



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per la Programmazione
Direzione Generale per interventi in materia di edilizia
scuolastica, per la gestione dei fondi strutturali per
l'istruzione e per l'innovazione digitale
Ufficio IV

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO-FESR



IPSAR GRAMSCI
SERVIZI PER ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA



IPSAR GRAMSCI MONSERRATO
Prot. 0005651 del 23/05/2018
(Uscita)

ALBO ONLINE

Oggetto: pubblicazione della graduatoria definitiva **AVVISO SELEZIONE INTERNI PER LA REALIZZAZIONE UDA**
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 - Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-lavoro. "Costruire insieme il nostro futuro" Codice
identificativo progetto 10.6.6A - FSEPON -SA-2017-7 - Sotto azioni 10.6.6A e 10.6.6 Candidatura n. 9959513781 del
05/04/2017 - CUP G34C17000250007

Il Dirigente scolastico

determina la pubblicazione all'albo on line di questa Istituzione scolastica in data 23/05/2018, della seguente graduatoria
per l'individuazione dei **DOCENTI INTERNI PER LA REALIZZAZIONE UDA** - Potenziamento dei percorsi di alternanza scuola-
lavoro. "Costruire insieme il nostro futuro". La graduatoria può considerarsi definitiva vista la presentazione di un'unica
candidatura per ciascun modulo.

Titolo modulo: Dalla tradizione all'innovazione: percorso enogastronomico			
UDA	Argomenti da trattare	Numero ore € 35,00 LD	docente
Storia	Individuare l'evoluzione sociale	3	CARIA MICHELA
Spagnolo	Predisporre le schede/ricette in LS	3	FERRARACCIO ERIKA
Scienza e cultura dell'alimentazione	Individuare i prodotti tipici del territorio	3	LAMPIS GIORGIO
Enogastronomia Cucina	Realizzare piatti e dolci con prodotti tipici del territorio	3	ESPOSITO TOMMASO

Titolo modulo: Dalla tradizione all'innovazione: percorso sala e vendita			
UDA	Argomenti da trattare	Numero ore € 35,00 LD	docente
Storia	Individuare l'evoluzione sociale	3	CARIA MICHELA
Spagnolo	Predisporre le schede/ricette in LS	3	CARA ANTONELLA
Scienza e cultura dell'alimentazione	Individuare vini in relazione alle consuetudini alimentari della tradizione	3	LAMPIS GIORGIO
Enogastronomia sala e vendita	Abbinamento cibo vino con prodotti tipici del territorio	3	VACCA ANTONELLA

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
D.ssa Maria Beatrice Pisu

Documento prodotto e conservato in originale informatico firmato digitalmente
ai sensi dell'art. 20 del "CAD" nella data risultante dai dati della sottoscrizione