziario. I lavoratori residenti sono per lo più artigiani, commercianti, agricoltori. Dai dati di contesto dell'INVALSI, risulta una scarsa preparazione culturale della popolazione. La scuola riveste un ruolo sempre più rilevante nella determinazione di programmi ed obiettivi didattici a lungo termine incentrati sul rafforzamento delle capacità e dei processi di consapevolezza degli alunni fin dalla prima classe. Sviluppare percorsi didattici sul tema dell'alimentazione a partire dall'ingresso nel mondo della scuola significa ampliare l'azione educativa sullo sviluppo di un atteggiamento critico e consapevole al di fuori della famiglia e in un contesto più allargato. Inoltre, la presenza di mense scolastiche e l'aspetto relazionale che la quotidianità educativa comporta presuppongono la potenziale capacità di ciascuna scuola di porre all'attenzione degli alunni il tema della sana alimentazione e del rispetto dell'ambiente come pratica educativa costante, da poter interiorizzare e declinare al di fuori della scuola, in un atteggiamento consapevole utile alla loro crescita anche al di fuori delle mura scolastiche.

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 fa riferimento all'Obiettivo Specifico 10.2 del PON "Per la Scuola – competenza e ambienti per l'apprendimento" -2014-2020. È rivolto a tutti gli alunni dell'Istituto. Si prefigge di contribuire al consolidamento delle competenze trasversali, sociali e civiche del "cittadino globale". Gli interventi saranno finalizzati a rendere consapevole l'alunno delle potenzialità del territorio in cui vive, dei comportamenti finalizzati alla preservazione dello stesso, delle tipicità locali in ambito gastronomico. Inoltre, attraverso la conoscenza delle culture e delle tradizioni culinarie dei cittadini non italiani presenti sul territorio, si vogliono valorizzare le diversità e quindi favorire l'integrazione. Le proposte formative d'aula saranno affiancate da esperienze laboratoriali rivolte agli alunni e alle loro famiglie. In particolare si prevedono le seguenti attività:

1. Educazione alimentare e benessere psico-fisico;
2. Conoscenza del cibo con esplorazione sensoriale;
3. Conoscenza della filiera gastronomica come espressione di integrazione con il territorio;
4. Tutela ambientale e climatica
5. Conoscenza delle diversità botaniche del territorio, con il coordinamento dell'istituto agrario di prossimità ed il coinvolgimento dell'ente parco dei Castelli Romani e dell'orto botanico di Velletri.



Caratteristiche dei destinatari

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

Il progetto parte dalle risultanze dell'autovalutazione d'istituto, così come contenuta nel Rapporto di Autovalutazione (RAV), riflette gli obiettivi del PTOF e l'analisi del contesto socio-culturale. Anche i dati dell'INVALSI sottolineano una limitata preparazione culturale degli alunni. A questo si aggiunga che la popolazione scolastica riflette le differenze demografiche presenti: 8,5% dei residenti è costituito da immigrati provenienti prevalentemente da Romania, Albania, Marocco e Tunisia. Pertanto, è opportuno facilitare l'integrazione, la conoscenza dello stile di vita locale e il rispetto dell'ambiente circostante. In considerazione di ciò si rende necessario potenziare per tutti gli alunni l'attenzione al territorio anche attraverso un particolare focus sulle tradizioni gastronomiche locali. Attraverso il coinvolgimento di istituzioni territoriali di prossimità (es. istituto scolastico alberghiero, istituto agrario, ente parco dei Castelli Romani, orto botanico di Velletri, associazioni di tutela ambientale, associazioni di agricoltori) si vuole ampliare il contesto culturale di riferimento (biblioteca e museo archeologico comunale) così da moltiplicare le occasioni di formazione attiva, costruire percorsi e strumenti di cittadinanza globale in ambito locale, acquisire consapevolezza ed espressione culturale.

Il progetto è aperto a tutti gli alunni dell'Istituto Comprensivo.

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.

