



Candidatura N. 986792

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

Sezione: Anagrafica scuola

Dati anagrafici

Denominazione	ISC 'FRACASSETTI-CAPODARCO DI
Codice meccanografico	APIC841002
Tipo istituto	ISTITUTO COMPRENSIVO
Indirizzo	VIA VISCONTI D'OLEGGIO
Provincia	FM
Comune	Fermo
CAP	63023
Telefono	0734621273
E-mail	APIC841002@istruzione.it
Sito web	www.iscfracassetticapodarco.gov.it
Numero alunni	1286
Plessi	APAA84101V - S.GIULIANO APAA84102X - SAN MARCO APAA841031 - SAN MICHELE LIDO APAA841042 - SAN SALVATORE APAA841053 - CAPODARCO APEE841014 - CAPOLUOGO "LUIGI SALVADORI" APEE841025 - SAN MICHELE LIDO APEE841036 - TIRO A SEGNO APEE841047 - CAPODARCO APEE841058 - FERMO FRACASSETTI CAVOUR APMM841013 - FERMO SC.M."FRACASSETTI"



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	Acquisizione del concetto di cittadinanza globale, aumento della conoscenza delle interconnessioni globali e della consapevolezza del rapporto tra scelte locali e sfide globali 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. 986792 sono stati inseriti i seguenti moduli:

Riepilogo moduli - 10.2.5A Competenze trasversali

Tipologia modulo	Titolo	Costo
Educazione ambientale	Alla scoperta del territorio attraverso i cibi della tradizione locale	€ 5.682,00
Educazione ambientale	Alla scoperta del territorio attraverso i cibi della tradizione locale e interculturale	€ 5.682,00
	TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 11.364,00



Articolazione della candidatura

10.2.5 - Competenze trasversali

10.2.5A - Competenze trasversali

Sezione: Progetto

Progetto: Ti invito a mangiare nella mia scuola

<p>Descrizione progetto</p>	<p>Il progetto prevede, nelle classi terze e quarte delle scuole primarie a tempo pieno, un'azione di educazione alimentare, ambientale e di promozione al benessere che ha come scopo principale il consumo delle verdure, dei legumi e del pesce, alimenti comunemente poco graditi dai bambini ma importanti per la loro crescita. Questi prodotti hanno un forte legame con il territorio e le tradizioni culturali. La scoperta di questi alimenti non avviene solo a mensa, ma anche nelle fattorie biologiche del territorio e nei porti della piccola pesca. I bambini in questo modo possono conoscere le tecniche produttive sostenibili per l'ambiente. La scelta dell'AIAB come partner è senz'altro determinante nella direzione di un consumo etico e sostenibile. La proposta di un cibo più salutare si accompagna a quella di un sano stile di vita, per questo i bambini verranno accompagnati ad uno sport all'aperto, grazie al partenariato delle associazioni sportive. I bambini sono i protagonisti del progetto, collaborano attivamente nella ricerca del perché alcuni alimenti vengano scartati ed attraverso un percorso di riappropriazione della tradizione alimentare identificano le possibili soluzioni per il consumo dei cibi più sani. Nel progetto sono previste anche uscite didattiche per la conoscenza diretta delle materie prime e di un'agricoltura rispettosa e sostenibile.</p>

Sezione: Caratteristiche del Progetto



Contesto di riferimento

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

L'Istituto insiste nel Comune di Fermo, su aree a caratteristiche molto differenti. Le aree interessate dal progetto sono quelle sulle quali insistono le scuole primarie a tempo pieno, sulla costa, in due quartieri:

QUARTIERE DI LIDO TRE ARCHI

Scuola interessata: Primaria L.Salvadori

Presenza di stranieri superiore all'80%, soprattutto etnie indiane (India, Pakistan), arabofoni e sinofoni, con alto tasso di disoccupazione e situazioni diffuse di disagio sociale. E' stato siglato un protocollo d'intesa tra Comune, Associazioni e Scuola finalizzato a sperimentare un intervento sistemico di servizi ed attività per l'integrazione nel quartiere, per l'attivazione di sinergie tra comunità locale, Istituzioni ed i vari attori sociali che da anni si occupano di sviluppo di comunità. Il livello culturale è basso.

