



Erasmus+

Arricchire la vita, aprire la mente

**Azione: KA122-SCH Short-term projects for mobility
of staff in school education**

Erasmus+2021-1-IT02-KA122-SCH-000013367

**Title project: Digital Skills, Networking and
European Opportunities for ICS Dusmet-Nicolosi
The Second Mobility**

**Title course "European opportunities for digital
schools "**



2021-1-IT02-KA122-SCH-000013367 -
DIGITAL SKILLS, NETWORKING AND
EUROPEAN OPPORTUNITIES FOR ICS
DUSMET-NICOLOSI



L'I.C.DUSMET NICOLSI IN COLLABORAZIONE CON
INERZIA DIGITAL SL HUELVA-SPAGNA
PROGRAMMA DUE MOBILITÀ DI BREVE
DURATA
COLLABORATIVE TOOLS FOR TEAMWORK
25-30/09/2022
EUROPEAN OPPORTUNITIES FOR DIGITAL SCHOOLS
7-11/11/2022
PER LA FORMAZIONE DI DOCENTI,STAFF E PERSONALE
ATA



viaggio

VOLO RYANAIR A/R DIRETTO

PRESENTARSI 2 ORE PRIMA ALLA CONSEGNA BAGAGLI E CONSIDERARE IL TRAFFICO DELLA TANGENZIALE AL MATTINO ORE DI PUNTA

CATANIA- SIVIGLIA 7/11/22 ORE 10:00 ARRIVO PREVISTO PER LE 13:10 A SIVIGLIA, TRANSFER IN HOTEL PER HUELVA.

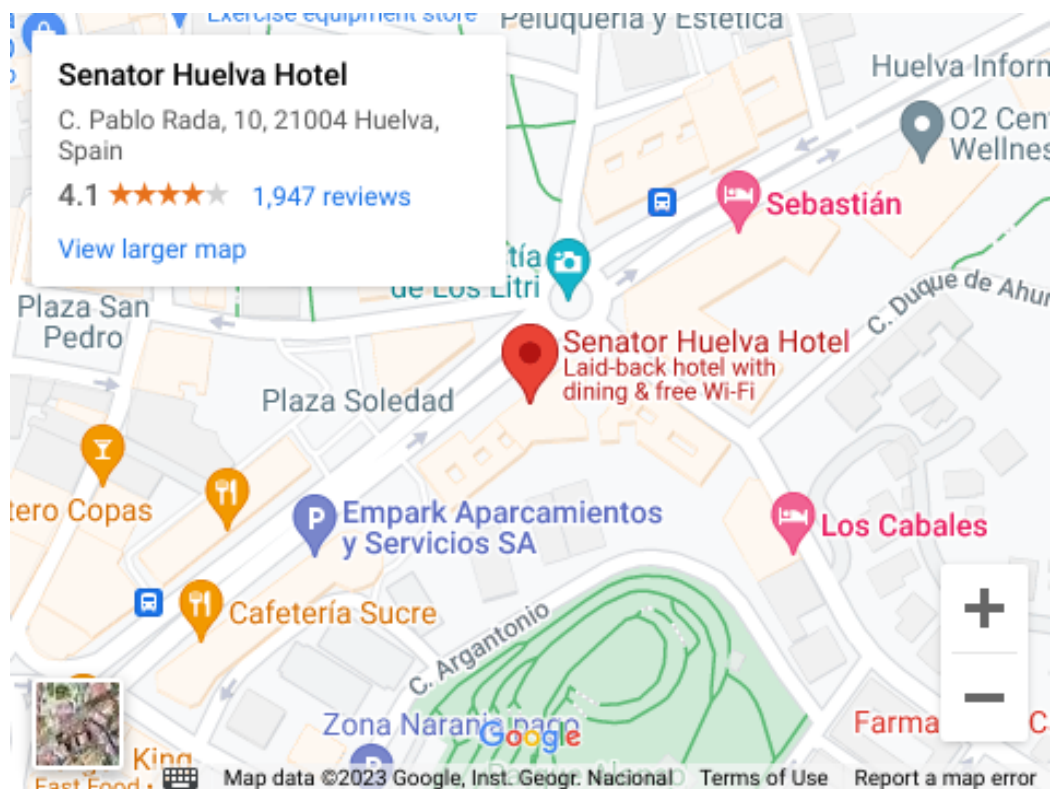
(CIRCA 1 ORA DI STRADA)

