



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI
pon
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE
PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

| | | |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI : | SETTORE TECNICO | SETTORE PROFESSIONALE |
| ARTICOLAZIONI : | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE | ENOGASTRONOMIA |
| | GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO | SERVIZI DI SALA E DI VENDITA |
| | VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

RIPARTIAMO IN SICUREZZA: INSIEME CON RESPONSABILITÀ'



PIANO PER LA RIPRESA DELLE ATTIVITÀ DIDATTICHE I.I.S.S. BASILE CARAMIA GIGANTE - A.S 2020/2021 -



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia – Gigante" Locorotondo – Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

| | | |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI : | SETORE TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIAL | SETORE PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

1. Premessa

L'anno scolastico 2020-2021 sarà caratterizzato da una fase iniziale di sperimentazione, che vedrà tutto il personale scolastico agire avendo come punti fermi flessibilità, pianificazione e programmazione, al fine di progettare soluzioni che possano man mano adattarsi, per poter offrire risposte efficaci alle varie situazioni. La finalità precipua dovrà essere la tutela della salute di studenti e operatori scolastici e l'efficacia del percorso di insegnamento e apprendimento, consentendo al tempo stesso la socializzazione e la stimolazione dello sviluppo cognitivo, relazionale ed emotivo, per assicurare il successo formativo a tutti e a ciascuno, secondo un principio di universalità del diritto costituzionale all'istruzione che garantisca l'integrazione e l'inclusione sociale.

Già da alcuni mesi in questo Istituto si è avviata una riflessione comune sulle strategie e le iniziative utili all'organizzazione della ripartenza in sicurezza del prossimo anno scolastico. È stato istituito un Gruppo di Lavoro (Comitato Sicurezza) dell'I.I.S.S. Basile Caramia Gigante, con Decreto del 1 luglio 2020, prot.5305/II.7 (**Allegato 1**), che ha proceduto preliminarmente ad un'analisi del contesto interno ed esterno, delle esigenze, delle condizioni e delle aspettative degli stakeholder interni ed esterni, nonché ad una mappatura dell'attività scolastica.

L'oggetto della riflessione ha considerato:

- spazi e tempi di apprendimento
 - metodi di insegnamento, apprendimento e valutazione;
 - esigenze relazionali e rispetto del "distanziamento sociale", che continua a rappresentare la principale forma di tutela di sé e degli altri;
 - individuazione degli interventi a carico degli Enti locali e del Ministero dell'Istruzione per la predisposizione delle aule e delle pertinenze scolastiche;
 - definizione di un protocollo interno di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19, sia per le attività didattiche che per quelle convittuali.
 - Realizzazione di nuovi spazi adibiti ad aule (presso la Cantina dell'Istituto)
 - Utilizzo di aule del CRSFA
 - Richiesta di personale aggiuntivo (il cosiddetto organico Covid)
 - Richiesta di nuovi banchi e sedute didattiche innovative
 - Richiesta di orari di trasporto aggiuntivi e flessibili
 - Richiesta di realizzazione di nuove aule da parte dell'Ente proprietario

L'intera comunità scolastica sta agendo per la ripartenza del nuovo anno scolastico, secondo l'urgenza che la situazione impone: le soluzioni ipotizzate e le scelte eventualmente adottate implicano che le stesse siano temporanee e mutabili in divenire, in quanto nuove disposizioni o indicazioni ministeriali potranno confermare, o meno, quanto deciso.

Inoltre, la realizzazione delle scelte di seguito esposte sarà comunque subordinata al soddisfacimento delle richieste di interventi e nuovi arredi inoltrate agli Enti preposti.



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE
PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia – Gigante" Locorotondo – Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

| | | |
|-----------------|--|--|
| INDIRIZZI : | SETTORE TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA | SETTORE PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

2. Analisi degli spazi scolastici

Attualmente l'IISS Basile Caramia Gigante ha nella sua disponibilità i seguenti spazi didattici da utilizzare per l'attività didattica, anche con gli opportuni adattamenti resi necessari dalla convivenza con la pandemia (**Allegato 2 – PIANTINE**).

Per *spazio didattico* si intende qualsiasi ambiente interno/esterno all'edificio scolastico già utilizzato (o che si ritiene utilizzabile il prossimo anno scolastico) per attività didattiche strutturate (lezioni, attività laboratoriali, attività sportive).

Le tabelle sotto riportate e le caratteristiche dei locali evidenziano che:

- le aule più ampie sono utilizzate come spazi destinati a ospitare le attività didattiche delle classi più numerose;
- non tutte le aule consentono la contemporanea ripresa delle attività didattiche in presenza lasciando inalterato il gruppo classe nel rispetto del "distanziamento sociale";
- alcuni gruppi classe verranno sdoppiati e ubicati, ove possibile, in aule attigue, per realizzare delle attività di "didattica a distanza in presenza", ossia collegamento in sincrono con l'altro gruppo classe, rispettando dei tempi di turnazione;
- la sala mensa, i laboratori e le palestre mantengono la loro destinazione;
- si utilizzeranno spazi del Convitto (sede di Alberobello) e aule del CRSFA e della Cantina didattica (sede di Locorotondo);
- la maggior parte delle aule a disposizione offre la possibilità di accogliere l'intero gruppo classe e l'insegnante, in alcuni casi soltanto sostituendo i banchi ora presenti con sedute innovative;
- verranno assicurati un rapido ricambio d'aria e igienizzazione al cambio dell'ora;
- le aule sono state liberate, quanto più possibile, da arredi e strutture (armadi, scaffalature, ecc.) per aumentare gli spazi utili e, al contempo, semplificare le operazioni di pulizia.
- è importante notare che a tutte le classi è assicurata la frequenza in presenza, secondo modalità e metodologie differenti, in base ai seguenti criteri:
 - ✓ si è effettuata la scelta di non sdoppiare le classi prime e terze, essendo questi gruppi classe di nuova costituzione e quindi bisognosi di instaurare un legame relazionale fin dal primo giorno stabile;
 - ✓ non si è ritenuto efficace lo sdoppiamento delle classi quinte, essendo l'anno conclusivo del percorso di studi;
 - ✓ si è operata la scelta di sdoppiare le classi più numerose tra le seconde.

Lo sdoppiamento consentirà di operare con gruppi ristretti, sperimentando una conduzione più agevole ed un rapporto docente-alunno che consenta un efficace sviluppo del percorso di insegnamento-apprendimento.



I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

| | | |
|-----------------|--|--|
| INDIRIZZI : | SETTORE TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA | SETTORE PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

TABELLE RIEPILOGATIVE DEGLI SPAZI DISPONIBILI

Si prega di considerare che il numero degli alunni potrebbe risultare suscettibile di lievi variazioni.

