

IST. DI ISTR. SUP. - "B. RICASOLI"-SIENA  
Prot. 0000984 del 03/02/2018  
A-24 (Uscita)



### *Istituto di Istruzione Superiore "Bettino Ricasoli"*

*Siena, Via Scacciapensieri 8, con annessa Azienda agraria "La Selva" / C.F. 80006360525  
www.iisricasoli.it / siis00900q@istruzione.it / siis00900q@pec.istruzione.it / tel. 0577-332477 e 0577-332411*

*Istituto tecnico agrario di Siena - Scuola Enologica: Via Scacciapensieri 8 / tel. 0577-332477 e 0577-332411  
Istituto professionale alberghiero ed enogastronomico di Colle di Val D'Elsa: Viale dei Mille 10 / tel. 0577-908274  
Sede carceraria dell'Istituto alberghiero: Casa di Reclusione di S.Gimignano, loc. Ranza / tel. 0577-942120  
Istituto professionale agrario di Montalcino: Via Prato Spedale 9 / tel. 0577-848131*

## **DESIGNAZIONE DIRETTA ESPERTI E TUTOR DA PARTE DEGLI ORGANI COLLEGIALI**

**ATTIVAZIONE DEI PERCORSI FORMATIVI AFFERENTI AL PROGETTO PON "PERCORSI PER ADULTI presso le istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado che hanno sedi di percorsi di secondo livello nelle sedi carcerarie "**

**CODICE IDENTIFICATIVO PROGETTO:** 10.3.1A-FSEPON-TO-2017-21 prot. AOODGEFID/37803

**Prot. 283 del 04.01.2018**

**OGGETTO:** Avviso interno per il reclutamento esperto e tutor-nell'ambito del PROGRAMMA OPERATIVO NAZIONALE PLURIFONDO "PER LA SCUOLA, COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO" Avviso Prot. n° AOODGEFID/prot. n. 48942 del 21/02/2017 Programmazione 2014-2020, secondo la modalità **"Designazione diretta da parte degli organi collegiali"** proposta dal nuovo manuale operativo del 22/11/2017 "Manuale per la documentazione delle selezioni del personale per la formazione".

### **IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

**Visto** l'avviso del MIUR Prot. AOODGEFID/2165 del 24/02/2017 "Fondi Strutturali Europei - Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020. Avviso pubblico "Percorsi per adulti e giovani adulti"



Asse I – Istruzione - Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo specifico 10.3 Azione 10.3.1. Sottoazione 10.3.1A

**Vista** l'autorizzazione del progetto "PERCORSI PER ADULTI " con identificazione 10.3.1A-FSEPON-TO-2017-21 prot. AOODGEFID/37803

recepita con prot. 283 del 04.01.2018

**Considerato** che per la realizzazione delle azioni previste dal progetto è necessario reperire primariamente figure professionali specifiche presenti nell'Istituzione Scolastica, corrispondenti ai percorsi formativi e in grado di adempiere all'incarico

**Viste** le delibere n. 0003721 del 26/05/2017 del Collegio docenti e n.0003722 del 26/05/2017 del Consiglio d'Istituto, con le quali è stata approvata la presentazione della candidatura da parte della scuola relativa al progetto PON FSE 2014/2020 di cui all'Avviso prot. NAOODGEFID/37803 del 04 gennaio 2018 "Percorsi per adulti e giovani adulti" Asse I – Istruzione - Fondo Sociale Europeo (FSE)"

**Visto** il nuovo manuale operativo del 22/11/2017 "Manuale per la documentazione delle selezioni del personale per la formazione";

## INDICE

Il presente Avviso interno avente per oggetto la selezione di ESPERTO E TUTOR in merito alle specificità e alle caratteristiche dei percorsi formativi programmati nel progetto.

### Art.1 – FINALITÀ DELLA SELEZIONE

una selezione mediante procedura di "Designazione diretta da parte degli organi collegiali", per la predisposizione di **ESPERTI e di TUTOR rivolto ai docenti interni dell'istituto con contratto a tempo indeterminato** nell'ambito del Piano integrato annualità 2017/2018 e 2018/2019 per il progetto PON



