



# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE

**“Domenico Alberto Azuni”**

Istituto Professionale per i Servizi Commerciali e per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera  
Istituto Tecnico Grafica e Comunicazione

Via Maglias, 132 (Sede Centrale) - 09122 CAGLIARI - Tel. 070 270630 – Fax 070 270756

Via Nora s.n. (Sede Associata) – 09010 PULA (CA) Tel. 0709245452 – Fax 0709246270

e-mail: [cais00200c@istruzione.it](mailto:cais00200c@istruzione.it) P.E.C. : [cais00200c@pec.istruzione.it](mailto:cais00200c@pec.istruzione.it)

Sito web: [www.azunicagliari.gov.it](http://www.azunicagliari.gov.it)

C.M.: CAIS00200C - C.F. : 80005650926 -



Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l’apprendimento” 2014-2020. Avviso pubblico 4427 del 02/05/2017 “Potenziamento dell’educazione al patrimonio culturale, artistico, paesaggistico”. 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.

I.I.S. "D. A. AZUNI"-CAGLIARI  
Prot. 0002841 del 02/04/2019  
06 (Uscita)

**175B17000420007**

All’Albo della Scuola  
Sito web

**AVVISO PUBBLICO SELEZIONE PERSONALE INTERNO PER IL RECLUTAMENTO DI N.3 ESPERTI INTERNI E N. 1 FIGURA AGGIUNTIVA NEL PROGETTO PON 10.2.5A-FSEPON-SA-2018-6 IL DOLCE CAMMINO DI S.EFISIO;**

## IL DIRIGENTE SCOLASTICO

**VISTO** il Decreto Legislativo 30 marzo 2001, n. 165 recante “Norme generali sull’ordinamento de lavoro alle dipendenze della Amministrazioni Pubbliche” e ss.mm.ii.

**VISTA** la circolare della Funzione Pubblica n.2/2008;

**VISTA** la circolare Ministero del lavoro n.2/2009 che regola i compensi, gli aspetti fiscali e contributivi per gli incarichi ed impieghi nellaP.A.;

**VISTO** il Decreto Interministeriale 1 febbraio 2001 n. 44, concernente “ Regolamento concernente le Istruzioni generali sulla gestione amministrativo-contabile delle istituzioni scolastiche”;

**VISTO** il DPR 275/99, concernente norme in materia di autonomia delle istituzioni scolastiche;

**VISTA** la nota prot.n. AOODGEFID 34815 del 02/08/2017, contenente chiarimenti in merito alle Attività di formazione – Iter di reclutamento del personale “esperto” e relativi aspetti di natura fiscale, previdenziale e assistenziale;

**VISTA** la nota del MIUR Prot. n. AOODGEFID/9290 del 10/04/2018 di autorizzazione del progetto a valere sull'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;

**VISTA** la delibera del C.d.I. n. 91/1 del 9/06/2017 di approvazione della presentazione della candidatura n.1000110 per il FSE - *"Potenziamento dell'educazione al patrimonio culturale, artistico, paesaggistico"* (Avviso 4427 del 02/05/2017);

**VISTA** la delibera del Consiglio d'Istituto del 10 luglio 2018 n. 103/2 di variazione di bilancio per l'inserimento nel Programma Annuale esercizio finanziario del progetto PON/FSE dal titolo **P12 10.2.5A-FSEPON-SA-2018-6 IL DOLCE CAMMINO DI S.EFISIO**;

**VISTA** la Determina Dirigenziale n. 1277 del 2 aprile 2019 di selezione personale interno per il reclutamento di n.3 ESPERTI INTERNI e N. 1 FIGURA AGGIUNTIVA nel PROGETTO PON 10.2.5A-FSEPON-SA-2018-6 IL DOLCE CAMMINO DI S.EFISIO

**RILEVATA** la necessità di impiegare nel MODULO 1 del Progetto n. 1 figura di Esperto Interno con conoscenza approfondita della Festa di S.Ef시오 e delle lingue Francese ed Inglese e n. 1 di Figura aggiuntiva con conoscenze nel campo della fotografia;

**RILEVATA** la necessità di impiegare nel MODULO 2 del Progetto n. 2 Esperti Interni: uno esperto in Storia e Cultura dell'Alimentazione e l'altro in Laboratorio di cucina/pasticceria.