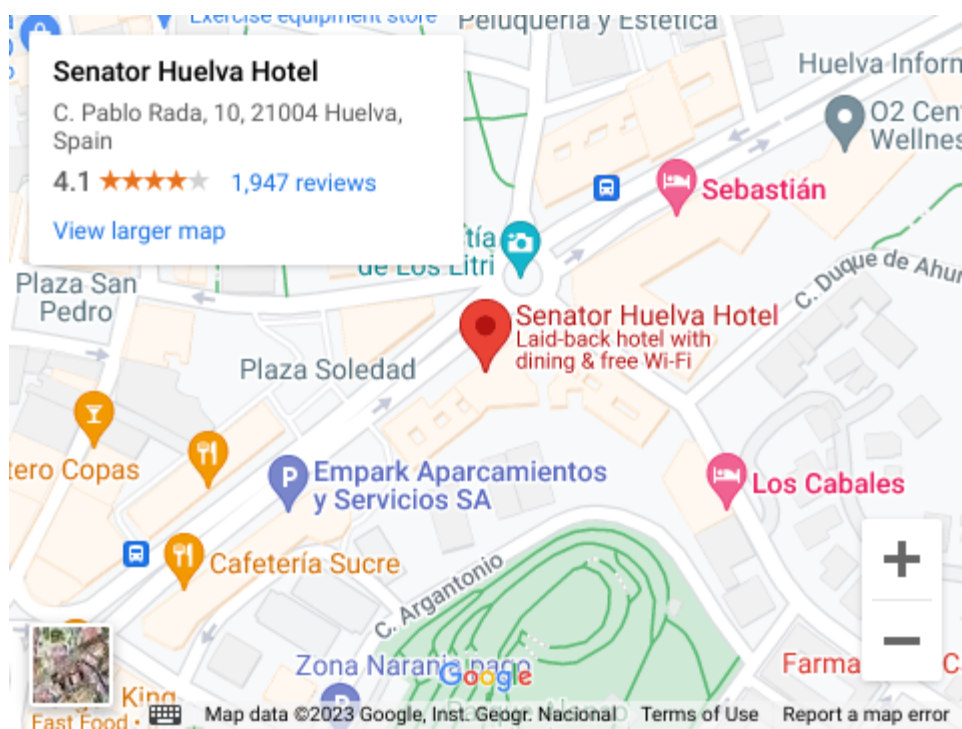
CHECK IN **HOTEL SENATOR HUELVA**

11/11/22 ORE 15:30 TRANSFER PER SIVIGLIA **HOTEL PETIT PALACE SEVILLA CANALEJAS**

14/11/22 TRASFER PER AEROPORTO ORE 5:00 DEL MATTINO

6.20 CHIUSURA GATE PARTENZA PER LE 6:50 PER CATANIA ARRIVO PREVISTO PER LE 10:00







MIGUEL HIERRO, PL. TALLISTA M. HIERRO BARREDA, 9A, 21007 HUELVA, SPAGNA

Start date: 07/11/2022

End date: 11/11/2022

Physical mobility 5 days courses (35 hours). According to the Flipped Classroom methodology, it will take 20 presential hours (during the morning, from 9:00 to 13:00), and 15 hours of self-learning out of this time slot.

Participants profile:

A group of 10 teachers or staff in school with an A1 level (newcomer) in all of the DigCompEdu Framework competences (Certification not needed) who wants to get B1 – Integrator / B2 – Expert level in digital school practice. Staff and learners will be both creators of contents, as the courses are adapted depending on the specific learning objectives, context, pedagogical approach, and learner group. used Curricula are redesigned or reinterpreted to reflect the pedagogical possibilities afforded by digital technologies.

