



Candidatura N. 997135 3340 del 23/03/2017 - FSE - Competenze di cittadinanza globale

Sezione: Anagrafica scuola

Dati anagrafici

Denominazione	MARTIN LUTHER KING
Codice meccanografico	RMIC85300C
Tipo istituto	ISTITUTO COMPRENSIVO
Indirizzo	VIA DEGLI ORAFI,30
Provincia	RM
Comune	Roma
CAP	00133
Telefono	062023663
E-mail	RMIC85300C@istruzione.it
Sito web	www.icmlking.gov.it
Numero alunni	1130
Plessi	RMAA853019 - VIA DEGLI ORAFI, 30 RMEE85301E - NUOVA EUROPA RMMM85301D - KING



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 2. AMBIENTE DI APPRENDIMENTO Area 4. CONTINUITA E ORIENTAMENTO	Acquisizione del concetto di cittadinanza globale, aumento della conoscenza delle interconnessioni globali e della consapevolezza del rapporto tra scelte locali e sfide globali Potenziamento della dimensione esperenziale delle conoscenze e delle competenze attraverso attività pratiche, lavoro su casi reali e realizzazione di prodotti Potenziamento delle capacità relazionali e delle abilità comunicative/empatiche per interagire con persone con differenti opinioni e provenienti da culture diverse 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. 997135 sono stati inseriti i seguenti moduli:

Riepilogo moduli - 10.2.5A Competenze trasversali

Tipologia modulo	Titolo	Costo
Educazione alimentare, cibo e territorio	Dall'orto alla tavola (modulo 1)	€ 5.082,00
Educazione alimentare, cibo e territorio	Dall'orto alla tavola (modulo 2)	€ 5.082,00
Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport	Hand-ball	€ 5.082,00
Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport	Ben-essere con la pallavolo	€ 5.082,00
Civismo, rispetto delle diversità e cittadinanza attiva	Conoscere per divenire cittadini e consumatori consapevoli (modulo 1)	€ 5.082,00
Civismo, rispetto delle diversità e cittadinanza attiva	Conoscere per divenire cittadini e consumatori consapevoli (modulo 2)	€ 4.561,50
	TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 29.971,50



Articolazione della candidatura

10.2.5 - Competenze trasversali

10.2.5A - Competenze trasversali

Sezione: Progetto

Progetto: MENS SANA IN CORPORE SANO

<p>Descrizione progetto</p>	<p>Saranno attivati percorsi di educazione alimentare e di educazione motoria finalizzati a promuovere corretti stili di vita negli alunni, sin dalla prima classe di Scuola Primaria. Sarà privilegiata la dimensione esperienziale, attraverso proposte di orto-coltura, di condivisione attraverso la consumazione di prodotti autoctoni e stagionali, di lettura critica delle etichette, di attività ludico-motorie condotte all'aria aperta.</p> <p>Con gli alunni più grandi saranno promosse attività di food policy, anche in considerazione dell'elevato numero di classi a Tempo Pieno/Prolungato, che fruiscono della refezione scolastica.</p> <p>Si darà spazio ad incontri con istituzioni, associazioni ed enti del settore, che favoriscano l'acquisizione di una corretta consapevolezza riguardo le agro-mafie e la sofisticazione alimentare.</p> <p>La realizzazione del progetto consentirà inoltre un'efficace inclusione dei numerosi alunni immigrati, sia creando importanti occasioni di conoscenza reciproca degli aspetti culturali, tra cui quelli gastronomici, sia offrendo momenti di incontro nei corsi di attività motoria, che sarà possibile attivare.</p>

Sezione: Caratteristiche del Progetto



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 MARTIN LUTHER KING
(RMIC85300C)

Contesto di riferimento

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

L'Istituto insiste nella periferia sud-orientale di Roma, nel quartiere Giardinetti. Vi si osserva un'edilizia mista, con presenza di strutture abusive, poi risanate, di case popolari, ospitanti famiglie in condizioni di disagio economico o a rischio di emarginazione sociale. Il quartiere risulta privo di spazi ricreativo-culturali, con l'eccezione della Parrocchia e di alcune Associazioni culturali. La popolazione si caratterizza per un livello socio-culturale medio o medio-basso; le occupazioni più diffuse sono di tipo artigianale, impiegatizio, di bassa manovalanza. Le famiglie, in cui generalmente entrambi i genitori sono impegnati in attività lavorative per l'intera giornata, manifestano una forte esigenza del tempo pieno per i propri figli, soprattutto nella Scuola dell'Infanzia e Primaria. Si osserva in aumento l'esistenza di famiglie con unico genitore (separazioni, divorzi, ragazze madri). Tale modello familiare determina, quasi sempre, disagio nei figli, di cui la scuola deve occuparsi, per garantire un regolare processo di apprendimento. Nell'ultimo decennio il quartiere, di conseguenza la scuola, è stato interessato da un flusso migratorio di famiglie provenienti dall'Est europeo, prevalentemente Romania e Albania. Sono presenti anche gruppi extra-comunitari, provenienti dal mondo arabo, asiatico e sudamericano. Le classi, con oltre il 15% di immigrati, richiedono una maggiore flessibilità da parte della scuola per i contenuti e le modalità di intervento.



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.

OBIETTIVO GENERALE: Miglioramento delle competenze chiave degli alunni

OBIETTIVI SPECIFICI: 1. Acquisizione da parte degli alunni delle competenze di:

- a. acquistare consapevolmente i cibi, privilegiandone la provenienza a km/miglio 0, la stagionalità, la sostenibilità della relativa coltivazione;
- b. alimentarsi correttamente;
- b. perseguire corretti stili di vita, con l'inserimento di una costante attività fisica, idonea rispetto al tipo di attività lavorativa, per tutto il corso della vita;
- c. ridurre al minimo gli sprechi alimentari;
- d. disseminare le competenze acquisite in famiglia e nel territorio.

Le due aree tematiche sono una il complemento dell'altra, poiché un corretto stile di vita si fonda su corrette abitudini alimentari e su una costante attività motoria.

Il giovane adeguatamente formato nel proprio percorso scolastico diverrà un adulto in grado di esercitare una cittadinanza consapevole, sia nella realtà locale, sia in una dimensione globale, rappresentando così una 'ricchezza' per se stesso e per la società, in quanto porrà le basi necessarie per vivere sano, a lungo, in equilibrio psico-fisico con l'ambiente in cui esplicherà la propria esistenza.

Caratteristiche dei destinatari

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

L'esigenza di realizzare un progetto di educazione alimentare e motoria in senso lato scaturisce dal report registrato dai docenti, i quali in diversi momenti collegiali, esclusivi per il personale scolastico o estesi anche alla componente genitoriale, evidenziano abitudini alimentari non corrette per la maggior parte degli alunni. In particolare si osserva una diffusa tendenza all'iperalimentazione, soprattutto ad un eccessivo consumo di cibi e bevande ad elevato contenuto glucidico. Diversi alunni sono affetti da diabete di Tipo 1. E' frequente osservare bambini in sovrappeso o, in alcuni casi, obesi.

Le attività motorie sono in molti casi limitate a quelle previste nel curriculum scolastico, sicuramente insufficienti soprattutto nella Scuola Primaria, in cui la disponibilità di un'unica palestra consente alle classi una sola ora settimanale di attività motoria, ad eccezione di quelle aderenti al progetto ministeriale di alfabetizzazione motoria. Da questionari condotti dai docenti di scienze e di ed. motoria risulta che, anche nelle ore libere dallo studio, i giovani studenti conducono una vita sedentaria, privilegiando giochi elettronici.

Per tali motivazioni il target del progetto è rappresentato prioritariamente dagli alunni di Scuola Primaria per l'orto-coltura e per corsi di hand-ball .

Gli alunni della Scuola Sec. saranno destinatari delle attività inerenti la food policy, il packaging, le agro-mafie, impatto ambientale e sostenibilità e il corso di pallavolo.