QUARTIERE DI LIDO DI FERMO E CAPODARCO

Scuola interessata: Primaria S. Michele Lido

L'area è caratterizzata da una presenza di stranieri di poco superiore al 30%, spesso integrati con figli nati in Italia. Il livello culturale risulta di livello medio-basso.

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.

Educare i bambini a una corretta alimentazione, rendere graditi, anche con interventi di cittadinanza attiva, quei cibi caratteristici del territorio ma spesso rifiutati dai bambini, educare a uno stile di vita sano e rispettoso dell'ambiente e delle diversità. Si intende contrastare la selettività alimentare, problema presente in età scolare quando gli alunni tendono a mangiare solo poche tipologie di alimenti rifiutando altre categorie importanti per una crescita equilibrata, come verdure, legumi e pesce. Attraverso il cibo locale i bambini conosceranno il territorio, le tecniche di produzione meno impattanti, visiteranno aziende agricole biologiche e saranno educati al rispetto dell'ambiente. Inoltre, impareranno ad apprezzare i cibi esplorando le radici culturali non solo del territorio locale, ma anche di altri paesi, vista la forte incidenza di bambini stranieri nelle scuole coinvolte. Le verdure, i legumi e il pesce fanno parte delle diete di tutto il mondo, ma dietro ogni ricetta c'è una cultura ricca e densa di significati. Altro obiettivo è comprendere ed intervenire sui fattori legati al momento del pasto (ambiente, ricette, disposizione di tavoli e posti, servizio), spesso sottovalutati ma determinanti sull'atteggiamento dei bambini verso il cibo. Proporre un'alimentazione più sana significa anche essere attenti al proprio fisico, incentivare la lotta all'obesità infantile, svolgere attività sportiva all'aperto: il progetto affronta dunque anche queste tematiche.



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

La scelta dei due plessi scolastici come destinatari dell'azione educativa è dovuta principalmente a due fattori: l'eterogeneità culturale degli alunni nel plesso di Lido tre Archi, ed il livello culturale medio-basso, in particolare nel quartiere di Lido Tre Archi. L'atto del mangiare ha profondi significati culturali, sociali e relazionali, per tale ragione può essere considerato un momento in cui si fa integrazione. I bambini, mediante il confronto delle tradizioni culinarie e lo scambio di ricette, costruiscono un rispetto ed un'accettazione delle differenze, cogliendo i significati profondi nascosti dietro le scelte alimentari e nelle pietanze proposte. Lo stesso confronto si può stabilire tra le diverse tecniche di coltura o di preparazione e cura della tavola. Le differenze diventano delle ricchezze che si contaminano. La cucina attuale è caratterizzata da una contaminazione di tradizioni che sta facendo nascere un nuovo modo di mangiare. La mescolanza in cucina è la stessa del gruppo classe. Per i bambini il percorso educativo rappresenta la possibilità di conoscere le proprie origini e di cogliere l'importanza ed il rispetto della terra, un principio che negli ultimi cinquant'anni è stato dimenticato creando un impoverimento agricolo ma anche culturale.

Apertura della scuola oltre l'orario

Indicare ad esempio come si intende garantire l'apertura della scuola oltre l'orario specificando anche se è prevista di pomeriggio, sera, di sabato, nel periodo estivo.

Le attività verranno svolte prevalentemente il sabato, o nel periodo precedente o successivo l'apertura della scuola. Gran parte degli interventi saranno realizzati nel territorio, per favorire la realizzazione di compiti di realtà e la conoscenza diretta dei luoghi oggetto di studio. Verranno quindi organizzate visite di aziende zootecniche o fattorie didattiche, visita di ambienti, come quello marino antistante le due scuole, lo svolgimento di attività sportive all'aria aperta in armonia con la natura.

