



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "MANDRALISCA"
LICEO CLASSICO "MANDRALISCA" e I.P.S.S.E.O.A.

Via Maestro Vincenzo Pintorno, 27 - 90015 CEFALU' (PA)

Tel. 0921/421695 - 421088 fax. 0921/422998

Codice ISTITUTO - PAIS00200N - CF. 82000270825

*Scheda di progetto prevista dall'art. 2 comma 6 del DECRETO 1° febbraio 2001, n°44
e del Decreto Assessoriale n° 895 del 31.12.2001
da allegare al Programma Annuale relativo all'A.F. 2017*

Codice _____ Titolo Progetto: Aiuto!!!... Barman-Conoscere l'alcol per evitarne i danni

Responsabile del Progetto: Prof. Franco Fiasconaro

Il progetto è presentato da personale con incarichi di coordinamento ed è rivolto a:

Alunni

Genitori

Altri (specificare): _____

DENOMINAZIONE DEL PROGETTO : Aiuto!!!... Barman-Conoscere l'alcol per evitarne i danni

AMBITO CULTURALE-DISCIPLINARE: AREA PROFESSIONALE

CODICE DEL PROGETTO _____

Descrizione del progetto

Sezione 1.2 FINALITA' ED OBIETTIVI

1.2/a Specificare i destinatari del progetto:

N° 2 gruppi classe di 20 alunni coinvolti provenienti dalle classi I e II sezioni: A - B - C - D - E - F -G -H

Altri soggetti coinvolti (specificare): _____

1.2./b Specificare i bisogni formativi indicando le modalità di rilevazione:

Bisogni formativi

La scelta dell'argomento è dettata dall'interesse dei nostri allievi verso il problema-alcol, evidenziato durante varie conversazioni guidate; dall'esigenza da parte dei docenti di affrontare tematiche volte a favorire la trasversalità disciplinare, l'integrazione, la sintesi di conoscenze ed esperienze provenienti da fonti diverse;

dall'opportunità di poter approfondire contenuti relativi ad una unità modulare già definita nella programmazione curricolare di una materia professionalizzante come sala e vendita.

L'intento è quello di stimolare la partecipazione dei discenti, spesso demotivati all'ascolto ed all'impegno, soddisfacendo le loro curiosità, migliorando la loro professionalità, consentendo loro sia di acquistare conoscenze spendibili nel vissuto quotidiano sia di accostarsi alle

bevande alcoliche in modo corretto. Si è inoltre inteso valorizzare la compresenza tra docenti di aree diverse. Occorre informare ed educare i giovani e l’Istituto Alberghiero nel formare i futuri operatori non può esimersi da questo ruolo. Il consumo di alcol tra i giovani è un fenomeno preoccupante perché sempre più in aumento sia a livello nazionale che internazionale. Per lo sviluppo di questa condizione interagiscono tre fattori causali:

personalità,
ambiente
assuefazione alla sostanza.

Così a parità di tutti gli altri fattori, le personalità insicure o immature presentano un maggiore rischio rispetto agli individui emotivamente maturi.

I fattori ambientali sono importanti, soprattutto la pronta disponibilità, il prezzo accessibile e l’accettazione sociale dell’alcol nella cultura e nella morale dell’individuo e delle persone inserito in un contesto lavorativo o nei momenti di svago.

Modalità di rilevazione: Questionario rilevazione bisogni formativi degli allievi, conversazioni guidate.

Modalità di collegamento con i CDC per l’individuazione del target, il monitoraggio itinere e la valutazione in uscita :

Per la valutazione delle varie fasi dell’attività formativa si utilizzeranno una serie di strumenti didattici in grado di misurare e valutare i risultati formativi durante la fase formativa.

Verranno considerate in particolar modo le seguenti aree:

- a) Area della conoscenza (relativa al profilo professionale, tecnologia, organizzazione, processi di lavoro);
- b) Area della capacità (specifiche del profilo professionale, tecnico-professionale, lavori di gruppo);
- c) Area degli atteggiamenti (comportamenti attivi e rispetto del regolamento scolastico).

Gli strumenti utilizzati per la verifica del percorso scelti dal C.d.C. saranno:

Valutazione Ex ante:

- Questionario rilevazione bisogni formativi degli allievi, conversazioni guidate, utilizzo della rete dei soggetti presenti sul territorio: aziende, asl, enti e centri per l’impiego.