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 inerenti il progetto saranno svolte completamente in orario extra-curricolare, nei pomeriggi durante l'anno scolastico in continuità con l'orario curricolare delle lezioni dalle ore 14:00 alle ore 16:00 (per la Sc.Prim.), dalle ore 14:00 alle ore 16:00 (per la Sc.Sec.), talvolta di sabato mattina e nelle mattine che vanno dall'8 al 30 giugno.

La proposta sarà molto apprezzata dalle famiglie degli alunni sia per i temi trattati e le esperienze vissute dai bambini/ragazzi, sia per l'ampliamento del tempo scuola, talvolta ricercato in agenzie extra-scolastiche a pagamento.

Anche le iniziative rivolte ai genitori degli allievi dovranno essere collocate nel tardo pomeriggio, onde consentire una partecipazione più ampia possibile.

L'apertura della scuola sarà garantita, oltre l'orario scolastico, con il coinvolgimento dei collaboratori scolastici, che, svolgendo un orario eccedente quello di servizio, assicureranno l'opportuna vigilanza e pulizia dei locali, delle palestre, degli spazi esterni utilizzati.

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.

Nella realizzazione del progetto ci si avvarrà della collaborazione di esperti agronomi, chef (reperibili tra i genitori) e si solleciterà anche l'intervento di Enti istituzionali, quali la Direzione Investigativa Antimafia, i Nuclei Antisofisticazioni e Sanità dell'Arma dei Carabinieri, la ASL RM2, le Federazioni Sportive di settore, le Associazioni culturali del territorio, che, avendo già in altre occasioni offerto la propria competenza a favore della formazione degli alunni, continueranno a collaborare a titolo sia non oneroso, sia oneroso. La proposta di corsi sportivi sarà arricchita da una collaborazione a titolo non oneroso con la Parrocchia del quartiere, che metterà a disposizione gli spazi necessari per allenamenti e competizioni e con l' Ass. Stati Generali dell'Innovazione che partecipa al Partenariato con un Accordo, garantendo all'Istituto la collaborazione alle attività di monitoraggio dell'efficacia e dell'impatto degli interventi tramite l'osservatorio della "Rete delle scuole innovative" (SIDERA) e valorizzazione dell'esperienza anche tramite l'organizzazione di momenti di restituzione delle esperienze didattiche innovative attuate nel progetto sul territorio e a livello nazionale nell'ambito della "Rete delle scuole innovative". Si promuoverà anche la collaborazione con il VI Municipio delle Torri, che interverrà patrocinando un concorso per la valorizzazione degli alunni, che si distingueranno in una o più attività all'interno del 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 è innovativo, in quanto saranno utilizzate metodologie mirate alla promozione della didattica attiva ed esperienziale.

In ogni fase l'alunno sarà al centro dell'attività, muovendo dall'analisi del problema, proponendo, ciascuno individualmente all'interno del gruppo di lavoro, ipotesi risolutive, vagliando insieme al gruppo l'ipotesi ritenuta più idonea.

Si procederà a 'classi aperte' in parallelo ed in verticale, favorendo la *peer-education* o, rispettivamente, il *tutoring*. Saranno previsti anche incontri tra alunni dei diversi Ordini di Scuola, durante i quali gli uni esplicheranno agli altri le conoscenze e le competenze acquisite con le attività svolte.

Il docente o l'esperto sarà una guida nella pianificazione delle attività pratiche, durante la quale gli alunni dovranno aver chiarezza degli obiettivi da raggiungere, della tempistica delle azioni, delle strumentazioni/attrezzature necessarie, dei risultati attesi.

Il *Learning by doing and by creating* garantirà un apprendimento efficace e duraturo.



Coerenza con l'offerta formativa

Indicare, ad esempio, se il progetto ha connessioni con progetti già realizzati o in essere presso la scuola e, in particolare, se il progetto si pone in continuità con altri progetti finanziati con altre azioni del PON-FSE, PON-FESR, PNSD, Piano Nazionale Formazione.

Il progetto si pone in continuità con altre iniziative, cui l'istituto ha aderito.

Nello scorso anno scolastico, in collaborazione con la ASL RMB (ora confluita, insieme alla RMC, nella ASL RM2), la scuola ha partecipato al progetto 'SANO CHI SA', che, a sua volta, si poneva in continuità con il progetto 'OKKIO ALLA SALUTE', mirato alla promozione di corretti stili di vita nei ragazzi tredicenni, che ha visto l'I.C. 'M.L.KING' tra le scuole partecipanti.

L'allestimento di un 'orto' nell'ampia area esterna della Scuola Primaria si pone in continuità con un progetto attivato grazie alla collaborazione dei genitori, che, autofinanziandosi, hanno reso via via più vivibile il giardino scolastico e posto le basi per impiegare le grandi aiuole a terreno per colture di specie vegetali edule.

Le attività motorie si pongono in continuum con quanto proposto dai docenti di educazione motoria attraverso progetti di alfabetizzazione motoria o di attività complementari di educazione fisica.

Il progetto si pone inoltre in continuità con il PON-FSE per l'inclusione, con il PON-FSE per la cittadinanza e la creatività digitale (entrambi ancora in fase di valutazione), con il PON-FESR, con il quale sono state ampliate le infrastrutture tecnologiche dell'istituto, che garantiranno tutte quelle attività (diffusione, disseminazione, pubblicità, monitoraggi...) che necessitano di un idoneo supporto digitale.

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.

L'elevata incidenza di alunni immigrati di prima o seconda generazione (oltre il 15%) e di contesti familiari a rischio di emarginazione sociale induce a prevedere attività che, nella promozione delle competenze chiave, favoriscano la motivazione alla frequenza delle lezioni e alla partecipazione alle proposte didattiche verso gli alunni, che si trovino in condizione di disagio socio-culturale e/o che evidenzino difficoltà di apprendimento.

L'attività motoria o sportiva di per sé crea le condizioni per migliorare la conoscenza reciproca, la socializzazione, l'accettazione dell'altro e l'inclusione. Ha il vantaggio, come le altre attività pratiche, di prescindere dalle difficoltà di comunicazione. Anzi spesso offre il contesto in cui valorizzare particolari attitudini, difficilmente emergenti durante le lezioni frontali, che possono da un lato orientare il ragazzo verso percorsi scolastici/professionali successivi, dall'altro accrescere l'autostima e la fiducia nelle proprie capacità, con ricaduta positiva nelle relazioni tra pari e nell'apprendimento delle discipline più meramente teoriche.

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.

Lo svolgimento di ogni modulo sarà costantemente monitorato, *in itinere* e al termine.

Attraverso questionari *on line* sarà verificato l'impatto, che le attività avranno sul successo formativo degli alunni coinvolti, sulla comunità scolastica, sul territorio.

Si rileverà il punto di vista del team docenti o del Consiglio di Classe di appartenenza, nonché l'indice di gradimento da parte degli alunni e dei loro genitori.

Si 'misurerà' ogni variazione riguardo la frequenza scolastica, l'esito degli apprendimenti, il comportamento, attraverso le valutazioni rintracciabili sul registro *on line*.

Sarà verificata l'evoluzione nella frequenza degli atti di prevaricazione, per evidenziarne l'eventuale riduzione.

Si procederà anche alla rilevazione qualitativa e quantitativa delle variazioni nei consumi durante la refezione scolastica e degli sprechi.

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).

L'avvio del progetto sarà comunicato alle famiglie degli alunni in occasione di un'iniziale riunione plenaria, con la quale si chiarirà l'importanza della partecipazione dei genitori ad ogni fase del progetto.

Più che per altre proposte educative e didattiche la coerenza dei messaggi provenienti dalla scuola e dalla famiglia è essenziale.

Le famiglie saranno anche il destinatario ultimo delle conoscenze e competenze maturate dai ragazzi. Lo stile di vita di un giovane è strettamente connesso con quello della famiglia d'origine.

La comunicazione avrà, tra i destinatari, tutti i partners coinvolti (Municipio, ASL RM2, Forze dell'Ordine, esperti, associazioni), la ditta di refezione scolastica.