L'aspetto laboratoriale ed esperienziale del progetto, unito alle attività pratiche specificamente pensate per l'uso dei sensi nell'approfondimento dei temi di interesse, permetterà l'apertura scolastica al di fuori del tempo canonico delle attività didattiche. In questo modo, non verranno compromessi gli obiettivi didattici d'apprendimento ministeriale, che anzi verranno integrati e rafforzati con attività extrascolastiche dedicate specificamente al tema della sostenibilità alimentare e ambientale. Il ricorso a figure formative esterne permetterà l'integrazione dell'insegnamento dei docenti della scuola, in un approccio di supporto e sostegno alle attività didattiche. La previsione di esperienze formative sui temi trattati anche da svolgere all'esterno inoltre permetterà il contatto e la messa in rete con i produttori, le aziende agricole e gli esercizi ristorativi del territorio, favorendo la conoscenza della territorialità, dei prodotti tipici del contesto in cui la scuola è inserita e la possibilità di allargare l'azione educativa sull'alimentazione e l'ambiente anche a realtà extrascolastiche. Dovranno, inoltre, essere incoraggiate le attività didattiche che, avvalendosi di metodi e approcci innovativi, prevedano la sperimentazione di nuove strategie di apprendimento e insegnamento che accrescano la motivazione dello studente, favorendone di conseguenza il successo scolastico.

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.

I dati INVALSI ed un'indagine interna dell'istituto hanno confermato che gli alunni operano in un limitato contesto culturale. La scuola si propone di integrare l'offerta formativa ampliando le opportunità di arricchimento informativo ed educativo. Si intende coinvolgere maggiormente le famiglie e le istituzioni sociali comunali ma anche avviare collaborazioni con enti ed associazioni presenti nei territori limitrofi e non. La scuola vuole essere motore aggregante dei soggetti pubblici e privati che interagiscono con il territorio.

Il contributo di soggetti esterni alla scuola per la realizzazione dei moduli didattici permette il conseguimento di molteplici vantaggi: consente e crea una maggiore integrazione dell'istituzione scuola con il territorio, coinvolge più attivamente alunni e famiglie con esperienze "sul campo", dà l'opportunità agli studenti di confrontarsi con ambiti culturali più ampi. Predisporre, inoltre, ad una positiva ricaduta sul territorio delle azioni operate da persone che saranno consapevoli della propria dignità e di quella altrui e quindi capaci di agire e collaborare con gli altri per migliorare la realtà in cui vivono.

Si ritiene opportuno perciò affidare ad esperti esterni di documentata esperienza e professionalità l'erogazione dei moduli.



Metodologie e Innovatività

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

Il progetto di educazione alimentare Educat si configura come un vero e proprio progetto educativo integrato e multidisciplinare, poiché unisce in un'unica proposta progettuale tutte le cinque aree di intervento previste nel bando sullo sviluppo delle competenze di cittadinanza globale. Il progetto si propone di andare oltre la didattica tradizionale perché attraverso tecniche di cooperative learning, learning by doing, peer education, dà importanza anche all'apprendimento non formale, valorizza l'interazione extrascolastica tra gli studenti, fa perno sullo scambio educativo ed informativo tra gli enti e le associazioni ambientaliste. Le associazioni professionali (ristoratori) e i rappresentanti degli enti assumeranno il ruolo di tutor e/o esperti, valorizzando di volta in volta le specifiche produzioni agricole, gastronomiche, ambientali. Nell'ambito del progetto è possibile promuovere una piattaforma informatica di collaborazione e condivisione dell'esperienza in corso – es. blog - (anche in sinergia con eventuali progetti di "cittadinanza digitale" promossi da questo o altri istituti) aperta ai soggetti partecipanti; questa esperienza vuole anche essere strumento di espansione di collaborazione con istituzioni pubbliche e private, che siano esse vicine o lontane che vorranno aggregarsi. In questo modo si facilita l'ingresso e la valorizzazione dello studente nel mondo extrascolastico, così da stimolare una ricaduta positiva sul territorio di appartenenza.

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.