Valutazione In itinere:

- didattici - formativi: i contenuti svolti, le metodologie didattiche e formative, gli strumenti didattici impiegati, la documentazione fornita;
- organizzativi: risorse strutturali e tecnologiche impiegate e organizzazione di progetto attivata;
- impatto: soddisfazione di partecipanti, docenti, i risultati dell’apprendimento.

Valutazione finale:

- grado di raggiungimento degli obiettivi formativi
- grado di soddisfazione dei partecipanti

- criticità riscontrare per quanto riguarda la docenza, gli aspetti logistici, etc. .

Valutazione ex post:

- percorsi scolastici e personali dei formati (sia in termini quantitativi che qualitativi);
- grado di applicazione concreta nel contesto scolastico e sociale delle abilità acquisite (trasferibilità);
- eventuali effetti non attesi.

Al termine di ogni fase si procederà alla somministrazione di prove strutturate e schede di gradimento delle attività. A conclusione il docente condividerà con il C.d.C. il report finale del monitoraggio di tutte le attività svolte e provvederà a redigere per ciascun alunno un giudizio sintetico e analitico.

1.2/c Descrivere le finalità che il progetto intende perseguire:

- Ridurre i consumi di bevande alcoliche nella popolazione scolastica;
 - Sensibilizzare gli alunni sulle problematiche alcol-correlate, nell'ottica di migliorare la qualità della vita riducendo i comportamenti a rischio;
 - Ridurre, attraverso la limitazione dei consumi alcolici, i rischi di infortuni, di incidenti stradali e l'insorgere o l'aggravarsi di patologie alcol-correlate;
 - Favorire la conoscenza e l'accesso degli alunni e futuri lavoratori del settore ristorativo e dei loro familiari ai servizi territoriali per la cura e la riabilitazione dai problemi alcol-correlati;
 - Favorire la conoscenza e l'applicazione della legislazione specifica sulla somministrazione di alcolici e super alcolici, sia negli ambienti di lavoro, sia per il miglioramento del proprio stile di vita;
 - Predisporre un supporto, anche in forma multimediale, di tipo esperienziale da diffondere ad insegnanti ed allievi;
 - Nascita e sviluppo di collaborazione ed integrazione con l'Asl e Commissariato P.S. locale.
- Monitorare e verificare l'efficacia dell'intervento

1.2/d Descrivere gli obiettivi misurabili attesi:

Indicatori	Descrittori
Far acquisire maggiore consapevolezza di sé e del proprio atteggiamento nei confronti dell'alcol (finalità socio-affettive);	Non inferiore al 70%
Conoscere le principali caratteristiche delle bevande alcoliche, con particolare attenzione alla tipologia dei vari prodotti ed alle tecniche di servizio (Sala e vendita);	Non inferiore al 70%
Diminuzione del tasso di insufficienze	Inferiore al 20% rispetto all'a.s.
Diminuzione del numero di provvedimenti disciplinari	Inferiore al 30% rispetto all'a.s. scorso
Soddisfazione dei destinatari	Non inferiore al 70%
Percentuale di assenze	Non superiore al 15%

Inoltre far acquisire maggiori conoscenze specifiche e maggiore professionalità (finalità disciplinari), attraverso il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- approfondire i contenuti relativi al modulo "Le bevande miscelate - Le bevande analcoliche ed alcoliche", (sala e bar);
- conoscere il significato di alcolismo, le cause e le conseguenze (Italiano);
- conoscere la Carta Europea sull'alcol (Italiano-Storia),
- conoscere e comprendere il "problema-alcol" attraverso testimonianze scritte di alcolisti "recuperati" (Italiano),
- conoscere e comprendere attraverso la storia, attraverso la presenza nei testi letterari e cinematografici il significato sociale e culturale delle bevande alcoliche (Italiano-Storia),
- sviluppare capacità di prendere appunti, organizzare il proprio materiale, sintetizzare (obiettivi disciplinari già presenti nella programmazione curricolare di italiano);
- alcol e metabolismo - le linee guida del Inran (Scienze degli alimenti);
- gli effetti dell'alcol sull'organismo umano (Scienze della terra e biologia).

