



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI
PON
2014-2020



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



**Istituto Professionale di Stato
"Salvo D'Acquisto"**

Via Consolare, 111 - 90011 Bagheria (PA) - telf. 091903070 - fax 091903572

Succursale: Via Città di Palermo, 138/C - 90011 Bagheria - telf. 0917930480

Sede Coordinata presso la Sezione Carceraria Minorile Malaspina

<http://www.ipsdacquisto.gov.it/>

pari010007@istruzione.it

pari010007@pec.istruzione.it

- PERSONALE DOCENTE
- ALBO PRETORIO
- SITO WEB

Competenze di cittadinanza globale

Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento” 2014-2020

Asse I – Istruzione – Fondo Sociale Europeo (FSE)

Obiettivo Specifico 10.2 – Azione 10.2.5 – Sotto Azione 10.2.5 A

CODICE CUP: C57I17000270007

AVVISO PER L'INDIVIDUAZIONE DI DOCENTI ESPERTI INTERNI

PROGETTO: “LA BLU ECONOMY PER UN FUTURO NEL NOSTRO TERRITORIO”

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il PON “Per la Scuola – Competenze e ambienti per l'apprendimento”, approvato dalla Commissione Europea con Decisione C(2014) n. 9952, del 17 dicembre 2014 e successive mm.ii.;

VISTO l’Avviso pubblico prot. 3340 del 23/03/2017 **“Potenziamento delle competenze di cittadinanza globale”** Obiettivo specifico 10.2. – **Miglioramento delle competenze chiave degli allievi.** Azione 10.2.5 **Azioni volte allo sviluppo delle competenze trasversali;** Sotto-azione 10.2.5.A **Competenze trasversali**

VISTA il verbale del Collegio dei Docenti prot N° 9787 A1 del 03-10-2016 di adesione al progetto;

VISTA il verbale del Consiglio di Istituto del prot. N° 9814 A1 del 28-10-2016 di adesione al progetto;

VISTO il progetto approvato dagli organi collegiali dal titolo **“LA BLU ECONOMY PER UN FUTURO NEL NOSTRO TERRITORIO”**, che si si prefigge di educare i ragazzi all'amore per la terra perché come giovani imprenditori agricoli possano essere i custodi del suolo, coltivandolo con le tecniche che consentano di conservarlo inalterato, coniugando perfettamente la tradizione agricola al progresso e all'innovazione nel rispetto dell'ambiente.

VISTA la nota MIUR AOODGEFID Prot. **19600** del 14/06/2018 di approvazione e pubblicazione delle graduatorie definitive

VISTA la nota MIUR. AOODGEFID **23103** del 12 luglio 2018 di autorizzazione all'avvio del progetto costituito dai seguenti moduli:



titolo del modulo	N° ORE	N° destinatari
"LA MIA DIETA"	30	19
"I GRANI SICILIANI"	30	19
"IL GUSTO DI MUOVERSI"	30	20
"RICICLO E COMPOSTAGGIO PERCHE'"	30	20
"L'ORTO COME STRUMENTO DIDATTICO E FOR FUTURE AGRICULTURAL WORK"	30	20

VISTO il decreto di assunzione a Bilancio n° 18 DEL 27/09/2018;

VISTO il PTOF di Istituto;

VISTA la nota MIUR prot. 34815 del 2.8.2017 con la quale vengono forniti chiarimenti in ordine alla procedura da seguire per il reclutamento del personale cui demandare le relative attività di formazione, rimarcando in particolare che le Istituzioni Scolastiche devono in ogni caso previamente verificare la presenza e la disponibilità, nel proprio corpo docente, delle risorse professionali occorrenti, a tal uopo predisponendo apposito avviso interno, altresì recante criteri specifici e predeterminati di selezione;

VISTA la delibera del collegio dei docenti del **13 marzo 2018** di approvazione dei criteri per la selezione di Esperti, Tutor, Facilitatore, Referente per la valutazione per i progetti PON 2014/2020;

VISTI i criteri per l'attribuzione degli incarichi agli esperti esterni ed interni, deliberati da consiglio di Istituto nella seduta del **30/10/2017**

RILEVATA l'esigenza, al fine di dare attuazione alle suddette attività progettuali, di individuare figure di elevato profilo professionale aventi competenze specifiche nei vari percorsi costituenti l'azione formativa, cui affidare lo svolgimento delle funzioni di esperto nei diversi moduli che costituiscono il progetto;