Partecipanti:

Staff non docente: Di Caro Calogero

Docenti primaria: Lancia A., Pappalardo A., Torre T., Filetti F., Consoli D., Giunta L., Scuderi V.

Docenti Secondaria: De Lorenzo E., Santonocito S.

"European opportunities for digital schools"

Learning programme

DAY 1 ARRIVAL. COMMUNICATION IN TEAM (MONDAY)

09:00 - 09:15 Welcome. Greetings and introductions (meeting each other).

Foster understanding of the culture and mentality of the host country.

09:15 - 09:30 Presentation of the Training Course and Training Programme.

Aim topics and methods. Importance of the active participation

09:30 – 10:00 Presentation of the Moodle Platform. How to use the online platform. Online activities.

10:00 - 10:15 Break.

10:15 - 11:45 Introduction to the different European programmes.

11:45 - 12:45 First activity: Developing content for the course.

12:45 - 13:00 Sharing. Group Conclusions.

13:00 End of the sessions (morning).

Activities on the online platform: Reading the content of the topic discussed and completing the required task on the platform (4 hours).

"European opportunities for digital schools "

DAY 2 . EUROPEAN PROGRAMMES IN THE EDUCATIONAL SYSTEM (TUESDAY)

9.00 - 9.15 Welcome. Objectives Exhibition Session.

9.15 – 10.45 The Erasmus+ programme in the educational system and its importance.

10.45 - 11.15 Break.

11.15 -12.45 Erasmus+ programmes: KA1 and KA2 projects and their development.

12.45 – 13.00 Sharing. Group Conclusions.

13.00 End of the session.

Activities on the online platform: Reading the content of the topic discussed and completing the required task on the platform (4 hours).

"European opportunities for digital schools "

DAY 3. LOCAL GOOD PRACTICES: VISITS DAY (WEDNESDAY)

From 9.00 to 13.00- Participants will visit three different Local Strategic Partners of Inercia Digital, that develop Good Practices in Education in the field of European.

Activities on the online platform: Reading the content of the topic discussed and completing the required task on the platform (3 hours).

"European opportunities for digital schools "

DAY 4. ERASMUS+: KA1 AND KA2 PROJECTS. FUNDING AND TOOLS (THURSDAY)

9.00 - 9.30 Review of topics covered the previous day.
Exhibition Objectives Session.

9.30 - 10.45 Funding KA1 and KA2 projects.

10.45 - 11.15 Break.

11.15 - 12.45 Impact and Dissemination: stakeholders and tools. Sustainability.

12.45 - 13.00 Sharing. Group Conclusions.

13.00 End of the sessions.

Activities on the online platform: Reading the content of the topic discussed and completing the required task on the platform (4 hours).

"European opportunities for digital schools "

DAY 5. FUNDING AND TOOLS. GOODBYE, EVALUATION AND DEPARTURE (FRIDAY)

9.00 - 9.30 Review of topics covered the previous day.
Exhibition Session Objectives.

9.30 - 10.45 Tools for managing projects.

10.45 - 11.15 Break.

11.15 – 11.30 Sharing. Group Conclusions.

11.30 – 12.45 Complete the assessment questionnaire course.
Evaluation and conclusions of the course. Suggestions.
Complete the quality evaluation questionnaires.

12.45 – 13.00 Delivery of certificates. Review of topics covered
the previous day. Exhibition Objectives Session.

Activities on the online platform: Reading the content of the
topic discussed and completing the required task on the
platform (4 hours).



