



ELEMENTI ESSENZIALI DEL PROGETTO

TITOLO DEL PROGETTO:

Love eat 2016

SETTORE e Area di Intervento:

Settore: E) EDUCAZIONE E PROMOZIONE CULTURALE

Area di intervento: 4) EDUCAZIONE AL CIBO

OBIETTIVI DEL PROGETTO

Il presente progetto propone una serie di azioni rivolte a favorire e predisporre comportamenti in linea con le sane abitudini alimentari ed i corretti stili di vita. L'educazione delle fasce più giovani della popolazione e la solidarietà verso quelle più deboli costituiscono il tema prioritario dell'intervento progettuale. L'obiettivo è promuovere la conoscenza e l'importanza dell'agricoltura e più precisamente del sistema agroalimentare attraverso la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi, consumi alimentari e sostenibilità e salvaguardia dell'ambiente e della biodiversità. Inoltre il presente progetto intende promuovere i valori della sostenibilità e della qualità della vita per lo sviluppo di azioni di sensibilizzazione, informazione ed educazione alimentare e ambientale, rispondenti alle esigenze territoriali, promuovere e sostenere azioni di rete, favorendo sinergie e sviluppando azioni finalizzate alla riscoperta dei sistemi rurali ed allo sviluppo sostenibile del territorio locale; fornire supporti informativi e formativi che favoriscano anche l'autorganizzazione di iniziative e/o progetti da parte delle scuole o delle loro reti territoriali; promuovere la conoscenza di filiere corte tra produzione agro alimentare locale e circuiti di consumo consapevole attraverso attività che valorizzino il ruolo attivo dei diversi partner; contribuire al recupero dell'identità culturale territoriale attraverso la valorizzazione dei prodotti locali.

Inoltre, il presente progetto intende:

- Promuovere negli allievi, in rapporto alla loro età, conoscenze e abilità che accompagnino allo sviluppo di competenze personali e di competenze specifiche disciplinari;
- Favorire l'adozione di sani e corretti comportamenti alimentari e nutrizionali;
- Migliorare la conoscenza dei prodotti tradizionali del proprio territorio, delle radici storiche, ambientali e sociali che caratterizzano il paesaggio;
- Educare alla cura e al rispetto dell'ambiente per favorire uno sviluppo sostenibile;
- Esplorare le differenti dimensioni del cibo e gli ambiti che a esso sono legati;
- Sostenere la costruzione di un sistema di sorveglianza nutrizionale;
- Stimolare il confronto tra tradizione e nuove tendenze nell'alimentazione;
- Sostenere l'utilizzo, a carattere di auto sostentamento, degli orti;
- Migliorare, con la collaborazione del mondo associazionistico, l'informazione sull'importanza degli Orti Sociali;
- Migliorare attraverso l'intrattenimento di relazioni con il mondo della scuola e la rete associazionistica, la conoscenza delle istituzioni e delle realtà produttive locali, per sostenere l'azione di divulgazione delle finalità del progetto.

Obiettivi per il volontario.

Il progetto ha l'obiettivo di fornire ai giovani volontari di Servizio Civile Nazionale un'opportunità formativa che viaggia nella direzione della solidarietà verso le fasce più disagiate della popolazione, del rispetto per l'ambiente e della cittadinanza attiva. I volontari avranno l'opportunità di interagire anche con diverse fasce di età e, quindi, con background culturali e vissuti differenti. Inoltre, i volontari:

- miglioreranno le loro competenze legate alle relazioni interpersonali;
- svilupperanno competenze nell'organizzazione di progetti culturali;
- acquisiranno nuove competenze culturali e professionali in ambito specifico.

ATTIVITÀ D'IMPIEGO DEI VOLONTARI

Principali attività previste dal progetto nelle quali saranno impegnati i volontari:

- contattare le scuole per l'inserimento del percorso formativo nel P.O.F. dell'istituto;
- redigere, in sintonia con la referente dell'istituto, il calendario degli incontri;
- organizzare le attività dell'orto, affiancando i bambini nelle pratiche agricole;
- pubblicizzare i laboratori sul territorio attraverso l'utilizzo della mailinglist già presente nel database della Biblioteca e attraverso la pagina facebook;
- implementare il questionario sulle abitudini alimentari, con l'aiuto di esperti;
- elaborare i dati e realizzare i report;
- elaborare una scheda "Mappatura Orto Sociale" contenente tutte le informazioni utili all'inserimento delle informazioni per la destinazione del lotto ad Orto Sociale;
- una scheda "Mappatura Orto Sociale" contenente tutte le informazioni utili all'inserimento delle informazioni per la destinazione del lotto ad Orto Sociale;
- organizzare sul territorio un ciclo di incontri informativi;
- individuare in armonia con l'amministrazione comunale gli spazi nei quali organizzare le iniziative a tema;
- supportare gli uffici comunali nella compilazione dei documenti propedeutici alla partecipazione degli operatori alle iniziative organizzate.