VISTO il D.I. 1 febbraio 2001 n. 44, "Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche";

VISTE le Linee Guida per l'affidamento dei contratti pubblici di servizi e forniture di importo inferiore alla soglia comunitaria di cui alla nota prot. 1588 del 13 gennaio 2016, e le relative integrazioni fornite con nota MIUR.AOODGEFID prot. 31732 del 25/7/2017;

VISTO il D.P.R. 275/1999 relativo al Regolamento recante norme in materia di autonomia delle Istituzioni Scolastiche, ai sensi della legge n. 59/1997;

VISTO il D.lgs 165/2001, rubricato " Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze della Pubblica Amministrazione";

VISTO il Regolamento CE n. 1159/2000 del 30.05.2000, relativo alle Azioni informative e pubblicitarie a cura degli Stati membri sugli interventi dei Fondi Strutturali e all'allegato sulle modalità di applicazione;

EMANA

il presente avviso pubblico per il reperimento di docenti Esperti interni per la realizzazione dei seguenti moduli formativi in cui si articola il progetto autorizzato dal titolo **"LA BLU ECONOMY PER UN FUTURO NEL NOSTRO TERRITORIO"**



Sintesi Descrizione dei moduli

TITOLO MODULO	FINALITA'
"LA MIA DIETA"	<p>L'attività iniziale di 1 ora, prevede la somministrazione agli studenti di un questionario "Le mie abitudini alimentari" prima dell'avvio dei percorsi formativi/informativi al fine di verificarne i prerequisiti. Seguiranno lezioni interattive, 6 incontri da 3 ore, con l'ausilio delle tecnologie digitali sulla corretta alimentazione e stile di vita, sulla veridicità delle informazioni legate agli alimenti, sull'importanza di tutti i nutrienti per la vita umana e l'equilibrio ponderale, sui concetti di dietoterapia, sui patogeni alimentari, sulla cultura della dieta mediterranea e il confronto con altre culture internazionali, sull'importanza del biologico oggi e domani, sulla qualità dei prodotti alimentari, sulla conoscenza della terra, della tradizione delle coltivazioni locali e metodi di coltivazioni legate al territorio, sulla filiera alimentare. Nel laboratorio di Biologia e Chimica, con gli alunni, in 3 incontri da 3 ore, potranno dedicarsi all' analisi chimica semplice degli alimenti, alla visione di vetrini preparati con agenti patogeni per rafforzare il concetto di qualità alimentare e corretto confezionamento per la salubrità degli alimenti considerando anche gli additivi alimentari naturali e non. I ragazzi stileranno, in un incontro di 2 ore, una check-list dei prodotti esaminati elencando gli ingredienti più o meno salutari e facendo chiarezza sulle informazioni dettagliate e specifiche per i consumatori a rischio in quanto portatori di patologie. Tutte le attività inerenti gli argomenti trattati, saranno supportate dall' utilizzo della LIM, quale strumento inclusivo rivolto a tutti gli alunni e tutte le attività da svolgere in gruppo rappresenteranno un'occasione per imparare a relazionarsi con gli altri e a cooperare in vista di obiettivi comuni.</p> <p>Destinatari: n° 19 alunni Durata: n° 30 ore</p>
