



ELEMENTI ESSENZIALI DEL PROGETTO

TITOLO DEL PROGETTO:
UN PIZZICO DI SAPORE... ALLA VITA

SETTORE e Area di Intervento:
SETTORE: A – disagio adulto cod. 12

OBIETTIVI DEL PROGETTO

Come è noto il Servizio Civile rappresenta uno dei percorsi possibili che mette a disposizione dei giovani per favorire l'avvicinamento dei giovani al mondo sociale e al mercato del lavoro. Fondamentali saranno in questo percorso saranno le azioni di learning by doing e la formazione specifica.

Con il metodo del learning by doing l'esperienza concreta dell'apprendimento delle competenze costituisce la fonte primaria di ogni indagine e di ogni riflessione perché pone i problemi e collauda, modifica, conferma o smentisce le condizioni della ricerca intellettuale. Attraverso tale impostazione i giovani avranno la possibilità di stimolare le loro potenzialità nascoste e saranno guidati dall'Olp e dall'equipe degli operatori alla migliore valorizzazione della loro capacità professionali e alla più idonea gestione delle proprie attività.

Ovviamente il learning by doing non è sufficiente al fine di un apprendimento qualificato. Perché ci sia apprendimento c'è bisogno di riflettere su tale esperienza, per identificare esattamente che cosa si è imparato, per interiorizzare gli insegnamenti e ideare piani d'azione utili ad affrontare nuove e diverse situazioni.

Ecco allora è indispensabile la formazione specifica che opererà su due direttrici: una rivolta alla formazione inerente le attività progettuali e l'altra rivolta a formare i giovani su tematiche trasversali quali la leadership, il lavoro in team, il problem solving.

La formazione specifica così impostata per i giovani volontari permetterà di migliorare la capacità di apprendimento; sviluppare capacità di analisi; sviluppare la capacità di lavorare in gruppo; gestire i processi di cambiamento; lavorare per progetti; migliorare abilità comunicative e negoziali.

Con questo progetto si vogliono realizzare i seguenti obiettivi:

- contrastare la povertà e lo spreco alimentare aumentando il numero dei destinatari del progetto passando quindi dai 83.956 pasti ad almeno 91.000 pasti con un aumento del 10% circa, dai 805 ai 900 pacchi viveri (circa +12%) e dalle 208 alle 230 famiglie (circa +10%). *L'incremento delle prestazioni del servizio rinviene da dati oggettivi del 2014 a cui non si è riusciti a rispondere per mancanza di approvvigionamento, per cui è in atto una campagna di sensibilizzazione per reperimento di derrate alimentari da destinare a poveri indigenti;*
- educare i cittadini alla non dispersione del cibo e alla sensibilizzazione al diritto naturale al cibo, mirando al coinvolgimento di circa 3.000 studenti delle scuole di ogni ordine e grado;
- recuperare le eccedenze alimentari, fresche e/o cucinate, e ridistribuirle gratuitamente a persone bisognose, povere ed emarginate;

- promuovere tra i giovani i valori della condivisione e della solidarietà;
 - sviluppare nei giovani in servizio civile la conoscenza e la coscienza dei valori della condivisione e della solidarietà attraverso tecniche teoriche, pratiche formative ed esperienziali;
 - promuovere nella città alcune giornate della colletta alimentare;
 - **consentire ai giovani in Servizio Civile di acquisire maggiori conoscenze e competenze relative all'attività inerenti il campo della alimentazione, nutrizione e ristorazione;**
 - monitoraggio delle attività di progetto e della formazione.
- Poiché si intende utilizzare il posto riservato ad un giovane a bassa scolarizzazione, anche alla luce della positiva esperienza del passato, tutti gli obiettivi su menzionati e riguardanti i Volontari in Servizio Civile possono essere estesi al volontario suddetto fermo restando le sue attitudini e competenze specifiche.