Si costituirà una cartella digitale, che conserverà ogni documento di pianificazione delle attività e di monitoraggio, gli esiti delle verifiche condotte.

Saranno previste giornate di *work shop*, durante le quali gli alunni presenteranno le competenze ed i prodotti realizzati durante le attività (opuscoli, ricettari, presentazioni multimediali, dvd, giochi didattici, ecc.) e mostre-mercato, in cui vendere i prodotti coltivati. Gli elaborati realizzati saranno pubblicati anche sul sito scolastico, sul giornale on-line d'istituto e sulla Rete delle scuole Innovative SIDERA, in modo da condividere il progetto con la vasta platea del web consentendo, a chiunque volesse, di replicarlo.



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
"SANO CHI SA"	Allegato al PTOF - pag. 1	http://www.icmlking.gov.it/attachments/article/254/SANO%20CHI%20SA.pdf
Centro Sportivo Scolastico	Allegato al PTOF - pag. 1	http://www.icmlking.gov.it/attachments/article/254/CENTRO%20SPORTIVO%20SCOLASTICO.pdf
Hand Ball	Allegato al PTOF - pag. 3	http://www.icmlking.gov.it/attachments/article/254/PROGETTO-LA-PALLAMANO-IL-GIOCO-DEL-FAIR-PLAY-2016-2017.pdf
Progetto Ed. Motoria con Polisportiva Giardinetti	Allegato al PTOF - pag. 3	http://www.icmlking.gov.it/attachments/article/254/Progetto%20polisportiva.pdf
Sport di classe	Allegato al PTOF - pag. 1	http://www.icmlking.gov.it/attachments/article/254/PROGETTO%20sport%20di%20classe.pdf

Sezione: Coinvolgimento altri soggetti

Elenco collaborazioni con attori del territorio

Oggetto della collaborazione	N. soggetti	Soggetti coinvolti	Tipo accordo	Num. Protocollo	Data Protocollo	All. allegato
collaborazione a titolo non oneroso con la Parrocchia del quartiere, che metterà a disposizione gli spazi necessari per allenamenti e competizioni e con l' Ass. Stati Generali dell'Innovazione.	1	Parrocchia della Resurrezione di N.S.G.C.	Dichiarazione di intenti	5483/B18	11/11/2016	Si
' Associazione Stati Generali dell'Innovazione che partecipa al Partenariato con un Accordo, garantendo all'Istituto la collaborazione alle attività di monitoraggio dell'efficacia e dell'impatto degli interventi tramite l'osservatorio della "Rete delle scuole innovative" (SIDERA) e valorizzazione dell'esperienza anche tramite l'organizzazione di momenti di restituzione delle esperienze didattiche innovative attuate nel progetto sul territorio e a livello nazionale nell'ambito della "Rete delle scuole innovative". Si promuoverà anche la	1	Associazione Stati Generali dell'Innovazione via Alberico II, 33 - 00193 Roma	Accordo	2718	04/05/2017	Si

Collaborazioni con altre scuole



Nessuna collaborazione inserita.

Tipologie Strutture Ospitanti Estere

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

Sezione: Riepilogo Moduli

Riepilogo moduli

Modulo	Costo totale
Dall'orto alla tavola (modulo 1)	€ 5.082,00
Dall'orto alla tavola (modulo 2)	€ 5.082,00
Hand-ball	€ 5.082,00
Ben-essere con la pallavolo	€ 5.082,00
Conoscere per divenire cittadini e consumatori consapevoli (modulo 1)	€ 5.082,00
Conoscere per divenire cittadini e consumatori consapevoli (modulo 2)	€ 4.561,50
TOTALE SCHEDE FINANZIARIE	€ 29.971,50

Sezione: Moduli

Elenco dei moduli

Modulo: Educazione alimentare, cibo e territorio

Titolo: Dall'orto alla tavola (modulo 1)

Dettagli modulo

Titolo modulo	Dall'orto alla tavola (modulo 1)
Descrizione modulo	<p>ARTICOLAZIONE: il presente modulo formativo si rivolge ad un gruppo di 25 alunni della scuola primaria (classi dalla prima alla quinta); sarà attivato in orario extracurriculare dalle ore 14:00 alle ore 16:00 per due ore settimanali, a partire dal mese di febbraio 2018, per complessive 30 ore.</p> <p>DESCRIZIONE: La scuola, che tra i suoi compiti istituzionali ha quello della formazione del futuro cittadino, non può più eludere il problema di una rigorosa educazione all'uso corretto dell'ambiente e di una sana alimentazione. L'orto didattico nasce con l'intento di recuperare un'area del giardino scolastico promuovendo attività pratiche a carattere interdisciplinari atte a favorire nei bambini e nei ragazzi una maggiore consapevolezza sull'alimentazione, l'agricoltura e il territorio, con la convinzione che una sana educazione alimentare debba proprio cominciare nel contesto scolastico. La strutturazione di un orto scolastico rappresenta uno strumento di educazione ecologica potente e multiforme capace di riconnettere gli alunni con le origini del cibo e della vita. Inoltre permette di "imparare facendo", di sviluppare la manualità e il rapporto reale e pratico con gli elementi naturali e ambientali, di sviluppare il concetto del "prendersi cura di", di imparare ad aspettare, di cogliere il concetto di diversità, di lavorare in gruppo e permette agganci reali con l'educazione alimentare e il cibo. Attraverso le attività di semina, cura e compostaggio gli alunni potranno apprendere i principi dell'educazione ambientale ed alimentare, in un contesto favorevole al loro benessere fisico e psicologico, imparando a prendersi cura del proprio territorio;</p>



impareranno a conoscere ciò che mangiano producendolo da soli e rispettando le risorse del nostro pianeta. La coltivazione di frutta e verdura a scuola è il punto di partenza affinché bambini sviluppino un rapporto sano con il cibo, nel rispetto della natura, dei suoi ritmi e dei cicli. Proprio per questo il traguardo educativo a cui il nostro Istituto scolastico ambisce è quello di promuovere benessere, cultura e socializzazione, fattori necessari nella formazione di comunità sostenibili. Questo modulo formativo costituisce anche un percorso che cerca di unire più generazioni: si mira, infatti, a istituire piccole comunità di apprendimento formate da studenti, insegnanti, genitori, nonni e produttori locali per facilitare la trasmissione alle giovani generazioni dei saperi legati alla cultura del cibo e alla salvaguardia dell'ambiente. L'esperienza diretta nell'orto infatti oltre ad essere strumento didattico interdisciplinare, può anche diventare mezzo trasversale, per costruire relazioni tra la scuola, gli studenti, le famiglie e la società civile che opportunamente coinvolta riesce così a trasformarsi in comunità educante.

OBIETTIVI:

- Educare al gusto e favorire una sana alimentazione. Affinare la sensibilità percettiva, avvicinando i bambini al cibo attraverso l'analisi sensoriale, il gioco e la curiosità (i laboratori del gusto), aumentare la consapevolezza del proprio gusto personale imparando a discriminare, valutare, scegliere tra i vari cibi proposti, accrescere la memoria gusto-olfattiva nei bambini.
- Far acquisire conoscenze e comportamenti corretti e il più possibile consapevoli nei confronti del cibo e della sua origine;
- Sensibilizzare bambini e ragazzi alla cura della propria salute attraverso la corretta alimentazione.
- Promuovere il senso di responsabilità negli alunni attraverso l'accudimento dell'orto, coinvolgendo nel progetto le famiglie e gli operatori, favorendo la circolazione dei "saperi" (ricette, tecniche di coltivazione..).
- Riflettere insieme sulle buone pratiche realizzate nell'orto scolastico (compostaggio, riciclo, filiera corta, biologico...)
- Promuovere il consumo consapevole di cibo, per favorire l'adozione di abitudini sane e sostenibili;
- Educare alla cura e al rispetto dell'ambiente per favorire uno sviluppo sostenibile
- Favorire lo sviluppo di un "pensiero scientifico". Saper descrivere, argomentare, ascoltare; saper riconoscere e mettere in relazione semi, piante, fiori, frutti; saper porre problemi e formulare ipotesi e soluzioni; saper utilizzare un linguaggio specifico.
- Sperimentare la necessità di elementari strumenti di misura e di registrazione della crescita degli ortaggi; saper usare il calendario per prevedere semine, trapianti, raccolti; sperimentare la ciclicità (il ciclo vitale delle piante – il ciclo alimentare – il ciclo delle stagioni...)
- Acquisire competenze pratiche nelle attività agricole e favorire lo spirito di cooperazione
- Facilitare e promuovere esperienze fortemente inclusive tra diversamente abili, normodotati e anziani.