Cosa vedere a Huelva

- 1 Monumento a Colón, Catedral, Barrio Reina Victoria, Muelle del Río Tinto, Casa Colón,
- 2 Monumento a la fe descubridora y El Monasterio de la Rábida A Palos de la Frontera, a tan solo 15 minutos del centro de la capital.
3. Muelle de las Carabelas.
3. Punta Umbria (la zona di mare di Huelva) con bus







Qué visitar en Huelva capital en un día

10 lugares que no te puedes perder en tu visita express a la provincia con más horas de sol al año de España.



Quesos & Chachinas		Tapa	Plato
Jamón Ibérico (80gr)			15.00€
Caña de lomo ibérico (70gr)			14.00€
Queso viejo APOLONIO (80gr)		4.00€	8.00€
Chorizo Ibérico (80gr)		3.50€	8.00€
Salchichón Ibérico (80gr)		3.50€	8.00€
Chachinas variadas (200gr)			16.00€
(Jamón, Queso, Caña de lomo, salchichón & chorizo)			
Tapas Frías		Tapa	Plato
Chupa chups de queso de cabra, miel, almendras & pasas		4.20€	11.50€
Ensaladilla de mariscos			3.50€
Mousse de pato con crocantes de frutos secos, acompañados de mermelada			8.00€
Salmorejo con taquitos de jamón & huevos			4.30€
Ensaladas			
César (Lechuga, bacon, crutons, tomate cherry & pollo marinado)			8.50€
Gourmet (Lechuga gourmet, tomate cherry, nueces, queso de cabra, pollo & salsa magdalén & mostaza)			8.50€
Caprese (Tomate, mozzarella, juliana & pesto de almendras)			9.00€
Burrata (Lechuga gourmet, cherry, mozzarella burrata, naranja, cebolla morada, atún de almadraba, nueces, salsa pesto & parmesano)			9.50€
Pan de casa sobre pan de tomate & albahaca			
Atún de Almadraba			8.50€
Jamón & Salmorejo			8.50€
Tostita de sardina ahumada		4.90€	14.00€
Preso, Jamón & Pimientos del padrón			12.50€
Para los niños			
Mini hamburguesa de cerdo (Zund)			4.50€
Nuggets de pollo			5.00€
Pechuga de pollo			6.00€
Croquetas nene (cocido)			6.00€
Pescado Frito			
Choco		8.00€	14.00€
Boquerones		7.50€	13.50€
Adobo		7.50€	13.50€
Frito variado		10.50€	18.00€
Nuestra Cocina			
Queso de cabra gratinado con miel al romero y uvas			15.00€
Camembert frito con mousse de membrillo			12.00€
Queso provolone fundido con bacon & orégano			8.00€
Tartar de Atún		8.90€	12.50€
Revuelto de bacalao dorado		8.00€	12.50€
Patatas (Bravas, ali oil, mojo, carbonara, whisky o roquefort)		6.00€	8.50€
Risotto de boletus & espárragos			7.90€
Risotto carrillada			8.90€
Plato Ambigue			7.00€
(Patatas, huevo frito & jamón con aceite de trufa)			
Fiammingo en salsa cordobés		4.50€	12.50€
Croquetas (Setas o cocido)		4.50€	12.50€
Twister de langostinos		4.50€	12.50€
Wok de verduras		4.50€	8.50€
A la Brasa			
Hamburguesa de buey (Queso de cabra & cebolla caramelizada)			10.00€
Preso Ibérica con Mojo rojo		10.00€	17.50€
Pluma Ibérica con mojo rojo		10.00€	17.50€
Pulpo frito a la brasa		10.80€	19.50€
Solomillo de ternera			16.50€
Carnes			
Tataki de magret de pato		4.90€	14.00€
Rollito de solomillo con setas, foie & salsa carbonara		4.50€	12.50€
Solomillo a la carbonara			4.00€
Solomillo			4.00€
(al whisky, roquefort o Pedro Ximénez)			
Carrillada al colorao		4.50€	12.50€
Lagartijo (180gr) con pimientos del Padrón			8.50€
* Extra de salsa (mojo ali oil, carbonara, whisky, bravas, roquefort, Pedro Ximénez)		0.50€	
* Pan, picos y aceitunas por persona		0.70€	
Pescados			
Atún a la plancha con salsa de berberiana ahumada			4.50€
Tataki de atún con salsa agri dulce		5.20€	14.50€
Bacalao frito en costra de almendras con espárragos & salsa tártara y guisantes			4.50€
Ravioles de marisco & atún con magdalén			4.50€
Salmorejo de chocos con salsa verde			4.50€
Tartar de atún & aguacate			8.90€
Postres			
Tarta de muerte por chocolate			4.80€
Tarta de chocolate blanco & oro			4.80€
Coulant de chocolate con bola de helado de vainilla			5.00€
Tarta de queso			4.80€
Gofre			3.50€
Gofre con nata & chocolate			4.50€
Bebidas			
Refrescos 20cl			2.00€
Refrescos 30cl			2.40€
Zumos (melocotón, piña y naranja)			1.50€
Sangría			2.20€
Mojo sin alcohol			1.50€
Agua con gas 500ml			1.75€
Agua 500ml			1.20€
Tinto de verano (limón, naranja o blanca)			2.30€
Cerveza con o sin alcohol			3.00€
Licores con alcohol			4.50€
Licores sin alcohol			3.00€
Combinados (Ron, ginebra, vodka, whisky)			6.00€
Combinados reservas			7.50€
Ginebras Premium			8.50€
Chupitos			2.50€
Selección de Vinos			
Tintos			
Ramón Bilbao (Rioja) Tempranillo		3.00€	16.50€
Beronia Edición Limitada (Rioja) Tempranillo		3.20€	17.00€
Vega Mazcan (Ribera del duero) Tempranillo		3.00€	16.50€
Garum D.O. Cádiz con syrah, petit verdot & merlot del 2018			21.00€
Amazqueta Rioja		2.90€	16.00€
Blancos			
Novio Perfecto - semidulce (Valencia) Moscatel viura		3.00€	16.00€
De Locos (Rueda) verdejo		2.90€	15.00€
Barredero (Huelva) Talemia		2.90€	15.00€
Albapiata - semidulce (Ribera del Guadiana)		2.50€	14.00€
Domino de Calles (Verdejo afrutado)		2.90€	15.00€
Otros Vinos			
Lambrusco			8.00€
Rosado		2.50€	13.00€
Vermut Ohlala			4.00€
Manzanilla Soleá			2.10€