1.2/e Descrivere le strategie ipotizzate

- Team teaching come linea metodologica
- Problem solving
- Simulazione in laboratorio
- Metodo induttivo
- Analisi di simulazioni date

1.2/f Illustrare eventuali rapporti e relazioni che si terranno con altre istituzioni:

Nascita e sviluppo di collaborazione ed integrazione con l’Asl e Commissariato P.S. locale.

Sezione 1.3 DURATA – ORE E RISORSE COMPLESSIVE

1.3/a Descrivere l’arco temporale nel quale il progetto si deve attuare, il monte ore complessivo e le risorse finanziarie occorrenti:

Tempi: dal 15/11/2016 al 15/05/2017

N°10 ore previste di progettazione, monitoraggio e valutazione delle attività al docente responsabile del progetto.

N° 120 ore complessive occorrenti secondo la seguente ripartizione annuale: extracurricolari

Anno 2016 n ° ore 60 Anno 2017 n ° ore 60;

Risorse finanziarie previste € 3319,00 come da scheda finanziaria allegata

Articolazione annuale: Anno 2017 € 3319,00; (beni durevoli e di consumo esclusi).

Scheda di progetto prevista dal comma 6 dell’art. 2 del Decreto 1/2/2001,n°44 e del Decreto Ass.le 895 del 31/12/2001– Archivio Direttore SGA G.CAPUANA.

I.I.S. LICEO CLASSICO – I.P.S.S.E.O.A. “MANDRALISCA” CEFALU’ (Pa)

Sezione 1.4 RISORSE UMANE

1.4/a Indicare nominativi, la qualifica ed il profilo di riferimento dei docenti, del personale ATA e/o dei collaboratori esterni impegnati nella realizzazione del progetto nel corso dell’anno finanziario 2014:

COGNOME	NOME	QUALIFICA	INTERNO(I) ESTERNO(E)	PROFILO DI RIFERIMENTO
FIASCONARO	FRANCO	I.T.P. SALA BAR	I	AREA PROFESSIONALE
		DOCENTE SCIENZE	I	AREA SCIENTIFICA
PAVIERA	VINCENZO	ASS. TECNICO RICEVIMENTO	I	
		ASS. TECNICO SALA BAR	I	
		COLLAB SCOLASTICO	I	

1.4/b Indicare nominativi dei soggetti che ricopriranno ruoli rilevanti nella realizzazione del progetto, specificando le relative utilizzazioni per l’anno finanziario/i 2014:

COGNOME	NOME	QUALIFICA	INTERNO(I) ESTERNO(E)	RUOLO DI RILIEVO DA ESPLETARE
FIASCONARO	FRANCO	I.T.P. SALA BAR	I	PROGETTISTA/TUTOR SCOLASTICO

I.I.S. LICEO CLASSICO – I.P.S.S.E.O.A. “MANDRALISCA” CEFALU’ (Pa)

1.4/c costo orario (specificando attività aggiuntive di insegnamento e non per docenti e quello da tabella contrattuale per altro personale)

COGNOME E NOME	Qualifica	N° ore	Ore di inseg.n to import o lordo	N° ore	Ore non di inseg.to importo lordo Comprens ivo di progettazi one e intensifica z.	TOTALE LORDO	RITENUTA IRAP	RITENUTA INPDAP A CARICO STATO	RITENUTA IVA	TOTALE COMPL.VO
FIASCONARO FRANCO	I.T.P.SALA			10	17,50	175,00				
FIASCONARO FRANCO	I.T.P. SALA	24	35			840,00				
	DOCENTE SCIENZE	12	35			420,00				
Totali						1435				

Sezione 1.5 BENI E SERVIZI

1.5/a Indicare le risorse logistiche ed organizzative necessarie che si prevede di utilizzare per la realizzazione degli interventi correlati al progetto :

Le aule e i laboratorio di sala bar e ricevimento dell’istituto.