"I GRANI SICILIANI"	<p>Il modulo è centrato sulla stretta connessione dei saperi della scuola e quelli della società attraverso il "dentro/fuori la scuola" coinvolgendo alcune componenti del territorio a diretto contatto con il mondo del lavoro. Saranno organizzate visite guidate in un consorzio alimentare (tipo casa laboratorio San Giacomo), laboratori del gusto e all'orto botanico di Palermo. Si prevede che tali visite si svolgeranno nell'arco di 18 ore. Durante tali visite i ragazzi saranno guidati verso una corretta alimentazione fatta di cibi semplici, rurali e poco trasformati, come quelli tipici della dieta mediterranea, già patrimonio UNESCO dal 2010. La visita all'orto botanico, già centro di convegni sui "grani antichi siciliani", consolerà la consapevolezza dell'importanza di mantenere la biodiversità alimentare e quindi del ruolo centrale che gli erbari e semenzai giocano nella conservazione dei progenitori selvatici di piante coltivate con riferimento ai grani siciliani. A Ciascuna visita seguirà un incontro di gruppo per rinarrare il percorso effettuato, favorendo così la condivisione dei punti di vista e delle esperienze. Tali incontri avranno la durata di 1 ora, per un totale di 3 ore. Alla fine del percorso i ragazzi verranno guidati alla realizzazione di un piccola banca conservando i semi della frutta e della verdura che mangiano a casa; in linea con il learning by doing sperimenteranno, in laboratorio, l'utilizzo dei metodi di conservazione dei semi e la loro efficacia. Le attività di laboratorio saranno articolate in tre incontri di 3 ore ciascuno, per un totale di 9 ore. Il percorso mira a far raggiungere una presa di coscienza nei ragazzi volta ad adottare nuovi e più sani stili di vita con la consapevolezza che l'ambiente è bene comune e la salute diritto fondamentale da tutelare e garantire incondizionatamente. Un ulteriore obiettivo del progetto è quello di promuovere l'autoimprenditorialità e la cultura d'impresa nei ragazzi sfruttando le risorse del nostro territorio da sempre ricco di varie specie di grani antichi.</p> <p>Destinatari: n° 19 alunni Durata: n° 30 ore</p>
"IL GUSTO DI MUOVERSI"	<p>Tra i numerosi fattori che concorrono a determinare problemi di peso nell'età adolescenziale, assumono importanza predominante l'inadeguatezza qualitativa e quantitativa dell'alimentazione dei ragazzi (assunzione di cibi ad alto contenuto di grassi e zuccheri, scarso introito di frutta e verdura, mancanza di uno schema salutare nella tempistica dei pasti della giornata, ovvero una colazione scarsa o assente, un pranzo frettoloso, una cena abbondante consumata davanti alla televisione ed una serie di spuntini o fuori pasto sbilanciati dal punto di vista nutrizionale), e l'insufficiente attività fisica (numero di ore dedicate all'attività motoria a scuola e nel tempo libero). Attraverso questo modulo, strettamente connesso ai precedenti, si organizzeranno dei percorsi o sentieri-natura, che promuovono il connubio alimentazione-movimento associato sia con il territorio siciliano, paesaggisticamente e culturalmente ricco, sia con le sue tradizioni alimentari, strettamente legate alla varietà degli ambienti naturali. L'azione del camminare può corrispondere a questa esigenza di attività fisica minima giornaliera in quanto conciliabile con le esigenze quotidiane, e praticabile in ogni spazio e ambiente, senza alcun onere di carattere economico. Quindi un'attività per tutti. Il percorso si presenta con marcate caratteristiche di pluridisciplinarità e permette di aprire rapporti tra 'dentro' e 'fuori' la scuola, coinvolgendo i genitori, scuola, associazioni (vedi alcune cooperative e "il quadrifoglio rosa") e produttori del luogo. Il movimento incide positivamente sui fattori che determinano stress, ansia, depressione, allentando tensioni o riducendo stati di astenia che incidono negativamente sulla visione della vita. Con la collaborazione tra i ragazzi il movimento diventa poi fattore di socializzazione, divertimento, svago. Il piacere è diventa una componente rilevante della motivazione alla</p>



