



All'Albo Pretorio dell'Istituto  
Al sito web dell'Istituto  
Agli atti

**OGGETTO: Procedura di selezione degli allievi.**

*Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020. Avviso Prot. AOODGEFID/3340 del 23/03/2017 “Potenziamento delle competenze di cittadinanza globale”. Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo Specifico 10.2 Miglioramento delle competenze chiave degli allievi - Azione 10.2.5 Azioni volte allo sviluppo delle competenze trasversali Sottoazione 10.2.5.A Competenze trasversali.*

**Codice 10.2.5A-FSEPON-LA-2018-301**

**CUP H17I17000840007**

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

- Visto** l’Avviso MIUR Prot. AOODGEFID/3340 del 23/03/2017 per la presentazione delle proposte relative “**Potenziamento delle competenze di cittadinanza globale**”. Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo Specifico 10.2 Miglioramento delle competenze chiave degli allievi - Azione 10.2.5 Azioni volte allo sviluppo delle competenze trasversali Sottoazione 10.2.5.A Competenze trasversali.
- Vista** la graduatoria approvata con provvedimento del Dirigente dell’Autorità di Gestione prot. AOODGEFID\19600 del 14 giugno 2018;
- Vista** la nota MIUR - Autorità di gestione prot. AOODGEFID-23577 del 23/07/2018 che rappresenta la formale autorizzazione del progetto e impegno di spesa e relativo finanziamento del progetto predisposto da questa istituzione scolastica identificato con il codice 10.2.5A-FSEPON-LA-2018-301;
- Viste** le note dell’Autorità di gestione 2007/13 relative all’organizzazione e gestione dei progetti PON FSE;

**Sedi scolastiche e convittuali**

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 – 02100 Rieti  
Centralino: 0746 201113  
Succursale: Via Salaria, 1 – 02100 Rieti  
Convitto: Via Salaria per Roma, – 02100 Rieti  
Tel0746- 296862

[www.alberghierorieti.it](http://www.alberghierorieti.it)  
[rirh010007@istruzione.it](mailto:rirh010007@istruzione.it)  
[rirh010007@pec.istruzione.it](mailto:rirh010007@pec.istruzione.it)  
C.F. 80008130579



UNIONE EUROPEA

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 scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per l'istruzione e per l'innovazione digitale  
Ufficio IV

MIUR

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



*Ministero dell'Istruzione  
dell'Università e della Ricerca*

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"Ranieri Antonelli Costaggini"

- Visti** i Regolamenti UE e tutta la normativa di riferimento per la realizzazione del suddetto progetto;
- Viste** le indicazioni del MIUR per la realizzazione degli interventi;
- Preso atto** che per la realizzazione dei Moduli del percorso formativo occorre selezionare i corsisti alunni delle classi terze e quarte;
- Vista** la Determina Dirigenziale prot. 1565 del 28/01/2019 di Avvio della presente procedura di selezione;
- Viste** le note MIUR prot. n. 35916 del 21.09.2017 e prot. n. 36391 del 10.10.2017 recanti istruzioni per l'acquisizione della scheda anagrafica studente e l'autorizzazione al consenso dei dati personali;

### RENDE NOTO

che sono aperti i termini per l'individuazione degli allievi dell'Istituto IPSSEOA "Costaggini" con conoscenze e competenze coerenti con quanto richiesto dal progetto.

#### Art. 1 - Interventi formativi

I percorsi formativi da attivare sono i seguenti:

Titolo modulo	Monte ore interventi	destinatari
Educazione ambientale: QUALITA' ORGANOLETTICA E PRODOTTI LOCALI	30 ore	n. 25 alunni (secondo ciclo)
Educazione alimentare, cibo e territorio: ERBE DI CAMPO, AROMATICHE E PRODOTTI DEL TERRITORIO	30 ore	n. 25 alunni (secondo ciclo)
Educazione alimentare, cibo e territorio: SPRECHI ALIMENTARI	30 ore	n. 25 alunni (secondo ciclo)

