

# ISTITUTO OMNICOMPRESIVO "G. N. D'Agnillo"

C.M.: ISIC829002 - C.F.: 80003030949 – codice Fatturazione UFA66I

email: isic829002@istruzione.it – isic829002@pec.istruzione.it – sito web: www.icdagnillo.edu.it

SCUOLA DELL'INFANZIA - SCUOLA PRIMARIA - SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

ISTITUTI D'ISTRUZIONE SECONDARIA DI SECONDO GRADO - C.M.: ISIS016004

LICEO SCIENTIFICO - C.M.: ISPS01601E

ISTITUTO TECNICO - MECCANICA MECCATRONICA ED ENERGIA, ELETTRONICA ED ELETTROTECNICA - C.M.: ISTF01601L

ISTITUTO PROFESSIONALE - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - C.M.: ISRH016018



I. O. STATALE - "G.N. D'AGNILLO" - AGNONE  
Prot. 0005081 del 22/10/2019  
(Uscita)

**OGGETTO:** *Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014–2020. Progetto 10.2.5A-FSEPON-MO-2018-2 Agnone e l’Alto Molise: un patrimonio da scoprire, tutelare, promuovere*

CUP I27I17000350007

## **Bando di selezione allievi per l’ammissione al percorso formativo del Progetto**

1. **CLICCAMOLISALTO: L'AL TOMOLISE IN UN CLICK;**
2. **GUSTAMOLISALTO: SAPORI E PROFUMI DELLA MIA TERRA;**
3. **ARCHEOMOLISALTO: L'ARCHEOLOGIA INDUSTRIALE COME RISCOPERTA DELLE TRADIZIONI;**
4. **SCOPRIMOLISALTO: I TESORI DELLA MIA TERRA;**
5. **SCOPRIMOLISALTO: THE TREASURES OF MY LAND;**

Nell’ambito della programmazione 2014 – 2020 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 – Miglioramento delle competenze chiave degli allievi. Azione 10.2.5 Azioni volte allo sviluppo delle competenze trasversali con particolare attenzione a quelle volte alla diffusione della cultura d’impresa.

Avviso pubblico per il potenziamento dell’educazione al patrimonio culturale, artistico, paesaggistico. Scuole di primo e di secondo ciclo.

### **Obiettivi dei moduli e durata:**

#### **CLICCAMOLISALTO: L'AL TOMOLISE IN UN CLICK:**

Il modulo strettamente correlato agli altri moduli ha la finalità di dare assistenza al visitatore tramite la creazione di una guida digitale consultabile anche attraverso lo schermo touchscreen del proprio dispositivo mobile.

Il viaggiatore è così guidato nella scoperta dei monumenti e della loro storia e degli itinerari di interesse artistico-culturale ed enogastronomico, grazie ai materiali prodotti nello svolgimento dei moduli citati (testi, video, e foto)..

La durata del corso è di 30 ore.

# ISTITUTO OMNICOMPRESIVO "G. N. D'Agnillo"

C.M.: ISIC829002 - C.F.: 80003030949 – codice Fatturazione UFA66I

email: isic829002@istruzione.it – isic829002@pec.istruzione.it – sito web: www.icdagnillo.edu.it

SCUOLA DELL'INFANZIA - SCUOLA PRIMARIA - SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

ISTITUTI D'ISTRUZIONE SECONDARIA DI SECONDO GRADO - C.M.: ISIS016004

LICEO SCIENTIFICO - C.M.: ISPS01601E

ISTITUTO TECNICO - MECCANICA MECCATRONICA ED ENERGIA, ELETTRONICA ED Elettrotecnica - C.M.: ISTF01601L

ISTITUTO PROFESSIONALE - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - C.M.: ISRH016018



## **GUSTAMOLISALTO: SAPORI E PROFUMI DELLA MIA TERRA:**

Il Modulo, finalizzato alla promozione del territorio attraverso la valorizzazione delle produzioni tipiche locali quali elementi di attrazione turistica, si articola nelle seguenti fasi:

- 1) analisi socio-economica del territorio di riferimento ed individuazione dei punti di forza e di debolezza, delle opportunità e delle minacce relative alla destinazione Alto-Molise
- 2) definizione degli obiettivi di sviluppo del turismo enogastronomico e delle strategie idonee per raggiungerli
- 3) portfolio dei piatti tipici della tradizione locale;
- 4) mappatura delle aziende del territorio che producono prodotti a km 0 correlati ai piatti della tradizione enogastronomica locale;
- 5) rivisitazione dei piatti tipici locali in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina, il GAL e le aziende ristorative operanti nel territorio di riferimento, predisposizione del relativo ricettario e di menù a base di prodotti a km 0;
- 6) comunicazione esperienziale e storytelling emozionale (realizzazione e divulgazione di video dove i produttori raccontano come vengono realizzati i prodotti tipici locali e gli chef come vengono realizzati i piatti della tradizione, con la collaborazione degli studenti)
- 7) iniziative di marketing integrato promosse dall'Istituzione scolastica in collaborazione con enti pubblici e imprese private volte all'individuazione di itinerari turistici di interesse artistico-culturale ed enogastronomici.

La durata del corso è di 30 ore.

## **ARCHEOMOLISALTO: L'ARCHEOLOGIA INDUSTRIALE COME RISCOPERTA DELLE TRADIZIONI**

Il connubio tra l'archeologia come scienza che studia la civiltà, la cultura del passato e le loro relazioni con i luoghi e l'industria intesa come arti, mestieri, con i loro reperti e testimonianze, orienta la ricerca verso quello che è stato ed ha rappresentato la lavorazione del rame in Agnone.

Il modulo si articolerà in diverse fasi.

- 1) Indagine sul patrimonio "archeologico" presente sul territorio, individuazione e riconoscimento delle strutture, macchine e luoghi.
- 2) Mappatura dei luoghi, delle strutture ed infrastrutture
- 3) Studio dei processi delle tecniche, delle maestranze e dei prodotti finali
- 4) Archeologia Sperimentale, intesa come rievocazione ed utilizzo didattico, riattazione che permette ai ragazzi di sperimentare e vivere l'esperienza, riconoscere e diffondere.
- 5) Promozione, divulgazione in collaborazione con enti pubblici e privati, museo del rame, pro-loco.

La durata del corso è di 30 ore.

## **SCOPRIMOLISALTO: I TESORI DELLA MIA TERRA e SCOPRIMOLISALTO: THE TREASURES OF MY LAND:**

Il Modulo, finalizzato alla valorizzazione del patrimonio artistico-culturale, archeologico e paesaggistico di Agnone e dei Comuni limitrofi, si articola nelle seguenti fasi:

- censimento dei beni artistici, architettonici e culturali

# ISTITUTO OMNICOMPENSIVO "G. N. D'Agnillo"

C.M.: ISIC829002 - C.F.: 80003030949 – codice Fatturazione UFA66I

email: isic829002@istruzione.it – isic829002@pec.istruzione.it – sito web: [www.icdagnillo.edu.it](http://www.icdagnillo.edu.it)

SCUOLA DELL'INFANZIA - SCUOLA PRIMARIA - SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

ISTITUTI D'ISTRUZIONE SECONDARIA DI SECONDO GRADO - C.M.: ISIS016004

LICEO SCIENTIFICO - C.M.: ISPS01601E

ISTITUTO TECNICO - MECCANICA MECCATRONICA ED ENERGIA, ELETTRONICA ED ELETTROTECNICA - C.M.: ISTF01601L

ISTITUTO PROFESSIONALE - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - C.M.: ISRH016018



- catalogazione
- schedatura in formato digitale e cartaceo.
- pubblicazione sulla piattaforma per la fruizione al vasto pubblico.

Ogni elemento-opera, (monumento, chiesa, palazzo etc.), individuato e riconosciuto, sarà oggetto di catalogazione ed in particolare verrà redatta una scheda per la descrizione, corredata da foto e testo.