Anche la visita dei luoghi del comune, le iniziative di pulizia delle spiagge mirano a stimolare gli alunni all'adozione di un comportamento attivo e rispettoso dell'ambiente. Per gli interventi svolti nella scuola verrà messa a disposizione in ogni plesso una collaboratrice per l'apertura, chiusura e vigilanza.



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.

Collaboreranno al progetto come partner i seguenti soggetti: 1-Comune di Fermo. Il Comune ha partecipato a svariati progetti europei e parteciperà con la creazione di iniziative per la promozione della cittadinanza attiva; 2-AIAB (Associazione Italiana Agricoltura Biologica-Marche). L'associazione degli agricoltori biologici si occupa anche di Educazione Alimentare avvalendosi di fattorie didattiche site nell'apposito Elenco Regionale, a cui si farà riferimento per favorire il rapporto con gli stakeholder del territorio; 3-SENA NOVA, associazione Marchigiana che promuove e sostiene le iniziative dei giovani nei settori delle scienze e dell'ambiente. Numerose le iniziative attuate, fra cui "Muri puliti" che ha visto i ragazzi ripulire il centro storico di alcune città. Fornirà supporto agli interventi didattici per promuovere la dimensione esperienziale; 4-Associazione Sportiva Kayak Kanoa Club, con sede a Pedaso e succursale nelle vicinanze delle scuole. L'Associazione organizzerà gite didattiche in Kayak con gli alunni partecipanti al progetto;

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 segue un impianto metodologico innovativo che rende possibile un'azione educativa in cui il bambino è protagonista e fautore di un corretto stile alimentare. L'azione educativa si svolge in più luoghi: in mensa, in uno spazio scolastico appositamente predisposto e per alcuni aspetti diverso da quello didattico e in uscite didattiche. La metodologia utilizzata segue le tappe dell'action research: i bambini ricercano le cause che rendono poco graditi cibi quali verdure, legumi e pesce e parallelamente intervengono sugli aspetti emersi come problematici. L'action research si avvale di strategie d'apprendimento innovative che rendono gli alunni attivi e partecipi dell'azione educativa: *Learning by doing and by creating*, *Project-based learning*, *Storytelling*, *Debate*. Tutte le strategie sono forti attivatori motivazionali, in quanto coinvolgono la sfera emotiva e relazionale dei partecipanti. Ad esempio per individuare le criticità del pasto, verrà costruito un gioco da tavolo con rappresentati tutti i momenti del pasto. La raccolta dei vissuti e delle percezioni relative ai cibi poco graditi sarà fatta con interviste e diari. La raccolta delle tradizioni territoriali e dei metodi di agricoltura sostenibile avverrà tramite una conoscenza diretta delle fonti (anziani, agricoltori ecc.), che diverrà poi una narrazione. Al termine del percorso i bambini organizzeranno un pranzo speciale, in cui le criticità rilevate dalla ricerca saranno, per quanto possibile, risolte.



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
MIUR

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

Scuola ISC 'FRACASSETTI-CAPODARCO
DI (APIC841002)

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.

Molte sono le iniziative volte a favorire l'adozione di sani stili di vita, a partire dalla scuola dell'infanzia: con il sostegno dei genitori, la collaborazione di aziende di distribuzione e del Comune si organizza la "colazione sana" a scuola. In tutti i plessi a tempo pieno a partire dall'infanzia viene realizzato l'orto a scuola. Particolare rilevanza hanno i laboratori interculturali di orto, che da anni vengono premiati nel concorso regionale "Orti scolastici e biodiversità agraria", promosso dall'A.S.S.A.M. Il progetto proposto inoltre è la naturale prosecuzione del progetto pilota "Zero Sprechi a mensa" svolto il corrente a.s. che concorre anche al riconoscimento della bandiera verde Eco-School. Obiettivo del progetto è stato sensibilizzare alunni e famiglie per ridurre lo spreco a scuola e nell'ambiente domestico. Gli alunni durante la mensa avevano il ruolo attivo di osservatori per il monitoraggio degli avanzi e la successiva elaborazione di statistiche sugli sprechi e sugli indici di gradimento degli alimenti proposti. In collaborazione con il Comune di Fermo gli alunni hanno visitato l'eco centro e la discarica comunale sensibilizzandosi sul tema del riciclo. Inoltre, l'offerta formativa dell'Istituto si completa con il progetto CAI, svolto in collaborazione con il Club Alpino Italiano, percorso di conoscenza scientifica e storico culturale attraverso l'esplorazione e la sperimentazione sul campo. Infine, attraverso il Progetto Sport l'Istituto favorisce la conoscenza e l'orientamento verso la pratica sportiva.