I.I.S. LICEO CLASSICO – I.P.S.S.E.O.A. “MANDRALISCA” CEFALU’ (Pa)

1.5/c Indicare i beni di consumo necessari di cui si intende fruire per la realizzazione del progetto individuandone l’utilizzo per ciascun anno finanziario :

DESCRIZIONE	QUANTITA’
Bitter Campari, Vermouth rosso, Vermouth dry, Cointreau, Rum, Tequila, Gin, Vodka, Brandy, Vino rosso doc regionale, Vino Moscato Regionale, Spumante dry regionale, Spumante dolce regionale, Vino bianco doc regionale	N. 1 btg x tipo
Caffè per espressi	Kg. 2
Latte intero	Lt. 3
Zucchero in bustine	Kg. 1
Cacao amaro in polvere	Conf. 1
Cannucce Long Drink	Conf. 1
Spiedini legno lunghi	Conf. 2
Arance, Limoni. Banane, Kiwi	Kg. 2 x tipo
Ananas	N. 2
Ciliegie cocktail - Olive verdi cocktail	N. 1 x tipo
Succo arancia, succo pesca, succo ananas	Lt. 4 x tipo
Risma di carta stampante	N. 1
Risma fogli cartoncino bianco per attestati	N. 1
Cartuccia stampante B/n e colori	N. 1 x tipo
Bicchieri di plastica	N. 2 conf.
Tovaglioli di carta	N. 2 conf.
Acqua minerale naturale	Lt. 24
Salatini	N. 2 conf.
Arachidi	N. 2 conf.
Patatine	N. 2 conf.
Soda Schweppes	N. 1 btg con dispenser o n. 1 conf. X 6 btg.

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA - MODELLO B

(Prevista dal comma 6 -art. 2 del Decreto 1/2/2001, n°44 D.A- 895/2001)

ESERCIZIO FINANZIARIO _____

Codice progetto _____ Denominazione progetto _____

Arco Temporale in cui si prevede di realizzare il progetto: Dal ___/___/2013 ___ al ___/___/2014

ENTRATE PREVISTE				SOMME RISCOSE		
DESCRIZIONE ENTRATA	RISCOSSIONE PREVISTA ANNO _____	RISCOSSIONE PREVISTA ANNO _____	RISCOSSIONE PREVISTA ANNO _____	SOMMA RISCOSSA ANNO _____	SOMMA RIMASTA DA RISCOUTERE ANNO _____	TOTALE ACCERTATO
AVANZO AMMINISTRAZ.						
Vincolato						
Non vincolato						
FINANZIAMENTO STATO						
Dotazione ordinaria						
Dotazione perequativa						
Fondo istituzione						
Fondi legge 440/97						
Fondi u.e						
FINANZIAMENTI DA ENTI O ALTRE ISTITUZIONI						
COMUNE -vincolati						
COMUNE - non vincolati						
PROVINCIA -vincolati						
PROVINCIA-non vincolati						
REGIONE-vincolati						
REGIONE-non vincolati						
CONTRIBUTI DA PRIVATI VINCOLATI						

I.I.S. LICEO CLASSICO - I.P.S.S.E.O.A. "MANDRALISCA" CEFALU' (Pa)

NON VINCOLATI						
TOTALI						
SPESE PREVISTE				SOMME PAGATE		
DESCRIZIONE USCITE	PAGAMENTO PREVISTO ANNO _____	PAGAMENTO PREVISTO ANNO _____	PAGAMENTO PREVISTO ANNO _____	SOMMA PAGATA ANNO _____	SOMMA RIMASTA DA PAGARE ANNO _____	TOTALE IMPEGNATO
SPESE DI PERSONALE - ONERI RIFLESSI A CARICO STATO E PERSONALE E TRIBUTI						
COMPENSI AL PERSONALE INTERNO netto da ritenute previdenziali ed assistenziali						
COMPENSI AL PERSONALE ESTERNO netto da ritenute previdenziali ed assistenziali						
RITENUTA IRAP						
RITENUTA INPS						
RITENUTA IRPEF						
IVA						
INPDAP A carico stato						
INPDAP a carico lavoratore						
FONDO CREDITO						
MISSIONI						

