

Verbale n. 1

OGGETTO: Avviso prot. 15100 del 02/11/2018 , per l'individuazione di Esperto, tutor e figura aggiuntiva "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. Autorizzazione progetto codice 10.2.5A-FSEPON-LA-2018-301

Il giorno 08/01/2019 alle ore 14:30, presso gli uffici della sede centrale dell'istituto, in via dei Salici n. 62, si è riunita la Commissione nominata con nota prot. 164 del 07/01/2019 per esaminare le candidature relative al bando "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. Autorizzazione progetto codice 10.2.5A-FSEPON-LA-2018-301 prot. 15100 del 02/11/2018 , per l'individuazione di Esperto, tutor e figura aggiuntiva da impiegare nella realizzazione dei singoli moduli del progetto codice 10.2.2 -FSEPON -LA-2017-206 - Potenziamento delle Competenze di base - sottoazione 10.2.2A, rivolto al personale interno in servizio presso l'IPSSEOA "Costaggini" e a personale esterno.

La Commissione è composta da :

Prof.ssa Emili Patrizia PRESIDENTE

Prof.ssa Vocca Vera COMPONENTE

Prof.ssa Inches Rossella SEGRETARIO

La commissione analizza gli articoli n. 1 e n. 4 del bando, dai quali si evince che gli interventi previsti riguardano 3 moduli, suddivisi in blocchi tematici, per i quali sono richiesti titoli di accesso, come di seguito riepilogato:

#### **1° Modulo -**

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 in 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)

**Titolo di ammissione richiesto per esperto:** Diploma di laurea coerente con l'area d'intervento. Uso delle tic. Conoscenza norme sicurezza in ambiti scolastici e HACCP (da documentare)

**Titolo di ammissione richiesto per tutor:** Diploma di istruzione secondaria superiore coerente con area d'intervento o Laurea coerente .Uso delle tic. Conoscenza norme sicurezza ambiti scolastici e HACCP (da documentare)

**Titolo di ammissione richiesto per figura aggiuntiva:** Diploma di istruzione secondaria superiore coerente con area d'intervento o Laurea coerente .Uso delle tic .Conoscenza norme sicurezza ambiti scolastici e HACCP (da documentare)

#### **2° 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".

**Titolo di ammissione richiesto per esperto:** Diploma di laurea coerente con l'area d'intervento. Uso delle tic. Conoscenza norme sicurezza in ambiti scolastici e HACCP (da documentare)

**Titolo di ammissione richiesto per tutor:** Diploma di istruzione secondaria superiore coerente con area d'intervento o Laurea coerente. Uso delle tic. Conoscenza norme sicurezza ambiti scolastici e HACCP (da documentare)

**Titolo di ammissione richiesto per figura aggiuntiva:** Diploma di istruzione secondaria superiore coerente con area d'intervento o Laurea coerente. Uso delle tic. Conoscenza norme sicurezza ambiti scolastici e HACCP (da documentare)

### **3° 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 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

**Titolo di ammissione richiesto per esperto:** Diploma di laurea coerente con l'area d'intervento. Uso delle tic. Conoscenza norme sicurezza in ambiti scolastici e HACCP (da documentare)

**Titolo di ammissione richiesto per tutor:** Diploma di istruzione secondaria superiore coerente con area d'intervento o Laurea coerente. Uso delle tic. Conoscenza norme sicurezza ambiti scolastici e HACCP (da documentare)

**Titolo di ammissione richiesto per figura aggiuntiva:** Diploma di istruzione secondaria superiore coerente con area d'intervento o Laurea coerente. Uso delle tic. Conoscenza norme sicurezza ambiti scolastici e HACCP (da documentare).

Risultano pervenuti n.5 plichi entro il termine stabilito nell'art. n. 5 del bando, ovvero per il personale interno del Costaggini entro le ore 17,00 di martedì 17 dicembre 2018 e per il personale esterno entro le ore 17,00 di giovedì 27 dicembre 2018

La Commissione, verificata l'integrità delle buste, procede all'apertura delle stesse, secondo l'ordine di arrivo.

