



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA  
Fondo sociale europeo  
Fondo europeo di sviluppo regionale

## ISTITUTO PROFESSIONALE "Domenico Modugno"

Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 0804241677

e-mail: barh120005@istruzione.it – PEC: barh120005@pec.istruzione.it – Sito web: www.modugno.edu.it

Codice Meccanografico: BARH120005 – Codice Fiscale: 93510750727 – Codice Univoco Ufficio: UF06OF – Codice iPA: ipdmba

**FUTURA** LA SCUOLA  
PER L'ITALIA DI DOMANI



Polignano a Mare, 8 gennaio '24

**Ai Docenti  
Agli Studenti  
Alle Famiglie  
IP "D. Modugno  
Sede Noicattaro  
Al personale ATA  
e p.c. al DSGA  
al SITO WEB**

### CIRCOLARE N. 209

#### OGGETTO: PROGETTO HOPEN- laboratori PUGLIANATURA

Nell'ambito del progetto HOPEN, nei mesi di gennaio e febbraio, si terranno gli incontri del *Laboratorio Tras-formo a km 0*, con l'obiettivo di conoscere, valorizzare e trasformare i prodotti tipici del territorio.

Gli esperti del Consorzio PugliaNatura, insieme ai docenti in servizio nelle ore indicate, incontreranno le classi del biennio della sede di Noicattaro, nelle rispettive aule, secondo il calendario riportato di seguito:

	1° incontro	2° incontro	3° incontro
<i>classe 1D</i>	<p>data: 11-1-24 orario: 11-14</p> <p>Incontro da 3 ore</p> <p>argomento: IL MIELE Il mondo delle api e i prodotti dell'alveare. Analisi sensoriale del miele. esperto: D. Caretto</p>	<p>data: 19-1-24 orario: 11-14</p> <p>Incontro da 3 ore</p> <p>argomento: LA BIODIVERSITA' cosa è una varietà locale, quali sono le azioni necessarie a tutelare, conservare e valorizzarle (esempi di agro biodiversità orticola regionale) e gli utilizzi in cucina. I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) in cucina. esperto: A. Didonna</p>	<p>data: 25-1-24 orario: 12.00-14.00</p> <p>Incontro da 2 ore</p> <p>argomento: L'AGRICOLTURA BIOLOGICA cosa significa, caratteristiche ai fini delle preparazioni. esperto: G. Paparella</p>

Sede associata: I.P.S.S.E.O.A. – Via P. Togliatti 2 – 70016 Noicattaro (BA) – tel. 080 8414155

Sede associata: I.P. – Via Pantaleo, 1 – 70014 Conversano (BA) – tel. 080 4955408

### ISTITUTO PROFESSIONALE "Domenico Modugno"

Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 0804241677

e-mail: barh120005@istruzione.it – PEC: barh120005@pec.istruzione.it – Sito web: www.modugno.edu.it

Codice Meccanografico: BARH120005 – Codice Fiscale: 93510750727 – Codice Univoco Ufficio: UF06OF – Codice iPA: ipdmmba

<i>classe 1 E</i>	<p>data: 10-1-24 orario: 11-14</p> <p>Incontro da 3 ore</p> <p>argomento: IL MIELE Il mondo delle api e i prodotti dell'alveare. Analisi sensoriale del miele. esperto: D. Caretto</p>	<p>data: 18-1-24 orario: 11-14</p> <p>Incontro da 3 ore</p> <p>argomento: LA BIODIVERSITA' cosa è una varietà locale, quali sono le azioni necessarie a tutelare, conservare e valorizzarle (esempi di agrobiodiversità orticola regionale) e gli utilizzi in cucina. I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) in cucina. esperto: A. Didonna</p>	<p>data: 24-1-24 orario: 12-14</p> <p>Incontro da 2 ore</p> <p>argomento: L'AGRICOLTURA BIOLOGICA cosa significa, caratteristiche ai fini delle preparazioni. esperto: G. Paparella</p>
<i>classe 2 E</i>	<p>data: 18-1-24 orario: 9-12</p> <p>Incontro da 3 ore</p> <p>argomento: IL MIELE Il mondo delle api e i prodotti dell'alveare. Analisi sensoriale del miele. esperto: D. Caretto</p>	<p>data: 25-1-24 orario: 9-12</p> <p>Incontro da 3 ore</p> <p>argomento: LA BIODIVERSITA' cosa è una varietà locale, quali sono le azioni necessarie a tutelare, conservare e valorizzarle (esempi di agrobiodiversità orticola regionale) e gli utilizzi in cucina. I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) in cucina. esperto: A. Didonna</p>	<p>data: 1-2-24 orario: 9-11</p> <p>Incontro da 2 ore</p> <p>argomento: L'AGRICOLTURA BIOLOGICA cosa significa, caratteristiche ai fini delle preparazioni. esperto: G. Paparella</p>
<i>classe 2F</i>	<p>data: 24-1-24 orario: 10-13</p> <p>Incontro da 3 ore</p> <p>argomento: IL MIELE Il mondo delle api e i prodotti dell'alveare. Analisi sensoriale del miele. esperto: D. Caretto</p>	<p>data: 31-1-24 orario: 10-13</p> <p>Incontro da 3 ore</p> <p>argomento: LA BIODIVERSITA' cosa è una varietà locale, quali sono le azioni necessarie a tutelare, conservare e valorizzarle (esempi di agrobiodiversità orticola regionale) e gli utilizzi in cucina. I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) in cucina. esperto: A. Didonna</p>	<p>data: 14-2-24 orario: 9.30-11.30</p> <p>argomento: L'AGRICOLTURA BIOLOGICA cosa significa, caratteristiche ai fini delle preparazioni. esperto: G. Paparella</p>



