

“ALLEGATO 5”

ELEMENTI ESSENZIALI DEL PROGETTO

TITOLO DEL PROGETTO: “SIAMO ... CIO' CHE MANGIAMO”

SETTORE e Area di Intervento: **Educazione e Promozione Culturale**

OBIETTIVI DEL PROGETTO

Siamo ... ciò che mangiamo si struttura in un percorso interventistico di educazione - formazione - attività laboratoriale dedicata ai consumi alimentari

L'iniziativa posta in essere mira, nell'evidenza contestuale territoriale, ad ampliare interventi in favore di quanto ad oggetto progettuale; motivando il suddetto servizio in considerazione dell'analisi territoriale effettuata e dalla stima in percentuale dei giovani viventi stadi di disturbi alimentari.

Siamo ... ciò che mangiamo con il suo piano di programmazione educativa formativa laboratoriale intenderà offrire spazi condivisi finalizzati al contrastare scelte malsane individuabili in bisogni espressi o impliciti di varia natura: biologici, valoriali, psicologici, culturali.

L'obiettivo generale è dunque quello di migliorare la qualità della vita, favorire e sviluppare la cultura del cibo anche attraverso la conoscenza del territorio, delle produzioni locali e delle tradizioni.

Nell'attivazione di questi piani si raggiungerà l'obiettivo primo di:

- sviluppare una coscienza alimentare che aiuti il giovane ad essere sempre più consapevole ed autonomo nelle scelte riguardanti il benessere e la salute;
- instaurare e rafforzare un corretto rapporto tra alimentazione- benessere- realizzazione personale.

Rendiamo di seguito i due indicatori, propri della valutazione circa l'obiettivo da raggiungere:

Quantitativi:

- numero di giovani coinvolti negli interventi del servizio (il 30% della stima rilevata circa le problematiche alimentari sofferte su un campione di giovani frequentanti il I° Circolo Didattico R. Arfè di Somma Vesuviana (Na) e il Liceo Scientifico Toricelli di Somma Vesuviana (Na), e Liceo Classico Imbriani di Pomigliano d'Arco (Na)
- numero di percorsi dedicati all'educazione, formazione e attività laboratoriale organizzati grazie alle idee e all'esperienza qualificata di operatori preparati tecnicamente; i quali dovranno relazionarsi con utenza de quo unitamente ai volontari (in numero di 4) in servizio civile con predisposizione motivazionale eguale.

Qualitativi:

- Offrire ai giovani un valido aiuto, mosso dalla presa di coscienza da parte di questi ultimi circa i loro bisogni, stimoli, ragioni culturali, valoriali, economiche condizionanti; **Siamo ... ciò che mangiamo** si struttura in un percorso interventistico di educazione - formazione - attività laboratoriale dedicata ai consumi alimentari

L'iniziativa posta in essere mira, nell'evidenza contestuale territoriale, ad ampliare interventi in favore di quanto ad oggetto progettuale; motivando il suddetto servizio in considerazione dell'analisi territoriale effettuata e dalla stima in percentuale dei giovani viventi stadi di disturbi alimentari.

Siamo ... ciò che mangiamo con il suo piano di programmazione educativa formativa laboratoriale intenderà offrire spazi condivisi finalizzati al contrastare scelte malsane individuabili in bisogni espressi o impliciti di varia natura: biologici, valoriali, psicologici, culturali.

L'obiettivo generale è dunque quello di migliorare la qualità della vita, favorire e sviluppare la cultura del cibo anche attraverso la conoscenza del territorio, delle produzioni locali e delle tradizioni.