#### Art. 2 - Descrizione Progetto e Moduli

##### DESCRIZIONE

Il progetto si pone l'obiettivo di sensibilizzare gli studenti e le loro famiglie alla conoscenza ed alla messa in pratica di azioni mirate alla idea di sostenibilità in campo agro alimentare, con particolare riguardo alla corretta comprensione dei parametri per la valutazione della qualità igienico-sanitaria ed organolettica degli alimenti e all'uso

##### Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 – 02100 Rieti  
Centralino: 0746 201113  
Succursale: Via Salaria, 1 – 02100 Rieti  
Convitto: Via Salaria per Roma, – 02100 Rieti  
Tel 0746- 296862

[www.alberghierorieti.it](http://www.alberghierorieti.it)  
[rirh010007@istruzione.it](mailto:rirh010007@istruzione.it)  
[rirh010007@pec.istruzione.it](mailto:rirh010007@pec.istruzione.it)  
C.F. 80008130579



UNIONE EUROPEA

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  
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per  
l'istruzione e per l'innovazione digitale  
Ufficio IV

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



*Ministero dell'Istruzione  
dell'Università e della Ricerca*

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"Ranieri Antonelli Costaggini"

di accorgimenti per la riduzione dello spreco alimentare, obiettivi indispensabili per il potenziamento delle competenze di cittadinanza globale.

La riduzione dello spreco alimentare, pensato sia come recupero delle eccedenze sia come promozione di azioni finalizzate ad eliminarle, offre la possibilità di guidare gli studenti a riflettere sui nostri modelli di produzione e consumo, troppo spesso incentrati su un eccessivo sfruttamento delle risorse ambientali. Guidare gli alunni a maturare la convinzione dell'importanza di modelli di sviluppo sostenibili e più attenti alla qualità, con particolare attenzione alle filiere corte ed ai problemi collegati allo spreco alimentare, è un ottimo punto di partenza per contrastarne gli effetti negativi.

La scuola, per la sua valenza educativa, può diventare strumento privilegiato di sensibilizzazione ai suddetti temi, servendosi di moderne tecnologie, lezioni, visite tecniche ed incontri con esperti del settore.

Le azioni e i moduli del presente progetto avranno un focus speciale per i ragazzi con bisogni educativi speciali che rappresentano il 12 % della popolazione didattica del nostro istituto, verranno previste azioni professionalizzanti e pratiche che stimoleranno la loro curiosità e favoriranno l'inclusività per garantire e facilitare il successo formativo.

### **1° modulo - ERBE DI CAMPO, AROMATICHE E PRODOTTI DEL TERRITORIO**

Il modulo si prefigge l'intento di far conoscere agli studenti mediante lezioni mirate le essenze selvatiche, aromatiche e officinali da poter utilizzare in campo gastronomico nell'ottica di una cucina senza sprechi e con utilizzo di prodotti offerti naturalmente dal territorio recuperando non solo i materiali ma anche le tradizioni culturali enogastronomiche. A tal fine verranno effettuate delle visite tecniche presso la Riserva Cervia e Navegna e la Riserva Laghi Lungo e Ripasottile con personale esperto. Per favorire l'aspetto pratico del progetto è prevista la costruzione di una serra non condizionata per la produzione di essenze aromatiche che verranno utilizzate in occasione della realizzazione dei menù a tema. Tali menù elaborati nei nostri laboratori saranno incentrati anche sul recupero delle eccedenze alimentari. Una volta formati gli studenti si approfondiranno con ricerche specifiche le realtà enogastronomiche locali nell'ottica di proporre l'iniziativa "il Costaggini adotta un PAT".

### **2° modulo - SPRECHI ALIMENTARI**

Il modulo si propone di trattare con profondità le problematiche relative allo spreco di cibo sia a monte della filiera agroalimentare (FOOD LOSSES) sia durante le trasformazioni industriali (FOOD WASTE), il recupero delle eccedenze e la conoscenza delle possibilità alternative in campo produttivo.