ATTIVITÀ D'IMPIEGO DEI VOLONTARI	
<p>Obiettivo 1 Contrastare la povertà e lo spreco alimentare aumentando il numero dei destinatari del progetto passando quindi dai 83.956 pasti ad almeno 91.000 pasti con un aumento del 10% circa, dai 805 ai 900 pacchi viveri (circa +12%) e dalle 208 alle 230 famiglie (circa +10%). <i>L'incremento delle prestazioni del servizio rinviene da dati oggettivi del 2014 a cui non si è riusciti a rispondere per mancanza di approvvigionamento, per cui è in atto una campagna di sensibilizzazione per reperimento di derrate alimentari da destinare a poveri indigenti.</i></p>	<p>Attività A Raccolta di derrate alimentari non fresche attraverso i canali ordinari; catalogazione, stoccaggio e redistribuzione <i>(tali attività saranno svolte anche dal volontario a bassa scolarizzazione opportunamente formato).</i></p>
<p>Obiettivo 3 Recuperare le eccedenze alimentari, fresche e/o cucinate, e ridistribuirle gratuitamente a persone bisognose, povere ed emarginate;</p>	<p>Attività B Ricerca e sottoscrizione di accordi con centri cottura (mense aziendali e/o scolastiche) per il ritiro delle eccedenze quotidiane <i>(tali attività saranno svolte anche dal volontario a bassa scolarizzazione opportunamente formato).</i></p> <p>Attività C Ricerca e convenzionamento con le attività di ristorazione private presenti sul territorio per il ritiro delle eccedenze quotidiane e organizzazione del ritiro e della consegna dei cibi confezionati e freschi attraverso l'utilizzo di mezzi refrigerati e contenitori sterili <i>(tali attività saranno svolte anche dal volontario a bassa scolarizzazione opportunamente formato).</i></p>

	<p>Attività D Preparazione e dispensa dei pranzi caldi e pacchi viveri (<i>tali attività saranno svolte anche dal volontario a bassa scolarizzazione opportunamente formato</i>).</p> <p>Attività E Monitoraggio della qualità e del servizio, anche attraverso visite periodiche e questionari che misurino il grado di soddisfacimento degli utenti finali.</p>
<p>Ruolo Il volontario di servizio civile si occuperà di supportare l'attività dell'intera equipe del servizio mensa per la raccolta, lo stoccaggio e la distribuzione delle derrate alimentari; il ritiro di cibi freschi e/o cotti da centri cottura, mense aziendali o scolastiche e da ristoranti della città; supporto nella preparazione e distribuzione di pasti caldi. In tutte queste attività il volontario di servizio civile apprenderà le nozioni pratiche relative alla gestione di un servizio di mensa e di ristorazione (learning by doing).</p>	
<p>Obiettivo 2 Educare i cittadini alla non dispersione del cibo e alla sensibilizzazione al diritto naturale al cibo.</p>	<p>Attività F Organizzare giornate di sensibilizzazione per studenti delle scuole secondarie di primo e secondo grado con il supporto di Tipolito Vitetum al fine di diffondere la cultura alla non dispersione del cibo e la solidarietà verso le persone socialmente deboli (<i>tali attività saranno svolte anche dal volontario a bassa scolarizzazione opportunamente formato</i>).</p>
<p>Obiettivo 4 Promuovere tra i giovani i valori della condivisione e della solidarietà.</p>	
<p>Ruolo Il volontario di servizio civile si occuperà di supportare l'organizzazione e partecipazione agli incontri da tenersi presso le Scuole.</p>	
<p>Obiettivo 6 Promuovere nella città alcune giornate della colletta alimentare.</p>	<p>Attività G Nr. 2 iniziative pubbliche finalizzate a presentare il progetto "Un pizzico di sapore... alla vita" e a diffondere la sensibilizzazione al diritto naturale al cibo; sensibilizzazione all'iniziativa "Colletta Alimentare" (<i>tali attività saranno svolte anche dal volontario a bassa scolarizzazione opportunamente formato</i>).</p>
<p>Ruolo Il volontario di servizio civile si occuperà di supportare l'organizzazione e partecipazione alle due iniziative pubbliche di sensibilizzazione e di colletta alimentare.</p>	