**PRESO ATTO** che per la realizzazione del percorso formativo occorre selezionare le figure professionali indicate in premessa;

### **EMANA**

Il presente avviso interno per la selezione di personale docente ESPERTO INTERNO per ricoprire incarichi mediante procedura comparativa, per ambiti tematici, come di seguito indicati, per l'attuazione delle azioni di formazione coerenti con l'Avviso MIUR Asse I, n. 4427 del 02/07/2017, Azione 10.2.5 e sotto-azione 10.2.5A, per la realizzazione del progetto **PON 10.2.5A-FSEPON-SA-2018-6 - IL DOLCE CAMMINO DI S.EFISIO**.

### **DESCRIZIONE STRUTTURA PROGETTO**

Il progetto intende promuovere la scoperta del bagaglio di tradizioni antropologiche storiche ed enogastronomiche legate alla Festa di Sant'Efisio, un evento che da 361 anni lega 5 Comuni (Cagliari, Capoterra, Sarroch, Villa San Pietro e Pula) - che sono, peraltro, quelli di provenienza degli studenti dell'istituto Azuni nelle due sedi di Cagliari e Pula - nel pellegrinaggio a piedi più lungo d'Europa per il quale è stato chiesto l'iscrizione nella lista del patrimonio culturale dell'umanità dell'Unesco.

Quella di Sant'Efisio è stata definita una festa "enciclopedica", simultanea apertura annuale di tutti i forzieri della tradizione, compendio di tutti gli elementi qualificanti delle celebrazioni tradizionali, loro paradigma completo e meravigliosa historia agita.

C'è il Santo intercessore, l'offerta popolare, la processione rituale, il suo allungarsi in pellegrinaggio, il santuario fuori porta, la durata plurigiornaliera delle celebrazioni, il repertorio di preghiere dedicate. C'è il voto: Sant'Efisio è missa e promessa. cioè festa ex voto suscepto (conseguente alla promessa assunta) nell'occasione dell'impegno solenne collettivo che durante l'epidemia di peste che si abbatté sulla Sardegna alla metà del Seicento, portò la cittadinanza cagliaritano a promettere il pellegrinaggio annuale che da quel lontano 1656 non si è mai interrotto, neanche durante l'orrore del secondo conflitto mondiale che aveva devastato la zona.

Un primo modulo porterà gli studenti alla scoperta di tutto quanto accade prima, durante e dietro questo evento. Attraverso la guida di esperti, ricerche sul campo, interviste a coloro che allestiscono l'imponente macchina processionale, a familiari e amici, sarà dato loro modo di documentare questo patrimonio secolare in un CD-ROM in italiano, inglese, francese e sardo che spieghi la ricorrenza in ogni dettaglio, nel suo palese o segreto significato, nella sua valenza storica.

Un secondo modulo avrà come obiettivo quello di studiare il rapporto della Festa con il cibo, in linea con i più recenti terreni di ricerca dei food studies. Il modulo si concluderà con la creazione da parte degli studenti di un "dolce di Sant'Efisio" mutuato dai saperi artigiani della pasticceria cerimoniale isolana.

Dopo un laboratorio con maestri pasticceri, gli studenti, divisi in squadre, sottoporranno le loro creazioni ad una giuria che nei giorni a ridosso della prossima Festa decreterà il dolce vincitore.