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 progetto è pensato per il coinvolgimento degli alunni con difficoltà sociale, culturale o negli apprendimenti, grazie ad un impianto metodologico attivo e sperimentale che permette l'accesso di tutti i soggetti. Le attività proposte sono facilmente realizzabili e per gli alunni con maggior disagio le azioni verranno adattate alle loro possibilità di comunicazione ed azione. Alcune forme di disagio psicologico si manifestano nel comportamento alimentare (es. le sindromi autistiche) con una selettività alimentare che scarta alcuni alimenti del progetto: verdura, legumi. Aiutare i bambini selettivi ad avvicinarsi a questi cibi rappresenta una promozione del benessere non solo fisico, ma anche di natura psicologica. Il cibo è per sua natura inclusivo, e ciò è ancor più vero per un alimento "povero", come i legumi, che può essere presente sulle tavole di tutti i bambini al di là delle differenze economiche, culturali e sociali. Alcuni genitori avranno la possibilità di andare a scuola a raccontare agli altri bambini la loro cultura alimentare.



Impatto e sostenibilità

Indicare, ad esempio, in che modo saranno valutati gli impatti previsti sui destinatari, sulla comunità scolastica e sul territorio; quali strumenti saranno adottati per rilevare il punto di vista di tutti i partecipanti sullo svolgimento e sugli esiti del progetto; come si prevede di osservare il contributo del progetto alla maturazione delle competenze, quali collegamenti ha il progetto con la ricerca educativa.

Il progetto interviene in modo significativo nei moduli previsti dall'Azione 10.2.5 per lo sviluppo delle competenze trasversali. Gli impatti previsti sugli alunni e sull'intero territorio sono elevati. Il progetto si articola infatti in una gamma di azioni di ampio respiro, che spaziano dagli interventi in classe e in mensa alle attività educative extra-scolastiche alle visite didattiche. Gli strumenti che saranno adottati per rilevare il punto di vista dei partecipanti includono interviste, diari, raccolta di informazioni che verranno trasformate in narrazione, valutazione del gradimento dei cibi considerati "difficili". Gli alunni saranno stimolati a partecipare in modo attivo allo sviluppo delle azioni progettuali, producendo specifici output, sarà quindi possibile monitorare il contributo del progetto alla maturazione delle competenze trasversali, in particolare per quanto riguarda i corretti stili di vita, l'educazione alimentare, ambientale e motoria, il rispetto delle diversità e la cittadinanza attiva. Lo svolgimento di attività laboratoriali e le visite alle realtà del territorio rendono il progetto a forte valenza didattica, inserendolo nelle linee più innovative della ricerca educativa, improntate all'interattività e al concetto della "flipped classroom", dove gli alunni diventano coprotagonisti delle azioni educative.

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).