RISULTATI ATTESI

- Creazione di laboratori sensoriali che consentano agli alunni di riappropriarsi del contatto con la natura attraverso lo sviluppo e il potenziamento di abilità diverse, quali l'esplorazione, l'osservazione e la manipolazione.
- Sperimentazione della coltura biologica degli ortaggi (concimi naturali, consociazioni, rotazioni..), sensibilizzando gli alunni alla cura e alla difesa dell'ambiente in cui vivono.
- Diffusione di un'adeguata conoscenza della stagionalità e della provenienza degli alimenti di cui ci nutriamo;
- Incremento dei rapporti intergenerazionali e della conoscenza della tradizione contadina, in ambito agricolo ed enogastronomico, intesa come riscoperta delle nostre radici culturali.
- Acquisizione di competenze e abilità spendibili in un futuro inserimento lavorativo, ad esempio in aziende vivaistiche ed agricole presenti nel nostro territorio.
- Scoperta del lavoro "pratico" come strumento di costruzione di processi di socializzazione, integrazione e scambio.
- Promozione e diffusione di nuovi e più sostenibili stili di vita attraverso la conoscenza e il rispetto dei canoni dell'agricoltura biologica.
- Recupero di spazi scolastici con finalità sociali, valorizzando il concetto di bene comune



ATTIVITA':

Le attività pratiche di realizzazione dell'orto si combineranno con attività di ricerca, sia in aula, sia sul territorio volte a reperire informazioni anche a carattere scientifico sulle piante, gli ortaggi, le colture, le tradizioni contadine, le modalità di semina In modo da poter scegliere le coltivazioni più adatte al tipo di terreno e al clima che caratterizzano il nostro contesto ambientale.

- Individuazione delle aree del giardino scolastico da adibire ad orto.
- Progettazione dell'orto scolastico.
- Lavorazione del terreno, concimazione, semina, annaffiatura, diradamenti, scerbatura, raccolta.
- Utilizzo di materiali di risulta per la formazione del cumulo di compostaggio e sua gestione.
- Potatura di alcune piante ed arbusti della scuola.
- Reperimento e coltivazione di specie autoctone e loro uso per la realizzazione di aiuole.
- Progettazione di aiuole che sviluppano un tema scelto: colore, provenienza geografica, famiglia o altra caratteristica.
- Studio e applicazione delle modalità necessarie (esami del terreno, eventuale correzione, composizione chimica o fisica, costruzione di tutori) per la realizzazione delle aiuole.
- Documentazione scritta e iconografica del lavoro svolto.

Si predisporranno uscite nel territorio, visite in aziende agricole locali dove si coltivano prodotti biologici per far comprendere il concetto di filiera corta. Si attiveranno momenti conviviali, di apertura al territorio nei quali presentare il lavoro svolto e degustare i prodotti dell'orto. Saranno organizzate serate a tema per sensibilizzare le famiglie sull'importanza di corretti stili alimentari, della consumazione di cibi sani e salutari e della relazione uomo-ambiente-salute. Verrà predisposta una piattaforma digitale che diventerà luogo di scambio esperienziale, strumento di comunicazione con le altre scuole e con gli interlocutori territoriali. Sarà il modo per disseminare in modo efficace l'esperienza e condividerla con la vasta platea della Rete.

VALUTAZIONE

La valutazione, elemento di fondamentale importanza nel processo formativo, riguarderà tutte le fasi del percorso: in ingresso, in itinere, e alla fine. In ingresso verranno proposte a studenti, famiglie, docenti e altri attori del territorio questionari ed interviste, anche online, in modo da capire come indirizzare e calibrare le azioni e per rilevare punti di vista personali, suggerimenti e aspettative riguardo il percorso proposto.

In itinere, l'osservazione diretta in situazione reale, le attività di brainstorming, i diari di bordo, le sondaggi proposti a studenti e famiglie metteranno in luce se si sta procedendo coerentemente con gli obiettivi stabiliti o se è necessario rimodulare gli interventi formativi. Alla fine delle attività verranno somministrate agli studenti, delle prove oggettive per rilevare il miglioramento delle competenze in ingresso, in particolare quelle relazionali e proposti a docenti, studenti, genitori, nonni, produttori locali e a tutti gli altri attori del territorio che parteciperanno alle attività, questionari per rilevare il gradimento delle esperienze effettuate. Ai docenti dei Consigli di Classe e di Interclasse sarà richiesto, tramite questionari, di evidenziare quanto le proposte formative attivate hanno inciso sul miglioramento delle conoscenze e competenze degli alunni riguardo gli argomenti proposti, la comunicazione, la relazione, la motivazione allo studio. Anche i prodotti finali realizzati (opuscoli, locandine, brochure, e-book, presentazioni...) e le modalità di pubblicizzazione condotte dai ragazzi (mostre mercato, workshop, seminari, momenti di degustazione dei prodotti coltivati ...) e il coinvolgimento del territorio saranno elemento per valutare l'azione formativa proposta.

Data inizio prevista	01/02/2018
Data fine prevista	10/05/2018
Tipo Modulo	Educazione alimentare, cibo e territorio
Sedi dove è previsto il modulo	RMEE85301E



Numero destinatari	25 Allievi (Primaria primo ciclo)
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Dall'orto alla tavola (modulo 1)

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		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Educazione alimentare, cibo e territorio

Titolo: Dall'orto alla tavola (modulo 2)

Dettagli modulo

Titolo modulo	Dall'orto alla tavola (modulo 2)
Descrizione modulo	<p>ARTICOLAZIONE: il presente modulo formativo si rivolge ad un gruppo di 25 alunni della scuola primaria (classi dalla prima alla quinta); sarà attivato in orario extracurricolare dalle ore 14:00 alle ore 16:00 per due ore settimanali, a partire dal mese di febbraio 2018, per complessive 30 ore.</p> <p>DESCRIZIONE:</p> <p>La scuola, che tra i suoi compiti istituzionali ha quello della formazione del futuro cittadino, non può più eludere il problema di una rigorosa educazione all'uso corretto dell'ambiente e di una sana alimentazione. L'orto didattico nasce con l'intento di recuperare un'area del giardino scolastico promuovendo attività pratiche a carattere interdisciplinari atte a favorire nei bambini e nei ragazzi una maggiore consapevolezza sull'alimentazione, l'agricoltura e il territorio, con la convinzione che una sana educazione alimentare debba proprio cominciare nel contesto scolastico. La strutturazione di un orto scolastico rappresenta uno strumento di educazione ecologica potente e multiforme capace di riconnettere gli alunni con le origini del cibo e della vita. Inoltre permette di "imparare facendo", di sviluppare la manualità e il rapporto reale e pratico con gli elementi naturali e ambientali, di sviluppare il concetto del "prendersi cura di", di imparare ad aspettare, di cogliere il concetto di diversità, di lavorare in gruppo e permette agganci reali con l'educazione alimentare e il cibo. Attraverso le attività di semina, cura e compostaggio gli alunni potranno apprendere i principi dell'educazione ambientale ed alimentare, in un contesto favorevole al loro benessere fisico e psicologico, imparando a prendersi cura del proprio territorio; impareranno a conoscere ciò che mangiano producendolo da soli e rispettando le risorse del nostro pianeta. La coltivazione di frutta e verdura a scuola è il punto di partenza affinché bambini sviluppino un rapporto sano con il cibo, nel rispetto della natura, dei suoi ritmi e dei cicli. Proprio per questo il traguardo educativo a cui il nostro Istituto scolastico ambisce è quello di promuovere benessere, cultura e socializzazione, fattori necessari nella formazione di comunità sostenibili. Questo modulo formativo costituisce anche un percorso che cerca di unire più generazioni: si mira, infatti, a istituire piccole comunità di</p>



apprendimento formate da studenti, insegnanti, genitori, nonni e produttori locali per facilitare la trasmissione alle giovani generazioni dei saperi legati alla cultura del cibo e alla salvaguardia dell'ambiente. L'esperienza diretta nell'orto infatti oltre ad essere strumento didattico interdisciplinare, può anche diventare mezzo trasversale, per costruire relazioni tra la scuola, gli studenti, le famiglie e la società civile che opportunamente coinvolta riesce così a trasformarsi in comunità educante.