## “Oltre le ‘celle’: dall’alveare alla tavola”

Modulo	Titolo	Durata	Tipologia	Esperto	Tutor
1	Tecnica della produzione del miele: aspetti teorici e pratici	60 h	Didattica laboratoriale, problemsolving, outdoor training, brainstorming, osservazione costante dei feedback per orientare l’azione didattica in itinere, learning by doing, cooperative learning	70 €/h	30 €/h
2	Caratteristiche organolettiche delle varie tipologie di miele	30 h	Didattica laboratoriale, problemsolving, outdoor training, brainstorming, osservazione costante dei feedback per orientare l’azione didattica in itinere, learning by doing, cooperative learning	70 €/h	30 €/h
3	Uso del miele in cucina, in particolare in pasticceria	30 h	Didattica laboratoriale, problemsolving, outdoor training, brainstorming, osservazione costante dei feedback per orientare l’azione didattica in itinere, learning by doing, cooperative learning	70 €/h	30 €/h
4	Preparazione di dolci a base di miele e confezionamento	30 h	Didattica laboratoriale, problemsolving, outdoor training, brainstorming, osservazione costante dei feedback per orientare l’azione didattica in itinere, learning by doing, cooperative learning	70 €/h	30 €/h
5	Normativa relativa alla produzione, all’etichettatura e al confezionamento di dolci. Produzione di un manuale illustrato	30 h	Didattica laboratoriale, problemsolving, outdoor training, brainstorming, osservazione costante dei feedback per orientare l’azione didattica in itinere, learning by doing, cooperative learning	70 €/h	30 €/h

**Art.2 INTERVENTI PREVISTI NEL PROGETTO E PROFILI PROFESSIONALI OBBLIGATORI**

Le attività di formazione saranno realizzate mediante attività didattica (**incarico esperto**) e di tutoraggio (**incarico tutor**).

Titolo modulo	Obiettivi:	Profili professionali
Tecnica della produzione del miele: aspetti teorici e pratici	<ul style="list-style-type: none"> <li>• conoscere gli elementi teorico – pratici di base dell’apicoltura</li> <li>• conoscere gli elementi teorico – pratici necessari alla conduzione dell’apiario durante l’anno</li> <li>• individuazione dal punto di vista normativo delle differenze tra miele, nettare, melata</li> <li>• individuazione del meccanismo con cui le api trasformano il nettare o melata in miele</li> <li>• descrizione delle varie fasi dell’estrazione del miele</li> <li>• saper eseguire il trasferimento del miele dai mielari al laboratorio ed eseguire praticamente le varie fasi dell’estrazione del miele nel laboratorio del carcere</li> </ul>	<p>N. 1 <b>esperto</b>(20 ore):</p> <p>Docente di Tecnologie e Tecniche agrarie</p> <p>Docente di Tecnologie e Tecniche di Produzione Animale</p> <p>Docente Laboratorio di Scienze e Tecnologie Agrarie</p> <p>N. 1 <b>tutor</b></p>
Uso del miele in cucina, in particolare in pasticceria	<ul style="list-style-type: none"> <li>• usare la terminologia specifica relativa ai contenuti del modulo</li> <li>• individuare e descrivere le proprietà del miele</li> <li>• individuare i possibili usi delle varie tipologie di miele in cucina con particolare attenzione all’abbinamento con formaggi e nella produzione di prodotti dolciari</li> </ul>	<p>N. 1 <b>esperto</b></p> <p>Docente Laboratorio di Cucina</p> <p>N. 1 <b>tutor</b></p>
Preparazione di dolci a base di miele e confezionamento	<ul style="list-style-type: none"> <li>• effettuare ricerche di ricette e studiare gli abbinamenti migliori</li> <li>• preparare dolci prima sotto la guida dell’esperto e poi autonomamente saper confezionare un dolce o altro prodotto di pasticceria in relazione alla circostanza (uso familiare, regalo ecc...)</li> </ul>	<p>N. 1 <b>esperto</b></p> <p>Docente Sala e Vendita (10)</p> <p>Docente Laboratorio di Cucina (20 ore)</p> <p>N. 1 <b>tutor</b></p>

Titolo modulo	Obiettivi:	Profili professionali
<p>Normativa relativa alla produzione, all'etichettatura e al confezionamento di dolci. Produzione di un manuale illustrato</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• conoscere e applicare la normativa che regola la produzione e il confezionamento del miele e dei dolci in generale</li> <li>• individuare alterazioni di tipo visivo del miele, distinguendole da evoluzioni naturali</li> <li>• confezionare ed etichettare correttamente il miele prodotto all'interno del carcere</li> </ul> <p>redigere un manuale delle varie operazioni trattate</p>	<p>N. 1 <b>esperto</b></p> <p>Docente Lettere (10 ore)</p> <p>N. 1 <b>tutor</b></p>

Lo svolgimento dei laboratori sopra indicati avverrà in orario extra curricolare:

#### Art. 3 - DESCRIZIONE DEL PROFILO DELL'ESPERTO E ATTIVITÀ DA SVOLGERE

Gli esperti designati in base alla selezione dovranno svolgere i compiti seguenti:

- programmare e documentare il lavoro e le attività inerenti il modulo affidato evidenziando finalità, competenze attese, strategie e metodologie, attività e contenuti da produrre, predisponendo il materiale didattico necessario
- partecipare alle riunioni di carattere organizzativo
- mettere in atto strategie adeguate alle competenze da acquisire
- monitorare il processo di apprendimento, con forme di valutazione oggettiva in itinere e finale
- redigere relazione conclusiva sulle attività del progetto

#### Art. 4 - DESCRIZIONE DEL PROFILO DEI TUTOR E ATTIVITÀ DA SVOLGERE

I *tutor* designati in base alla selezione dovranno svolgere i compiti seguenti:

- predisporre, in collaborazione con l'esperto, una programmazione dettagliata dei contenuti dell'intervento
- curare che nel registro didattico e di presenza vengano annotate le presenze e le firme dei partecipanti, degli esperti e la propria, l'orario d'inizio e di fine della lezione
- segnalare in tempo reale se diminuisce il numero dei partecipanti previsti



Il *tutor* inserisce i dati relativi alla gestione del percorso, e in particolare:

- a) registra le anagrafiche brevi (i corsisti e gli operatori accedendo poi al sistema con username e password personali devono completarle)
- b) inserisce la programmazione giornaliera delle attività
- c) invia l'orario agli esperti
- d) provvede alla gestione della classe

#### Art. 5 – requisiti di ammissione

Possono presentare domanda ai fini della selezione i candidati che producano apposita dichiarazione di:

- essere in possesso della cittadinanza italiana o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea
- godere dei diritti civili e politici
- non aver riportato condanne penali e non essere destinatario/a di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale
- I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di scadenza del termine utile per la presentazione della domanda di partecipazione

#### Art. 6 – criteri di selezione per l'incarico di ESPERTO

- titolo di studio coerente con il profilo richiesto
- titolarità di servizio sulla sede di attuazione del progetto
- esperienza pregressa nella progettazione e/o attuazione dei progetti PON in particolare
- partecipazione e progettazione attiva nella fase di candidatura del presente avviso

#### Art. 7 – criteri di selezione per l'incarico di TUTOR

- titolarità di servizio sulla sede di attuazione del progetto
- esperienza pregressa nella progettazione e/o attuazione dei progetti PON in particolare come *tutor*
- partecipazione e progettazione attiva nella fase di candidatura del presente avviso

#### Art. 8 – INCARICHI E COMPENSI

Esperto: retribuzione oraria



- € 70,00 ad ora lordo Stato

Tutor: retribuzione oraria

- € 30,00 ad ora lordo Stato

Il compenso orario omnicomprensivo previsto, sopra riportato, e le modalità di retribuzione, si riferiscono alla la nota MIUR prot. 0034815 del 02/08/2017 e la nota prot. 0035926 del 21/09/2017 "Fondi Strutturali Europei – PON per la scuola

"Competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014/2020 – Attività di formazione – Iter di reclutamento del personale "esperto e tutor e relativi aspetti di natura fiscale, previdenziale e assistenziale. Chiarimenti ed Errata Corrige.

#### Art. 9 – MODALITÀ DI INVIO E DI ATTRIBUZIONE

Le domande, indirizzate al Dirigente Scolastico dell'Istituto Superiore I.I.S. "B. Ricasoli" dovranno pervenire, pena l'esclusione, **entro e non oltre, le ore 12.00 del 06.02.2018 all'indirizzo email [siis00900q@istruzione.it](mailto:siis00900q@istruzione.it), specificando in oggetto** nome e cognome e la seguente scritta: Domanda esperto/tutor **PON 10.3.1A- FSEPON-TO-2017-21.**

#### Art. 10 – DOCUMENTAZIONE

La domanda dovrà contenere:

1. Curriculum vitae sul modello europeo (europass)
2. Fotocopia documento di identità

#### Art. 11 – MOTIVI DI INAMMISSIBILITÀ E DI ESCLUSIONE

##### *11.1 Motivi di inammissibilità*

Sono causa di inammissibilità:

- domanda pervenuta in ritardo rispetto ai tempi indicati nel presente Avviso
- assenza della domanda di candidatura o di altra documentazione individuata come condizione di ammissibilità



## 11.2 Motivi di esclusione

Una eventuale esclusione dall'inserimento negli elenchi può dipendere da una delle seguenti cause:

- mancanza dell'autorizzazione allo svolgimento dell'attività da parte dell'amministrazione di appartenenza
- non certificata esperienza professionale per l'ambito di competenza indicato

Il Dirigente Scolastico si riserva il diritto di:

1. non procedere all'affidamento dell'incarico in caso di mancata attivazione dei corsi previsti
2. procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola domanda pervenuta

### Art. 12 – PUBBLICIZZAZIONE DELL'AVVISO

Il presente Avviso verrà affisso all'albo e sul sito web della scuola e ha valore di notifica per tutto il personale.

I dati personali che entreranno in possesso dell'Istituto , a seguito del presente Avviso, verranno trattati nel rispetto del D.Lgs 30 giugno 2003 n. 196 e successive modifiche e integrazioni. I candidati dovranno esprimere il consenso al trattamento dei propri dati personali in sede di presentazione delle domande di partecipazione, pena la non ammissione alle sezioni.

Il Dirigente Scolastico

*Prof. Tiziano Neri*

*(Firma autografa sostituita a mezzo stampa  
ai sensi dell'art. 3 co.2. del D. Lgs. n. 39/1993)*