SEDE DI LOCOROTONDO

| Piano rialzato/Auditorium | | |
|---------------------------|-------------------|---------------------|
| Aula/Spazio didattico | Classe a.s. 20/21 | N.alunni a.s. 20/21 |
| Aula 1 | 5E | 20 |
| Aula 2 | 2D | 12 |
| Aula 3 | 2D | 12 |
| Laboratorio degustazione | 4D | 17 |
| Aula classe in Pcto * | 4A | 24 |
| Aula 2.0 | 2A | 20 |
| Aula auditorium | 4E | 26 |
| Aula auditorium | 3E | 23 |

*qualora la capienza dell'aula risultasse inadeguata si utilizzerà lo spazio attiguo alla classe 3A (che verrà poi igienizzato e utilizzato come prosecuzione della sala mensa)

| CRSFA/Cantina didattica | | |
|-------------------------|-------------------|---------------------|
| Aula/Spazio didattico | Classe a.s. 20/21 | N.alunni a.s. 20/21 |
| CRSFA aula 1 | 5D | 26 |
| CRSFA aula 2 | 5C | 29 |
| Cantina didattica | 4C | 20 |
| Cantina didattica | 6C | 15 |

| Primo piano | | |
|-----------------------|-------------------|---------------------|
| Aula/Spazio didattico | Classe a.s. 20/21 | N.alunni a.s. 20/21 |
| Aula 1 | 1E | 21 |
| Aula 2 | 2B | 12 |
| Aula 3 | 2B | 11 |
| Aula 4 | 2C | 10 |
| Aula 5 | 2C | 11 |
| Aula 6 | 3D | 22 |



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

| | | |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI : | SETTORE TECNICO | SETTORE PROFESSIONALE |
| ARTICOLAZIONI : | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE | ENOGASTRONOMIA |
| | GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO | SERVIZI DI SALA E DI VENDITA |
| | VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

| | | |
|---------|----|----|
| Aula 7 | 1D | 20 |
| Aula 8 | 4B | 26 |
| Aula 9 | 5B | 23 |
| Aula 10 | 3B | 28 |
| Aula 11 | 3A | 24 |
| Aula 12 | 1A | 21 |
| Aula 13 | 1C | 21 |
| Aula 14 | 1B | 21 |
| Aula 15 | 3C | 23 |
| Aula 16 | 5A | 24 |

La collocazione delle classi del serale è tuttora oggetto di studio e valutazione, in quanto legata al numero di aule utilizzate dagli alunni convittori.

SEDE DI ALBEROBELLO

| Piano rialzato / Convitto | | |
|---------------------------|-------------------|---------------------|
| Aula/Spazio didattico | Classe a.s. 20/21 | N.alunni a.s. 20/21 |
| Aula 1 (lato bagno) | 4B agrario | 15 |
| Aula 2 | 1A alberghiero | 17 |
| Aula 3 | 1A agrario | 18 |
| Aula 4 | 1B agrario | 18 |
| Aula 5 | 1B alberghiero | 17 |
| Aula 6 | 3A alberghiero | 20 |
| Aula 7 | 2A alberghiero | 19 |
| Aula 8 | 4A alberghiero | 11 |
| Aula 9 | 5A alberghiero | 14 |
| Aula 10 CONVITTO | 3A agrario | 24 |

| Primo piano | | |
|-----------------------|-------------------|---------------------|
| Aula/Spazio didattico | Classe a.s. 20/21 | N.alunni a.s. 20/21 |
| Aula 1 (lato bagno) | 4A agrario | 17 |
| Aula 2 | 2A agrario | 13 |
| Aula 3 | 2A agrario | 16 |
| Aula 4 | 5A agrario | 21 |
| Aula 5 | 5B agrario | 23 |
| Aula 6 | 2B alberghiero | 14 |
| Aula 7 | 4C agrario | 15 |
| Aula 8 | 2B agrario | 25 |



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

| | | |
|-----------------|--|--|
| INDIRIZZI : | SETTORE TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA | SETTORE PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

| | | |
|---------|---------------|----|
| Aula 9 | 3B agrario | 23 |
| Aula 10 | 5Balberghiero | 10 |
| Aula 11 | 4Balberghiero | 14 |

La terza classe del serale alberghiero sarà ubicata nell'aula 2 del piano terra.

Come previsto dal Protocollo d'intesa 6 agosto 2020, AOOGABMI 87 sull'*Avvio dell'anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di COVID 19*, si forniscono di seguito le regole fondamentali di igiene che devono essere adottate in tutti gli ambienti.

Il Protocollo d'intesa in oggetto (disponibile sul sito della Scuola) prevede:

1. Disposizioni relative alle modalità di ingresso/uscita)
2. Disposizioni relative a pulizia e igienizzazione di luoghi e attrezzature
3. Disposizioni relative a igiene personale e dispositivi di protezione individuale
4. Disposizioni relative alla gestione di spazi comuni
5. Uso dei locali esterni all'Istituto scolastico
6. Supporto psicologico
7. Disposizioni relative alla gestione di una persona sintomatica all'interno dell'Istituto scolastico
8. Disposizioni relative a sorveglianza sanitaria, medico competente, RLS
9. Costituzione di una commissione
10. Disposizioni finali

In particolare, le informazioni fornite riguardano:

- l'obbligo di rimanere al proprio domicilio in presenza di temperatura oltre i 37.5° o altri sintomi simil-influenzali e di chiamare il proprio medico di famiglia e l'autorità sanitaria;
- il divieto di fare ingresso o di poter permanere nei locali scolastici laddove, anche successivamente all'ingresso, sussistano le condizioni di pericolo (sintomi simil-influenzali, temperatura oltre 37.5°, provenienza da zone a rischio o contatto con persone positive al virus nei 14 giorni precedenti, etc.) stabilite dalle Autorità sanitarie competenti;
- l'obbligo di rispettare tutte le disposizioni delle Autorità e del Dirigente scolastico (in particolare, mantenere il distanziamento fisico di un metro, osservare le regole di igiene delle mani e tenere comportamenti corretti sul piano dell'igiene);
- l'obbligo per ciascun lavoratore di informare tempestivamente il Dirigente scolastico o un suo delegato della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante l'espletamento della propria prestazione lavorativa o della presenza di sintomi negli studenti presenti all'interno dell'istituto.

Inoltre, il Comitato Tecnico Scientifico istituito presso la Presidenza del Consiglio dei Ministri – Dipartimento della Protezione Civile - ha fornito le seguenti indicazioni e prescrizioni (Nota 13 agosto 2020, AOODPIT 1436 di trasmissione del verbale CTS del 12 agosto 2020, n. COVID/0044508):

- Distanziamento fisico, inteso come distanza minima di un metro tra le rime buccali degli alunni, (verbali maggio e luglio 2020 CTS e "Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione per l'anno scolastico 2020/2021" - Decreto Ministeriale 26 giugno 2020, n. 39);



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia – Gigante" Locorotondo – Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

| | | |
|-----------------|--|--|
| INDIRIZZI : | SETTORE TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA | SETTORE PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

- Utilizzo della mascherina "necessario in situazioni di movimento e in generale in tutte quelle situazioni (statiche o dinamiche) nelle quali non sia possibile garantire il distanziamento prescritto" (CTS, verbale n. 94 del 7 luglio 2020): proprio per la dinamicità che caratterizza il contesto scolastico, in tutte le eventuali situazioni temporanee in cui dovesse risultare impossibile garantire il distanziamento fisico, lo strumento di prevenzione cardine da adottare rimane l'utilizzo della mascherina, preferibilmente di tipo chirurgico, per tutti gli studenti di età superiore ai sei anni (*);
- Rigorosa igiene delle mani (*);
- Pulizia costante e adeguata areazione degli ambienti;
- Utilizzo dell'applicazione IMMUNI: fortemente consigliata "l'adozione da parte di tutti gli studenti ultraquattordicenni, di tutto il personale scolastico docente e non docente, di tutti i genitori degli alunni" (CTS, verbale n. 92 del 2 luglio 2020).