Nell'attivazione di questi piani si raggiungerà l'obiettivo primo di:

- sviluppare una coscienza alimentare che aiuti il giovane ad essere sempre più consapevole ed autonomo nelle scelte riguardanti il benessere e la salute;

- instaurare e rafforzare un corretto rapporto tra alimentazione- benessere- realizzazione personale.
Rendiamo di seguito i due indicatori, propri della valutazione circa l'obiettivo da raggiungere:

Quantitativi:

- numero di giovani coinvolti negli interventi del servizio (il 30% della stima rilevata circa le problematiche alimentari sofferte su un campione di giovani frequentanti il I° Circolo Didattico R. Arfè di Somma Vesuviana (Na) e il Liceo Scientifico Toricelli di Somma Vesuviana (Na), e Liceo Classico Imbriani di Pomigliano d'Arco (Na)
- numero di percorsi dedicati all'educazione, formazione e attività laboratoriale organizzati grazie alle idee e all'esperienza qualificata di operatori preparati tecnicamente; i quali dovranno relazionarsi con utenza de quo unitamente ai volontari (in numero di 4) in servizio civile con predisposizione motivazionale eguale.

Qualitativi:

- Offrire ai giovani un valido aiuto, mosso dalla presa di coscienza da parte di questi ultimi circa i loro bisogni, stimoli, ragioni culturali, valoriali, economiche condizionanti;
- Creare una relazione tra mondo della scuola e mondo produttivo in funzione anche della conoscenza e riscoperta di professioni nell'ambito agroalimentare;
- Favorire l'acquisizione da parte dei volontari in servizio civile delle competenze offerte dal progetto formativo e dalle attività pratiche;
- Attuare iniziative di informazione elargite alle famiglie ed ai docenti.

L'Obiettivo generale sarà realizzato attraverso l'organizzazione di attività e interventi di seguito elencati:

1. Realizzazione di interventi di educazione- formazione - attività laboratoriale al fine dell'acquisizione da parte dei giovani di comportamenti più corretti;
2. Diffusione della buona prassi nell'ambito alimentare attraverso forme promozionali di campagna informativa mirata a modificare comportamenti inadeguati che favoriscono l'insorgere di malattie degenerative di grande rilevanza epidemiologica.

Attraverso la realizzazione di attività sopraccitate di educazione e promozione, si creeranno condizioni più favorevoli alle scelte per la salute.

Gli obiettivi specifici sono:

1. Attivare un piano strategico di comunicazione;
2. Attivare una campagna informativa che metta il cittadino ed in particolare il mondo dei giovani al centro delle scelte per la propria salute;
3. Attivare un programma specifico e sinergico con il mondo della scuola, con il quale fornire informazioni scientificamente corrette e ideare strategie per resistere, ad esempio, alle pressioni sociali, a consumare cibi e bevande altamente calorici, nonché ai contraddittori messaggi mediatici contrastanti il benessere salute.

Risultati Attesi dall'intervento sono:

- promuovere la partecipazione attiva dei giovani coinvolti nel processo educativo e la capacità di sviluppare abilità e capacità critiche di "smascheramento" delle pressioni sociali rappresentate dal gruppo dei pari, dai modelli familiari, dalla pubblicità e dalla offerta sociale;
- Offrire servizio garante di una pedissequa consulenza formativa informativa a sostegno di una cultura alimentare fondata sui principi del vivere sano, del rispetto ambientale, del consumo consapevole e delle scelte alimentari responsabili.

Indicatori specifici dell'obbiettivo sono:

- Diffusione delle buone prassi attraverso lo strumento formativo informativo nelle scuole del territorio di primo e secondo grado, ove è rivolto il progetto (Parco Nazionale del Vesuvio)
- Acquisizione di conoscenze specifiche da parte dei giovani su una sana ed equilibrata alimentazione.
- Acquisizione dei cibi e della nutrizione equilibrata di una volta.

ATTIVITÀ D'IMPIEGO DEI VOLONTARI

Ruolo ed attività previste per i volontari nell'ambito del progetto

I volontari (in numero di 4) affiancheranno, in ogni fase delle attività schematizzate precedentemente, gli operatori, acquisendo competenze ed accrescendo capacità già in seno attraverso l'esperienza sul campo.