<p>Obiettivo 5 Sviluppare nei giovani in servizio civile la conoscenza e la coscienza dei valori della condivisione e della solidarietà attraverso tecniche teoriche, pratiche formative ed esperienziali.</p>	<p>Attività H Formazione generale dei volontari del servizio civile.</p> <p>Attività H Formazione specifica dei volontari del servizio civile.</p>
<p>Obiettivo 7 Consentire ai giovani in Servizio Civile di acquisire maggiori conoscenze e competenze relative all'attività inerenti il campo della alimentazione, nutrizione e ristorazione.</p>	<p>Attività M Promozione del convegno <i>"Il valore sociale di un pasto"</i> organizzato in partenariato con il Banco delle Opere Bari (<i>tali attività saranno svolte anche dal volontario a bassa scolarizzazione opportunamente formato</i>).</p>
<p>Obiettivo 8 Ampliare, attraverso alcuni moduli della formazione specifica, i contenuti relativi all'attività di ristorazione.</p>	<p>Attività N Promozione del seminario formativo <i>"Essere ristoratori oggi"</i> organizzato in partenariato con il Ristorante "Il Patriarca" di Bitonto (<i>tali attività saranno svolte anche dal volontario a bassa scolarizzazione opportunamente formato</i>).</p> <p>Attività O Promozione della cultura del servizio civile attraverso il convegno "Il Servizio Civile come esperienza di Cittadinanza Attiva" organizzato in partenariato con i docenti della LUM "Jean Monnet" (<i>tali attività saranno svolte anche dal volontario a bassa scolarizzazione opportunamente formato</i>).</p>
<p>Ruolo Il volontario di servizio civile apprenderà le nozioni teoriche per quanto concerne le attività previste nel piano di formazione generale e specifica del progetto al fine di acquisire competenze particolari da impiegare nell'attività di ristorazione, di gestione di una mensa, di centri cottura o di magazzini.</p>	
<p>Obiettivo 9 Monitoraggio delle attività di progetto e della formazione.</p>	<p>Attività I Monitoraggio sulle attività per analizzare gli eventuali scostamenti tra quanto programmato e quanto realizzato e monitoraggio della formazione.</p>
<p>Ruolo Il volontario di servizio civile parteciperà alle attività di monitoraggio previste in itinere dal progetto.</p>	

CRITERI DI SELEZIONE

Si rimanda ai criteri di selezione individuati dall'UNSC

CONDIZIONI DI SERVIZIO ED ASPETTI ORGANIZZATIVI:

Numero ore di servizio settimanali dei volontari **30**

Giorni di servizio a settimana dei volontari **6**

Flessibilità oraria dovuta alla particolarità delle attività nelle quali si presta servizio.

Disponibilità a spostamenti per incontri di formazione.

Atteggiamento collaborativo e rispettoso delle linee educative e comportamentali all'interno della struttura del progetto e nei confronti degli utenti.

Disponibilità a missioni o trasferte

Disponibilità a partecipare ad eventi/manifestazioni anche in giorni festivi.

La flessibilità oraria e la disponibilità a recarsi presso altre sedi per partecipare ad incontri, seminari e attività formative organizzate durante lo svolgimento del progetto saranno richieste ai volontari anche perché la Fondazione si impegna a far partecipare i volontari alle iniziative sul SC organizzate o promosse dalla Regione e a realizzare il Corso di Primo Soccorso.

SEDI DI SVOLGIMENTO e POSTI DISPONIBILI:

Numero dei volontari da impiegare nel progetto **2**

Numero posti con solo vitto **2**

Sede: **Mensa per i poveri**

CARATTERISTICHE CONOSCENZE ACQUISIBILI:

A) Convenzione Quadro, stipulata con l'Università degli Studi di Bari, per il riconoscimento del Servizio Civile come crediti formativi Universitari (CFU).

B) Convenzione di Tirocinio Formativo e di Orientamento e di Tirocinio abilitante all'esame di stato per Laureati/Laureandi in Psicologia (V.O. D.M. 509/99 e D.M. 270/04) dell'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro".

C) Convenzione tra la Facoltà di Scienze della Formazione – Corso di Laurea in Scienze dell'educazione e della Formazione e la Fondazione "Opera Santi Medici Cosma e Damiano - Bitonto - Onlus" finalizzata alla realizzazione di tirocini di formazione e di orientamento.

D) Convenzione tra la Facoltà di Scienze della Formazione – Corso di Laurea Magistrale in Consulente per i Servizi alla Persona e alle Imprese e la Fondazione "Opera Santi Medici Cosma e Damiano - Bitonto - Onlus" finalizzata alla realizzazione di tirocini di formazione e di orientamento.