Il progetto presta grande attenzione alle attività di comunicazione e di trasferimento delle conoscenze, atte a massimizzare la scalabilità e la replicabilità dell'intervento sull'intero territorio nazionale. Verrà sviluppata una campagna di promozione e sensibilizzazione con individuazione dei format più adatti per la diffusione delle finalità del progetto: materiali da diffondere in digitale; formati di stampa facilmente divulgativi, esplicativi e riepilogativi; definizione e gestione di mailing list suddivise per categorie al fine di coinvolgere gli attori economici e sociali delle località coinvolte; presentazione alla stampa dell'intervento e produzione di comunicati stampa e articoli in itinere e a conclusione del progetto; redazione di un documento di best practice incentrato sul modello educativo da distribuire a tutti gli stakeholder durante un evento dedicato, per favorire la diffusione e la replicabilità del progetto; messa a punto di linee guida per introdurre nel modo più efficace i cibi interessati dal progetto nella programmazione delle mense; definizione di menu innovativi e sostenibili a base di legumi, verdure e pesce freschi locali, con ricette e preparazioni messe a punto durante l'intervento; documentazione relativa al gradimento dei piatti proposti; diari, racconti, elaborati, disegni, rappresentazioni grafiche ed altre espressioni artistico-creative realizzate dagli alunni durante il percorso educativo; kit didattici.



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
Colazione sana a scuola	20/27	http://www.iscfracassetticapodarco.gov.it/POF-PROGETTI/PTOF-2016-2019-ALLEGATO-A-PROGETTI.pdf
Educazione ambientale (progetto Eco-School)	19/27	http://www.iscfracassetticapodarco.gov.it/POF-PROGETTI/PTOF-2016-2019-ALLEGATO-A-PROGETTI.pdf
Progetto orto	20/27	http://www.iscfracassetticapodarco.gov.it/POF-PROGETTI/PTOF-2016-2019-ALLEGATO-A-PROGETTI.pdf
Progetto sport	18/27	http://www.iscfracassetticapodarco.gov.it/POF-PROGETTI/PTOF-2016-2019-ALLEGATO-A-PROGETTI.pdf
progetto CAI	19/27	http://www.iscfracassetticapodarco.gov.it/POF-PROGETTI/PTOF-2016-2019-ALLEGATO-A-PROGETTI.pdf

Sezione: Coinvolgimento altri soggetti

Elenco collaborazioni con attori del territorio

Oggetto della collaborazione	N. soggetti	Soggetti coinvolti	Tipo accordo	Num. Pr protocollo	Data Protocollo	All ego to
Incontro di presentazione dei prodotti del territorio e della coltivazione secondo il metodo biologico, uscita presso azienda zootecnica e presso azienda agricola	2	AIAB MARCHE AIAB MARCHE SENA NOVA	Dichiarazione di intenti	5860	07/06/2017	Si
Laboratorio di educazione ambientali	1	SENA NOVA	Dichiarazione di intenti	5862	07/06/2017	Si
Lezioni di educazione civica. Partecipazione consiglio comunale	1	Comune di Fermo	Dichiarazione di intenti	5845	07/06/2017	Si
Incontri di formazione / informazione attività sportiva all'aria aperta, prove pratiche di kayak, passeggiata con kayak	1	KAYAK PICENUM	Dichiarazione di intenti	5861	07/06/2017	Si

Collaborazioni con altre scuole

Nessuna collaborazione inserita.

Tipologie Strutture Ospitanti Estere



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

Sezione: Riepilogo Moduli

Riepilogo moduli

Modulo	Costo totale
Alla scoperta del territorio attraverso i cibi della tradizione locale	€ 5.682,00
Alla scoperta del territorio attraverso i cibi della tradizione locale e interculturale	€ 5.682,00
TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 11.364,00