OBIETTIVI:

- Educare al gusto e favorire una sana alimentazione. Affinare la sensibilità percettiva, avvicinando i bambini al cibo attraverso l'analisi sensoriale, il gioco e la curiosità (i laboratori del gusto), aumentare la consapevolezza del proprio gusto personale imparando a discriminare, valutare, scegliere tra i vari cibi proposti, accrescere la memoria gusto-olfattiva nei bambini.
- Far acquisire conoscenze e comportamenti corretti e il più possibile consapevoli nei confronti del cibo e della sua origine;
- Sensibilizzare bambini e ragazzi alla cura della propria salute attraverso la corretta alimentazione.
- Promuovere il senso di responsabilità negli alunni attraverso l'accudimento dell'orto, coinvolgendo nel progetto le famiglie e gli operatori, favorendo la circolazione dei "saperi" (ricette, tecniche di coltivazione..).
- Riflettere insieme sulle buone pratiche realizzate nell'orto scolastico (compostaggio, riciclo, filiera corta, biologico...)
- Promuovere il consumo consapevole di cibo, per favorire l'adozione di abitudini sane e sostenibili;
- Educare alla cura e al rispetto dell'ambiente per favorire uno sviluppo sostenibile
- Favorire lo sviluppo di un "pensiero scientifico". Saper descrivere, argomentare, ascoltare; saper riconoscere e mettere in relazione semi, piante, fiori, frutti; saper porre problemi e formulare ipotesi e soluzioni; saper utilizzare un linguaggio specifico.
- Sperimentare la necessità di elementari strumenti di misura e di registrazione della crescita degli ortaggi; saper usare il calendario per prevedere semine, trapianti, raccolti; sperimentare la ciclicità (il ciclo vitale delle piante – il ciclo alimentare – il ciclo delle stagioni...)
- Acquisire competenze pratiche nelle attività agricole e favorire lo spirito di cooperazione
- Facilitare e promuovere esperienze fortemente inclusive tra diversamente abili, normodotati e anziani.

RISULTATI ATTESI

- Creazione di laboratori sensoriali che consentano agli alunni di riappropriarsi del contatto con la natura attraverso lo sviluppo e il potenziamento di abilità diverse, quali l'esplorazione, l'osservazione e la manipolazione.
- Sperimentazione della coltura biologica degli ortaggi (concimi naturali, consociazioni, rotazioni..), sensibilizzando gli alunni alla cura e alla difesa dell'ambiente in cui vivono.
- Diffusione di un'adeguata conoscenza della stagionalità e della provenienza degli alimenti di cui ci nutriamo;
- Incremento dei rapporti intergenerazionali e della conoscenza della tradizione contadina, in ambito agricolo ed enogastronomico, intesa come riscoperta delle nostre radici culturali.
- Acquisizione di competenze e abilità spendibili in un futuro inserimento lavorativo, ad esempio in aziende vivaistiche ed agricole presenti nel nostro territorio.
- Scoperta del lavoro "pratico" come strumento di costruzione di processi di socializzazione, integrazione e scambio.
- Promozione e diffusione di nuovi e più sostenibili stili di vita attraverso la conoscenza e il rispetto dei canoni dell'agricoltura biologica.
- Recupero di spazi scolastici con finalità sociali, valorizzando il concetto di bene comune

ATTIVITA':

Le attività pratiche di realizzazione dell'orto si combineranno con attività di ricerca, sia in aula, sia sul territorio volte a reperire informazioni anche a carattere scientifico sulle piante, gli ortaggi, le colture, le tradizioni contadine, le modalità di semina In modo da poter scegliere le coltivazioni più adatte al tipo di terreno e al clima che caratterizzano il nostro contesto ambientale.



- Individuazione delle aree del giardino scolastico da adibire ad orto.
- Progettazione dell'orto scolastico.
- Lavorazione del terreno, concimazione, semina, annaffiatura, diradamenti, scerbatura, raccolta.
- Utilizzo di materiali di risulta per la formazione del cumulo di compostaggio e sua gestione.
- Potatura di alcune piante ed arbusti della scuola.
- Reperimento e coltivazione di specie autoctone e loro uso per la realizzazione di aiuole.
- Progettazione di aiuole che sviluppino un tema scelto: colore, provenienza geografica, famiglia o altra caratteristica.
- Studio e applicazione delle modalità necessarie (esami del terreno, eventuale correzione, composizione chimica o fisica, costruzione di tutori) per la realizzazione delle aiuole.
- Documentazione scritta e iconografica del lavoro svolto.

Si predisporranno uscite nel territorio, visite in aziende agricole locali dove si coltivano prodotti biologici per far comprendere il concetto di filiera corta. Si attiveranno momenti conviviali, di apertura al territorio nei quali presentare il lavoro svolto e degustare i prodotti dell'orto. Saranno organizzate serate a tema per sensibilizzare le famiglie sull'importanza di corretti stili alimentari, della consumazione di cibi sani e salutari e della relazione uomo-ambiente-salute. Verrà predisposta una piattaforma digitale che diventerà luogo di scambio esperienziale, strumento di comunicazione con le altre scuole e con gli interlocutori territoriali. Sarà il modo per disseminare in modo efficace l'esperienza e condividerla con la vasta platea della Rete.

VALUTAZIONE

La valutazione, elemento di fondamentale importanza nel processo formativo, riguarderà tutte le fasi del percorso: in ingresso, in itinere, e alla fine. In ingresso verranno proposte a studenti, famiglie, docenti e altri attori del territorio questionari ed interviste, anche online, in modo da capire come indirizzare e calibrare le azioni e per rilevare punti di vista personali, suggerimenti e aspettative riguardo il percorso proposto.

In itinere, l'osservazione diretta in situazione reale, le attività di brainstorming, i diari di bordo, le sondaggi proposti a studenti e famiglie metteranno in luce se si sta procedendo coerentemente con gli obiettivi stabiliti o se è necessario rimodulare gli interventi formativi. Alla fine delle attività verranno somministrate agli studenti, delle prove oggettive per rilevare il miglioramento delle competenze in ingresso, in particolare quelle relazionali e proposti a docenti, studenti, genitori, nonni, produttori locali e a tutti gli altri attori del territorio che parteciperanno alle attività, questionari per rilevare il gradimento delle esperienze effettuate. Ai docenti dei Consigli di Classe e di Interclasse sarà richiesto, tramite questionari, di evidenziare quanto le proposte formative attivate hanno inciso sul miglioramento delle conoscenze e competenze degli alunni riguardo gli argomenti proposti, la comunicazione, la relazione, la motivazione allo studio. Anche i prodotti finali realizzati (opuscoli, locandine, brochure, e-book, presentazioni...) e le modalità di pubblicizzazione condotte dai ragazzi (mostre mercato, workshop, seminari, momenti di degustazione dei prodotti coltivati ...) e il coinvolgimento del territorio saranno elemento per valutare l'azione formativa proposta.