1. Ravaioli Fulvio
2. Boccacci Stefania
3. Piperno Isabella
4. Di Cesare Marco
5. Cardellini Daniele

La Commissione procede, quindi, all'analisi della documentazione presentata da ogni candidato e risultano valutabili n. 5 candidature riferite tutte a candidati interni.

La Commissione rileva che:

**Modulo 1 – QUALITA' ORGANOLETTICA E PRODOTTI LOCALI**

- risulta pervenuta una sola domanda relativa alla figura dell'esperto da parte del Professor Ravaioli Fulvio
- risultano pervenute due domande per la figura di tutor da parte della Prof.ssa Boccacci Stefania e del Prof. Di Cesare Marco
- risulta pervenuta una sola domanda relativa alla figura aggiuntiva da parte della Prof.ssa Piperno Isabella

**Modulo 2 – ERBE DI CAMPO, AROMATICHE E PRODOTTI DEL TERRITORIO**

- risulta pervenuta una sola domanda relativa alla figura dell'esperto da parte del Professor Ravaioli Fulvio
- risultano pervenute due domande per la figura di tutor da parte della Prof.ssa Boccacci Stefania e del Prof. Di Cesare Marco
- risulta pervenuta una sola domanda relativa alla figura aggiuntiva da parte della Prof.ssa Boccacci Stefania

**Modulo 3 – SPRECHI ALIMENTARI**

- risulta pervenuta una sola domanda relativa alla figura dell'esperto da parte del Prof.ssa Piperno Isabella
- risultano pervenute due domande per la figura di tutor da parte della Prof.ssa Boccacci Stefania e del Prof. Di Cesare Marco
- risulta pervenuta una sola domanda relativa alla figura aggiuntiva da parte della Prof.ssa Boccacci Stefania

Si procede alla visione delle schede di autovalutazione dei candidati e, dopo la loro verifica secondo i criteri stabiliti nell'art. 7, all'attribuzione dei punteggi per i titoli culturali, titoli di servizio e certificazioni previsti dal bando.

In base ai punteggi attribuiti dalla Commissione, riportati nelle schede di valutazione in allegato al presente verbale, sono determinate le seguenti graduatorie:

**ESPERTO:**

**Candidati interni**

MODULI	GRADUATORIA	PUNTEGGIO
QUALITA' ORGANOLETTICA E PRODOTTI LOCALI	1. RAVAIOLI FULVIO	34
ERBE DI CAMPO, AROMATICHE E PRODOTTI DEL TERRITORIO	1. RAVAIOLI FULVIO	34
SPRECHI ALIMENTARI	1. PIPERNO ISABELLA	35

**TUTOR :****CANDIDATI INTERNI**

MODULI	GRADUATORIA	PUNTEGGIO
QUALITA' ORGANOLETTICA E PRODOTTI LOCALI	1. DI CESARE MARCO	22
	2. BOCCACCI STEFANIA	13
ERBE DI CAMPO, AROMATICHE E PRODOTTI DEL TERRITORIO	1. DI CESARE MARCO	22
	2. BOCCACCI STEFANIA	13
SPRECHI ALIMENTARI	1. CARDELLINI DANIELE	23
	2. BOCCACCI STEFANIA	13

**FIGURA AGGIUNTIVA :****CANDIDATI INTERNI**

MODULI	GRADUATORIA	PUNTEGGIO
QUALITA' ORGANOLETTICA E PRODOTTI LOCALI	1. PIPERNO ISABELLA	29
ERBE DI CAMPO, AROMATICHE E PRODOTTI DEL TERRITORIO	1. BOCCACCI STEFANIA	13
SPRECHI ALIMENTARI	1. BOCCACCI STEFANIA	13

La seduta è tolta alle ore 17:30.

LA COMMISSIONE

Emili Patrizia

Inches Rossella

Vocca Vera