



ELEMENTI ESSENZIALI DEL PROGETTO

TITOLO DEL PROGETTO:

GNAM... CHE GIOIA!

SETTORE e Area di Intervento:

E – Educazione e promozione culturale

04 – Educazione al cibo

OBIETTIVI DEL PROGETTO

Il progetto si struttura in un percorso interventistico di educazione, formazione ed attività laboratoriale dedicata ai consumi alimentari. Obiettivo generale del progetto è, quindi, quello di **diffondere i principi dell’educazione alimentare**, di acquisire un atteggiamento più consapevole e responsabile nei confronti dell’alimentazione e di trasmettere all’intera cittadinanza gioiese (indigena ed immigrata) l’importanza di prestare attenzione ai prodotti destinati all’alimentazione, di cercarli laddove esiste una garanzia di qualità, di considerarne le proprietà nutritive, tutto questo a partire dalla conoscenza e dal rispetto delle specificità gastronomiche di ogni etnia.

Per sviluppare un comportamento responsabile nella scelta dei cibi ed incidere sugli stili di vita, nonché generare occasioni di benessere sociale e culturale, in particolare per i minori stranieri, occorre partire dalle criticità individuate nell’analisi del contesto territoriale ed operare per obiettivi specifici, **INFORMANDO ED EDUCANDO** i destinatari, **OFFRENDO OCCASIONI PER CONOSCERE** le materie prime ed **APPROFONDENDO** le abitudini gastronomiche di realtà culturali diverse.

Obiettivi specifici

CRITICITÀ/BISOGNI	OBIETTIVI SPECIFICI	RISULTATI ATTESI*/ Indicatori
<p>Criticità 1 Scarsa conoscenza della relazione tra cibo, salute e ambiente e insufficienza di percorsi specifici legati all’educazione alimentare nelle scuole</p>	<p style="text-align: center;"><u>INFORMARE</u></p> <p>Approfondire la conoscenza dei metodi di produzione biologica, delle caratteristiche dei cibi locali e tradizionali e del valore dell’alimentazione naturale, incrementando l’informazione su temi attinenti, quali gli alimenti biologici, la stagionalità dei vegetali, i ritmi e i cicli dell’agricoltura, il riciclo alimentare.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aumento delle iniziative di informazione, promozione e sensibilizzazione sul tema della produzione biologica e del consumo consapevole (n. incontri annuali); • Aumento del 30% della vendita di prodotti stagionali;

<p>Criticità 2 Scarsa varietà nella dieta (in particolare poca assunzione di verdure) e aumento dei disturbi legati alla cattiva alimentazione, specialmente per bambini immigrati, con conseguente disadattamento.</p>	<p style="text-align: center;"><u>FAR SPERIMENTARE LA VARIETÀ ALIMENTARE E GENERARE IL CONFRONTO TRA ETNIE DIVERSE</u></p> <p>Favorire occasioni per far assaggiare piatti non consueti o poco amati e per far “incontrare” culture gastronomiche diverse.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Aumento del consumo di ortaggi/verdure/frutta nelle merende scolastiche e, in generale, della varietà della dieta dei destinatari del progetto; • Riduzione del 10% di problemi legati ad una errata alimentazione; • Aumento delle iniziative di promozione interculturale coinvolgendo la rete territoriale <i>(n.eventi cittadini);</i> • Maggiore tolleranza e curiosità rispetto all'altro come diverso e abbattimento dello stereotipo negativo sull'immigrazione; • Sviluppo del senso di appartenenza al territorio attraverso un migliore adattamento alla dieta locale e avvicinamento tra famiglie e istituzioni; • Aumento del numero di minori stranieri e delle famiglie che accedono ai