Per la piena attuazione del progetto, oltre agli strumenti d'aula quali la LIM (il cui uso è stato esteso grazie alla realizzazione del cablaggio WI-FI dell'Istituto nell'ambito di un progetto di assegnazione dei Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale "Per la scuola – Competenze e ambienti per l'apprendimento 2014-2020" -), sarà necessario interagire con gli attori individuati nei punti precedenti anche attraverso il potenziamento di strumenti di collaborazione on line (es. webconference, blog); questa integrazione potrà essere realizzata con il supporto dei progetti di cittadinanza digitale che l'istituzione scolastica vorrà organizzare. Una parte del progetto – i laboratori ambientali e gastronomici che vedranno coinvolti l'istituto alberghiero, l'istituto agrario e l'Università di Macerata – saranno l'occasione per rafforzare le giornate di orientamento per la scelta consapevole del percorso di istruzione di secondo grado oltre ad essere occasione di scambio culturale, rispetto e tutela del territorio e di integrazione sociale.

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 COOPERATIVE LEARNING e la PEER EDUCATION sono tra gli strumenti utilizzati per la realizzazione della didattica inclusiva. L'attenzione viene posta al processo d'apprendimento dei partecipanti con particolare cura ai BES-DSA e soggetti H. In questo modo ogni alunno sarà chiamato ad essere protagonista del proprio percorso, si sentirà parte essenziale del successo del progetto e sarà invogliato a collaborare (anche insieme alla propria famiglia) per il raggiungimento di obiettivi comuni, quali la miglior conoscenza dell'altro, una più fluida integrazione sociale, una migliore conoscenza del territorio e dei suoi aspetti culturali.

I laboratori sul territorio e quelli gastronomici faranno mettere in gioco il gruppo con regole comuni che non risentiranno della performance scolastica. Ognuno sarà spinto a valorizzare il proprio apporto nel rispetto dell'identità del compagno, a promuovere le proprie conoscenze e ad apprendere da quelle dell'altro. Gli insegnanti, i tutor e gli esperti avranno il ruolo di apportare elementi di crescita formativa ed informativa, di stimolare l'aula per il raggiungimento degli obiettivi, di supportare e facilitare i BES-DSA per ridurre eventuali gap che dovessero presentarsi in ambito relazionale, espositivo e operativo.



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 raggiungimento degli obiettivi coinvolgerà aspetti formali e non formali; riguardo ai primi si valuterà l'assiduità della frequenza, la partecipazione alla discussione da realizzarsi anche in piattaforma (blog), l'iscrizione a scuole secondarie di secondo grado attinenti le tematiche in progetto (istituto alberghiero, istituto agrario). La scuola si adopera per superare il tradizionalismo (lezioni esclusivamente frontali all'interno del perimetro scolastico) e si pone come elemento di trasformazione e innovazione didattica, culturale e sociale. In quanto all'aspetto non formale, i fruitori saranno successivamente intervistati a riguardo della loro eventuale iscrizione ad associazioni territoriali.

Questa modalità di fruizione faciliterà BES, DSA e soggetti H ad inserirsi nella società e a sentirsi cittadini attivi dalle cui azioni può scaturire un miglioramento nel contesto socio-culturale.

Il raggiungimento degli obiettivi ed il grado di partecipazione e ricaduta sul territorio potranno essere misurati anche attraverso sondaggi – raccolti in modo anonimo - da sottoporsi ai partecipanti.

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).

Ricevuta l'approvazione del progetto, inizierà la fase di comunicazione ai destinatari, siano essi docenti, tutor, esperti e alunni. Si passerà alla fase di pianificazione di dettaglio con il coinvolgimento degli attori scolastici: DS, DSGA, docenti. Il progetto dovrà essere quindi presentato agli alunni e alle loro famiglie (es. conferenza).

Il DS, i docenti e gli esperti esterni costituiranno il core team per il coordinamento dei moduli e pianificheranno le attività propedeutiche alla formazione dei tutor (workshop).

Saranno quindi coinvolte le istituzioni scolastiche di secondo grado sulle quali si è assunta una ricaduta di iscrizioni, per stimolare l'attività di orientamento che si concluderà con gli open day già previsti.