Data inizio prevista	01/02/2018
Data fine prevista	10/05/2018
Tipo Modulo	Educazione alimentare, cibo e territorio
Sedi dove è previsto il modulo	RMEE85301E
Numero destinatari	25 Allievi (Primaria primo ciclo)
Numero ore	30



Scheda dei costi del modulo: Dall'orto alla tavola (modulo 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 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €

Elenco dei moduli

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

Titolo: Hand-ball

Dettagli modulo

Dettagli modulo	
Titolo modulo	Hand-ball



<p>Descrizione modulo</p>	<p>Articolazione: le attività del presente modulo saranno attivate in orario extracurricolare durante l'anno scolastico a partire dal mese di gennaio 2018, per due ore settimanali in giornate da stabilire in base alle altre attività previste dal PTOF.</p> <p>obiettivi generali: gli obiettivi generali del modulo riprendono quelli perorati dalla scuola e specificati nelle Indicazioni Nazionali per il Curricolo della scuola del primo ciclo.</p> <ul style="list-style-type: none"> - coordinare e utilizzare diversi schemi motori combinati fra loro in forma successiva e poi simultanea; - riconoscere e valutare traiettorie, distanze, ritmi esecutivi e successioni temporali, sapendo organizzare il proprio movimento nello spazio in relazione a sé, agli oggetti, agli altri. - conoscere e applicare correttamente modalità esecutive di diverse proposte di gioco sport rispettando le regole e dimostrando collaborazione con i compagni; - riconoscere il rapporto tra alimentazione ed esercizio fisico in relazione a sani stili di vita, la percezione della fatica e idonee tecniche di rilassamento ed educazione respiratoria. <p>Obiettivi specifici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - conoscenza delle regole della pallamano - acquisizione dei fondamentali individuali del gioco della pallamano - rispettare e principi di fair play e onestà - conoscere ed applicare le strategie di gioco di base <p>Contenuti e attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> - i principi generali della pallamano - introduzione del gioco: i ruoli e le azioni - Introduzione del gioco: attacco e difesa - il tiro, il passaggio, il palleggio - esercizi fisici e con la palla per la coordinazione, la stabilità, l'equilibrio <p>Mezzi e Strumenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - attrezzature specifiche: palloni n.2 e n.3; ostacoli, segna campo, con; pettorine di riconoscimento di diversi colori. - dvd, manuali, video, Lim <p>VERIFICA DEI RISULTATI</p> <ul style="list-style-type: none"> - scheda formativa iniziale sul grado di sviluppo delle principali capacità coordinative degli alunni con particolare riferimento alla gestione della palla; - valutazione formativa in itinere - questionari di gradimento diretti agli alunni ed alle famiglie; - scheda osservativa finale sui progressi degli alunni. <p>MODALITA' DIDATTICHE PREVISTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il gioco come priorità della proposta didattica; - apprendimento tramite il gioco; - apprendimento cooperativo attraverso lavoro a coppie o in piccoli gruppi - apprendimento laboratoriale - metodo della risoluzione dei problemi - metodo della scoperta guidata <p>Risultati attesi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Miglioramento degli schemi motori di base - Miglioramento delle competenze relazionali - Incremento dell'autostima - Incremento della motivazione alla frequenza scolastica - Incremento della partecipazione alle proposte educativo-didattiche
<p>Data inizio prevista</p>	<p>16/01/2018</p>
<p>Data fine prevista</p>	<p>24/04/2018</p>
<p>Tipo Modulo</p>	<p>Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport</p>
<p>Sedi dove è previsto il modulo</p>	<p>RMEE85301E</p>
<p>Numero destinatari</p>	<p>20 Allievi (Primaria primo ciclo)</p>



Numero ore

30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Hand-ball

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 €

Elenco dei moduli

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

Titolo: Ben-essere con la pallavolo

Dettagli modulo

Dettagli modulo	
Titolo modulo	Ben-essere con la pallavolo



<p>Descrizione modulo</p>	<p>Organizzazione: le attività si svolgeranno durante l'anno scolastico, in orario extracurricolare, dalle ore 14:30 alle ore 16:30, nelle giornate di martedì o giovedì, a partire da gennaio 2018.</p> <p>obiettivi generali:</p> <p>gli obiettivi generali del modulo riprendono quelli perorati dalla scuola e specificati nelle Indicazioni Nazionali per il Curricolo della Scuola Primaria e Secondaria di Primo grado.</p> <ul style="list-style-type: none"> - coordinare e utilizzare diversi schemi motori combinati fra loro in forma successiva e poi simultanea; - riconoscere e valutare traiettorie, distanze, ritmi esecutivi e successioni temporali, sapendo organizzare il proprio movimento nello spazio in relazione a sé, agli oggetti, agli altri. - conoscere e applicare correttamente modalità esecutive di diverse proposte di gioco sport rispettando le regole e dimostrando collaborazione con i compagni; - riconoscere il rapporto tra alimentazione ed esercizio fisico in relazione a sani stili di vita, la percezione della fatica e idonee tecniche di rilassamento ed educazione respiratoria. - collaborazione e cooperazione per il raggiungimento di un fine comune <p>Obiettivi specifici:</p> <ul style="list-style-type: none"> - conoscenza delle regole della pallavolo - acquisizione dei fondamentali individuali del gioco della pallavolo - rispettare e principi di fair play e onestà - conoscere ed applicare le strategie di gioco di base <p>Contenuti e attività:</p> <ul style="list-style-type: none"> - i principi generali della pallavolo - gioco 3vs3 - gioco 6vs6 - la battuta, il palleggio, il bagher - esercizi fisici per la coordinazione, la stabilità, l'equilibrio <p>Mezzi e Strumenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - attrezzature specifiche: palloni soft ball, impianto di gioco modulabile, palloni di tre diverse dimensioni (gr. 70 – gr. 140 – gr. 210) - dvd, manuali, video, Lim <p>Verifica dei risultati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - scheda formativa iniziale sul grado di sviluppo delle principali capacità coordinative degli alunni con particolare riferimento alla gestione della palla; - valutazione formativa in itinere - questionari di gradimento diretti agli alunni ed alle famiglie; - scheda osservativa finale sui progressi degli alunni. <p>Modalità didattiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il gioco come priorità della proposta didattica; - apprendimento tramite il gioco; - apprendimento cooperativo attraverso lavoro a coppie o in piccoli gruppi - apprendimento laboratoriale - metodo della risoluzione dei problemi - metodo della scoperta guidata <p>Risultati attesi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Miglioramento degli schemi motori di base - Miglioramento delle competenze relazionali - Incremento dell'autostima - Incremento della motivazione alla frequenza scolastica - Incremento della partecipazione alle proposte educativo-didattiche
<p>Data inizio prevista</p>	<p>18/01/2018</p>
<p>Data fine prevista</p>	<p>26/04/2018</p>
<p>Tipo Modulo</p>	<p>Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport</p>
<p>Sedi dove è previsto il modulo</p>	<p>RMMM85301D</p>



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

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Ben-essere con la pallavolo

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		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €

Elenco dei moduli

Modulo: Civismo, rispetto delle diversità e cittadinanza attiva

Titolo: Conoscere per divenire cittadini e consumatori consapevoli (modulo 1)

Dettagli modulo

Dettagli modulo	
Titolo modulo	Conoscere per divenire cittadini e consumatori consapevoli (modulo 1)



**Descrizione
modulo**

ARTICOLAZIONE: il presente modulo formativo è rivolto ad alunni delle classi prime, seconde e terze della scuola secondaria di I grado; prevede l'apertura pomeridiana della scuola nelle giornate del martedì e/o del giovedì dalle ore 14:30 alle ore 16:30 a partire dal mese di febbraio 2018, per complessive 30 ore

DESCRIZIONE:

Il modulo formativo affronterà la tematica dell'alimentazione legata all'ambiente, alla legalità ed alla salvaguardia del territorio, per favorire nei ragazzi la consapevolezza che un ambiente sano è sinonimo di salute e che la terra può offrirci tanti buoni alimenti. La finalità è quella di aiutare i ragazzi e, attraverso loro gli adulti, a fare scelte alimentari quotidiane che uniscano piacere e responsabilità, accompagnandoli in un percorso di conoscenza dei cibi, della loro origine, delle tecniche di lavorazione, dei produttori, delle leggi che regolano le colture e il commercio. L'educazione dei ragazzi in tal senso risulta fondamentale in un momento storico in cui si rischia di perdere il contatto con la terra e con le tradizioni alimentari locali: le giovani generazioni infatti possono giocare un ruolo cruciale nel convincere le proprie famiglie a scegliere cibo locale, buono e pulito.