Si verterà quindi, donando garanzia di apprendimento ai volontari, ad utilizzare la metodologia pedagogica del **“Learning by doing”**: l'apprendere attraverso il fare, attraverso l'operare, attraverso le azioni. Azioni che devono essere eseguite attraverso l'interiorizzazione delle stesse; ovvero attraverso l'accompagnamento del pensiero, della riflessione. Si parlerà in tal senso di: **learning by thinking**.

Attraverso ciò i volontari acquisiranno competenze trasversali attinenti i processi di comunicazione efficace a tutte le attività di carattere formativo ed organizzativo, educando a padroneggiare strategie di counseling e coaching al fine di favorire i processi di cooperazione sociale e la gestione dei conflitti e, capacità di avviamento al lavoro e creazione di impresa attraverso le seguenti macro fasi:

- Valutazioni delle attitudini imprenditoriali;
- Definizione dell'idea Imprenditoriale;
- Analisi del mercato e del prodotto;
- Organizzazione dell'azienda;
- Redazione del piano d'impresa.

I volontari saranno impegnati per le finalità del progetto ad esclusivo vantaggio dei beneficiari, saranno coinvolti in tutti gli step di attività unitamente alla verifica finale degli interventi attivati.

Saranno tutorati monitorati nei processi dedicati all'espletamento delle attività da progetto, al fine di **garantire loro una formazione teorico/pratica che li accompagni in questo percorso professionale e personale, ed ad un know how atto a creare figura abilitante a divenire esercenti di pubblica attività di commercio alimentare.**

I volontari saranno difatti coinvolti in piani di attuazione *formativa generale, e specifica* che interverrà alle normali attività di servizio.

La formazione generale verrà condotta facendo ricorso a sistemi di formazione verificati all'accreditamento e conformi alle linee guida sulla formazione generale in materia di contenuti, metodologie e tecniche di formazione previste.

La formazione specifica verrà condotta da un ente terzo (non accreditato sc) e certificata ai fini dei curricula vitae dei volontari. Le metodologie formative, attraverso lezioni frontali, discussioni guidate ed esercitazioni strutturate, si baseranno su: .

➤ Problem solving:

➤ Role Playing:

Laboratorio Esperienziale

| | |
|---|---|
| Obiettivo 1 | Attivare una campagna educativa informativa che metta il cittadino ed in particolare il mondo dei giovani al centro delle scelte per la propria salute (Fase 1) |
| Ruolo e mansioni dei volontari nelle attività “Fase 1: supporto nell'organizzazione seminariale volta alla diffusione dell'iniziativa progettuale e della motivazione posta in essere dal servizio interventista stico. | |
| Obiettivo 2 | 2) Attivare programma specifico e sinergico con il mondo della scuola (Fase 2-5) |
| Ruolo e mansioni dei volontari nelle attività “Fase -2-3-4- 5”:supporto nell'organizzazione dei laboratori, accompagnamento dei beneficiari l'intervento e supporto nella realizzazione delle attività dettagliate precedentemente. Redazione di diario di bordo necessario a rendere analisi rispetto l'operato quotidiano e effettuare valutazione dei risultati. | |

Obiettivo 3

Promozione Buona Prassi

Ruolo e mansioni dei volontari nelle attività "Fase 6" : supporto alla diffusione del programma a tutta la cittadinanza, e supporto organizzativo evento cerimonia finale