La scuola veicolerà il progetto anche attraverso la pubblicazione sul proprio sito.

Il progetto di cittadinanza globale potrà essere replicato tutti gli anni, eventualmente integrato da nuovi strumenti. Per la replicabilità del progetto si darà incarico agli studenti che hanno già partecipato di illustrare gli apprendimenti acquisiti.

Non essendo tuttavia ancora chiara la tempistica della realizzazione del progetto, la raccolta dei materiali prodotti dagli alunni potrebbe richiedere l'attesa della conclusione di tutti i moduli, realizzabili anche in un biennio.



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
A colpi di Mouse!	Pagina 41 del PTOF	http://cercalatuascuola.istruzione.it/cercalatuascuola/render/document/RMIC8DB002?codTipFil=14&prgDoc=1&disp=attach
Eureka!	Pagina 40 del PTOF	http://cercalatuascuola.istruzione.it/cercalatuascuola/render/document/RMIC8DB002?codTipFil=14&prgDoc=1&disp=attach
Lingua in azione!	Pagina 42 del PTOF	http://cercalatuascuola.istruzione.it/cercalatuascuola/render/document/RMIC8DB002?codTipFil=14&prgDoc=1&disp=attach
Un'orchestra di emozioni!	Pagina 43 del PTOF	http://cercalatuascuola.istruzione.it/cercalatuascuola/render/document/RMIC8DB002?codTipFil=14&prgDoc=1&disp=attach

Sezione: Coinvolgimento altri soggetti

Elenco collaborazioni con attori del territorio

Oggetto della collaborazione	N. soggetti	Soggetti coinvolti	Tipo accordo	Num. Protocollo	Data Protocollo	Allegato
Strutturazione di percorsi laboratoriali polifunzionali per il miglioramento delle competenze di cittadinanza. La scuola intende collaborare con un soggetto che disponga di materiali didattici fruibili sia in aula, sia a distanza in modalità "Flipped Classroom", con coinvolgimento dei genitori e preveda prospettive di scalabilità e replicabilità, come previsto dal progetto PON, che disponga inoltre di esperti e tutor.		Intendiamo avvalerci di un ente giuridico, operatore qualificato.				

Collaborazioni con altre scuole

Nessuna collaborazione inserita.

Tipologie Strutture Ospitanti Estere

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

Sezione: Riepilogo Moduli

Riepilogo moduli

Modulo	Costo totale
--------	--------------



EduEat	€ 7.082,00
EduEat 2	€ 5.682,00
EduEnvironmental 2	€ 4.977,90
EduEnvironmental 1	€ 7.082,00
Civis Mundi Sum	€ 5.082,00
TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 29.905,90

Sezione: Moduli

Elenco dei moduli
Modulo: Educazione alimentare, cibo e territorio
Titolo: EduEat