La scheda verrà opportunamente progettata durante i lavori affinché assuma carattere di guida e sia standard per ogni elemento, contemplando il periodo, lo stile, la posizione nella città ed altri elementi per una completa esposizione.

Questa potrà essere modificata o migliorata, grazie ai feed-back raccolti durante le visite alla città.

**Il modulo SCOPRIMOLISALTO: THE TREASURES OF MY** sarà sviluppato in lingua Inglese.

La durata del corso è di 30 ore.

## **Destinatari: caratteristiche e requisiti di accesso**

Gli alunni destinatari dei moduli del presente progetto sono gli alunni frequentanti gli istituti di istruzione secondaria superiore dell'I.O. "G.N. D'Agnillo" di Agnone

- Per essere ammessi al progetto bisognerà presentare apposita domanda d'iscrizione utilizzando: **domanda di ammissione al corso, redatta sull'apposito modello allegato al presente avviso (Allegato A) debitamente firmato dall'alunno se è maggiorenne o da un genitore/tutore;**
- Fotocopia di un valido documento
- **liberatoria**

## **Modalità presentazione domanda**

Il candidato presenterà **La domanda di ammissione entro le ore 12,00 del giorno 29 Ottobre 2019:**

- allo sportello della segreteria **negli orari di ricevimento;**
- Mezzo mail all'indirizzo: [isic829002@istruzione.it](mailto:isic829002@istruzione.it);
- Mezzo pec all'indirizzo [isic829002@pec.istruzione.it](mailto:isic829002@pec.istruzione.it) (in questo caso si può omettere di allegare fotocopia del documento)

**La modulistica è scaricabile anche dal sito dell' ISTITUTO OMNICOMPENSIVO "G. N. D'Agnillo" [www.icdagnillo.edu.it](http://www.icdagnillo.edu.it) nella sezione PON PATRIMONIO**

## **Valutazione delle domande e modalità di selezione**

**L'istruttoria delle domande, per valutarne l'ammissibilità sotto il profilo formale, avverrà con le seguenti modalità:**

- Rispetto dei termini di partecipazione delle domande (farà fede il protocollo di ricezione della scuola di appartenenza);
- Verifica Della correttezza Della documentazione

# ISTITUTO OMNICOMPENSIVO "G. N. D'Agnillo"

C.M.: ISIC829002 - C.F.: 80003030949 - codice Fatturazione UFA66I

email: isic829002@istruzione.it - isic829002@pec.istruzione.it - sito web: www.icdagnillo.edu.it

SCUOLA DELL'INFANZIA - SCUOLA PRIMARIA - SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

ISTITUTI D'ISTRUZIONE SECONDARIA DI SECONDO GRADO - C.M.: ISIS016004

LICEO SCIENTIFICO - C.M.: ISPS01601E

ISTITUTO TECNICO - MECCANICA MECCATRONICA ED ENERGIA, ELETTRONICA ED ELETTROTECNICA - C.M.: ISTF01601L

ISTITUTO PROFESSIONALE - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - C.M.: ISRH016018



## Graduatoria finale

Gli Elenchi dei candidati ammessi al percorso saranno affissi entro 5 giorni dall'avvio dei corsi che sarà comunicato per mezzo circolare.

## Frequenza al corso

La frequenza al corso è obbligatoria. E' consentito un numero massimo di ore 7.5 di assenza, a qualsiasi titolo, pari al 25% del totale delle ore previste. Gli allievi che supereranno tale limite saranno esclusi d'ufficio dal corso.

Dott.ssa Tonina CAMPERCHIOLI

*Documento firmato digitalmente ai sensi del Dlgs 82/2005 c.d.*

*Codice dell'Amministrazione Digitale e normativa connessa*

**1 - In caso di domande eccedenti il numero di partecipanti si procederà a selezione da parte dei dipartimenti disciplinari di competenza.**