Permane la limitazione all'accesso dei visitatori (Protocollo d'intesa 6 agosto 2020, AOOGABMI 87), i quali, comunque, dovranno sottostare ai seguenti criteri di massima:

- ordinario ricorso alle comunicazioni a distanza;
- limitazione degli accessi ai casi di effettiva necessità amministrativo-gestionale ed operativa, possibilmente previa prenotazione e relativa programmazione;
- regolare registrazione dei visitatori ammessi, con indicazione, per ciascuno di essi, dei dati anagrafici (nome, cognome, data di nascita, luogo di residenza), dei relativi recapiti telefonici, nonché della data di accesso e del tempo di permanenza;
- differenziazione dei percorsi interni e dei punti di ingresso e di uscita dalla struttura;
- rispetto della segnaletica orizzontale sul distanziamento necessario e sui percorsi da effettuare;
- accesso alla struttura attraverso l'accompagnamento da parte di un solo genitore o di persona maggiorenne delegata dai genitori o da chi esercita la responsabilità genitoriale, nel rispetto delle regole generali di prevenzione dal contagio, incluso l'uso della mascherina durante tutta la permanenza all'interno della struttura.

Con il Rapporto ISS COVID-19 n. 58 del 21 agosto 2020 sono state fornite Indicazioni operative per la gestione di casi e focolai di SARS-CoV-2 nelle scuole e nei servizi educativi dell'infanzia.

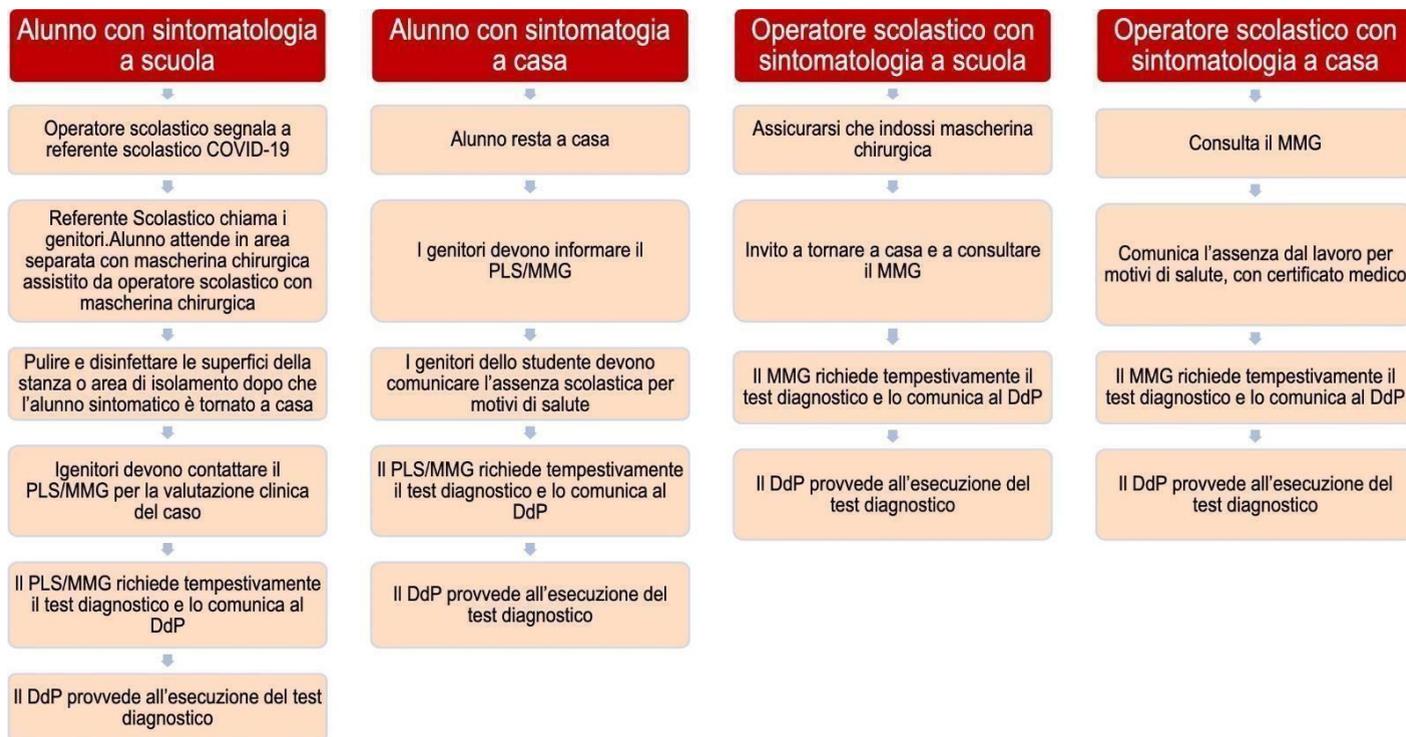
Di seguito la tabella di sintesi



I.I.S.S. "Basile Caramia – Gigante" Locorotondo – Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

| | | |
|-----------------|--|--|
| INDIRIZZI : | SETTORE TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA | SETTORE PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |



3. Popolazione studentesca

Le sezioni dell'I.I.S.S. Basile Caramia Gigante sono costituite da un numero variabile di alunni, a seconda degli indirizzi e delle articolazioni.

Per garantire un adeguato distanziamento e la contemporanea presenza di tutte le classi si sono operate delle scelte basate sull'ampiezza delle aule e la loro dislocazione, nonché sui banchi e le sedute, che saranno sostituiti, in alcune classi, con dei nuovi arredi richiesti al Ministero.

Lo sdoppiamento di alcune classi è motivato dai criteri sopra descritti.

Per la dinamicità che caratterizza il contesto scolastico, in tutte le eventuali situazioni temporanee in cui dovesse risultare impossibile garantire il distanziamento fisico, lo strumento di prevenzione cardine da adottare rimane l'utilizzo della mascherina, preferibilmente di tipo chirurgico.

Garantendo le distanze sociali, in tal modo si potrebbero accogliere in presenza contemporaneamente tutti gli alunni.

4. Utilizzo degli spazi didattici

Aule ordinarie

Per mettere in pratica il principio del *distanziamento fisico*, che costituisce una delle più importanti misure di prevenzione del rischio da contagio da COVID-19, si deve individuare il numero massimo di alunni che ogni aula può contenere.



REGIONE
PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia – Gigante" Locorotondo – Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

| | | |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI : | SETTORE TECNICO | SETTORE PROFESSIONALE |
| ARTICOLAZIONI : | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE | ENOGASTRONOMIA |
| | GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO | SERVIZI DI SALA E DI VENDITA |
| | VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

Partendo dal presupposto che la Regione Puglia ha emanato un'ordinanza con cui, in ragione dell'attuale evoluzione epidemica e nel rispetto di specifiche misure di contenimento (pulizia mani, aerazione, uso mascherina), nei trasporti regionali è consentita l'occupazione di tutti i posti a sedere, in deroga all'obbligo di distanziamento interpersonale di almeno 1 metro, e in considerazione delle recenti disposizioni del Comitato Tecnico Scientifico e del Ministero dell'Istruzione, appare ragionevole procedere con le operazioni di configurazione delle aule considerando il **principio del distanziamento statico**.