Verrà effettuata una lezione- seminario teorica tenuta da esperti del settore, al fine di sensibilizzare gli studenti al tema. Successivamente è prevista una visita tecnica guidata ad una azienda all'avanguardia nel settore idroponico della nostra provincia e sopralluoghi mirati per osservare eventuali sprechi nelle principali attività commerciali

#### **Sedi scolastiche e convittuali**

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 – 02100 Rieti

Centralino: 0746 201113

Succursale: Via Salaria, 1 – 02100 Rieti

Convitto: Via Salaria per Roma, – 02100 Rieti

Tel 0746- 296862

[www.alberghierorietai.it](http://www.alberghierorietai.it)

[rirh010007@istruzione.it](mailto:rirh010007@istruzione.it)

[rirh010007@pec.istruzione.it](mailto:rirh010007@pec.istruzione.it)

C.F. 80008130579



UNIONE EUROPEA

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  
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per  
l'istruzione e per l'innovazione digitale  
Ufficio IV

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



Ministero dell'Istruzione  
dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"Ranieri Antonelli Costaggini"

cittadine per valutarne la gestione. Una volta acquisite le conoscenze teoriche gli studenti si confronteranno con un caso reale, somministrando ed analizzando questionari appositamente elaborati, proponendo soluzioni contro lo spreco presente nella mensa del convitto della scuola.

Gli studenti saranno quindi chiamati ad elaborare menu:

- Utilizzando le eccedenze provenienti dalle realtà commerciali cittadine
- Recuperando, in corrispondenza delle feste tradizionali i cibi in eccesso (pandoro, colomba, pane raffermo ecc.)
- Recuperando le eccedenze delle cucine

### 3° modulo - QUALITA' ORGANOLETTICA E PRODOTTI LOCALI

Promozione dei prodotti locali con particolare riferimento all'olio d'oliva mediante la formazione degli studenti relativamente alla conoscenza del territorio e delle metodologie operative per l'analisi organolettica dei cibi.

Sono previste visite tecniche a frantoi locali e lezioni frontali con esperti del settore ponendo particolare attenzione alla pratica operativa dell'assaggio e relativa valutazione organolettica del prodotto. Verranno creati appositi panel test con analisi dei risultati i termini qualitativi. Ciò permetterà allo studente di conoscere da una parte le eccellenze del nostro territorio e dall'altra di rapportarle con gli aspetti organolettici e qualitativi, nonché sugli aspetti salutari.

Il modulo si propone di favorire e potenziare le competenze professionali in un'ottica più ampia mediante la formazione tecnica e professionale degli studenti che poi diventeranno loro stessi formatori degli adulti rappresentati sia dai propri familiari sia dai frequentanti dell'università delle Terza Età UNITRE (che ha sede nel nostro istituto).

#### Art. 3 - Periodo di svolgimento

Dal mese di gennaio al mese di giugno 2019.

#### Art. 4 - Sede di svolgimento

Sede centrale dell'IPSSEOA "Costaggini" in via dei Salici n. 62

#### Art. 5 - Requisiti d'accesso

Il progetto è rivolto agli studenti delle terze e quarte, iscritti e frequentanti nell'A.S. 2018/19.

#### Art. 6 - Criteri di selezione

La selezione delle domande avverrà con i seguenti criteri:

#### Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 – 02100 Rieti

Centralino: 0746 201113

Succursale: Via Salaria, 1 – 02100 Rieti

Convitto: Via Salaria per Roma, – 02100 Rieti

Tel 0746- 296862

[www.alberghierorietai.it](http://www.alberghierorietai.it)

[rirh010007@istruzione.it](mailto:rirh010007@istruzione.it)

[rirh010007@pec.istruzione.it](mailto:rirh010007@pec.istruzione.it)

C.F. 80008130579



UNIONE EUROPEA

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  
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per  
l'istruzione e per l'innovazione digitale  
Ufficio IV

MIUR

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



Ministero dell'Istruzione  
dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"Ranieri Antonelli Costaggini"