CRITERI DI SELEZIONE

All. 1 (decreto n. 173 dell'11 giugno 2009) PUNTEGGI RIFERITI AGLI ELEMENTI DI VALUTAZIONE PUNTEGGI DA ATTRIBUIRE ALLA SCHEDA DI VALUTAZIONE DI CUI ALL'ALLEGATO 4 DEL BANDO SCHEDA GIUDIZIO FINALE Fino a un massimo di 60 punti (Per superare la selezione occorre un punteggio minimo di 36/60) PUNTEGGI DA ATTRIBUIRE AL CURRICULUM DEL CANDIDATO DI CUI ALL'ALLEGATO 3 DEL BANDO PRECEDENTI ESPERIENZE coefficiente 1,00 C/O ENTI CHE REALIZZANO (mese o fraz. mese sup. o uguale a 15 gg.) IL PROGETTO PRECEDENTI ESPERIENZE NELLO STESSO SETTORE DEL coefficiente 0,75 PROGETTO C/O ENTI DIVERSI (mese o fraz. mese sup. o uguale a 15 gg.) DA QUELLO CHE REALIZZA IL PROGETTO TOT. MAX PUNTI 30 PRECEDENTI ESPERIENZE IN UN SETTORE DIVERSO coefficiente 0,50 C/O ENTE CHE REALIZZA (mese o fraz. mese sup. o uguale a 15 gg.) IL PROGETTO Periodo max. valutabile 12 mesi PRECEDENTI ESPERIENZE IN SETTORI ANALOGHI coefficiente 0,25 C/O ENTI DIVERSI (mese o fraz. mese sup. o uguale a 15 gg.) DA QUELLO CHE REALIZZA IL PROGETTO TITOLO DI STUDIO (valutare solo il titolo più elevato) Laurea attinente progetto = punti 8 ; Laurea non attinente a progetto = punti 7; Laurea di primo livello (triennale) attinente al progetto = punti 7; Laurea di primo livello (triennale) non attinente al progetto = punti 6; Diploma attinente progetto = punti 6; Diploma non attinente progetto = punti 5; Frequenza scuola media Superiore = fino a punti 4 (per ogni anno concluso punti 1,00) TITOLI PROFESSIONALI (valutare solo il titolo più elevato) Attinenti al progetto = fino a punti 4 Non attinenti al progetto = fino a punti 2 Non terminato = fino a punti 1 ESPERIENZE AGGIUNTIVE A QUELLE VALUTATE = fino a punti 4 ALTRE CONOSCENZE = fino a punti 4

CONDIZIONI DI SERVIZIO ED ASPETTI ORGANIZZATIVI:

- 30 ore settimanali
 - 6 ore giornaliere
 - Il volontario deve garantire una certa flessibilità oraria, assicurando altresì disponibilità ad adempiere alle attività progettuali, se necessita, nei fine settimana. E' certo che eventuali cambiamenti di orario saranno preventivamente comunicati all'interessato. I volontari, inoltre, debbono dare prova di essere coerentemente consapevoli che la loro attività di servizio richiede un costante aggiornamento, principalmente attraverso la formazione.
 - . I Titoli di studio e formazione e/o pregressa esperienza in campo:
 - nelle attività ad oggetto del progetto formativo:
 - nel volontariato
 - utilizzo del computer (pacchetto Office (word, excel, powerpoint) o sftwer liberi analoghi e posta elettronica (programmi di editing e tipologie hosting)
- pertinenti al progetto **saranno considerati in via preferenziale ma non obbligatoria**, fermo restando la motivazione, propensione che da colloquio i volontari addurranno. Ciò muove dal voler rendere esperienza professionale e personale a giovani altamente motivati che pretendono a vivere tale possibilità come risposta di qualificazione tecnico professionale garante di un inserimento futuro nel Settore di riferimento..

SEDI DI SVOLGIMENTO e POSTI DISPONIBILI:

- 10 posti
- nessuno
- sede di via S. Maria a Castello n. 127 80049 Somma Vesuviana (Na) email:
accademia.tradizioni@alice.it

tel. 081 89319996 - 3480176398 sito www.accademiaetnoistorica.it

CARATTERISTICHE CONOSCENZE ACQUISIBILI:

Non ci sono crediti formativi riconosciuti

I volontari partecipanti al progetto è offerta la possibilità di svolgere un anno di servizio civile in un ente pubblico in cui, in maniera del tutto peculiare si manifestano gli effetti benefici del principio di sussidiarietà di cui la stessa Legge 64/01 è espressione. Attraverso questo percorso avranno modo di acquisire competenze professionali e personali coltivando un'esperienza teorico pratica garante di una abilitazione circoscritta all'ambito di intervento .