Pertanto, **in ogni aula si rispetterà il principio del distanziamento minimo di almeno 1 metro fra le rime buccali degli alunni e di 2 metri tra questi e il personale docente (Allegato 3 – Linee guida CTS)**

Occorrerà anche tener conto della possibilità che l'aula potrebbe ospitare un docente specializzato e/o un educatore.

Pertanto, dopo aver configurato il layout di ogni aula, si osserveranno le seguenti procedure:

- segnare sul pavimento la posizione corretta dei banchi, in modo che possa essere facilmente ripristinata dopo ogni eventuale spostamento (ad esempio per le pulizie);
- segnare su ogni banco il nome dell'alunno che lo occupa (potrà farlo lo stesso alunno il primo giorno di scuola);
- esporre all'esterno dell'aula la planimetria della stessa con la disposizione dei banchi e un cartello indicante la sua massima capienza;
- dismettere provvisoriamente eventuali banchi doppi o banchi troppo grandi, che, non potendo essere utilizzati in entrambe le postazioni, costituiscono un inutile ingombro di spazio e riducono sensibilmente la capienza dell'aula;
- il principio del distanziamento fisico deve essere combinato con quello dell'arieggiamento frequente; da qui l'attenzione alle finestre dell'aula, che si dovrebbero poter tenere aperte anche durante le lezioni, assieme alla porta dell'aula;
- il terzo principio da rispettare, in combinazione con i due precedenti e sempre come misura di prevenzione del rischio di contagio dal COVID-19, è quello della disinfezione periodica delle mani con prodotti a base alcolica (al 60% di alcol); si ritiene dunque importante che ogni aula sia dotata di dispenser di soluzione alcolica, ad uso sia degli allievi che dei docenti;
- le aule sono dotate di impianto di riscaldamento e/o raffrescamento: prima della messa in servizio è necessaria la sanificazione dello stesso, a cura di una ditta specializzata ed autorizzata.

Laboratori

Per i laboratori non è quasi mai possibile modificare il layout dei banchi o delle postazioni di lavoro, a causa dei vincoli imposti dalla posizione rigida di gran parte delle macchine e/o attrezzature e dei cablaggi tecnici. Per tale motivo il principio del distanziamento fisico può essere rispettato solo valutando, caso per caso, il numero massimo di allievi che possono operare con continuità ad almeno 1 m di distanza l'uno dall'altro e considerando, sempre caso per caso, la possibilità che il personale (docente e tecnico di laboratorio) possa mantenere almeno 2 m di distanza dall'allievo più vicino, stando nella sua posizione fissa. Il personale può spostarsi dalla sua posizione fissa, muoversi tra i banchi o le postazioni di lavoro, per avvicinarsi agli allievi solo se indossa la mascherina chirurgica (così come gli allievi stessi); allo stesso modo, può toccare le stesse superfici toccate dall'allievo solo se prima si è disinfettato le mani.

Atteso ciò, si osserveranno le seguenti procedure:

- nel caso di postazioni di lavoro non fisse (ad esempio allievi che operano in piedi, di fronte a banconi, pannelli attrezzati, ecc.), saranno delimitati gli spazi di movimento degli allievi con opportune segnalazioni (ad es. una linea segnalatrice) per il necessario mantenimento del distanziamento di



I.I.S.S. "Basile Caramia – Gigante" Locorotondo – Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

| | | |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI : | SETTORE TECNICO | SETTORE PROFESSIONALE |
| ARTICOLAZIONI : | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE | ENOGASTRONOMIA |
| | GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO | SERVIZI DI SALA E DI VENDITA |
| | VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

almeno 1 m tra un allievo e un altro;

- sarà curata l'igienizzazione del laboratorio e delle attrezzature utilizzate prima dell'accesso di nuove classi;
- ogni laboratorio sarà dotato di dispenser di soluzione alcolica (al 60% di alcol), ad uso sia degli allievi che del personale;
- qualora il laboratorio sia dotato di impianto di riscaldamento e/o raffrescamento: prima della messa in servizio è necessaria la sanificazione dello stesso, a cura di una ditta specializzata ed autorizzata.

Palestra

Le palestre sono per definizione spazi molto ampi, per cui il principio del distanziamento fisico è facilmente rispettabile. Per le attività di educazione fisica, dunque, sarà sufficiente garantire un distanziamento interpersonale tra gli allievi di almeno **2 metri** ed altrettanto tra gli allievi e il docente, privilegiando le attività fisiche sportive individuali che lo permettono.

A seguito di ponderate riflessioni, il *Gruppo di lavoro* ha valutato che, anche in carenza di spazi disponibili, non è opportuno l'uso della palestra per attività didattiche d'aula per i seguenti motivi:

- a) possibile importante rumore di fondo dovuto a sistemi di riscaldamento aeraulici;
- b) possibile riverbero sonoro dell'ambiente;
- c) insufficiente quota parte di luce naturale sulle superfici dei banchi;
- d) illuminamento complessivo (naturale + artificiale) insufficiente sulle superfici dei banchi.

In ogni caso si auspica che l'Ente proprietario intervenga prontamente nelle opere di ripristino del solaio della palestra di Locorotondo, al fine di consentire l'utilizzo della stessa, che al momento risulta inagibile.

Inoltre, l'attività motoria è una componente irrinunciabile dello sviluppo psico-fisico degli allievi: si privilegeranno comunque gli spazi sportivi esterni.

Stabilito ciò, si osserveranno le seguenti procedure:

- in relazione alle dimensioni in pianta della palestra, sarà valutata la possibilità di ospitare due classi contemporaneamente, sempre nel rispetto di quanto sopra indicato (attività fisiche sportive individuali);
- sarà curata l'igienizzazione della palestra prima dell'accesso di nuove classi;
- per quanto possibile, sarà favorita l'attività motoria all'esterno;
- nel programmare eventuali giochi di squadra o sport di gruppo si farà riferimento ai protocolli predisposti dalle singole Federazioni;
- la palestra è dotata di impianto di riscaldamento e/o raffrescamento: prima della messa in servizio è necessaria la sanificazione dello stesso, a cura di una ditta specializzata ed autorizzata.

Nel caso in cui l'Ente locale preveda la concessione della palestra e di altri locali scolastici ad essa annessi, al termine dell'orario scolastico, a Società sportive o Associazioni è indispensabile che, all'interno degli accordi con i concessionari, siano esplicitamente regolati gli obblighi di pulizia e disinfezione, da condurre obbligatoriamente al termine delle attività medesime e non in carico al personale della scuola.

Aula Magna/Auditorium

Questi spazi didattici sono di grande utilità per ospitare attività strutturate che non possono svolgersi all'interno dell'aula ordinaria. Anche in questo caso occorre rispettare il principio del distanziamento fisico di almeno 1 metro tra tutti gli allievi seduti e di almeno 2 metri tra il docente (o i docenti) e gli allievi più



REGIONE
PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia - Gigante" Locorotondo - Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

| | | |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI : | SETTORE TECNICO | SETTORE PROFESSIONALE |
| ARTICOLAZIONI : | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE | ENOGASTRONOMIA |
| | GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO | SERVIZI DI SALA E DI VENDITA |
| | VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

vicini. Sarà dunque necessario individuare il numero massimo di allievi che la possano utilizzare contemporaneamente.