Información sobre alérgenos
En cumplimiento del reglamento (UE) nº1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.

Taberna Alambique Alfalfa

Tapas & Vinos

Alfalfa@grupotalambique.com 698 956 922

Reservas para grupos consultar en barra o por correo electrónico.
Precios con IVA incluido

mi Ana Cervecería	
ENTRANTES	
	Tapa Media Plato
Ensalada mixta	
Ensalada miAna	
Salmorejo	4.00€ 12.00€
Tomate con Mozzarella	3.50€
Tomate Aliñado	8.50€
Mojama con Aceite	3.50€ 8.00€ 16.00€
TAPAS FRÍAS	
	Tapa Media Plato
Ensaladilla miAna	3.00€ 7.00€ 12.00€
Ensaladilla de Gambas	3.00€ 7.00€ 12.00€
Salpicón	3.00€ 7.00€ 12.00€
Huevas con Mahonesa	3.00€ 7.00€ 12.00€
Atún en Escabeche	4.00€ 7.00€ 12.00€
Huevo Relleno	3.00€ 8.00€ 14.00€
Patatas Ali-oli	3.00€ 7.00€ 12.00€
Boquerones en Vinagre	3.00€ 8.00€ 12.00€
Pulpo a la Gallega	4.50€ 9.00€ 18.00€
TAPAS CALIENTES	
	Tapa Media Plato
Carrillera	3.80€ 8.00€ 14.00€
Tortilla de Patatas	2.50€ 6.00€ 10.00€
Raya al Pimentón	3.50€ 8.00€ 14.00€
Carne con tomate	3.50€ 8.00€ 14.00€
Papas Bravas	3.00€ 7.00€ 12.00€
Papas Queso y Bacon	3.00€ 7.00€ 12.00€
Espinacas con Garbanzos	3.00€ 7.00€ 12.00€
Bacalao Confitado con Pisto	3.00€ 7.00€ 12.00€
FRITOS	
	Tapa Media Plato
Chocos	3.00€ 6.00€ 12.00€
Boquerones	3.00€ 6.00€ 12.00€
Araña en Adobo	3.00€ 6.00€ 12.00€
Puntillitas	3.00€ 6.00€ 12.00€
Tortillitas de Camarones (Vermut)	1.50€ 6.00€ 12.00€
Croquetas de Beronjenas	3.00€ 6.00€ 12.00€
con Queso de Cabra y Miel	
Berenjenas con Miel	3.00€ 6.00€ 9.00€
Croquetas con Preso y Miel	3.00€ 6.00€ 12.00€
Cola de Gambón	3.00€ 6.00€ 12.00€
Huevo de Choco	3.00€ 6.00€ 12.00€
Gracias por su Visita	
IVA INCLUIDO	