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA  
Fondo sociale europeo  
Fondo europeo di sviluppo regionale

## ISTITUTO PROFESSIONALE "Domenico Modugno"

Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 0804241677

e-mail: barh120005@istruzione.it – PEC: barh120005@pec.istruzione.it – Sito web: www.modugno.edu.it

Codice Meccanografico: BARH120005 – Codice Fiscale: 93510750727 – Codice Univoco Ufficio: UF06OF – Codice iPA: ipdmba

Per la partecipazione al laboratorio, è necessario che gli studenti consegnino la modulistica in allegato, debitamente compilata, alla prof.ssa Tanzella.

Le ore delle suddette attività saranno monitorate e validate ai fini del PCTO.

### **La Dirigente Scolastica**

(Prof.ssa Margherita MANGHISI)

*firma autografa omessa ai sensi  
dell'art. 3, D. Lgs. n. 39/1993*

*L'originale è agli atti dell'ufficio*

**SCHEDA ISCRIZIONE UTENTE MINORE**

Data \_\_\_\_\_

Cognome \_\_\_\_\_ Nome \_\_\_\_\_

Luogo e data di nascita \_\_\_\_\_ Indirizzo \_\_\_\_\_

Professione \_\_\_\_\_ Recapito telefonico \_\_\_\_\_

Cittadinanza \_\_\_\_\_

Problemi specifici di salute (indicare eventuali malattie croniche, allergie, diagnosi neuropsicologiche)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Modalità d'arrivo:

Su segnalazione \_\_\_\_\_

Passaparola da: Servizi Sociali \_\_\_ Scuola \_\_\_\_\_ Altro \_\_\_\_\_

In particolare, chiede di usufruire del seguente servizio:

Laboratori

Consulenza

Il minore si recherà presso il centro e tornerà a casa solo se accompagnato da un adulto

Il minore si recherà presso il centro e tornerà a casa autonomamente

Firma genitore 1 .....

Firma genitore 2 .....

Recapito telefonico genitore.....

**Si autorizza al trattamento dei dati personali in base al regolamento per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari come da Decreto Legislativo n. 2016/679/EU, ai sensi del Regolamento generale per la Protezione dei Dati Personali (G.D.P.R.).**

Firma genitore 1 .....

Firma genitore 2 .....

## Liberatoria per Foto/Riprese Video

### Dati del genitore 1

Nome \_\_\_\_\_ Cognome \_\_\_\_\_ nato/a a

\_\_\_\_\_ Prov. (\_\_\_\_) il \_\_\_\_\_

residente in Via/Piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

Comune \_\_\_\_\_ Prov. (\_\_\_\_) CAP \_\_\_\_\_ Cell. \_\_\_\_\_

### Dati del genitore 2

Nome \_\_\_\_\_ Cognome \_\_\_\_\_ nato/a a

\_\_\_\_\_ Prov. (\_\_\_\_) il \_\_\_\_\_

residente in Via/Piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

Comune \_\_\_\_\_ Prov. (\_\_\_\_) CAP \_\_\_\_\_ Cell. \_\_\_\_\_

Genitori del/dei minore/i \_\_\_\_\_

con la presente **concedono il pieno assenso** a che le immagini del/la figlio/a siano realizzate, pubblicate e utilizzate dagli operatori del progetto "Hopen progetti educativi", consapevoli della natura facoltativa della presente liberatoria e del fatto che l'eventuale diniego comporterà unicamente il non utilizzo delle immagini, senza pregiudizio alcuno. Tali immagini saranno riprese durante il progetto e verranno riprodotte ad esclusivo uso di documentazione dell'attività svolta. Il progetto può utilizzare le immagini anche ad uso editoriale a titolo di documentazione e visione della propria attività, sia su formato cartaceo sia su formato elettronico.

I dati saranno pertinenti e non eccedenti rispetto alle finalità per le quali sono raccolti e successivamente trattati, pertanto ne autorizziamo l'uso.

Siamo, altresì, a conoscenza che laddove si tratti di immagini non destinate a diffusione, ma raccolte per fini personali e destinate ad un ambito familiare o amicale (come le riprese effettuate da noi genitori) il loro uso è del tutto legittimo.

Ne vietano l'uso in contesti che ne pregiudichino la dignità personale ed il decoro.

La posa e l'utilizzo delle immagini sono da considerarsi effettuate in forma gratuita.

Le informazioni e i dati saranno trattati in modo riservato. I dati saranno usati esclusivamente per verificare il corretto svolgimento del servizio e per eventuali scopi scientifici. L'ente gestore del progetto, si fa garante della riservatezza in base al regolamento per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari come da Decreto Legislativo n. 2016/679/EU, ai sensi del Regolamento generale per la Protezione dei Dati Personali (G.D.P.R.).

Data e luogo \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_

Letto e firmato per accettazione,

Firma del genitore1

\_\_\_\_\_

Firma del genitore2

\_\_\_\_\_