Con le stesse restrizioni di cui sopra, questi spazi possono essere utilizzati per assemblee e per ogni forma di declinazione della rappresentanza e della partecipazione studentesca, **privilegiando, tuttavia, l'uso di piattaforme digitali, già in largo uso fra gli studenti, soprattutto quando sia difficile assicurare che non si creino assembramenti.**

Si farà riferimento alle seguenti procedure:

- nel caso di seggiole fisse, si indicheranno con un cartello quelle non utilizzabili, o, se minoritarie, quelle utilizzabili;
- si esporrà all'esterno dell'aula magna un cartello indicante la sua massima capienza;
- nel caso di turnazione delle classi, sarà garantita l'igienizzazione prima di ogni nuovo accesso;
- gli spazi saranno dotati di dispenser di soluzione alcolica (al 60% di alcol), ad uso sia degli allievi che del personale
- prima della messa in servizio di impianti di riscaldamento e raffreddamento è necessaria la sanificazione dello stesso, a cura di una ditta specializzata ed autorizzata.

5. Utilizzo degli spazi didattici virtuali

La pandemia ha determinato uno sganciamento della scuola dallo spazio fisico e il suo ricollocamento nelle piattaforme interattive e digitali, ambienti virtuali che hanno consentito di proseguire la relazione educativa veicolando informazioni, dati e compiti.

Questo processo si è sviluppato in diverse fasi, che hanno privilegiato inizialmente l'utilizzo del Registro elettronico, la posta elettronica e gli strumenti di messaggistica istantanea per poi espandersi attraverso l'utilizzo di piattaforme strutturate di condivisione.

Durante il periodo emergenziale, le criticità maggiori per le famiglie sono state causate dalla mancanza o dal numero insufficiente di *device* disponibili o da una carente connessione internet. L'I.I.S.S. Basile Caramia Gigante è intervenuto fornendo, a seguito delle indicazioni dei Consigli di classe o di istanze dirette degli interessati, tutti i *device* nella disponibilità della dotazione informatica della scuola.

Poiché la riapertura delle scuole non può essere considerata stabile fino al perdurare dello stato di emergenza, potrebbe rendersi indispensabile ricorrere a una didattica mista, fondata sull'integrazione della didattica tradizionale con quella a distanza; nello scenario epidemiologico più nefasto, la didattica a distanza potrebbe essere, anche solo per alcune fasi, l'unica via praticabile.

Un'applicazione efficace della didattica a distanza richiede, pertanto, alcuni presupposti fondamentali.

Connettività e dotazione informatica

Si sta procedendo, con il supporto del tecnico informatico e dell'animatore digitale, ad una mappatura delle infrastrutture informatiche in dotazione per evidenziare eventuali carenze e/o criticità del sistema.

Terminata tale rilevazione, si procederà all'acquisto e alla sostituzione dei materiali ritenuti obsoleti o insufficienti per la gestione della didattica integrata.

Al momento, si può già contare sul finanziamento di circa 10.000,00 euro rivenienti dai Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Nazionale “Per la scuola, competenze e ambienti per l'apprendimento” 2014-2020 – Avviso pubblico prot. n. AOODGEFID/11978 del 15.06.2020 per la realizzazione di smart class per la scuola del secondo ciclo - Fondi Strutturali Europei - Asse II – Infrastrutture per l'istruzione – Fondo europeo di sviluppo regionale (FESR) Obiettivo Specifico 10.8 – Azione 10.8.6 - “Azioni per l'allestimento di centri scolastici digitali e per favorire l'attrattività e l'accessibilità anche nelle aree rurali ed interne”.



REGIONE
PUGLIA

I.I.S.S. “Basile Caramia – Gigante” Locorotondo – Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

| | | |
|-----------------|--|--|
| INDIRIZZI : | SETTORE TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA | SETTORE PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

La scuola si è inoltre candidata al Progetto Pon “Supporto agli studenti, libri di testo e kit didattici” e all’Avviso pubblico per la realizzazione di azioni di inclusione digitale.

Si è inoltre provveduto all’acquisto di ulteriori dispositivi e all’ampliamento della connettività di rete, utilizzando i finanziamenti ministeriali ai sensi dell’articolo 120, comma 5 del decreto-legge 17 marzo 2020, n. 18, i finanziamenti regionali e una donazione da parte dell’Associazione Giancarlo Sumerano Onlus.

Utilizzo di una piattaforma certificata

L’evoluzione della didattica a distanza e una sua maggiore efficacia sull’apprendimento possono essere rese possibili dall’utilizzo di una piattaforma certificata che:

- sia personalizzabile in modo tempestivo e conveniente con la possibilità di inserire moduli eterogenei per corrispondere ad esigenze locali (p.e. moduli per chat, erogazione video, questionari e attività collaborativi, etc);
- sia responsiva, ovvero consenta la fruibilità su ambienti eterogenei (direttamente da PC, smartphone e tablet con gli OS più diffusi);
- consenta il tracciamento del processo di apprendimento, elaborando un report per ogni studente relativo a: tempo di visualizzazione del Learning objects, tempo di permanenza nelle varie sessioni di accesso, bookmark di avanzamento, punteggio conseguito negli esercizi, risposte date alle singole domande;
- garantisca un adeguato compromesso tra un livello garantito di tutela della privacy e la maggiore usabilità e accessibilità del sistema;
- preveda un servizio di formazione iniziale e assistenza continua da parte del venditore.

Formazione dei docenti

La realizzazione di lezioni efficaci a distanza richiede che il docente possieda specifiche conoscenze/competenze, non solo di stampo tecnologico (es. tempi di attenzione degli alunni davanti a uno schermo, diversi per età; strategie motivazionali; strategie per incoraggiare autonomia e autodeterminazione; attenzioni specifiche rispetto alla gestione dei compiti, all’uso dei libri di testo e alla valutazione).

Nell’anno scolastico appena trascorso, l’Istituto ha supportato i propri docenti attraverso vari momenti formativi specifici, con la disponibilità costante della professionalità del tecnico informatico Giuseppe Dell’Aera, dell’animatore digitale prof. Domenico Palazzo e di altri docenti esperti, proff. Beatrice De Florio e Marilena Rossano.

Si prevedono, altresì, all’avvio dell’anno scolastico 2020/2021, ulteriori momenti di formazione rivolta ai docenti, sia relativa alla Didattica digitale integrata che alle misure di prevenzione del contagio da Covid-19.

Mappatura utenti e device

La ripartenza attraverso didattica integrata prevede un censimento accurato di alcuni elementi fondamentali:

- mail di alunni e genitori, poiché sul Registro elettronico appaiono mail errate o non utilizzate (controllo da effettuare attraverso Segreteria didattica)
- informazioni relative alle disponibilità tecniche minime per la DaD: tipologia di connessione, numero di device presenti in famiglia, capacità di utilizzo degli strumenti informatici (monitoraggio da effettuare attraverso modulo Google)



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE
PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia – Gigante" Locorotondo – Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

| | | |
|-----------------|--|--|
| INDIRIZZI : | SETTORE TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA | SETTORE PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

Piano scolastico per la Didattica digitale integrata

Come previsto dal *Piano scuola 2020-2021 – Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione, Ministero dell'Istruzione, 26/6/2020* (Cfr. pag. 15/16), l'Istituto integrerà il PTOF con il Piano scolastico per la Didattica digitale integrata, che tiene conto delle potenzialità digitali della comunità scolastica emerse nel corso della sospensione delle attività in presenza nel 2020.