Dettagli modulo

Titolo modulo	EduEat



<p>Descrizione modulo</p>	<p>Il progetto si pone l'obiettivo di declinare il tema dell'educazione alimentare e ambientale alla didattica dell'uso dei sensi, per promuovere la conoscenza del cibo e la crescita di una consapevolezza critica sul versante della sostenibilità. Poiché alimentazione e rispetto dell'ambiente rappresentano temi strettamente interconnessi, il ricorso alla didattica sensoriale come strumento didattico di approfondimento si profila come un approccio pluridisciplinare capace di raggiungere tutte le sfere dell'azione educativa. Attraverso l'utilizzo di :</p> <ul style="list-style-type: none"> - materiali creati appositamente per favorire la sensorialità; - personaggi rappresentativi dei cinque sensi (i Govut) ideati per guidare in maniera ludica i percorsi di apprendimento; - attività formative condotte da esperti nel campo dell'alimentazione e dell'ambiente; <p>ci si propone di coinvolgere gli alunni in un'esperienza fortemente pratica, innovativa e partecipativa sulla conoscenza dei temi ecologici e alimentari. Il progetto verrà realizzato attraverso attività laboratoriali, in classe e all'esterno, in cui verrà sostenuto il coinvolgimento attivo e proattivo degli alunni e degli insegnanti. I risultati attesi saranno quelli di rafforzare lo sviluppo delle intelligenze multiple degli alunni in relazione alla loro capacità di apprendimento maturata attraverso i sensi: con questa metodologia ciascun alunno avrà la possibilità di associare alla conoscenza dei temi legati all'alimentazione e all'ambiente il rafforzamento delle proprie capacità cognitive che nelle fasi formative successive potranno rappresentarsi come vere e proprie competenze.</p> <p>CONTENUTI TEORICI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Preparazione della classe alla formazione sui temi dell'educazione alimentare: indagine sugli alunni, origini culturali, tradizioni ed abitudini alimentari, rapporto con il territorio; - Approfondimenti tematici: il ciclo del cibo, la produzione locale, la coltivazione a km 0 e a filiera corta, le tendenze alimentari (vegetarianesimo, veganesimo, gluten – free); - Cibo e territorio: le origini dei prodotti, i metodi di coltivazione, le tradizioni agricole del territorio; - Cibo e sostenibilità: il riuso creativo in cucina, il riciclo degli alimenti, le tecniche contro lo spreco alimentare, l'acquisto e il consumo consapevole. <p>ATTIVITA' PRATICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - esplorazione sensoriale attraverso i laboratori sull'educazione alimentare - attività pratiche di degustazione e conoscenza del cibo e dei prodotti del territorio - costruzione del ciclo del cibo su determinati prodotti/alimenti naturali - didattica sensoriale interculturale: confronto e conoscenza delle diverse tradizioni alimentari nel mondo - attività pratiche di riciclo in cucina e contro lo spreco alimentare. Family bag e cultura del riuso alimentare creativo - 5 giornate di degustazione (3 ore) a mensa
<p>Data inizio prevista</p>	<p>31/10/2017</p>
<p>Data fine prevista</p>	<p>31/08/2019</p>
<p>Tipo Modulo</p>	<p>Educazione alimentare, cibo e territorio</p>
<p>Sedi dove è previsto il modulo</p>	<p>RMEE8DB014</p>
<p>Numero destinatari</p>	<p>20 Allievi (Primaria primo ciclo)</p>
<p>Numero ore</p>	<p>30</p>

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: EduEat

Tipo Costo	Voce di costo	Modalità calcolo	Valore unitario	Quantità	N. so ggetti	Importo voce
------------	---------------	------------------	-----------------	----------	--------------	--------------



Base	Esperto	Costo ora formazione	70,00 €/ora			2.100,00 €
Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Opzionali	Figura aggiuntiva	Costo partecipante	30,00 €/alunno		20	600,00 €
Opzionali	Mensa	Costo giorno persona	7,00 €/giorno	10 giorni	20	1.400,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					7.082,00 €

Elenco dei moduli
Modulo: Educazione alimentare, cibo e territorio
Titolo: EduEat 2

