



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
 "MARCO POLO"

Via Sciaccaluga 9 – 16147 Genova – Tel. 010 3776608 – Fax 010 397204
 Sede coordinata: Camogli – Via S. Rocco 1 – Tel. 0185 773344
 Sede di San Colombano Certenoli – Fraz. Calvari - Via Soracco 7 – Tel. 0185356362
 e-mail: gerh01000g@istruzione.it - gerh01000g@pec.istruzione.it



Progetto 10.1.1A-FSEPON-LI-2017-16

CUP: in fase di elaborazione

Reg. Prot. 5546/2017 4.1.Z. PonFSE

Genova, 15/09/2017

All'Albo
 Al Sito online
 Agli Atti

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO l'Avviso pubblico prot. AOODGEFID/10862 del 16 ottobre 2016 - con cui sono state inviate le indicazioni preliminari per la partecipazione alle azioni del Programma Operativo Nazionale "Per la scuola - Competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020 finalizzato "Progetti di inclusione sociale e lotta al disagio nonché per garantire l'apertura delle scuole oltre l'orario scolastico soprattutto nelle aree a rischio e in quelle periferiche". Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE). Obiettivo specifico 10.1. – Riduzione del fallimento formativo precoce e della dispersione scolastica e formativa. Azione 10.1.1 – Interventi di sostegno agli studenti caratterizzati da particolari fragilità.

VISTA la nota MIUR/AOODGEFID del 13/07/2017 ed il relativo allegato recante l'elenco "progetti autorizzati".

VISTA la circolare del MIUR prot. n. AOODGEFID/31732 del 25/07/2017 -"Aggiornamento linee guida dell'Autorità di Gestione per l'affidamento dei contratti pubblici di servizi e forniture di importo inferiore alla soglia comunitaria diramata con nota del 13 gennaio 2016 n°1588"

VISTA la nota autorizzativa del MIUR prot. n. AOODGEFID/31704 del 24/07/2017 che rappresenta la formale autorizzazione del Progetto e impegno di spesa per questa Istituzione Scolastica, definito dal codice: **10.1.1A-FSEPON-LI-2017-16**

I N F O R M A

tutto il personale della scuola, gli alunni, le famiglie, la Comunità che la scuola secondaria di secondo grado "I.P.S.E.O.A. Marco Polo", è stata autorizzata ad attuare, nell'ambito dei Fondi strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale "Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento" 2014-2020, il seguente Progetto:

Sottoazione	Codice identificativo progetto	Titolo modulo	Importo Totale Autorizzato
10.1.1A	10.1.1A-FSEPON-LI-2017-16	Cuore di zucchero (ovvero l'amore per la pasticceria)	€ 5.682,00
10.1.1A	10.1.1A-FSEPON-LI-2017-16	RugbyAMOCi la palla ovale	€ 5.682,00
10.1.1A	10.1.1A-FSEPON-LI-2017-16	Tra palco e realtà	€ 10.764,00
10.1.1A	10.1.1A-FSEPON-LI-2017-16	Marco Polo exoress school-café	€ 5.682,00
10.1.1A	10.1.1A-FSEPON-LI-2017-16	Faccio il tifo per te	€ 10.764,00
10.1.1A	10.1.1A-FSEPON-LI-2017-16	Diario di bordo	€ 5.682,00
10.1.1A	10.1.1A-FSEPON-LI-2017-16	Importo totale autorizzato	€ 44.256,00



ISTITUTO PROFESSIONALE STATALE
PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
"MARCO POLO"

Via Sciaccaluga 9 – 16147 Genova – Tel. 010 3776608 – Fax 010 397204
Sede coordinata: Camogli – Via S. Rocco 1 – Tel. 0185 773344
Sede di San Colombano Certenoli – Fraz. Calvari - Via Soracco 7 – Tel. 0185356362
e-mail: gerh01000g@istruzione.it - gerh01000g@pec.istruzione.it



Progetto 10.1.1A-FSEPON-LI-2017-16

La realizzazione del Progetto "E' (v)iva la scuola!" nasce dall'esigenza di mettere in campo una serie di azioni modulari mediante le quali affrontare le problematiche connesse alla dispersione scolastica e al contempo accogliere i bisogni e le richieste dell'Istituto, inteso come agenzia educativa radicata sul territorio, Con la finalità di promuovere l'inclusione scolastica per ridurre al minimo gli ostacoli nell'educazione e formazione di tutti gli studenti, a partire dal riconoscimento delle loro differenze, rafforzandone soprattutto le abilità. Su tale asse portante si innestano i succitati sei percorsi modulari, tutti strutturati per conseguire l'obiettivo generale di favorire e migliorare i processi di apprendimento tramite la metodologia dell' "imparare facendo", attraverso l'utilizzo di tecniche e strumenti quali l'osservazione diretta, la ricerca-azione, l'uso del linguaggio computazionale e artistico, l'educazione motoria e sportiva, il lavoro cooperativo, i laboratori del "fare" e del "gusto", come quello di pasticceria e cucina, il gioco strutturato e la formazione espressiva e teatrale, con ricadute concrete sul territorio. I tempi di realizzazione permetteranno di aprire l'Istituto agli alunni, le loro famiglie e la comunità locale in orario extra-curricolare e sarà possibile sviluppare competenze riconducibili al curriculum e azioni di rinforzo di quelle di base, ampliando l'offerta formativa del nostro Istituto. L'accesso a risorse didattiche aperte, un forte orientamento alla pratica, la modularità e flessibilità dei percorsi, come pure la promozione di comportamenti eco-friendly da parte degli studenti, durante tutte le fasi di realizzazione dei percorsi formativi sono gli altri punti di forza del progetto, in linea con gli obiettivi di crescita sostenibile auspicati dalla strategia "Europa 2020 per il cambiamento climatico", per migliorare la qualità degli apprendimenti e l'inclusività della formazione

Il Progetto dovrà essere concluso entro il 31 agosto 2018, secondo quanto indicato nella nota MIUR autorizzativa n. AODGEFID/31704 del 24/07/2017.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Alessandro Clavarino
(documento firmato digitalmente)