Obiettivi:

- Promuovere esperienze ludico sensoriali e cognitive finalizzate all'assunzione di corrette abitudini alimentari, alla varietà ed al gusto del cibo, trasmettendo nel contempo conoscenze di tipo nutrizionali.
- Sviluppare una adeguata informazione relativamente alla provenienza degli alimenti, ai metodi di produzione e di trasformazione, nonché alle loro caratteristiche nutrizionali, qualitative, e di tipicità.
- Promuovere la conoscenza degli alimenti per favorirne un acquisto consapevole e critico (lettura di etichette, tabelle nutrizionali e messaggi pubblicitari).
- Sensibilizzare le famiglie sull'importanza del ruolo genitoriale nell'alimentazione dei propri figli, curando sia l'aspetto nutrizionale che affettivo.
- Conoscere gli alimenti come indicatori di civiltà, popoli ed etnie diverse per educare alla molteplicità di gusti.
- Cogliere e conoscere gli aspetti sociali dell'alimentazione.
- Conoscere le food policy e saper riconoscere i comportamenti illegali.

CONTENUTI:

- Alimentazione: con particolare riferimento ai corretti stili alimentari e alla prevenzione dei disturbi alimentari.
- Impatto ambientale: interdipendenza uomo-ambiente- salute nella relazione tra colture e clima.
- Sostenibilità: il territorio e il consumo sostenibile in termini di stagionalità, tracciabilità, agricoltura a chilometro zero, commercio equosolidale.
- Ecologia: la lotta agli sprechi, il recupero del cibo, la riduzione del packaging.
- Legalità: le Food policy e il contrasto alle agromafie e alle sofisticazioni alimentari.

Metodologia:

si cercherà di privilegiare la dimensione esperienziale attivando dei laboratori nei quali i ragazzi avranno la possibilità di sperimentare attraverso attività di hands on, di ricerca-azione, di learning by doing e di collaborare, supportarsi e condividere attraverso la peer education e il tutoring; le attività prevedono il coinvolgimento diretto delle famiglie, quali fonti da cui attingere per reperire informazioni su come si sono evoluti nel tempo gli stili alimentari, sui cibi tipici di un'etnia, sulle tradizioni alimentari regionali... e del territorio, in particolare quelle finalizzate alla conoscenza delle coltivazioni locali e dei prodotti biologici mediante visite ai mercati contadini di Campagna Amica organizzati da Coldiretti e ai mercati equosolidali dei quartieri limitrofi alla scuola. Il confronto con gli esperti quali: nutrizionisti, dietologi, esperti in agraria, biologi, chimici, operatori ASL, operatori dei N.A.S ...etc., che con le loro specifiche competenze apporteranno un importante supporto alla realizzazione del modulo, stimoleranno la riflessione critica sugli argomenti e la rielaborazione con diverse modalità: scritta, orale, multimediale, con supporti audiovisivi....

Risultati attesi:

Migliorare la conoscenza degli alimenti, delle loro caratteristiche, della loro provenienza, riappropriandosi del rapporto con il proprio territorio porterà gli studenti e le studentesse a



migliorare anche la loro relazione con il cibo, prevenendo i disturbi alimentari. Si cercherà inoltre di sviluppare una cultura del 'gusto' in grado di contrastare il processo in atto di omologazione dei sapori, nella consapevolezza della propria identità culturale e del legame con il territorio, che offre spunti di eccellenza alimentare riconosciuti in tutto il mondo.

VALUTAZIONE

La valutazione, elemento di fondamentale importanza nel processo formativo, riguarderà tutte le fasi del percorso: in ingresso, in itinere, e alla fine. In ingresso verranno proposte agli studenti e alle famiglie questionari ed interviste, anche online, che evidenzino i loro stili alimentari, il loro rapporto con il cibo e la loro conoscenza del territorio e dei prodotti locali. Ciò sarà importante anche per la formazione dei gruppi di lavoro.

In itinere, l'osservazione diretta in situazioni reali, le attività di brainstorming, i diari di bordo, i sondaggi proposti a studenti e famiglie metteranno in luce se si sta procedendo coerentemente con gli obiettivi stabiliti o se è necessario rimodulare gli interventi formativi. Alla fine delle attività verranno somministrate agli studenti, delle prove oggettive per rilevare il miglioramento delle competenze in ingresso e proposti a docenti, studenti e genitori questionari per rilevare il gradimento delle esperienze effettuate. Ai docenti dei Consigli di Classe e di Interclasse sarà richiesto, tramite questionari, di evidenziare quanto le proposte formative attivate hanno inciso sul miglioramento delle conoscenze e competenze degli alunni riguardo gli argomenti proposti, la comunicazione, la relazione, la motivazione allo studio. Anche i prodotti finali realizzati (opuscoli, locandine, brochure, e-book, presentazioni...) e le modalità di pubblicizzazione condotte dai ragazzi (mostre mercato, workshop, seminari, cene e pranzi solidali...) saranno elemento per valutare l'impatto che l'azione formativa ha avuto sulle loro competenze.

PUBBLICIZZAZIONE: le attività del modulo saranno pubblicizzate attraverso il sito scolastico, il giornale d'istituto, e momenti di incontro e confronto con il territorio e con le altre scuole quali mostre mercato, seminari, work shop, giornate laboratoriali, cene e pranzi solidali...

Data inizio prevista	13/02/2018
Data fine prevista	22/05/2018
Tipo Modulo	Civismo, rispetto delle diversità e cittadinanza attiva
Sedi dove è previsto il modulo	RMMM85301D
Numero destinatari	25 Allievi secondaria inferiore (primo ciclo)
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Conoscere per divenire cittadini e consumatori consapevoli (modulo 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 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		20	2.082,00 €
	TOTALE					5.082,00 €



Elenco dei moduli

Modulo: Civismo, rispetto delle diversità e cittadinanza attiva

Titolo: Conoscere per divenire cittadini e consumatori consapevoli (modulo 2)