Dettagli modulo

Titolo modulo	EduEat 2
Descrizione modulo	<p>Il progetto presenta proposte formative in materia di cittadinanza attiva, educazione interculturale, rispetto delle differenze e dialogo tra le culture, sostegno dell'assunzione di responsabilità. Le attività proposte sono in linea con il PTOF d'istituto.</p> <p>Il progetto si pone l'obiettivo di declinare il tema dell'educazione alimentare e ambientale per promuovere la conoscenza del cibo e la crescita di una consapevolezza critica sul versante della sostenibilità. Il modulo, oltre che con lezioni d'aula supportate da strumenti didattici quali la LIM, saranno sviluppati anche in forma di laboratorio. In particolare, per il modulo Educazione alimentare, cibo e territorio sarà organizzato un laboratorio di didattica "sul territorio" coordinato da associazioni o aziende agricole locali per la conoscenza della filiera gastronomica con particolare riferimento ai prodotti a km 0 ed alla stagionalità. Questo tipo di intervento sarà integrato ed arricchito da un modulo di educazione alimentare e benessere psico-fisico, coordinato da un medico.</p> <p>La cittadinanza attiva e globale non può prescindere dalla corretta educazione ambientale. Allo scopo sarà organizzato un modulo finalizzato alla conoscenza ed al rispetto del territorio, con l'obiettivo di distinguere le diversità botaniche del territorio con il coordinamento dell'istituto agrario di prossimità ed il coinvolgimento dell'ente parco dei Castelli Romani e dell'orto botanico di Velletri, così da rendere consapevoli i partecipanti dell'importanza di preservare l'ambiente e di evitare depauperazione delle risorse naturali.</p> <p>Un elemento caratterizzante il territorio è sicuramente il cibo che esso esprime. Si organizzerà un laboratorio di scambio gastronomico con la partecipazione degli alunni (e delle rispettive famiglie) coordinato da cuochi professionisti operanti nel territorio e con il coinvolgimento degli istituti alberghieri presenti nell'ambito territoriale così da permettere agli studenti immigrati di presentare il cibo dei loro territori di origine. Questo scambio sarà un elemento facilitatore della conoscenza e accettazione del diverso.</p>
Data inizio prevista	30/10/2017
Data fine prevista	31/08/2019
Tipo Modulo	Educazione alimentare, cibo e territorio
Sedi dove è previsto il modulo	RMMM8DB013
Numero destinatari	20 Allievi secondaria inferiore (primo ciclo)



Numero ore 30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: EduEat 2

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: Educazione ambientale
Titolo: EduEnvironmental 2

Dettagli modulo

Dettagli modulo	
Titolo modulo	EduEnvironmental 2
Descrizione modulo	<p>Il progetto presenta proposte formative in materia di cittadinanza attiva, educazione interculturale, rispetto delle differenze e dialogo tra le culture, sostegno dell'assunzione di responsabilità. Le attività proposte sono in linea con il PTOF d'istituto.</p> <p>Il progetto si pone l'obiettivo di declinare il tema dell'educazione alimentare e ambientale per promuovere la conoscenza del cibo e la crescita di una consapevolezza critica sul versante della sostenibilità. Il modulo, oltre che con lezioni d'aula supportate da strumenti didattici quali la LIM, saranno sviluppati anche in forma di laboratorio. In particolare, per il modulo Educazione alimentare, cibo e territorio sarà organizzato un laboratorio di didattica "sul territorio" coordinato da associazioni o aziende agricole locali per la conoscenza della filiera gastronomica con particolare riferimento ai prodotti a km 0 ed alla stagionalità. Questo tipo di intervento sarà integrato ed arricchito da un modulo di educazione alimentare e benessere psico-fisico, coordinato da un medico.</p> <p>La cittadinanza attiva e globale non può prescindere dalla corretta educazione ambientale. Allo scopo sarà organizzato un modulo finalizzato alla conoscenza ed al rispetto del territorio, con l'obiettivo di distinguere le diversità botaniche del territorio con il coordinamento dell'istituto agrario di prossimità ed il coinvolgimento dell'ente parco dei Castelli Romani e dell'orto botanico di Velletri, così da rendere consapevoli i partecipanti dell'importanza di preservare l'ambiente e di evitare depauperazione delle risorse naturali.</p> <p>Un elemento caratterizzante il territorio è sicuramente il cibo che esso esprime. Si organizzerà un laboratorio di scambio gastronomico con la partecipazione degli alunni (e delle rispettive famiglie) coordinato da cuochi professionisti operanti nel territorio e con il coinvolgimento degli istituti alberghieri presenti nell'ambito territoriale così da permettere agli studenti immigrati di presentare il cibo dei loro territori di origine. Questo scambio sarà un elemento facilitatore della conoscenza e accettazione del diverso.</p>
Data inizio prevista	31/10/2017
Data fine prevista	30/06/2019



Tipo Modulo	Educazione ambientale
Sedi dove è previsto il modulo	RMMM8DB013
Numero destinatari	19 Allievi secondaria inferiore (primo ciclo)
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: EduEnvironmental 2

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		19	1.977,90 €
	TOTALE					4.977,90 €