tortilla de patatas



choco: seppia



paella...e arroces



Sevilla





Petit Palace Canalejas

C. Canalejas, 2, 41001 Sevilla, Spain



4.4 ★★★★★ 1,084 reviews

[View larger map](#)

McDonald's
Fast Food • \$

Plaza la
Legión

The Merchant

Le petit Paris

Petit Palace Canalejas
Informal lodging
with loaner bikes

Radisson Collection
Hotel, Magdalena Plaza...

Plaza de la
Magdalena

Supermercado
El Corte Inglés
Department store

Hotel Bécquer Sevilla

Brunch Milk Away
Brunch • \$

Sibuya Urban Su
pa

Arrivo a Siviglia alle 16,30 circa check-in hotel
Passeggiata centro: metropol Parasol al tramonto cena e
La Carboneria
Giorno 12 novembre : Real Alcázar -Cattedrale con
Giralda – pranzo- La Plaza de España -
Giorno 13 giorno: Guadalquivir-torre del oro-plaza de
toros- Barrio di Santa Cruz- catedral shopping o
souvenir



Controllare i documenti di identità, ricaricare la scheda per traffico telefonico

Documentare tutte le attività didattiche e culturali con foto e video soprattutto nelle scuole che vi faranno visitare e presso il centro di formazione.

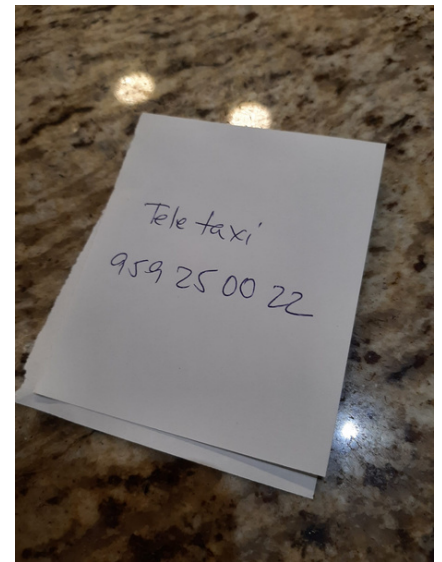
Bagaglio in stiva 20 Kg e a mano zainetto o piccola borsa di mis.40x20x25

Se si ha, portare un tablet o mini pc per le attività da scaricare nel pomeriggio grazie al free wifi negli alberghi.
mascherine e soldi a moneta x bus

Temperature simili alle nostre e scarpe comode per viaggio e escursioni

Conservare scontrini e ticket utili per la rendicontazione e rimborso pasti e spostamenti in bus e conservare le carte di imbarco

Numeri utili: souvenir Huelva y Sevilla



Grazie per l'attenzione prof.ssa Caudullo