Totale parziale						
------------------------	--	--	--	--	--	--

SPESE PREVISTE				SOMME PAGATE		
DESCRIZIONE USCITE	PAGAMENTO PREVISTO ANNO _____	PAGAMENTO PREVISTO ANNO _____	PAGAMENTO PREVISTO ANNO _____	SOMMA PAGATA ANNO _____	SOMMA RIMASTA DA PAGARE ANNO _____	TOTALE IMPEGNATO
BENI D'INVESTIMENTO OCCORRENTI AL PROGETTO						
ACQUISTO SUSSIDI:						
1. _____						
2. _____						
3. _____						
4. _____						
5. _____						
NOLEGGIO SUSSIDI:						
1. _____						
2. _____						
3. _____						
4. _____						
5. _____						
ACQUISTO DI MATERIALE DI CANCELLERIA E DI CONSUMO OCCORRENTE						
Materiale come da preventivi allegati (*) (DS)						
PRESTAZIONI DI SERVIZI RESI DA TERZI						
Consulenza, promozione, assistenza						
ONERI FINANZIARI						
TOTALI						

Cefalù li' ___/___/2011

**IL DIRETTORE DEI SERVIZI GENERALI ED AMMINISTRATIVI
GIUSEPPE CAPUANA**

SCHEDA ILLUSTRATIVA FINANZIARIA - ENTRATE

(Prevista dal comma 3 -art. 2 del Decreto 1/2/2001, n°44)

FINANZIAMENTO PROGETTO CODICE _____ **DENOMINAZIONE** _____

ENTRATE PREVISTE				SOMME RISCOSE		
DESCRIZIONE ENTRATA	RISCOSSIONE PREVISTA ANNO _____	RISCOSSIONE PREVISTA ANNO _____	RISCOSSIONE PREVISTA ANNO _____	SOMMA RISCOSSA ANNO _____	SOMMA RIMASTA DA RISCUOTERE ANNO _____	TOTALE ACCERTATO
AVANZO AMMINISTRAZ.						
Vincolato						
Non vincolato						
FINANZIAMENTO STATO						
Dotazione ordinaria						
Dotazione perequativa						
Fondo istituzione						
Fondi legge 440/97						
Fondi u.e						
FINANZIAMENTI DA ENTI O ALTRE ISTITUZIONI						
COMUNE -vincolati						
COMUNE - non vincolati						
PROVINCIA -vincolati						
PROVINCIA-non vincolati						
REGIONE-vincolati						
REGIONE-non vincolati						
CONTRIBUTI DA PRIVATI						
VINCOLATI						
NON VINCOLATI						
TOTALI						

Sezione 1.6 FASI DI REALIZZAZIONE – PIANIFICAZIONE - VERIFICA

1.6/a Descrivere la provenienza degli utenti cui sono destinate le attività progettuali:

ATTIVITA' PER GRUPPO CLASSE

ATTIVITA' PER GRUPPI

- di interessi
- Eterogenei
- Omogenei
- Variabili per opportunità didattica

ATTIVITA' PER CLASSI APERTE

X ORIZZONTALI

X VERTICALI

1.6/b descrivere il processo di realizzazione integrando, eventualmente, con una rappresentazione grafica (Cronoprogramma di Cant) o documentale, per evidenziare fasi operative, moduli didattici, relazioni tra soggetti attuatori ed utenti da realizzare in ciascun anno finanziario:

Periodo iniziale	Periodo intermedio	Periodo finale
<p>OBIETTIVI INIZIALI Ridurre i consumi di bevande alcoliche nella popolazione scolastica; Sensibilizzare gli alunni sulle problematiche alcol-correlate, nell’ottica di migliorare la qualità della vita riducendo i comportamenti a rischio;</p>	<p>OBIETTIVI INTERMEDI Ridurre, attraverso la limitazione dei consumi alcolici, i rischi di infortuni, di incidenti stradali e l’insorgere o l’aggravarsi di patologie alcol-correlate; Favorire la conoscenza e l’accesso degli alunni e futuri lavoratori del settore ristorativo e dei loro familiari ai servizi territoriali per la cura e la riabilitazione dai problemi alcol-correlati;</p>	<p>OBIETTIVI FINALI Favorire la conoscenza e l’applicazione della legislazione specifica sulla somministrazione di alcolici e super alcolici, sia negli ambienti di lavoro, sia per il miglioramento del proprio stile di vita; Predisporre un supporto, anche in forma multimediale, di tipo esperienziale da diffondere ad insegnanti ed allievi;</p>
<p>STRATEGIE DIDATTICHE Team teaching come linea metodologica Problem solving Simulazione in laboratorio Metodo induttivo Analisi di simulazioni date</p>		
<p>CONTENUTI Le bevande alcoliche: distillati e liquori. Caratteristiche, dosi massime tollerate, modalità d’assunzione. Le bevande alcoliche: bitter, vermouth e amari Caratteristiche, dosi massime tollerate, modalità d’assunzione.</p>	<p>CONTENUTI Le bevande analcoliche: sciroppi e succhi di frutta. Frullati, frappé e succhi di frutta fresca. Tipologie, caratteristiche, fascino del bere miscelato. Conoscere e comprendere attraverso la storia, attraverso la presenza nei testi letterari e cinematografici il significato sociale e culturale delle bevande alcoliche Alcol e metabolismo - le linee guida del Inran</p>	<p>CONTENUTI Conoscere il significato di alcolismo, le cause e le conseguenze conoscere la Carta Europea sull’alcol conoscere e comprendere il “problema-alcol” attraverso testimonianze scritte di alcolisti “recuperati” (Italiano-Storia), sviluppare capacità di prendere appunti, organizzare il proprio materiale, sintetizzare (obiettivi disciplinari già presenti nella programmazione curricolare di italiano); gli effetti dell’alcol sull’organismo umano</p>
<p>Verifiche iniziali per analizzare il grado di omogeneità</p>	<p>Verifica in itinere per valutare il feed-back</p>	<p>Verifica finale per verificare il raggiungimento degli obiettivi dell’azione formativa</p>