Elenco dei moduli
Modulo: Educazione ambientale
Titolo: EduEnvironmental 1

Dettagli modulo

Titolo modulo	EduEnvironmental 1
----------------------	--------------------



<p>Descrizione modulo</p>	<p>Il progetto si pone l'obiettivo di declinare il tema dell'educazione alimentare e ambientale alla didattica dell'uso dei sensi, per promuovere la conoscenza del cibo e la crescita di una consapevolezza critica sul versante della sostenibilità. Poiché alimentazione e rispetto dell'ambiente rappresentano temi strettamente interconnessi, il ricorso alla didattica sensoriale come strumento didattico di approfondimento si profila come un approccio pluridisciplinare capace di raggiungere tutte le sfere dell'azione educativa. Attraverso l'utilizzo di :</p> <ul style="list-style-type: none"> - materiali creati appositamente per favorire la sensorialità; - personaggi rappresentativi dei cinque sensi (i Govut) ideati per guidare in maniera ludica i percorsi di apprendimento; - attività formative condotte da esperti nel campo dell'alimentazione e dell'ambiente; <p>ci si propone di coinvolgere gli alunni in un'esperienza fortemente pratica, innovativa e partecipativa sulla conoscenza dei temi ecologici e alimentari. Il progetto verrà realizzato attraverso attività laboratoriali, in classe e all'esterno, in cui verrà sostenuto il coinvolgimento attivo e proattivo degli alunni e degli insegnanti. I risultati attesi saranno quelli di rafforzare lo sviluppo delle intelligenze multiple degli alunni in relazione alla loro capacità di apprendimento maturata attraverso i sensi: con questa metodologia ciascun alunno avrà la possibilità di associare alla conoscenza dei temi legati all'alimentazione e all'ambiente il rafforzamento delle proprie capacità cognitive che nelle fasi formative successive potranno rappresentarsi come vere e proprie competenze.</p> <p>CONTENUTI TEORICI:</p> <p>? Preparazione della classe alla formazione sui temi della tutela ambientale: abitudini e usi per il rispetto dell'ambiente, in famiglia e a scuola; conoscenza delle regole sulla raccolta differenziata; conoscenza delle problematiche legate al clima, alla coltivazione intensiva e a quella biologica.</p> <p>? Approfondimenti sul tema del riciclo: l'importanza delle abitudini di riciclo; le pratiche quotidiane per combattere l'inquinamento; i diversi tipi di inquinamento sia in campo alimentare che in campo agricolo/produttivo; alternative alla produzione, alla vendita e al consumo (tema del packaging e negozi a vendita sfusa dei prodotti).</p> <p>? Ambiente, cibo e sostenibilità: la pratica della sana e corretta alimentazione legata alla pratica della salvaguardia ambientale: produzioni biologiche, tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale; abitudini quotidiane a tutela degli equilibri climatici ed ambientali.</p> <p>ATTIVITÀ PRATICHE:</p> <p>? laboratori esterni sul ciclo del cibo con aiuto di figure esperte, con la collaborazione di allevatori e produttori: dalla semina alla raccolta, dalla lavorazione al consumo;</p> <p>? momenti formativi esterni ("Avventure Alimentari Sostenibili") nelle aziende produttive del territorio;</p> <p>? laboratori riciclo, risparmio energetico, differenziazione dei rifiuti; orti urbani, orti scolastici, orti verticali;</p> <p>? progettazione e gestione di un'area verde da parte degli alunni destinatari del progetto.</p> <p>? 5 giornate di degustazione dei prodotti tipici del territorio e delle aziende incontrate.</p>
<p>Data inizio prevista</p>	<p>02/10/2017</p>
<p>Data fine prevista</p>	<p>31/08/2019</p>
<p>Tipo Modulo</p>	<p>Educazione ambientale</p>
<p>Sedi dove è previsto il modulo</p>	<p>RMEE8DB014</p>
<p>Numero destinatari</p>	<p>20 Allievi (Primaria primo ciclo)</p>
<p>Numero ore</p>	<p>30</p>