La scuola individuerà precise modalità e strategie operative per garantire a tutti gli studenti le stesse possibilità, in termini di accesso agli strumenti necessari per una piena partecipazione.

Il Ministero dell'Istruzione ha fornito gli strumenti che consentiranno uniformità di azione, attraverso le *Linee Guida per la Didattica digitale integrata (Allegato 4)* Tale documento propone alle scuole i seguenti elementi:

- quadro normativo di riferimento;
- come organizzare la Didattica digitale integrata (analisi del fabbisogno, obiettivi da perseguire, strumenti da utilizzare, orario e frequenza delle lezioni);
- indicazioni sulla Didattica digitale integrata e integrazione del Patto di corresponsabilità e del Regolamento di disciplina per le scuole secondarie: indicazioni alle famiglie per una partecipazione sostenibile alle attività didattiche a distanza;
- metodologie e strumenti per la verifica;
- la valutazione;
- alunni con bisogni educativi speciali;
- la gestione della privacy;
- gli Organi collegiali e le assemblee;
- rapporti scuola – famiglia

Occorre, naturalmente, precisare che **qualsivoglia modalità organizzativa può perdere immediatamente efficacia laddove venga meno la partecipazione responsabile degli studenti e l'atteggiamento collaborativo delle famiglie, che dovranno continuare a mettere in pratica i comportamenti generali previsti per il contrasto alla diffusione dell'epidemia.** Pertanto, proprio al fine di fronteggiare la "grave crisi educativa" prodotta dall'epidemia da SARS Covid-2, l'Istituto ha predisposto la revisione del *Patto Educativo di Corresponsabilità*, che sarà condiviso con studenti e famiglie.

6. Utilizzo degli spazi comuni non didattici

Gli spazi comuni non didattici sono gli ambienti interni all'edificio scolastico (e alle sue pertinenze) non deputati espressamente alla didattica, quali l'ingresso, l'atrio, i corridoi, la sala insegnanti, i servizi igienici, ecc.

Per la migliore organizzazione degli ingressi e delle uscite da scuola, è importante individuare gli spazi necessari.

Tale attività propedeutica si limiterà ai soli spazi interni, nella considerazione che la presa in carico degli allievi, anche in termini di responsabilità di custodia, ha inizio con l'arrivo dell'allievo all'interno dell'edificio (o nelle sue immediate vicinanze).

Ingresso a scuola

Per limitare al massimo gli assembramenti saranno utilizzati vari ingressi già esistenti o di prossima apertura.



REGIONE
PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia – Gigante" Locorotondo – Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

| | | |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI : | SETTORE TECNICO | SETTORE PROFESSIONALE |
| ARTICOLAZIONI : | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE | ENOGASTRONOMIA |
| | GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO | SERVIZI DI SALA E DI VENDITA |
| | VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

Sede di Locorotondo: ingresso principale e ingresso laterale, zona campo da tennis; un terzo ingresso, dalla zona palestra, potrebbe essere utilizzato a conclusione dei lavori di ampliamento in atto.

Sede di Alberobello: ingresso principale, ingresso zona Convitto, ingresso palestra in attesa del ripristino di un ulteriore ingresso su via Ten. Oronzo Gigante.

Al fine di ridurre gli spostamenti interni, alunni e docenti saranno indirizzati ad entrare attraverso le porte d'accesso più vicine alle rispettive aule o aree di attività.

Lungo i corridoi si conserverà il doppio senso di marcia, con l'obbligo di mantenere la destra nel percorrerli (**predisponendo apposite linee divisorie al centro degli stessi**).

Uscita da scuola

La problematica dell'uscita da scuola è sostanzialmente simile a quella dell'ingresso.

Valgono quindi le indicazioni già fornite in precedenza, sull'utilizzo del maggior numero possibile di uscite, sulla riduzione al minimo della lunghezza dei tragitti interni verso l'uscita e sull'obbligo di mantenere la destra nel percorrere i corridoi.

Pausa didattica

La pausa didattica avverrà in classe. Gli alunni consumeranno la merenda al banco e potranno quindi alzarsi e muoversi indossando la mascherina.

Distributori automatici

L'utilizzo dei distributori automatici non è consentito perché creerebbe situazioni di interferenza tra i gruppi classe e rischio di assembramenti.

Ogni studente dovrà dotarsi di borraccia con acqua e merenda.

Le assemblee d'Istituto si svolgeranno prevalentemente in modalità telematica, al fine di evitare assembramenti e incroci di gruppi classe

(Allegato 5)

Sala docenti

La sala docenti può essere regolarmente utilizzata, ma nel rispetto del principio del *distanziamento fisico* di almeno 1 metro tra tutte le persone che la occupano.

Sarà dunque necessario applicare con responsabilità il principio di autodistanziamento ed evitare assembramenti.

Resta confermata, anche per la sala insegnanti, l'applicazione delle altre misure di prevenzione del rischio di contagio da COVID-19, vale a dire l'utilizzo della mascherina chirurgica, l'arieggiamento frequente dell'ambiente e la presenza di un dispenser di soluzione alcolica (al 60% di alcol).

Area ricevimento genitori

Per l'anno scolastico 2020/2021 si prevede di riorganizzare le modalità di ricevimento genitori, **sostituendo il colloquio in presenza con l'interloquazione a distanza**, secondo modalità che verranno comunicate.

Tale decisione nasce dall'esigenza di evitare assembramenti.

Allo stesso modo, il Dirigente Scolastico e la Segreteria didattica riceveranno i genitori previo appuntamento.



REGIONE
PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia – Gigante" Locorotondo – Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

| | | |
|-----------------|--|--|
| INDIRIZZI : | SETTORE TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA | SETTORE PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

Servizi igienici

I servizi igienici sono punti di particolare attenzione nella prevenzione del rischio di contagio da COVID-19. Sarà, quindi, necessario da un lato porre particolare attenzione alle misure di pulizia e disinfezione quotidiane e ripetute dei locali e di tutte le superfici che possono essere toccate (compresa la rubinetteria), e, dall'altro, evitare assembramenti all'interno dei servizi, regolamentandone l'accesso attraverso un preciso protocollo.

Le finestre rimarranno sempre aperte; qualora presenti estrattori d'aria, questi saranno sempre attivati.

Anche nei servizi igienici saranno presenti dispenser di soluzione alcolica (al 60% di alcol).

L'uscita per l'utilizzo dei servizi igienici sarà registrata su apposita modulistica presente in classe.

Si ricorda che è severamente vietato fumare.

7. Modelli didattici organizzativi

I seguenti modelli operativi sono da intendersi, al momento, come possibili scenari, la cui attuazione dipenderà dalle risposte che gli Enti Locali e l'Ufficio Scolastico Regionale per la Puglia forniranno alle richieste formulate dall'istituzione scolastica.

TEMPO SCUOLA:

- Avvio attività didattiche e funzionali all'insegnamento = 01.09.2020
- Avvio delle lezioni = 23.09.2020
- Orario delle lezioni = dal lunedì al venerdì 8:00/13:50

La durata complessiva dell'unità oraria di lezione è di 50'. Ciò permetterà un orario più flessibile, consentendo la programmazione di attività pomeridiane di recupero e potenziamento, anche a distanza.