Sezione 1.7 VALUTAZIONE FINALE

PUNTI FORTI DEL PROGETTO	PUNTI DEBOLI DEL PROGETTO
DIFFICOLTA' INCONTRATE	ILOPTESI DI MIGLIORAMENTO
SCARTO TRA RISULTATI ATTESI ED OTTENUTI INDIVIDUATO	

I.I.S. LICEO CLASSICO - I.P.S.S.E.O.A. "MANDRALISCA" CEFALU' (Pa)
Sezione 1.8 MONITORAGGIO QUALITATIVO E QUANTITATIVO

1.8/a indicare la partecipazione effettiva al progetto di utenti ed attuatori, l'utilizzo di risorse specificando tempi e costi:

PERSONALE E RISORSE UTILIZZATE	N°	N° ore	Totale importo lordo ore di insegnamento	N° ore	Totale importo lordo ore non di insegnamento comprensivo di progettazione ed intensificazione	Totale ritenute a carico dello Stato	SPESA TOTALE MATERIALI	SPESA TOTALE COMPRENSIVA DEGLI ONERI A CARICO STATO
Docenti interni								
Docenti esterni								
Alunni								
Genitori								
Altri								
Direttore amministrativo								
Assistenti amministrativi								
Ausiliari								
Beni durevoli								
Materiale di consumo								
Noleggio di sussidi								
Totali								

COSTO TOTALE SOSTENUTO Euro _____ di cui Euro _____ prelevati

dal fondo di riserva (nel limite del 10% del costo del progetto - somma prevista dal comma 3 dell'art. 7 del Decreto 1/2/2001,n°44)

1.8/b livello delle acquisizioni e modalità di indagine:

Gli alunni hanno acquisito:

Nessuna conoscenza/competenza: n° _____	DATI RILEVABILI ATTAVERSO	
Alcune conoscenze/competenze: n° _____		PRODUZIONI INDIVIDUALI
Tutte le conoscenze/competenze: n° _____		GRUPPO DI DISCUSSIONE
		LAVORO DI GRUPPO
		QUESTIONARIO
		ALTRE PERFORMANCE

Per l'aspetto didattico il referente del progetto
Prof. _____

Per l'aspetto finanziario il Direttore S.G.A
GIUSEPPE CAPUANA

SCHEDA ANALITICA PERSONALE

COGNOME	NOME	QUALIFICA	N°ORE	IMPORTO LORDO PER IL N° ORE	COMPENSO PER INTENSIFICAZIONE	COMPENSO PER PROGETTAZIONE	TOTALE COMPENSO
TOTALI							

SCHEDA ANALITICA RITENUTE

DESCRIZIONE	IMPORTO COMPENSO	TOTALE RITENUTA
IRAP		
INPS		
IRPEF		
INPDAP STATO		
INPDAP DIPENDENTE		
FONDO CREDITO		
TOTALE		

**IL DIRETTORE DEI SERVIZI GENERALI ED AMMINISTRATIVI
GIUSEPPE CAPUANA**