CRITERI DI SELEZIONE

Criteri di selezione elaborati dall'Ufficio Nazionale per il Servizio Civile, definiti ed approvati con Determinazione del Direttore Generale dell'11 giugno 2009, n. 173 (vedi Allegato).

CONDIZIONI DI SERVIZIO ED ASPETTI ORGANIZZATIVI:

Numero ore di servizio settimanali dei volontari, ovvero monte ore annuo: 1400

Giorni di servizio a settimana dei volontari: 5

Eventuali particolari obblighi dei volontari durante il periodo di servizio:

Si richiede ai volontari:

- disponibilità in orari pomeridiani e/o serali;
- disponibilità nei giorni festivi e/o in occasione di particolari manifestazioni o ricorrenze;
- disponibilità a seguire la formazione nella giornata del sabato.

È poi prevista la possibilità per i volontari di recarsi fuori sede (es. istituti scolastici per le attività di educazione nelle scuole di cui alle Azioni 1 e 4, per raggiungere le sedi di realizzazione delle iniziative di cui alle Azioni 2, 6 e 7, per la realizzazione dei laboratori di

cui all'Azione 3, per la mappatura dei terreni comunali di cui all'Azione 5, per raggiungere le sedi di convegno dove promuovere il Servizio Civile Nazionale, per i banchetti informativi e l'Infoday) per le attività organizzate nell'ambito del progetto così come previsto nel box 8 del prontuario.

Nessun altro requisito richiesto ai candidati per la partecipazione al progetto oltre quelli richiesti dalla legge 6 marzo 2001 n. 64.

SEDI DI SVOLGIMENTO e POSTI DISPONIBILI:

Numero dei volontari da impiegare nel progetto: 4

Numero posti con vitto e alloggio: 0

Numero posti senza vitto e alloggio: 4

Numero posti con solo vitto: 0

Sede di attuazione del progetto: Comune di Melpignano, Via Garibaldi n. 2.

Operatore Locale di Progetto: dott.ssa Francesca Casaluci.

CARATTERISTICHE CONOSCENZE ACQUISIBILI:

Eventuali crediti formativi riconosciuti: Nessuno.

Eventuali tirocini riconosciuti: Nessuno.

Attestazione delle conoscenze acquisite in relazione alle attività svolte durante l'espletamento del servizio utili ai fini del curriculum vitae:

Il comune riconoscerà le conoscenze acquisite dai volontari durante il percorso di Servizio Civile, certificabili e valide ai fini del curriculum vitae, attraverso apposita attestazione rilasciata ai volontari.

I volontari di servizio civile acquisiranno conoscenze e competenze informatiche; conoscenze base sulle corrette abitudini alimentari; competenze nella gestione del lavoro di gruppo; approfondiranno conoscenze nel campo della biodiversità e della cultura locale; capacità di problem solving; conoscenze e capacità interpersonali, tra queste: la capacità di partecipazione e gestione dei gruppi, di gestione e motivazione dei collaboratori, di comunicazione interpersonale.

FORMAZIONE SPECIFICA DEI VOLONTARI:

Contenuti della formazione specifica:

Modulo ZERO: Formazione e informazione sui rischi connessi all'impiego dei volontari in progetti di servizio civile.

Formatore: Geom. Enrico Avantaggiato

Modulo 1: La composizione chimica degli alimenti. La classificazione degli alimenti. I nutrienti.

Formatore: dott. Michele Maria Presicce

Modulo 2: Questionario relativo all'indagine sulle abitudini alimentari dei bambini.

Formatore: Sig.ra Loredana Mele

Modulo 3: La Piramide Alimentare.

Formatore: dott. Michele Maria Presicce

Modulo 4: Gli Orti Sociali e le iniziative realizzate dall'ente.

Formatore: Sig.ra Maria Treglia

Modulo 5: Organizzazione di un laboratorio.

Formatore: Sig.ra Loredana Mele

Modulo 6: La biodiversità e il cibo: breve percorso tra frutti antichi e orticole locali. Il cibo come espressione di cultura popolare.

Formatore: dott. Francesco Minonne

Durata della formazione specifica: 80 ore.