La flessibilità renderà anche possibile dedicare tempo scuola alla nuova disciplina di Educazione civica e al potenziamento delle competenze di base nel biennio e delle materie tecniche e professionalizzanti nel triennio (per la classe quinta si terrà in considerazione anche la preparazione alle prove Invalsi)

8. La gestione degli alunni BES

Un'attenzione particolare va riservata agli alunni e agli studenti con disabilità e con bisogni educativi speciali, in considerazione del fatto che, nonostante i notevoli sforzi messi in atto dalle scuole, la didattica a distanza ha "lasciato indietro" almeno 1 alunno con disabilità su 4, come emerge dall'indagine realizzata nell'ambito del progetto "Oltre le distanze", promosso dalla Fondazione Agnelli, dalle Università di Bolzano e di Trento e dalla LUMSA.

Ne deriva un principio generale imprescindibile, ossia garantire agli alunni con disabilità e con bisogni educativi speciali, il ritorno alla didattica in presenza, quale strumento di efficace presa in carico relazionale, di sviluppo concreto del progetto di vita e di autentica inclusione. Assicurando quindi la didattica in presenza e nel rispetto delle misure da adottare per il distanziamento fisico, si procederà a mappare la specificità degli alunni/studenti con disabilità, ad individuarne con precisione i bisogni sociali, educativi e didattici in rapporto al profilo di funzionamento e a quantificare le risorse professionali disponibili in termini di docenti delle singole discipline, di docenti per le attività di sostegno, di docenti di potenziamento, di operatori socio – sanitari eventualmente assegnati dal competente E.L. e di collaboratori scolastici (in possesso della relativa posizione economica o eventualmente destinatari di incarico specifico ai sensi delle vigenti norme contrattuali).

Il ritorno alla didattica in presenza diventa pertanto l'occasione per una "ripresa vitale" della relazione e della



FONDI STRUTTURALI EUROPEI
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia – Gigante" Locorotondo – Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

| | | |
|-----------------|--|---|
| INDIRIZZI : | SETTORE TECNICO | SETTORE PROFESSIONALE |
| ARTICOLAZIONI : | AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA | SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE | ENOGASTRONOMIA |
| | GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO | SERVIZI DI SALA E DI VENDITA |
| | VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

presa in carico dell'alunno da parte di tutti i docenti del team/consiglio di classe, aspetto che richiede:

- privilegiare l'interazione con metodologie semplici, utili per arrivare a tutti;
- ricostruire e rimodulare le relazioni con gli alunni e con i genitori per colmare il senso di isolamento che lo strumento digitale può aver provocato;
- stabilire efficaci reti collaborative fra l'insegnante specializzato e gli insegnanti delle discipline, prevedendo modalità operative il più possibile condivise, in modo da non disorientare l'alunno/studente.
- stabilire efficaci reti collaborative, di sostegno e di responsabilità reciproca tra l'alunno con disabilità e i compagni di classe, attraverso momenti di supporto allo studio e alla realizzazione di semplici compiti individuali o di piccolo gruppo, con composizione eterogenea. La risorsa "compagni di classe" sollecita la motivazione, la collaborazione, il coinvolgimento, la vicinanza; inoltre, gli strumenti digitali che si possono usare a scuola offrono lo spazio per una dimensione collaborativa tra pari.

L'alunno diversabile non è tenuto ad indossare la mascherina qualora non la tolleri. Il docente di sostegno sarà fornito di mascherina e visiera.

9. Suggestioni metodologiche per la ripresa delle attività didattiche

La situazione di contenimento delle possibili conseguenze del virus e le relative soluzioni organizzative riguarderanno presumibilmente l'intero anno scolastico e potrebbero costituire un bacino di virtuosi cambiamenti sul fronte delle didattiche per lo sviluppo di competenze.

Sarebbe opportuno che i Consigli di classe operassero nell'anno scolastico 2020/2021 non solo nell'ottica dell'emergenza, ma anche e soprattutto per realizzare una organizzazione della didattica centrata sugli apprendimenti attivi degli alunni, mediante **la rimodulazione dei curricoli per nuclei fondanti essenziali, privilegiando lo sviluppo dei concetti chiave, delle relazioni interdisciplinari e dei metodi per costruire e organizzare gli apprendimenti, per trasferirli in contesti d'esperienza che possano ulteriormente alimentarli.**

Didattica a distanza, infatti, non significa necessariamente videolezione in sincrono o in differita. Nei momenti in presenza in aula possono essere avviati argomenti che vengono affidati alla ricerca e all'approfondimento autonomo degli studenti, per poi essere ridiscussi, sistematizzati, ricondotti a modello e teoria in aula, con l'apporto esperto del docente e il contributo della classe.

Non vanno, quindi, a priori escluse, qualora fosse necessario, soluzioni miste di didattica in classe e fuori dalla classe, per gruppi di studenti a rotazione, **impegnati in compiti non passivi, ma in lavori di ricerca e progetti organicamente inseriti nel curricolo**, in coerenza con il profilo educativo, culturale e professionale in uscita dello studente (PECUP).

Infatti, **i collegamenti interdisciplinari che faticosamente vengono ricercati con i materiali presentati dalle Commissioni d'esame ai candidati non dovrebbero riguardare, come invece avviene spesso, i contenuti, ma i concetti, le situazioni, i problemi, in cui tali contenuti trovano applicazione. Tuttavia, solo con la pratica fin dai primi anni di scuola al lavoro su problemi, alla gestione di situazioni che richiedano l'apporto di saperi interdisciplinari, è possibile che gli studenti, alla fine del percorso, siano in grado di argomentare e collegare naturalmente concetti, teorie, situazioni.**

CONVITTO

Al fine di consentire la ripartenza da settembre 2020 delle attività sia convittuali che semiconvittuali, nel pieno rispetto delle norme di tutela della salute e di distanziamento indicate nel "Documento tecnico sull'ipotesi di



REGIONE
PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia – Gigante" Locorotondo – Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

| | | |
|-----------------|--|--|
| INDIRIZZI : | SETTORE TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA | SETTORE PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

rimodulazione delle misure contenitive nel settore scolastico” del Comitato Tecnico Scientifico del MIUR, integrato – per il tema della residenzialità - con le disposizioni relative ai servizi alberghieri, alle residenze universitarie ed ai collegi militari, sarà possibile assicurare agli studenti ed alle loro famiglie che ne fanno richiesta, quel diritto all'istruzione che, in assenza di un adeguato servizio convittuale, verrebbe loro negato.

1. Misure organizzative generali

- *Distanziamento fisico.* Si assicura la differenziazione dell'ingresso e dell'uscita degli studenti ed ogni misura organizzativa finalizzata alla prevenzione di assembramenti degli studenti e del personale negli spazi comuni, riducendo al minimo la presenza di esterni nei locali del convitto se non strettamente necessari. Si prevede una ridefinizione dei layout degli ambienti di studio e ricreativi in modo da garantire il distanziamento interpersonale di almeno 1 metro.
- E' in atto una pianificazione degli spazi per poter garantire la presenza dei convittori/semiconvittori/educatori/ personale in servizio.
- Per i semiconvittori si allestiranno spazi adeguati per la mensa, lo studio e per tutte le attività connesse al semiconvitto.
- *Mensa:* Saranno effettuati più turni e garantite soluzioni organizzative che rispettino il principio del distanziamento fisico.

In mensa gli alunni saranno rigorosamente a distanza di 1 metro e potranno usufruire del pasto solo ed esclusivamente gli educatori assegnati alla sorveglianza al fine di poter rispettare i numeri previsti e gli spazi dedicati.