Sezione: Moduli

Elenco dei moduli

Modulo: Educazione ambientale

Titolo: Alla scoperta del territorio attraverso i cibi della tradizione locale

Dettagli modulo

Titolo modulo	Alla scoperta del territorio attraverso i cibi della tradizione locale
Descrizione modulo	<p>Il modulo è rivolto ai bambini delle classi quarta e terza intende perseguire le finalità di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - educare i bambini a una corretta alimentazione, arricchita anche con quei cibi caratteristici del territorio ma spesso rifiutati dai bambini - educare a uno stile di vita sano e rispettoso dell'ambiente e delle diversità - incentivare la lotta all'obesità infantile - incentivare lo svolgimento di attività all'aria aperta <p>Le attività principali saranno quelle di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - conoscenza degli alimenti della tradizione locale attraverso la quale i bambini conosceranno anche il territorio, - conoscenza delle tecniche di produzione meno impattanti, - visita di aziende agricole biologiche <p>La metodologia attuata sarà quella della esplorazione diretta del territorio e la costruzione della conoscenza da parte dei bambini stessi attraverso la scoperta. Inoltre, vista la forte incidenza di bambini stranieri nelle scuole coinvolte, saranno esplorate le radici culturali non solo del territorio locale, ma anche di altri paesi.</p> <p>Attraverso questionari, compiti autentici, schede di osservazione saranno verificati e valutati i risultati attesi.</p>
Data inizio prevista	02/10/2017
Data fine prevista	29/06/2019
Tipo Modulo	Educazione ambientale
Sedi dove è previsto il modulo	APEE841025
Numero destinatari	20 Allievi (Primaria primo ciclo)
Numero ore	30



Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Alla scoperta del territorio attraverso i cibi della tradizione locale

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: Alla scoperta del territorio attraverso i cibi della tradizione locale e interculturale

Dettagli modulo

Titolo modulo	Alla scoperta del territorio attraverso i cibi della tradizione locale e interculturale
Descrizione modulo	<p>Il modulo è rivolto ai bambini delle classi quarta e terza intende perseguire le finalità di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - educare i bambini a una corretta alimentazione, arricchita anche con quei cibi caratteristici del territorio ma spesso rifiutati dai bambini - educare a uno stile di vita sano e rispettoso dell'ambiente e delle diversità - incentivare la lotta all'obesità infantile - incentivare lo svolgimento di attività all'aria aperta <p>Le attività principali saranno quelle di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - conoscenza degli alimenti della tradizione locale attraverso la quale i bambini conosceranno anche il territorio, - conoscenza delle tecniche di produzione meno impattanti, - visita di aziende agricole biologiche <p>La metodologia attuata sarà quella della esplorazione diretta del territorio e la costruzione della conoscenza da parte dei bambini stessi attraverso la scoperta. Inoltre, vista la forte incidenza di bambini stranieri nelle scuole coinvolte, saranno esplorate le radici culturali non solo del territorio locale, ma anche di altri paesi.</p> <p>Attraverso questionari, compiti autentici, schede di osservazione saranno verificati e valutati i risultati attesi.</p>
Data inizio prevista	02/10/2017
Data fine prevista	29/06/2019
Tipo Modulo	Educazione ambientale
Sedi dove è previsto il modulo	APEE841014
Numero destinatari	20 Allievi (Primaria primo ciclo)
Numero ore	30



Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Alla scoperta del territorio attraverso i cibi della tradizione locale e interculturale

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 €



Azione 10.2.5 - Riepilogo candidatura

Sezione: Riepilogo

Avviso	3340 del 23/03/2017 - FSE - Competenze di cittadinanza globale(Piano 986792)
Importo totale richiesto	€ 11.364,00
Massimale avviso	€ 30.000,00
Num. Prot. Delibera collegio docenti	25/2017
Data Delibera collegio docenti	15/05/2017
Num. Prot. Delibera consiglio d'istituto	65/2017
Data Delibera consiglio d'istituto	30/05/2017
Data e ora inoltro	09/06/2017 16:07:50
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 ambientale: <u>Alla scoperta del territorio attraverso i cibi della tradizione locale</u>	€ 5.682,00	
10.2.5A - Competenze trasversali	Educazione ambientale: <u>Alla scoperta del territorio attraverso i cibi della tradizione locale e interculturale</u>	€ 5.682,00	
	Totale Progetto "Ti invito a mangiare nella mia scuola"	€ 11.364,00	
	TOTALE CANDIDATURA	€ 11.364,00	€ 30.000,00