*Il contributo specifico della figura uscente qualificabile come “**Esercente di Pubblico Commercio Alimentare**” si orienterà sull'impartizione di nozioni di legislazione commerciale, igienico sanitaria, merceologia, amministrazione e contabilità dell'azienda, legislazione fiscale, legislazione sociale e del lavoro, legislazione penale, tecniche di vendita e marketing, elementi di pratica professionale.*

Tale da garantire al giovane volontario la possibilità di apertura attività alimentare e/o somministrazione bevande e alimenti:

- *a domicilio del consumatore;*
 - *negli esercizi annessi ad alberghi, pensioni, locande o ad altri complessi ricettivi, anche per le prestazioni rese agli alloggiati;*
 - *negli esercizi posti nelle aree di servizio delle autostrade e all'interno di stazioni ferroviarie, aeroportuali e marittime;*
- *ristoranti, trattorie, tavole calde, pizzerie, birrerie nei quali sia prevalente l'attività congiunta di trattenimento e svago (sale da ballo, sale da gioco, locali notturni, stabilimenti balneari ed esercizi similari)*
- *nelle mense aziendali e negli spacci annessi ai circoli non affiliati;*
- *in via diretta a favore dei propri dipendenti da amministrazioni, enti o imprese pubbliche;*
- *in scuole, ospedali, comunità religiose, stabilimenti militari, delle forze di polizia e del Corpo nazionale dei vigili del fuoco;*
- *sui mezzi di trasporto pubblico.*

Nel particolare si esplicita quanto da acquisizione di competenze certificabili:

Competenze di Base:

- *Approfondimento delle conoscenze di legislazione commerciale, igiene sanitaria, merceologia;*
- *Approfondimento del sistema normativo sull'igiene dei prodotti alimentari;*
- *Approfondimento del sistema normativo per la vendita di alimenti e bevande.*

Competenze Tecnico Professionali

- *Acquisizione di conoscenze rispetto l'Igiene degli alimenti, delle bevande, dei locali, delle attrezzature, del personale addetto;*
- *Acquisizione di conoscenze circa le bevande alcoliche; uso e abuso – informazione e sensibilizzazione dell'operatore sulle conseguenze dell'abuso;*
- *Acquisizione di conoscenze relative al valore nutritivo degli alimenti, le bevande, gli alimenti di origine animale, gli alimenti di origine vegetale, prodotti dolciari, additivi.*

Competenze trasversali:

Essere in grado di:

- *Adottare tecniche comunicative di marketing;*

- *Adottare strategie comunicative differenziate, sulla base del target in riferimento, al contesto ed agli scopi della comunicazione;*
- *Rispondere alle esigenze dell'utente;*
- *Valutare le proprie attitudini imprenditoriali;*
- *Redigere piano di impresa.*

Per quanto da competenze acquisite, la scuola di formazione Demetra accreditata Regione Puglia, rilascerà abilitazione all'esercizio dell'attività di vendita e somministrazione di alimenti e bevande:

Decreto Legislativo 26 marzo 2010 n. 59, art.71

FORMAZIONE SPECIFICA DEI VOLONTARI:

La formazione specifica è finalizzata all'acquisizione di conoscenze di carattere teorico-pratico e di competenze specifiche, legate al contesto di riferimento, necessarie per un efficace inserimento nella sede in cui il volontario svolgerà il suo percorso di servizio civile. le peculiari attività previste dal progetto: STRUTTURA DEI MODULI (obiettivi formativi ed articolazione):