	<p>pratica motoria. I ragazzi prenderanno parte ad escursioni guidate da esperti. Le varie fasi del percorso, gli eventuali incontri con esperti e le escursioni realizzate dovranno essere documentati nelle modalità che verranno ritenute più opportune (filmati, registrazioni, schede, questionari). Il materiale realizzato potrà essere pubblicato nel sito della scuola e pubblicizzato attraverso il blog organizzato dai ragazzi stessi.</p> <p>Destinatari: n° 20 alunni Durata: n° 30 ore</p>
"RICICLO E COMPOSTA GGIO PERCHE'"	<p>Questo intervento educativo, inizialmente, servirà a far riflettere gli alunni sulla produzione di ingenti quantità di rifiuti quale conseguenza dei consumi smisurati della nostra società e dell'uso di prodotti con imballaggi che diventano inevitabilmente materiali di scarto. La riduzione dei rifiuti a monte, il riutilizzo dei beni di consumo e infine il riciclo, che offre nuova vita alle cose, sono soluzioni che non possono prescindere dal nostro coinvolgimento con azioni individuali e collettive più attente e sensibili. Esso sarà realizzato (con l'ausilio della LIM e di altri supporti informatici):</p> <p>a SCUOLA – mediante incontri in classe, durante i quali attraverso proiezioni e schede di supporto saranno affrontati i seguenti temi: consumi e rifiuti (ciò che compriamo verrà messo in relazione con i rifiuti che produciamo ricorrendo ad esperienze pratiche, per esempio simulazione della produzione di rifiuti necessari a un pasto, simulazione della corretta differenziazione dei rifiuti domestici); – con somministrazione di un questionario per la rilevazione di conoscenze in merito a: degrado ambientale, gestione rifiuti, riciclo e compostaggio, gestione e manutenzione agricola del territorio; – con raccolta e commento di interviste da rivolgere alle famiglie od altri soggetti scelti; – trattando i seguenti temi: biodegradabile, termo-degradabile, foto-degradabile considerando modalità e tempi di decomposizione dei rifiuti prodotti dall'uomo – informando gli alunni sulle problematiche nello smaltimento dei rifiuti organici, sul ruolo svolto dagli organismi decompositori e sul ciclo della materia in natura; – spiegando cos'è il compostaggio e come produrre il compost a casa e/o a scuola; – con realizzazione di laboratori di riciclo e riuso, risparmio-riuso-riciclo; – con costruzione di una compostiera, (riciclando) utilizzando materiali di scarto; – con lezioni interattive su: spesa ecologica, tipologie di rifiuti prodotti e corretta modalità di separazione, sigle merceologiche dei materiali, zaino ecologico di un materiale, sistemi di raccolta nel comune della scuola.</p> <p>FUORI dalla SCUOLA: – con uscite sul territorio per visitare una struttura di raccolta e selezione rifiuti e/o un impianto di smaltimento: discarica comprensoriale in accordo con il Comune di Bagheria; – con visita ad un'azienda di produzione con materiale di riciclo o ad un impianto di compostaggio; – mediante osservazioni in natura riferite alla pedofauna (organismi del suolo) e al ciclo della materia organica (visita presso monte Catalfano, vicina riserva naturale); – con presa visione, riflessione e sperimentazione sul campo di come la magnifica rete di connessioni fra gli organismi ci rivela gli equilibri dei flussi naturali dell'energia dove il ciclo della materia organica si chiude trasformandosi in morbida terra, culla per nuovi semi e cibo per le piante.</p> <p>Destinatari: n° 20 alunni Durata: n° 30 ore</p>
"L'ORTO COME STRUMENTO DIDATTICO E FOR FUTURE AGRICULTURAL WORK"	<p>Questo intervento terrà in considerazione quanto è stato varato nella "Carta Europea del Suolo" che promuove una «gestione razionale del suolo inteso come risorsa naturale indispensabile per un armonico sviluppo dell'umanità e che deve essere preservata nella sua integrità». Dalla salute del suolo dipende infatti la difesa idrogeologica del territorio, la salute delle acque superficiali e di falda, la disponibilità di terreni fertili per l'agricoltura, l'equilibrio degli ecosistemi naturali e antropizzati. Esso si svolgerà:</p> <p>a SCUOLA mediante incontri teorici in classe durante i quali saranno affrontati i seguenti temi: – cos'è il suolo: componenti minerali e organici; – l'origine del suolo: processi di disaggregazione, deposito e trasformazione; – la vita del suolo e il ciclo della materia organica; – la geomorfologia del territorio; – gli usi del suolo: agricoltura, deforestazione e inquinamento.;</p> <p>FUORI dalla SCUOLA: – con laboratori proposti per sperimentare le caratteristiche del suolo quali la permeabilità, la granulometria, la sedimentazione e la stratificazione anche attraverso i sensi: odori, colori, sensazioni tattili. – con campionamento di varie tipologie di terreno, con riconoscimento degli orizzonti organici ed inorganici (minerali); – con ricerca, raccolta, osservazione (con piccoli contenitori e lenti d'ingrandimento) e classificazione della pedofauna (visita presso monte Catalfano); – studiando ed analizzando l'ambiente del territorio d'appartenenza al fine di riscoprire la biodiversità dei prodotti agricoli, la loro importanza per l'ambiente e per l'uomo; – con costruzione di un lombricaio per comprendere le diverse possibilità e l'importanza rivestita dalla fauna del suolo; – redigendo un calendario della semina e del raccolto per conoscere i prodotti della terra e gli esiti che il clima e l'alternanza delle stagioni presentano su di loro; – realizzando, dove possibile, un orto in miniatura con una piccola serra; (spazio del Comune) – sperimentando la pratica del compostaggio (si utilizzerà il compost prodotto per fertilizzare l'orto); – recuperando saperi e le tradizioni legati all'agricoltura locale, tramite visite in aziende agricole; – individuando alcune energie pulite (il sole e il vento) utilizzate in passato o utilizzabili in futuro, in agricoltura, per ridurre alcuni impatti ambientali delle moderne tecniche agricole.</p>