	CRITERIO	Punti	Punteggio max
1	<b>Valutazione delle discipline di area professionale</b>  Lab. cucina/sala/ ricevimento	1 punto media del 6 2 punti media del 7 3 punti media dell'8/9/10	3
	Scienze e cultura dell'alimentazione	1 punto media del 6 e del 7 2 punti media dell'8/9/10	
2	<b>Media complessiva dei voti (da pagella primo trimestre)</b>	0 punti presenza di debiti 1 punto media del 6 e del 7 2 punti media maggiore del 7	2
3	<b>Valutazione complessiva del curriculum personale</b> Partecipazione a progetti d'istituto (diversi da quelli di cui al punto 8)	0,5 punti per attività svolta per partecipazione a progetti d'istituto e/o in coerenza con gli argomenti del PON	2
4	<b>Competenze linguistiche – inglese (da pagella primo trimestre)</b>	Voto maggiore del 7	1
5	<b>Competenze informatiche di base</b>	Presenza di certificazione	2
6	<b>Puntualità e rispetto delle regole (da pagella primo trimestre)</b>	1 punto voto 8 2 punti voto 9 3 punti voto 10	3
7	<b>Capacità espositive ed empatiche:</b> Ruoli di rappresentanza negli organi collegiali (di classe/istituto) e /o partecipazione ad attività extrascolastiche	0,5 ad attività documentata.	2
8	<b>Test motivazionale sulla sensibilità ambientale e territoriale</b> (Partecipazione a progetti e/o attività a carattere ambientale e territoriale)	1 punto ad attività	3
9	<b>Colloquio orale</b>		10

### Art. 7 - Modalità e termini di presentazione delle domande

Le studentesse e gli studenti interessati potranno presentare domanda di partecipazione, entro e non oltre le **ore 14.00 del 04/02/2019** con consegna a mano all'ufficio protocollo della scuola inserendo come oggetto "Istanza di partecipazione al percorso formativo PON FSE- **Cittadinanza globale**", utilizzando il modello allegato "A".

#### Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 – 02100 Rieti  
Centralino: 0746 201113  
Succursale: Via Salaria, 1 – 02100 Rieti  
Convitto: Via Salaria per Roma, – 02100 Rieti  
Tel0746- 296862

[www.alberghierorietai.it](http://www.alberghierorietai.it)  
[rirh010007@istruzione.it](mailto:rirh010007@istruzione.it)  
[rirh010007@pec.istruzione.it](mailto:rirh010007@pec.istruzione.it)  
C.F. 80008130579



UNIONE EUROPEA

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  
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per  
l'istruzione e per l'innovazione digitale  
Ufficio IV

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



*Ministero dell'Istruzione  
dell'Università e della Ricerca*

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"Ranieri Antonelli Costaggini"

La domanda dovrà essere sottoscritta dai titolari della responsabilità genitoriale, accompagnata da copia del loro documento di riconoscimento.

Alla domanda dovranno essere allegati

- Scheda anagrafica studente e consenso trattamento dati (**obbligatoria per i PON 2014-2020**)

### **Art. 8 - Inammissibilità**

Costituiscono motivi di esclusione

- la mancanza dei requisiti di ammissione di cui all'art. 3 del presente avviso

-la trasmissione di candidatura in modalità differente da quanto prescritto dall'art. 7 del presente avviso

-le domande prive di firma o presentate fuori termine.

### **Art. 9 - Formulazione graduatorie**

Un'apposita Commissione presieduta dal Dirigente scolastico, valutati i requisiti di accesso e le clausole di esclusione, procederà a stilare le graduatorie di merito.

Le graduatorie pubblicate sul sito [www.alberghierorieti.it](http://www.alberghierorieti.it), avranno valore di notifica agli interessati che potranno inoltrare reclamo al Dirigente scolastico della scuola entro 5 giorni dalla data di pubblicazione. Successivamente, la scuola provvederà ad informare gli allievi collocati in posizione utile nella graduatoria di merito per l'inserimento come discente nei percorsi formativi da attivare.

### **Art. 10 - Frequenza**

La frequenza al corso è obbligatoria. Sono ammesse assenze fino ad un massimo del 25% delle ore previste dal modulo (es. su 60 ore di attività formativa possono essere effettuate fino a un massimo di 15 ore di assenza).

### **Art. 11 - Verifica finale e certificazione**

Alla fine del percorso gli alunni riceveranno un attestato delle competenze acquisite spendibile nel mondo del lavoro.