**ARTICOLAZIONE MODULI:****Titolo modulo A** Ricerca e documentazione sulla festa di Sant'Efisio

<b>TIPO MODULO</b>	<b>TITOLO</b>	<b>DESCRIZIONE MODULO</b>	<b>DESTINATARI</b>	<b>Figure richieste</b>
Ricerca e documentazione sulla Festa di Sant'Efisio	<b>Tra ricerca teorica e ricerca sul campo</b>	Parte teorica in aula che spiegherà gli aspetti storici, antropologici, religiosi e sociali della Festa, per la preparazione degli studenti alla ricerca sul campo che sarà articolata in - raccolta e selezione materiale d'archivio, fotografico, video - visite guidate ai luoghi che caratterizzano tutto il tracciato della Festa - interviste - <b>redazione testi in lingua italiana, inglese, francese ed eventualmente in "limba sarda"</b> . Confezione del CD-Rom multimediale e sua distribuzione	<b>20 alunni</b>	<b>Esperto n°1 30 ore</b>

Esperto Costo ora formazione 70,00 € per n. 30 ore 2.100,00 €

<b>TIPO MODULO</b>	<b>TITOLO</b>	<b>DESCRIZIONE COMPITI FIGURA AGGIUNTIVA</b>	<b>DESTINATARI</b>	<b>Figure richieste</b>
Ricerca e documentazione sulla Festa di Sant'Efisio	<b>Tra ricerca teorica e ricerca sul campo</b>	Raccolta e selezione materiale d'archivio; Produzione materiale fotografico, video di tutte le fasi di svolgimento della Festa: Visite guidate ai luoghi che caratterizzano tutto il tracciato della Festa.	<b>20 alunni</b>	<b>FIGURA AGGIUNTIVA</b>

Figura aggiuntiva Costo partecipante 30,00 €/alunno per n. 20 alunni 600,00 €

(specificità della figura aggiuntiva: viene intesa quale supporto individuale (1 ora per allievo oltre il monte ore del percorso formativo)

**Titolo modulo B** Laboratorio di pasticceria tradizionale e creazione del dolce di Sant'Efisio.

<b>TIPO MODULO</b>	<b>TITOLO</b>	<b>DESCRIZIONE MODULO</b>	<b>DESTINATARI</b>	<b>Figure richieste</b>
<b>Laboratorio di pasticceria</b>	Laboratorio di pasticceria tradizionale e creazione del dolce di Sant'Efisio.	Produzione artistica e culturale: Laboratorio di pasticceria tradizionale e creazione del dolce di Sant'Efisio	<b>20 alunni</b>	<b>Esperto n° 15 ore</b>
<b>RICERCA STORICO-ANTROPOGICA</b>	<b>Tra ricerca teorica e ricerca sul campo</b>	<b>ESPERTO LABORATORIO RICERCA STORICO-ANTROPOLOGICA DELL'ALIMENTAZIONE .</b>	<b>20 alunni 5</b>	<b>Esperto n° 15 ore</b>

Esperto Costo ora formazione 70,00 € per n. 15 ore 1.050,00 €

Esperto Costo ora formazione 70,00 € per n. 15 ore 1.050,00 €

**Compiti dell'Esperto:**

1. Svolge l'incarico secondo il calendario predisposto dall'Istituto
2. Documenta le attività di ogni percorso per tracciare l'iter del processo attivato e lasciarne traccia nella scuola;
3. Predisporre gli strumenti di verifica e valutazione;
4. Predisporre una dettagliata relazione finale. Tale relazione, da consegnare anche su supporto digitale, dovrà esplicitare le logiche, le metodologie e i risultati delle attività realizzate, nonché le positività e le criticità dell'esperienza.

**CRITERI DI SELEZIONE**

MODULO A: Ricerca e documentazione sulla festa di Sant'Efisio (30 ore complessive)

**n. 1 ESPERTO**

TITOLI CULTURALI	Titolo di studio coerente con il modulo in oggetto.
Diploma/Laurea coerente con le competenze richieste	
Documentata esperienza didattica	
Documentata esperienza nella realizzazione di progetti finanziati (PON,L.440 ecc.)	
Partecipazione a progetti di Alternanza Scuola/Lavoro	
Documentata attività di ricerca	

**n. 1 FIGURA AGGIUNTIVA ARTE COMUNICAZIONE VISIVA h. 30**

TITOLI CULTURALI	Titolo di studio coerente con il modulo in oggetto.
Diploma/Laurea coerente con le competenze richieste	
Documentata esperienza didattica	
Partecipazione a progetti di Alternanza Scuola/Lavoro	
Comprovate competenze professionali e di formazione in progettazione grafica, video, fotografia, disegno creativo, web design, comunicazione visiva	