A tal fine sarà svolta una ricognizione sulla disponibilità di **professionalità interne** all'Istituzione Scolastica corrispondenti allo specifico percorso formativo che siano in grado di adempiere all'incarico, previa lettera d'incarico del dirigente.

Profilo richiesto

Docente/experto, laureato in materie affini con il percorso progettuale, esperto in didattica per competenze e in possesso di conoscenze ed esperienze d'uso di metodologie didattiche laboratoriali, di gruppo e innovative

1. Condizioni di ammissibilità

Possono presentare domanda di disponibilità al conferimento di incarichi coloro che:

- possiedono i titoli di accesso previsti dal presente bando
- presentano domanda nei tempi e nei modi previsti dal presente bando;
- possiedono adeguate competenze tecnologiche funzionali alla gestione on-line della misura assegnata
- possiedono il titolo di studio eventualmente richiesto dalla specifica misura
- possiedono documentate competenze tecnico professionali utili e coerenti allo svolgimento dell'incarico richiesto.

2. Criteri per la selezione

Il personale esperto verrà reclutato **prioritariamente tramite avviso interno** e candidatura da presentare alla dirigente scolastica. L'individuazione avverrà con **delibera del Collegio dei docenti**. In caso di mancato reperimento delle risorse umane tra i docenti interni, si passerà alla selezione ad evidenza pubblica di figure esterne, a cura di apposita commissione composta da dirigente scolastica, facilitatore e valutatore.

I criteri di selezione sono elencati in dettaglio nella scheda per l'attribuzione dei punteggi allegata (All. n° 2) al modulo di candidatura e sono riassunti come di seguito:

1. Titoli specifici afferenti la tipologia di intervento (0,5 punti per titolo fino ad un max di 1);
2. competenze digitali certificate (1 punto per certificazione, in corso di validità – si valuta una sola certificazione);
3. ulteriori certificazioni afferenti la tipologia di intervento (0,5 punti per titolo fino ad un max di 2);
4. esperienze documentate di lavoro scolastico nel campo di riferimento del progetto (2 punti per esperienza fino ad un max di 8);
5. esperienze documentate di tipo metodologico-didattico nel campo di riferimento del progetto (2 punti per esperienza fino ad un max di 8);
6. attività di libera professione nel campo di riferimento del progetto (2 punti per incarico/esperienza professionale fino ad un max di 8)
7. corsi di formazione, non anteriori al 2010, nel campo di riferimento del progetto (1 punto per corso, fino ad un max di 4);
8. Adeguatezza del percorso progettuale proposto – N.B: solo in caso di ricorso a selezione di esterni con un punteggio fino a 10

3. Termini e modalità per la presentazione delle domande di ammissione alla selezione

Gli interessati dovranno presentare istanza, esclusivamente su modello allegato (All. 1 "Modulo domanda esperti"), firmata in calce. All'istanza dovranno essere allegati, pena l'inammissibilità, il curriculum vitae in formato europeo e la scheda per l'attribuzione dei punteggi (All. n° 2) compilata e firmata in calce. Il candidato dovrà **evidenziare** nel proprio curriculum i titoli, le esperienze, le pubblicazioni etc. **riportati** nella scheda per l'attribuzione dei punteggi. L'istanza può essere consegnata a mano c/o l'ufficio protocollo dell'IPS "S.



D'Acquisto" in busta chiusa, su cui sarà riportata la dicitura "**SELEZIONE ESPERTI PON "LA BLU ECONOMY PER UN FUTURO NEL NOSTRO TERRITORIO"**" e indicato il mittente e il modulo alla cui selezione si intende partecipare, o inviata per posta elettronica ordinaria (indirizzo PARI010007@istruzione.it) **entro le ore 12.00 del 26/11/2018**; farà fede la data del protocollo di arrivo all'Istituto o l'orario di invio della PEO.

4. Modalità di attribuzione

Gli incarichi saranno attribuiti anche in presenza di un solo curriculum per ognuna delle prestazioni professionali richieste, purché corrispondenti alle esigenze progettuali.

Alla ricezione delle domande farà seguito la comparazione dei curricula da parte della Dirigente scolastica e della commissione all'uopo nominata al fine dell'individuazione dei destinatari di incarico secondo i criteri ed i punteggi sopra indicati.