### **Art. 12 - Ricadute didattiche, credito formativo, rilevanza ai fini scrutinali**

A conclusione di ciascun modulo, i risultati conseguiti verranno certificati e trasferiti nelle valutazioni curricolari delle studentesse e degli studenti e saranno riconosciuti ai fini dell'attribuzione del credito formativo in occasione degli scrutini di fine anno.

#### **Sedi scolastiche e convittuali**

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 – 02100 Rieti

Centralino: 0746 201113

Succursale: Via Salaria, 1 – 02100 Rieti

Convitto: Via Salaria per Roma, – 02100 Rieti

Tel 0746- 296862

[www.alberghierorieti.it](http://www.alberghierorieti.it)

[rirh010007@istruzione.it](mailto:rirh010007@istruzione.it)

[rirh010007@pec.istruzione.it](mailto:rirh010007@pec.istruzione.it)

C.F. 80008130579



UNIONE EUROPEA

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  
scolastica, per la gestione dei fondi strutturali per  
l'istruzione e per l'innovazione digitale  
Ufficio IV

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



Ministero dell'Istruzione  
dell'Università e della Ricerca

UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
"Ranieri Antonelli Costaggini"

### Art. 13 - Trattamento dei dati, obblighi di riservatezza

I dati dei quali l'Istituto entrerà in possesso a seguito dell'avviso interno saranno trattati nel rispetto del D.Lgs.n. 196/2003 e successive modifiche e integrazioni. La controparte si obbliga a comunicare tempestivamente eventuali variazioni dei dati anagrafici e fiscali dichiarati. Nell'istanza di partecipazione gli interessati dovranno sottoscrivere l'informativa ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs.n. 196/2003 ed esprimere il loro consenso al trattamento ed alla comunicazione dei propri dati personali, nei limiti, per le finalità e la durata necessari per gli adempimenti connessi al rapporto di lavoro di cui all'oggetto. Ai sensi del D.Lgs.196/2003 i dati personali forniti dagli aspiranti saranno raccolti presso l'Istituto per le finalità strettamente connesse alla sola gestione della selezione. I medesimi dati potranno essere comunicati unicamente alle amministrazioni pubbliche direttamente interessate a controllare lo svolgimento della selezione o a verificare la posizione giuridico-economica dell'aspirante. Gli interessati godono dei diritti di cui al citato D.Lgs. 196/2003. Ai sensi del D. Lgs.vo 196/03 del DM 305/06, i dati conferiti saranno utilizzati esclusivamente nell'ambito e per i fini istituzionali propri della Pubblica Amministrazione.

### Art. 14 - Pubblicizzazione e diffusione

Il presente provvedimento viene pubblicato sul sito internet dell'Istituto <http://www.alberghiero.it> all'Albo pretorio on line e nella sezione "Amministrazione trasparente", sottosezione "Bandi e Contratti", ai sensi dell'art. 37 del decreto legislativo 14 marzo 2013 n. 33 avente per oggetto il riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni.

### Art. 15 - Responsabile del procedimento

Ai sensi di quanto disposto dall'articolo 5 della legge 7 Agosto 1990, n. 241, e successive modificazioni, il responsabile unico del procedimento di cui al presente Avviso di selezione è il Dirigente Scolastico Alessandra Onofri.

Il Dirigente Scolastico  
Alessandra Onofri\*

*\* Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa*

Allegati:

- domanda di partecipazione (Allegato A)
- Scheda anagrafica studente e consenso trattamento dati

#### Sedi scolastiche e convittuali

Sede Centrale Istituto: Via dei Salici, 62 – 02100 Rieti  
Centralino: 0746 201113  
Succursale: Via Salaria, 1 – 02100 Rieti  
Convitto: Via Salaria per Roma, – 02100 Rieti  
Tel0746- 296862

[www.alberghieroriети.it](http://www.alberghieroriети.it)  
[rirh010007@istruzione.it](mailto:rirh010007@istruzione.it)  
[rirh010007@pec.istruzione.it](mailto:rirh010007@pec.istruzione.it)  
C.F. 80008130579