La prenotazione del pranzo dovrà avvenire massimo due giorni prima per consentire la gestione delle presenze.

- Sarà posta opportuna segnaletica al fine di guidare i percorsi ed evitare incroci ed assembramenti.
- Lo studente in libera uscita sarà registrato su apposito registro.

➤ Fonte: documento CTS MIUR

2. Misure igienico-sanitarie

Si dovrà necessariamente riformulare e incrementare il piano di lavoro dei collaboratori per la necessaria pulizia e sanificazione degli ambienti.

- *Igiene dell'ambiente, delle attrezzature e dell'abbigliamento.* È assicurata, ad opera dell'apposito personale, una pulizia periodica approfondita dei locali della scuola destinati allo studio e non, ivi compresi androne, corridoi, bagni, uffici di segreteria e ogni altro ambiente di utilizzo, oltre alle attrezzature ed all'abbigliamento. Circa l'utilizzo dei bagni e docce in comune, si garantisce la pulizia degli stessi tre volte al giorno con prodotti specifici. Il servizio di sorveglianza si accerterà che non si creino assembramenti e affollamenti in tutti i luoghi e spazi comuni all'interno della struttura.
- *Igiene personale:* il convitto rende disponibili prodotti appositi per l'igiene delle mani per gli ospiti e il personale, in più punti dell'edificio, favorendo in via prioritaria il lavaggio delle mani con acqua e sapone neutro. Il personale e gli ospiti, fatte salve le dovute eccezioni (attività fisica, pausa pasto), dovranno indossare la mascherina chirurgica qualora non fosse possibile garantire il distanziamento sociale. È prevista, in accordo con l'autorità sanitaria locale, una idonea procedura per l'accoglienza e l'isolamento di eventuali soggetti che dovessero manifestare una sintomatologia respiratoria e febbre.

➤ Fonti: documento CTS MIUR; indicazioni dell'ISS previste nella Circolare del Ministero della Salute



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE
PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia – Gigante" Locorotondo – Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

| | | |
|-----------------|--|--|
| INDIRIZZI : | SETTORE TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA | SETTORE PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

3. Misure relative alla residenzialità

- Circa le camere dei convittori, è garantito il distanziamento sociale previsto, grazie ad un riposizionamento dei posti letto e degli arredi. Saranno inoltre ricavati nuovi spazi da adibire a camere.
- A Locorotondo ogni camera è provvista di un bagno riservato, con kit di igienizzazione. Camere e bagni saranno igienizzati almeno tre volte al giorno.
- Ad Alberobello, si è provveduto all'installazione di nuovi box doccia e servizi igienici. I servizi igienici comuni saranno assegnati sempre agli stessi alunni che ne avranno la chiave. Camere e bagni saranno igienizzati almeno tre volte al giorno e saranno comunque provvisti di kit di igienizzazione.
 - Fonti: *Norme relative a servizi alberghieri, residenze universitarie e collegi militari.*
- In entrambe le sedi si provvederà a realizzare nuovi spazi adibiti a camere.

4. Misure per i lavoratori.

- È assicurata a tutti i lavoratori un'informativa mirata, anche in collaborazione con le figure della prevenzione di cui al D. Lgs 81/08 e s.m.i. con particolare riferimento alle norme igieniche da rispettare, alla corretta procedura per indossare la mascherina chirurgica, nonché all'utilizzo e alla vestizione/svestizione dei dispositivi di protezione individuale, ove previsti. È assicurata loro altresì una formazione mirata.
 - Fonti: *D. Lgs 81/08 e s.m.i.; Linee guida per la riapertura delle Attività Economiche e Produttive della Conferenza delle Regioni e delle province autonome*

Le indicazioni contenute nel presente documento potranno essere successivamente aggiornate a seguito di mutamenti del quadro normativo, della pubblicazione di ulteriori documenti di riferimento e dell'evoluzione della pandemia.

Attraverso il sito istituzionale e su supporto fisico ben visibile all'ingresso della scuola e nei principali ambienti di svolgimento delle attività didattiche sarà assicurata alle famiglie, agli studenti e a tutto il personale scolastico adeguata comunicazione delle misure di prevenzione e protezione adottate.

Eventuali modifiche e/o integrazioni che potranno essere approntate in base all'evoluzione della dinamica epidemiologica saranno tempestivamente comunicate agli interessati.

Questo documento, i cui contenuti saranno sottoposti a delibera degli OO.CC. nel mese di Settembre, deve essere considerato come sintesi di un lavoro in divenire.

Le decisioni definitive potranno essere assunte solo dopo le opportune interlocuzioni con gli Enti Locali e l'USR Puglia, oltre che sulla base dell'evoluzione della pandemia.

Ora si chiede a tutti di **essere propositivi**, per consentire di raccogliere idee, spunti, suggerimenti che potranno arricchire questo documento e aiutare a fornire le risposte più adeguate agli scenari che si presenteranno alla ripresa delle lezioni.

I riferimenti alla base del presente Documento sono i seguenti:

- *Rapporto scuole aperte, società protetta, Politecnico di Torino, 2/5/2020*
- *Indicazioni operative per la tutela della salute negli ambienti di lavoro scolastici e la gestione del*



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI
2014-2020
PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE-FESR)



REGIONE
PUGLIA

I.I.S.S. "Basile Caramia – Gigante" Locorotondo – Alberobello

Ente accreditato per la Formazione Superiore presso la Regione PUGLIA con determina n. 1814 del 10/12/2015

| | | |
|-----------------|--|--|
| INDIRIZZI : | SETTORE TECNICO AGRARIA, AGROALIMENTARE ED AGROINDUSTRIA | SETTORE PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA |
| ARTICOLAZIONI : | PRODUZIONE E TRASFORMAZIONE GESTIONE AMBIENTE TERRITORIO VITICOLTURA ED ENOLOGIA | ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITA ACCOGLIENZA TURISTICA |
| OPZIONE : | VI° ANNO ENOTECNICO | |

rischio da Covid-19, Ufficio Scolastico Regionale del Veneto, 27/5/2020

- *Documento tecnico sull'ipotesi di rimodulazione delle misure contenitive nel settore scolastico, Comitato SEP/Tecnico Scientifico ex OO.C.D.P.C. 03/02/2020, 28/5/2020*
- *"Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione per l'anno scolastico 2020/2021" - Decreto Ministeriale 26 giugno 2020*
- *Piano scuola 2020-2021 – Documento per la pianificazione delle attività scolastiche, educative e formative in tutte le Istituzioni del Sistema nazionale di Istruzione, Ministero dell'Istruzione, 26/6/2020.*
- *Protocollo d'intesa 6 agosto 2020, AOOGABMI 87 sull'Avvio dell'anno scolastico nel rispetto delle regole di sicurezza per il contenimento della diffusione di COVID 19*
- *Linee Guida per la Didattica Digitale Integrata*
- *Rapporto ISS COVID 58_Scuole_21_8_2020*
- *Estratto Verbale CTS n.100 del 12 agosto 2020*
- *Estratto Verbale CTS n.94 del 7 luglio 2020*
- *Estratto Verbale CTS n.90 del 22 giugno 2020*
- *Estratto Verbale CTS n.82 del 28 maggio 2020*
- *Allegato 6 Protocollo sicurezza Covid dell'IISS Basile Caramia Gigante*