E) Convenzione tra il Dipartimento di Scienze Politiche dell'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro" - Corso di Laurea I livello in Scienze del Servizio Sociale, Operatore del Servizio Sociale e Corso di Laurea Magistrale in progettazione delle Politiche di inclusione Sociale e la Fondazione "Opera Santi Medici Cosma e Damiano - Bitonto - Onlus" finalizzata alla realizzazione di tirocini di formazione e di orientamento.

F) Convenzione tra l'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro" e la Fondazione "Opera Santi Medici Cosma e Damiano - Bitonto - Onlus" per il riconoscimento in termini di crediti formativi universitari dei progetti del Servizio Civile Nazionale.

G) Convenzione per il Tirocinio pre-laurea e specialistica (D.M. 509/99) e post lauream (V.O. D.M. 509/99 e D.M. 270/04) per gli studenti e i laureati dei corsi di laurea delle ex facoltà di Psicologia 1 e Psicologia 2 - dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza".

H) Convenzione di Tirocinio di Formazione e Orientamento Facoltà di Psicologia dell'Università degli Studi di Chieti-Pescara "G. D'Annunzio".

I) Convenzione per lo svolgimento di attività di tirocinio e di orientamento per studenti e laureati del Dipartimento di Medicina clinica, Sanità pubblica, Scienze della vita e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di L'Aquila.

Alla fine del progetto i Volontari in Servizio Civile saranno in grado di:

- Applicare tecniche di animazione, socializzazione e di gioco per favorire l'integrazione dei singoli e dei gruppi;
- Progettare, organizzare e condurre attività di socializzazione e di ricostruzione della rete relazionale, di iniziative informativo – culturali;
- Utilizzare tecniche specifiche di animazione;
- Supportare attività a valenza assistenziale.

Tali competenze saranno riconosciute e certificate dal **Centro EdilScuola di Puglia** che si impegnerà a certificare, previo superamento di apposito test valutativo da parte del volontario e nel rispetto delle norme che disciplinano lo specifico settore, le competenze acquisite dai giovani volontari all'interno dei corsi di formazione previsti nell'ambito dei progetti e nell'esperienza annuale vissuta presso l'ente accreditato;

FORMAZIONE SPECIFICA DEI VOLONTARI:

Così come da indicazioni nazionali all'interno della formazione specifica è stato inserito il modulo relativo alla **formazione e informazione sui rischi connessi all'impiego di volontari in SC.**

Inoltre verranno organizzati moduli formativi riguardanti la leadership e il lavoro in team.

Per questi moduli è indispensabile partire da alcune considerazioni iniziali.

Nella formazione di ogni giovane è di fondamentale importanza puntare sullo sviluppo di quella che E. Gardner ha definito *intelligenza intrapersonale ed interpersonale*, poiché l'autorealizzazione, il successo e l'efficienza operativa sono strettamente legati ad una sana vita interiore, che è caratterizzata da un profondo senso di coerenza con i propri principi, di appagamento interiore, di autostima e potere personale.

Un noto formatore americano, S. Covey, suggerisce che – per avere successo vero e duraturo – è necessario lavorare sulla dimensione interiore insieme, se non prima, a quella tecnica-operativa. Concentrarsi solo sulla tecnica è come impostare la propria carriera scolastica esclusivamente sugli esami. Con questo sistema si è promossi, ma se non si paga il prezzo di uno sforzo ininterrotto, non si arriva a padroneggiare le materie di studio, né si sviluppa una mente istruita.

Pertanto riteniamo necessario partire dallo sviluppo della leadership personale per comprendere bene ed essere capaci di condurre altri in situazioni progettuali di successo.

Se essere leader vuol dire saper innescare sentimenti positivi nelle persone che si gestiscono, allora bisogna avere in sé una buona riserva di positività ed essere capaci di creare risonanza con gli altri.

Lo sviluppo di questi due punti sarà la base per la formazione di leader positivi, capaci di lavorare e condurre team creativi, responsabili ed entusiasti del proprio lavoro, qualità sorprendentemente necessarie per risolvere i problemi che la complessità del mondo contemporaneo pone continuamente all'interno di aziende, gruppi di lavoro e imprese.