		servizi del territorio pubblici e privati e che acquistano prodotti dell'agricoltura locale.
Criticità 3 difficoltà di accesso a concrete esperienze di buone pratiche in agricoltura e di consumo responsabile	<u>PROMUOVERE LA QUALITÀ</u> Valorizzare le risorse produttive locali attente alla qualità dei prodotti e sensibilizzare al loro utilizzo attraverso la promozione ed il sostegno alla vendita diretta, con conseguente aumento di conoscenza del territorio.	<ul style="list-style-type: none"> • Aumento del numero di utenti che si rivolgono allo Sportello <i>(da 100 unità ad almeno 140 unità)</i> • Aumento delle informazioni sui prodotti agroalimentari e biologici tipici del territorio; • Aumento dei margini di guadagno delle imprese agricole del territorio; • Attivazione di Gruppi di Acquisto Solidali (GAS) con conseguente riduzione della distanza tra produttori e consumatori;
*Oltre al dato quantitativo, l'aspetto qualitativo del raggiungimento degli esiti del progetto (grado di soddisfazione dei destinatari degli incontri; cambiamento delle abitudini alimentari dei minori) sarà misurato con questionari e interviste da somministrare ai destinatari diretti e ad insegnanti e famiglie.		

ATTIVITÀ D'IMPIEGO DEI VOLONTARI

8.3 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 possedute, attraverso l'esperienza sul campo.

In tabella vengono riportate le attività previste per i volontari relativamente a ciascun obiettivo ed azione progettuale, sottolineando che i loro interventi sono da intendersi a supporto di personale che garantirà costantemente la sua supervisione.

OBIETTIVO 1	AZIONE 1.1
INFORMARE	Avvicinare gli studenti alla conoscenza e al riconoscimento della qualità dei prodotti dell'orto attraverso un percorso strutturato con le scuole

Ruolo e mansioni del volontario:

- Partecipa alle riunioni organizzative per avviare il programma di educazione alimentare coinvolgendo le classi destinatarie dell'intervento;
- Elabora un calendario degli appuntamenti sulla scorta degli accordi intercorsi con il personale docente di riferimento;
- Diffonde tra gli alunni ed i docenti il calendario e il programma elaborato per garantirne la conoscenza da parte di tutti gli attori coinvolti;
- Elabora, grazie alla supervisione di un nutrizionista e di un agronomo, un questionario per conoscere le capacità degli studenti di riconoscere il "buon cibo" ed elabora, a seguito dei risultati di questi, un programma di argomenti da trattare per la finalità individuata;
- Affianca il nutrizionista e l'agronomo durante gli incontri didattici, supportandolo negli aspetti tecnici e logistici (reperimento materiale, montaggio proiettore, ...);
- Si preoccupa di ricordare gli appuntamenti e di assicurare la presenza di bambini e insegnanti agli incontri;
- Contatta le aziende nelle quali saranno organizzate le visite;
- Organizza la logistica e predispose il materiale per le giornate di "Laborat'ORTO";
- Affianca l'esperto in dinamiche di gruppo e tecniche di animazione nella gestione delle giornate laboratoriali;
- È presente durante le visite alle masserie, facilitando la comunicazione tra studenti/insegnanti e personale della masseria e supporta l'attività di confezionamento ed etichettatura personalizzata dei prodotti da parte dei bambini.

OBIETTIVO 1	AZIONE 1.2
INFORMARE	Coinvolgere la cittadinanza in attività di animazione territoriale e tramite la diffusione di materiale informativo (calendario)

Ruolo e mansioni del volontario:

- Realizza, con il supporto di un esperto in arti grafiche, una campagna pubblicitaria per promuovere le giornate di animazione territoriale
- Si occupa della distribuzione e diffusione del materiale pubblicitario elaborato per garantire una massiva partecipazione della cittadinanza locale
- Prende contatti con gli uffici comunali per concordare l'organizzazione delle giornate di animazione territoriale
- Cura la realizzazione di manifesti e volantini che contengano le principali informazioni riguardanti lo stile di una corretta alimentazione e agricoltura biologica;
- Effettua ricerche su libri e tramite interviste dirette a stranieri e italiani, per raccogliere materiali dai quali trarre i contenuti per il calendario;
- Affianca il grafico nell'impaginazione del calendario;
- Si occupa della distribuzione e diffusione del calendario.