Modulo 1: ORE 10

Titolo: Normativa sull'igiene dei prodotti alimentari –

- La conservazione degli alimenti
- I requisiti igienico sanitari dell'esercizio
- Il D. Lgs.vo 155/97 – Il sistema di autocontrollo HACCP;

Modulo 2: ORE 8

Titolo: Tutela ed informazione del consumatore

- Tutela in ambito civile (la responsabilità del produttore per i danni cagionati dal prodotto messo in circolazione, i contratti del consumatore, garanzia della vendita);
- Tutela in ambito penale (i reati in materia di commercio, la riforma del sistema sanzionatorio).

Modulo 3: ORE 16

Titolo: Elementi di legislazione commerciale

- D.lgs 114/98 e leggi regionali in materia.

Modulo 4: ORE 14

Titolo: Salute e sicurezza sui luoghi di lavoro

- Il Testo Unico sulla sicurezza sui luoghi di lavoro designazione del responsabile del servizio di prevenzione e protezione nomina del medico competente, designazione degli addetti al servizio di prevenzione e protezione, **valutazione del rischio e adozione delle misure di prevenzione, il piano di evacuazione in caso di incendio o di qualsiasi altro pericolo,**

Modulo 5: ORE 18

Titolo: Elementi di gestione e di marketing aziendale

- Definizione di marketing; dall'orientamento al prodotto all'orientamento al mercato

- definizione di quota di mercato,
- gli strumenti del marketing: prodotto, prezzo, posto e pubblicità.

Modulo 6: ORE 4

Titolo: Scenario distributivo

- Indagini ed analisi del mercato,
- imprese distributive locali e/o regionali,
- imprese a copertura nazionali e multinazionali

Modulo 7: ORE 10

Titolo: Normative sull'etichettatura, la denominazione di alimenti e bevande e la pubblicità dei prezzi

- Etichettatura e presentazione dei prodotti alimentari - Direttiva 89/395 CEE e 89/396CEE ;
- Normativa nazionale che prescrive l'uso di una determinata lingua e, in via alternativa, l'uso di un'altra lingua facilmente compresa dall'acquirente;

Pubblicità dei prezzi sui prodotti in vendita al dettaglio nelle vetrine esterne o all'ingresso del locale e nelle immediate adiacenze dell'esercizio o su aree pubbliche o sui banchi di vendita

Modulo8: ORE 10

Titolo: Normativa per la vendita di bevande alcoliche

- Normativa sulle licenze e permessi per i Rivenditori all'ingrosso;
- quelle concesse ai Venditori al Dettaglio (come ristoranti, negozianti. etc.).

Modulo 9: ORE 5

Titolo: Tecniche di conservazione dei prodotti alimentari

- Applicare le norme igieniche e sanitarie del settore alimentare;
- Individuare e applicare un metodo di conservazione appropriato per ogni tipo merceologico di un alimento.

Modulo 10: ORE 5

Titolo: Tecniche di pulizia e sanificazione

- Preparazione dei prodotti e delle attrezzature per la realizzazione delle pulizie;
- Tecniche di pulizia sanitaria e disinfestazione;
- Tecniche operative per le pulizie in ambienti a basso, medio e alto rischio.

Modulo 11: ORE 10

Titolo: Processi e metodi di stoccaggio degli alimenti

- Descrizione delle tecniche di conservazione per gli alimenti;
- Metodologie per difendere gli alimenti dagli attacchi degli agenti esterni che potrebbero alterarne le caratteristiche organolettiche e le proprietà nutritive

Modulo 12: ORE 10



Presidenza del Consiglio dei Ministri
Dipartimento della Gioventù e del Servizio Civile Nazionale



Titolo: Responsabilità civili e penali:

- Responsabilità contrattuale ed extracontrattuale;
- Responsabilità del libero professionista;

Brevi cenni sulla Responsabilità penale e sulle coperture assicurative.

120 ORE