Sezione: Scheda finanziaria



Scheda dei costi del modulo: EduEnvironmental 1

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

Elenco dei moduli

Modulo: Civismo, rispetto delle diversità e cittadinanza attiva

Titolo: Civis Mundi Sum

Dettagli modulo

Titolo modulo	Civis Mundi Sum
Descrizione modulo	<p>Il progetto presenta proposte formative in materia di cittadinanza attiva, educazione interculturale, rispetto delle differenze e dialogo tra le culture, sostegno dell'assunzione di responsabilità. Le attività proposte sono in linea con il PTOF d'istituto.</p> <p>Il progetto si pone l'obiettivo di declinare il tema dell'educazione alimentare e ambientale per promuovere la conoscenza del cibo e la crescita di una consapevolezza critica sul versante della sostenibilità. Il modulo, oltre che con lezioni d'aula supportate da strumenti didattici quali la LIM, saranno sviluppati anche in forma di laboratorio. In particolare, per il modulo Educazione alimentare, cibo e territorio sarà organizzato un laboratorio di didattica "sul territorio" coordinato da associazioni o aziende agricole locali per la conoscenza della filiera gastronomica con particolare riferimento ai prodotti a km 0 ed alla stagionalità. Questo tipo di intervento sarà integrato ed arricchito da un modulo di educazione alimentare e benessere psico-fisico, coordinato da un medico.</p> <p>La cittadinanza attiva e globale non può prescindere dalla corretta educazione ambientale. Allo scopo sarà organizzato un modulo finalizzato alla conoscenza ed al rispetto del territorio, con l'obiettivo di distinguere le diversità botaniche del territorio con il coordinamento dell'istituto agrario di prossimità ed il coinvolgimento dell'ente parco dei Castelli Romani e dell'orto botanico di Velletri, così da rendere consapevoli i partecipanti dell'importanza di preservare l'ambiente e di evitare depauperazione delle risorse naturali.</p> <p>Un elemento caratterizzante il territorio è sicuramente il cibo che esso esprime. Si organizzerà un laboratorio di scambio gastronomico con la partecipazione degli alunni (e delle rispettive famiglie) coordinato da cuochi professionisti operanti nel territorio e con il coinvolgimento degli istituti alberghieri presenti nell'ambito territoriale così da permettere agli studenti immigrati di presentare il cibo dei loro territori di origine. Questo scambio sarà un elemento facilitatore della conoscenza e accettazione del diverso.</p>
Data inizio prevista	31/10/2017
Data fine prevista	31/07/2019
Tipo Modulo	Civismo, rispetto delle diversità e cittadinanza attiva
Sedi dove è previsto il modulo	RMEE8DB014 RMMM8DB013



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

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Civis Mundi Sum

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 €



Azione 10.2.5 - Riepilogo candidatura

Sezione: Riepilogo

Avviso	3340 del 23/03/2017 - FSE - Competenze di cittadinanza globale(Piano 49211)
Importo totale richiesto	€ 29.905,90
Massimale avviso	€ 30.000,00
Num. Prot. Delibera collegio docenti	2704 del 12/06/2017
Data Delibera collegio docenti	11/05/2017
Num. Prot. Delibera consiglio d'istituto	2705 del 12/06/2017
Data Delibera consiglio d'istituto	04/05/2017
Data e ora inoltro	12/06/2017 10:43:47
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>EduEat</u>	€ 7.082,00	
10.2.5A - Competenze trasversali	Educazione alimentare, cibo e territorio: <u>EduEat 2</u>	€ 5.682,00	
10.2.5A - Competenze trasversali	Educazione ambientale: <u>EduEnvironmental 2</u>	€ 4.977,90	
10.2.5A - Competenze trasversali	Educazione ambientale: <u>EduEnvironmental 1</u>	€ 7.082,00	
10.2.5A - Competenze trasversali	Civismo, rispetto delle diversità e cittadinanza attiva: <u>Civis Mundi Sum</u>	€ 5.082,00	
	Totale Progetto "EDUEAT: Cittadinanza attiva a tavola!"	€ 29.905,90	
	TOTALE CANDIDATURA	€ 29.905,90	€ 30.000,00