L'intento della formazione non è ovviamente quello di spingere a tutti i costi i giovani del Servizio Civile ad intraprendere carriere imprenditoriali; ci si propone, invece, di mostrare una prospettiva nuova e poco frequentata, di creare l'occasione per esaminare con maggiore consapevolezza una possibilità che può rivelarsi appassionante.

Il corso si svolgerà con metodologia laboratoriale e le lezioni frontali saranno per lo più sostituite da dispense che i corsisti potranno approfondire autonomamente prima degli incontri in presenza.

Per quanto concerne, invece la formazione relativa alle attività da svolgere nell'anno di servizio civile essa avrà l'obiettivo di fornire ai volontari le conoscenze e le competenze necessarie a svolgere in maniera positiva ed efficace le attività previste dal progetto.

MODULO RELATIVO ALLA FORMAZIONE E INFORMAZIONE SUI RISCHI CONNESSI ALL'IMPEGNO DI VOLONTARI NEI PROGETTI DI S.C. (10 ore)

LEGISLAZIONE GENERALE

Quadro normativo (D.P.R. 177/2011- Artt. 36 , 37; D.Lgs.81/08 e D. Lgs. 106/09)

Obblighi dei soggetti responsabili: Datore lavoro, Preposto, Lavoratori

Organi di vigilanza, controllo ed assistenza

LA VALUTAZIONE DEI RISCHI

Concetto di rischio, danno, prevenzione, protezione

La matrice del rischio

Analisi dei rischi: principali rischi e pericoli

Partecipazione dei diversi soggetti alla valutazione dei rischi

RISCHI RIFERITI A MANSIONI

Rischi infortuni

Rischi meccanici generali

Rischi elettrici generali

Rischi macchine, attrezzature

Rischi cadute dall'alto

Rischi da esplosione

Rischi chimici, biologici, cancerogeni, fisici, rumore, vibrazione, microclima ed illuminazione, videoterminali

Nebbie, oli, fumi, vapori, polveri

Etichettature

Movimentazione manuale dei carichi

Movimentazione merc

MISURE di PREVENZIONE e PROTEZIONE

D.P.I. individuali e collettivi

Procedure ed istruzioni operative

Segnaletica

Incidenti ed infortuni mancati

GESTIONE delle EMERGENZE

Emergenze

Addestramento all'utilizzo dei DPI individuali e DPI di III categoria
Procedure di sicurezza con riferimento al profilo di rischio specifico

FORMAZIONE SPECIFICA RIGUARDO ALLE ATTIVITA' SPECIFICHE

MODULO RELATIVO ALLA LEADERSHIP E PROBLEM SOLVING 25 ore

Leader di se stessi: conoscenza di sé e accettazione della diversità

Identificazione dei propri valori verso una mission personale

L'efficacia di obiettivi ben formati

Lavorare in team: dalla dipendenza alla interdipendenza

La dimensione del win/win

Risonanza e sinergia

Leadership e problem-solving

Brainstorming

Dall'albero dei problemi all'albero degli obiettivi

NOZIONI DI LOGISTICA (ore 10)

Il logistic management

Pianificazione e gestione dei materiali

Logistica di approvvigionamento

Logistica di magazzino

Controllo delle prestazioni di logistica

NOZIONI DI CONTABILITÀ DI MAGAZZINO (ore 10)

Ruolo e funzioni del Responsabile di Magazzino

Fondamenti organizzativi del sistema amministrativo e contabile

Requisiti fiscali della contabilità di magazzino

Modalità di rilevazione della movimentazione delle scorte

Possibili accertamenti sulla contabilità di magazzino

LA SICUREZZA ALIMENTARE E L'HACCP (ore 10)

La conoscenza delle normative haccp in vigore.

Le informazioni riguardanti i comportamenti per la tutela della sicurezza degli alimenti e a prevenzione dei rischi possibili;

La competenza per gestione della documentazione di un sistema di Autocontrollo alimentare haccp.

Rintracciabilità ed etichettatura di prodotto

Gestione degli allergeni

NUTRIZIONE E ALIMENTAZIONE (ore 10) (Dott. Ernesto Antonio Cinelli)

Abitudini alimentari un problema sociale

Educazione alimentare come strumento di prevenzione e terapia

Durata 75 ore