**MODULO: LABORATORIO DI PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE DI UN MUSEO DEL CIBO LOCALE (B) (30 ore)**

**n.1 ESPERTO IN TECNICA E CULTURA GASTRONOMICA h. 15**

TITOLI CULTURALI	Titolo di studio coerente con il modulo in oggetto.
Diploma/Laurea coerente con le competenze richieste	
Documentata esperienza didattica	
Partecipazione a progetti di Alternanza Scuola/Lavoro	
Esperienze lavorative certificate coerenti con il modulo in oggetto	
Esperienze di tutor d'aula/didattico nei progetti finanziati dal fondo sociale europeo (PON -POR)	

**n. 1 n. 1 ESPERTO LABORATORIO RICERCA STORICO- ANTROPOLOGICA DELL'ALIMENTAZIONE h. 15**

TITOLI CULTURALI	Titolo di studio coerente con il modulo in oggetto.
Diploma/Laurea coerente con le competenze richieste	
Documentata esperienza didattica	
Partecipazione a progetti di Alternanza Scuola/Lavoro	
Comprovata esperienza nella attività di ricerca e titoli accademici culturali nella storia che lega l'enogastronomia alle feste religiose nel panorama dell'arte regionale.	

**TERMINI E MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA**

I soggetti interessati al conferimento dell'incarico dovranno far pervenire istanza di partecipazione via mail al Dirigente Scolastico, all'indirizzo [cais00200c@istruzione.it](mailto:cais00200c@istruzione.it) con l'indicazione del modulo richiesto, entro e non oltre le ore 10,00 del giorno 9 aprile 2019.

All'istanza di partecipazione dovrà essere allegata, pena l'esclusione:

1. Domanda Esperto (vedi allegato);
3. Curriculum vitae debitamente sottoscritto
4. Autorizzazione al trattamento dei dati personali (D.Lgs 30 giugno 2003, nr 196).

Il mancato arrivo o la mancata consegna entro il suddetto termine, non potrà essere imputata alla scuola e causerà l'esclusione dalla selezione.

A parità di punteggio si terrà in considerazione l'età anagrafica, dando la precedenza alla più giovane età.

Questa Istituzione Scolastica si riserva di procedere al conferimento dell'incarico anche in presenza di una sola domanda valida o di non procedere all'attribuzione dello stesso a suo insindacabile giudizio.

La valutazione dei titoli culturali, scientifici e professionali avverrà sulla base della seguente tabella di valutazione

TITOLI CULTURALI	PUNTEGGIO PREVISTO
Diploma/Laurea coerente con le competenze richieste	5 punti per titolo (max 10 punti)
Esperienze documentate di Docente formatore nell'ambito della professionalità richiesta	1 punto per esperienza (max 5 punti)
Esperienza documentata nella realizzazione di progetti finanziati (PON,L.440 ecc.)	1 punto per esperienza (max 5 punti)
Competenze informatiche	1 punto per ogni certificazione (max 3 punti)
Competenze arte fotografica	1 punto per ogni certificazione (max 3 punti)
Altre competenze pertinenti	1 punto per ogni certificazione (max 3 punti)
Esperienze lavorative certificate coerenti con il modulo in oggetto	5 punti per esperienza
Altri titoli specifici attinenti alla selezione	5 punti per titolo

Si ricorda che punto cruciale dei progetti a costi unitari standard è la presenza costante e continua degli iscritti in quanto ogni ora di assenza allievo riduce il valore dell'area gestionale di € 3,47. Infine, si ricorda che qualora il numero dei frequentanti scendesse al di sotto di 9 allievi per due incontri consecutivi, il modulo va chiuso immediatamente.

Il Dirigente Scolastico

Dott. Ing. Vincenzo Porrà



(documento firmato digitalmente ai sensi del c.d. Codice dell'Amministrazione digitale e norme ad esso connesse)

/Intilla