OBIETTIVO 2	AZIONE 2.1
FAR SPERIMENTARE LA VARIETÀ ALIMENTARE E GENERARE IL CONFRONTO	Promuovere il consumo dei prodotti dell'orto e di una dieta equilibrata

Ruolo e mansioni del volontario:

- Predisporre, con il personale impiegato, il questionario per censire le abitudini alimentari dei destinatari del progetto;
- Si preoccupa di distribuire il questionario e di elaborarne i dati con il supporto dei professionisti;
- Alla luce dei risultati ottenuti, reperisce tutto il materiale necessario alla realizzazione degli appuntamenti laboratoriali di cucina (ricette, materie prime, attrezzi);
- Si preoccupa di ricordare gli appuntamenti e di assicurare la presenza di bambini e insegnanti agli incontri;
- È presente durante lo svolgimento degli incontri e dei laboratori supportando il personale docente impiegato e fornendo il proprio contributo per la realizzazione delle attività specialmente sul piano tecnico e logistico;
- Gestisce l'organizzazione della Giornata "Merenda al buio", reperendo e preparando le merende con il supporto del personale addetto e distribuendo le merende.

OBIETTIVO 2	AZIONE 2.2
FAR SPERIMENTARE LA VARIETÀ ALIMENTARE E GENERARE IL CONFRONTO TRA ETNIE DIVERSE	Incentivare occasioni di incontro, confronto e scambio a tema gastronomico tra cittadini e immigrati per vivere insieme nuove esperienze di gusto

Ruolo e mansioni del volontario:

- Effettua ricerche su libri, fa interviste dirette a stranieri e italiani, si informa per scegliere le ricette e reperire le materie prime utili alla realizzazione dei piatti tipici delle principali etnie presenti a Gioia del Colle (soprattutto per riserva);
- Si occupa di recuperare il materiale necessario alla realizzazione degli appuntamenti laboratoriali di cucina (ricette, materie prime, attrezzi) e di cineforum, guardando prima i filmati e discutendo in equipe sulle tematiche affrontate;
- Si preoccupa di ricordare gli appuntamenti e di assicurare la presenza di bambini e insegnanti agli incontri;
- È presente durante lo svolgimento degli incontri e dei laboratori supportando il personale docente impiegato e fornendo il proprio contributo per la realizzazione delle attività specialmente sul piano tecnico e logistico;
- Gestisce l'organizzazione della Giornata "Merende dal mondo", reperendo e preparando le merende con il supporto del personale addetto e distribuendo le merende.

OBIETTIVO 3	AZIONE 3.1
PROMUOVERE LA QUALITÀ	Incentivare la conoscenza, da parte dei cittadini, di aziende del territorio attente all'aspetto qualitativo del prodotto (biologico, ricerca di grani antichi) e far emergere le specificità gastronomiche e le buone prassi del territorio

Ruolo e mansioni del volontario:

- Contatta il personale dell'Ufficio Ambiente ed Economia per raccogliere informazioni circa la presenza di aziende agricole locali e produttori, al fine di crearne una mappatura ed un censimento
- Prende contatti con i produttori locali per raccogliere il materiale informativo sulle loro aziende
- Predispone insieme all'esperto di grafica il materiale per pubblicizzare al meglio la Fiera delle realtà locali
- Distribuisce e diffonde il materiale pubblicitario elaborato.
- Si occupa dell'apposizione del timbro necessario alla diffusione presso gli Uffici comunali preposti del materiale prodotto e ne garantisce la diffusione presso i luoghi di maggiore affluenza cittadina.
- Coinvolge i produttori locali nello svolgimento della Fiera, raccogliendone le adesioni.
- Affianca l'esperto di montaggio video nella realizzazione di piccoli video promozionali delle aziende
- Reperisce tutto il materiale necessario alla realizzazione della fiera (banchetti, tavoli, sedie, tovagliato, materiale audio-luci, proiettore e schermo, materiale di cancelleria...) e si occupa dell'allestimento scenico dell'evento in collaborazione con i partecipanti.
- Raccoglie materiale audio-visivo dell'esperienza.
- Si occupa della promozione dei risultati conseguiti grazie all'evento e ne garantisce la diffusione attraverso i principali canali comunicativi dell'Ente.