Il Dirigente Scolastico si riserva la facoltà di suddividere le ore di docenza di ciascun modulo anche fra più esperti. L'incarico verrà conferito con delibera del Collegio dei docenti.

Il trattamento economico orario previsto è di € 60,00. La retribuzione concordata è dovuta soltanto se il progetto o il singolo modulo di pertinenza verrà effettivamente svolto ed ogni esperto riceverà una retribuzione secondo la modalità dell'UCS (Unità di costo Standard). Il compenso è onnicomprensivo e sarà corrisposto a seguito dell'erogazione dei fondi comunitari.

5. Motivi di inammissibilità ed esclusione

5.1. Motivi di inammissibilità:

- domanda pervenuta in ritardo rispetto ai tempi indicati nel presente Bando;
- assenza della domanda di candidatura o di altra documentazione **richiesta nel presente Avviso**;
- altri motivi rinvenibili nell'Avviso presente.

5.2. Motivi di esclusione

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

- mancanza di firma autografa apposta sulla domanda, sul curriculum, sulla scheda dichiarazione punteggio
- non certificata esperienza professionale per l'ambito di competenza indicato.

6. Compiti specifici richiesti

Resta a carico dei docenti/experti incaricati la puntuale registrazione delle attività svolte, oltre che sul normale Registro cartaceo, anche sul sistema informatico, reso obbligatorio dall'Autorità di gestione per il monitoraggio ed il controllo a distanza ed in tempo reale dell'andamento di ciascun intervento formativo.

Gli esperti sono tenuti, pena la revoca dell'incarico o rescissione del contratto, a:

- a **programmare** l'intervento formativo a livello esecutivo, in sinergia con i consigli di classe, raccordandolo con il curricolo scolastico degli studenti perseguiti gli obiettivi didattici formativi declinati nel progetto finanziato dall'AdG;
- **produrre** il materiale didattico necessario al miglior svolgimento della misura pubblicandone una versione elettronica sul Sistema informativo, in alternativa produrranno abstract da inserire negli appositi campi dello stesso Sistema informativo;
- **utilizzare e documentare** le metodologie didattiche previste dal progetto finanziato;
- **rispettare le norme sulla privacy** relativamente a fatti, informazioni e dati sensibili di cui dovesse venire a conoscenza nel corso del suo incarico;
- **rispettare**, durante lo svolgimento del proprio incarico, le regole che ordinariamente valgono per il personale interno operante nella Scuola;
- **partecipare** ad eventuali incontri propedeutici alla realizzazione delle attività;
- **espletare** le attività di predisposizione, somministrazione e tabulazione di materiali di esercitazione, test di valutazione in entrata, in itinere e finali, e materiale documentario;



- **predisporre** la relazione finale sull'intervento svolto e la scheda analitica delle competenze acquisite, per ciascun partecipante al corso;
- **aggiornare** periodicamente, sulle piattaforme GPU, l'area dedicata al monitoraggio e alla documentazione delle attività svolte;
- **coadiuvare** il referente per la valutazione nel predisporre il materiale necessario per la rilevazione delle competenze anche ai fini dell'attribuzione del credito scolastico e/o formativo;
- **predisporre e consegnare** materiale di tipo documentario cartaceo e/o multimediale.

7. Tutela della Privacy

I dati dei quali l'Istituto entrerà in possesso a seguito del presente avviso pubblico saranno trattati nel rispetto della L. 196/2006 e sue modifiche.

8. Pubblicizzazione del bando

Il presente bando viene pubblicato all'albo digitale dell'Istituto, sul sito Internet della scuola www.ipsdacquisto.gov.it ed ha valore di notifica per tutto il personale interessato.

I dati personali che entreranno in possesso dell'Istituto, a seguito del presente Bando, 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 selezioni.

Il Responsabile Unico del Procedimento, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 31 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, numero 50, è il D.S.G.A. dell'Istituzione Scolastica.

Il Responsabile per la Trasparenza, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 43 del D.L.vo 20 aprile 2013 numero 33, è il Dirigente Scolastico dell'Istituzione Scolastica.

Il Responsabile del Sito web è invitato a pubblicare i dati essenziali previsti dal D.L.vo 20 aprile 2013 numero 33 per quanto oggetto del presente disposto nella Sezione Amministrazione trasparente.

9. Allegati

I candidati sono invitati ad utilizzare la modulistica allegata composta da

Allegato 1 Domanda per Esperti

Allegato 2 Autodichiarazione punteggio titoli

La Dirigente scolastica
Prof.ssa Lucia Bonaffino