Dettagli modulo

Titolo modulo	Conoscere per divenire cittadini e consumatori consapevoli (modulo 2)
Descrizione modulo	<p>ARTICOLAZIONE: il presente modulo formativo è rivolto ad alunni delle classi prime, seconde e terze della scuola secondaria di I grado; prevede l'apertura pomeridiana della scuola nelle giornate del martedì e/o del giovedì dalle ore 14:30 alle ore 16:30 a partire dal mese di febbraio 2018, per complessive 30 ore</p> <p>DESCRIZIONE:</p> <p>Il modulo formativo affronterà la tematica dell'alimentazione legata all'ambiente, alla legalità ed alla salvaguardia del territorio, per favorire nei ragazzi la consapevolezza che un ambiente sano è sinonimo di salute e che la terra può offrirci tanti buoni alimenti. La finalità è quella di aiutare i ragazzi e, attraverso loro gli adulti, a fare scelte alimentari quotidiane che uniscano piacere e responsabilità, accompagnandoli in un percorso di conoscenza dei cibi, della loro origine, delle tecniche di lavorazione, dei produttori, delle leggi che regolano le colture e il commercio. L'educazione dei ragazzi in tal senso risulta fondamentale in un momento storico in cui si rischia di perdere il contatto con la terra e con le tradizioni alimentari locali: le giovani generazioni infatti possono giocare un ruolo cruciale nel convincere le proprie famiglie a scegliere cibo locale, buono e pulito.</p> <p>Obiettivi:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Promuovere esperienze ludico sensoriali e cognitive finalizzate all'assunzione di corrette abitudini alimentari, alla varietà ed al gusto del cibo, trasmettendo nel contempo conoscenze di tipo nutrizionali. • Sviluppare una adeguata informazione relativamente alla provenienza degli alimenti, ai metodi di produzione e di trasformazione, nonché alle loro caratteristiche nutrizionali, qualitative, e di tipicità. • Promuovere la conoscenza degli alimenti per favorirne un acquisto consapevole e critico (lettura di etichette, tabelle nutrizionali e messaggi pubblicitari). • Sensibilizzare le famiglie sull'importanza del ruolo genitoriale nell'alimentazione dei propri figli, curando sia l'aspetto nutrizionale che affettivo. • Conoscere gli alimenti come indicatori di civiltà, popoli ed etnie diverse per educare alla molteplicità di gusti. • Cogliere e conoscere gli aspetti sociali dell'alimentazione. <p>• Conoscere le food policy e saper riconoscere i comportamenti illegali.</p> <p>CONTENUTI:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione: con particolare riferimento ai corretti stili alimentari e alla prevenzione dei disturbi alimentari. • Impatto ambientale: interdipendenza uomo-ambiente- salute nella relazione tra colture e clima. • Sostenibilità: il territorio e il consumo sostenibile in termini di stagionalità, tracciabilità, agricoltura a chilometro zero, commercio equosolidale. • Ecologia: la lotta agli sprechi, il recupero del cibo, la riduzione del packaging. • Legalità: le Food policy e il contrasto alle agromafie e alle sofisticazioni alimentari. <p>Metodologia:</p> <p>si cercherà di privilegiare la dimensione esperienziale attivando dei laboratori nei quali i ragazzi avranno la possibilità di sperimentare attraverso attività di hands on, di ricerca-azione, di learning by doing e di collaborare, supportarsi e condividere attraverso la peer education e il tutoring; le attività prevedono il coinvolgimento diretto delle famiglie, quali fonti da cui attingere per reperire informazioni su come si sono evoluti nel tempo gli stili alimentari, sui cibi tipici di un'etnia, sulle tradizioni alimentari regionali... e del territorio, in particolare quelle finalizzate alla conoscenza delle coltivazioni locali e dei prodotti biologici mediante visite ai mercati contadini di Campagna Amica organizzati da Coldiretti e ai</p>



mercati equosolidali dei quartieri limitrofi alla scuola. Il confronto con gli esperti quali: nutrizionisti, dietologi, esperti in agraria, biologi, chimici, operatori ASL, operatori dei N.A.S ...etc. ,che con le loro specifiche competenze apporteranno un importante supporto alla realizzazione del modulo, stimoleranno la riflessione critica sugli argomenti e la rielaborazione con diverse modalità: scritta, orale, multimediale, con supporti audiovisivi....

Risultati attesi:

Migliorare la conoscenza degli alimenti, delle loro caratteristiche, della loro provenienza, riappropriandosi del rapporto con il proprio territorio porterà gli studenti e le studentesse a migliorare anche la loro relazione con il cibo, prevenendo i disturbi alimentari. Si cercherà inoltre di sviluppare una cultura del 'gusto' in grado di contrastare il processo in atto di omologazione dei sapori, nella consapevolezza della propria identità culturale e del legame con il territorio, che offre spunti di eccellenza alimentare riconosciuti in tutto il mondo.

VALUTAZIONE

La valutazione, elemento di fondamentale importanza nel processo formativo, riguarderà tutte le fasi del percorso: in ingresso, in itinere, e alla fine. In ingresso verranno proposte agli studenti e alle famiglie questionari ed interviste, anche online, che evidenzino i loro stili alimentari, il loro rapporto con il cibo e la loro conoscenza del territorio e dei prodotti locali. Ciò sarà importante anche per la formazione dei gruppi di lavoro.

In itinere, l'osservazione diretta in situazioni reali, le attività di brainstorming , i diari di bordo, i sondaggi proposti a studenti e famiglie metteranno in luce se si sta procedendo coerentemente con gli obiettivi stabiliti o se è necessario rimodulare gli interventi formativi.

Alla fine delle attività verranno somministrate agli studenti, delle prove oggettive per rilevare il miglioramento delle competenze in ingresso e proposti a docenti, studenti e genitori questionari per rilevare il gradimento delle esperienze effettuate. Ai docenti dei Consigli di Classe e di Interclasse sarà richiesto, tramite questionari, di evidenziare quanto le proposte formative attivate hanno inciso sul miglioramento delle conoscenze e competenze degli alunni riguardo gli argomenti proposti , la comunicazione, la relazione, la motivazione allo studio. Anche i prodotti finali realizzati (opuscoli, locandine, brochure, e-book, presentazioni...) e le modalità di pubblicizzazione condotte dai ragazzi (mostre mercato, workshop, seminari, cene e pranzi solidali...) saranno elemento per valutare l'impatto che l'azione formativa ha avuto sulle loro competenze.

PUBBLICIZZAZIONE: le attività del modulo saranno pubblicizzate attraverso il sito scolastico, il giornale d'istituto, e momenti di incontro e confronto con il territorio e con le altre scuole quali mostre mercato, seminari, work shop, giornate laboratoriali, cene e pranzi solidali...

Data inizio prevista	13/02/2018
Data fine prevista	22/05/2018
Tipo Modulo	Civismo, rispetto delle diversità e cittadinanza attiva
Sedi dove è previsto il modulo	RMMM85301D
Numero destinatari	15 Allievi secondaria inferiore (primo ciclo)
Numero ore	30

Sezione: Scheda finanziaria

Scheda dei costi del modulo: Conoscere per divenire cittadini e consumatori consapevoli (modulo 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 €



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
Ufficio IV

MIUR

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

Scuola MARTIN LUTHER KING
(RMIC85300C)

Base	Tutor	Costo ora formazione	30,00 €/ora			900,00 €
Gestione	Gestione	Costo orario persona	3,47 €/ora		15	1.561,50 €
	TOTALE					4.561,50 €



Azione 10.2.5 - Riepilogo candidatura

Sezione: Riepilogo

Avviso	3340 del 23/03/2017 - FSE - Competenze di cittadinanza globale(Piano 997135)
Importo totale richiesto	€ 29.971,50
Massimale avviso	€ 30.000,00
Num. Prot. Delibera collegio docenti	3528
Data Delibera collegio docenti	04/04/2017
Num. Prot. Delibera consiglio d'istituto	3529
Data Delibera consiglio d'istituto	06/04/2017
Data e ora inoltro	11/06/2017 16:43:13
Si dichiara di essere in possesso dell'approvazione del conto consuntivo relativo all'ultimo anno di esercizio a garanzia della capacità gestionale dei soggetti beneficiari richiesta dai Regolamenti dei Fondi Strutturali Europei	Sì
Si dichiara che le azioni presentate sono coerenti con la tipologia dell'istituzione scolastica proponente	Sì

Riepilogo moduli richiesti

Sottoazione	Modulo	Importo	Massimale
10.2.5A - Competenze trasversali	Educazione alimentare, cibo e territorio: <u>Dall'orto alla tavola (modulo 1)</u>	€ 5.082,00	
10.2.5A - Competenze trasversali	Educazione alimentare, cibo e territorio: <u>Dall'orto alla tavola (modulo 2)</u>	€ 5.082,00	
10.2.5A - Competenze trasversali	Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport: <u>Hand-ball</u>	€ 5.082,00	
10.2.5A - Competenze trasversali	Benessere, corretti stili di vita, educazione motoria e sport: <u>Ben-essere con la pallavolo</u>	€ 5.082,00	
10.2.5A - Competenze trasversali	Civismo, rispetto delle diversità e cittadinanza attiva: <u>Conoscere per divenire cittadini e consumatori consapevoli (modulo 1)</u>	€ 5.082,00	



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 MARTIN LUTHER KING
(RMIC85300C)

10.2.5A - Competenze trasversali	Civismo, rispetto delle diversità e cittadinanza attiva: <u>Conoscere per divenire cittadini e consumatori consapevoli (modulo 2)</u>	€ 4.561,50	
	Totale Progetto "MENS SANA IN CORPORE SANO"	€ 29.971,50	
	TOTALE CANDIDATURA	€ 29.971,50	€ 30.000,00