Accanto a tutto questo, si preoccupa di:

- Raccogliere materiale audio-visivo per monitorare l'intera esperienza;
- Elaborare il materiale raccolto, realizzando un reportage di fotografie e video, che possa servire a diffondere l'esperienza vissuta, ad aumentare la consapevolezza dell'intera cittadinanza e a permettere la traduzione in buone prassi dei risultati conseguiti.

Come già anticipato, il presente progetto intende riservare uno dei 4 posti di aspirante volontario ad un ragazzo straniero così come previsto dal Criterio Aggiuntivo n.1, giusta Deliberazione della Giunta Regionale del 02 agosto 2016, n. 1230. Nell'ambito degli interventi proposti all'interno del progetto, il volontario affiancherà gli operatori dell'ente nello svolgimento delle attività elaborate, che ne permettono la piena partecipazione, valorizzandone le abilità e le competenze.

In particolar modo, relativamente all'obiettivo specifico n. 2, egli avrà un ruolo fondamentale nella scelta dei piatti etnici oggetto dell'azione laboratoriale. Per il solo fatto di esserci, la presenza di un Volontario straniero porrà le basi per una maggiore adesione da parte dei bambini delle diverse etnie destinatarie del progetto e la sua presenza potrà essere preziosa per prevenire e mediare dal punto di vista comunicativo possibili situazioni delicate che la differenza culturale può generare.

Relativamente all'obiettivo specifico n.1, il suo contributo si tradurrà principalmente nel reperire, presso la sua comunità d'origine, informazioni che potranno essere contenute utili da inserire nel calendario. Inoltre, il suo ruolo sarà importante per fare in modo che la distribuzione del calendario raggiunga il maggior numero possibile di stranieri presenti nel territorio gioiese.

Relativamente al terzo obiettivo specifico, la riserva saprà dare il suo contributo operativo nella predisposizione di ambienti, materiali e strumenti per la corretta esecuzione delle iniziative in programma.

Questo progetto prevede, inoltre, l'adesione ai criteri aggiuntivi adottati dall'Ufficio Regionale per il Servizio Civile, secondo la medesima Delibera di Giunta Regionale sopra riportata e più specificatamente:

- ✓ Co-realizzazione della Formazione Generale, come indicato nel box 30 (*criterio aggiuntivo n. 2*);
- ✓ Impegno ad accogliere le iniziative di comunicazione, formazione, sensibilizzazione e networking realizzate e promosse dalla Regione per lo sviluppo del Servizio Civile; (*criterio aggiuntivo n. 3*);
- ✓ Impegno a favorire la partecipazione dei Volontari alle iniziative sul SC organizzate o promosse dalla Regione Puglia (*criterio aggiuntivo n.4*)
- ✓ Realizzazione e partecipazione ad un corso di Primo Soccorso (*criterio aggiuntivo n. 5*)
- ✓ Previsione di azioni a favore dell'accoglienza/integrazione degli immigrati (*criterio aggiuntivo n. 6*)

CRITERI DI SELEZIONE

Il progetto si attiene al sistema di selezione previsto dall'UNSC

CONDIZIONI DI SERVIZIO ED ASPETTI ORGANIZZATIVI:

Numero di ore di servizio settimanali dei Volontari: 30 ore

Giorni di servizio a settimana dei volontari: 5

Eventuali particolari obblighi dei volontari durante il periodo di servizio:

Ai volontari in servizio è richiesta la disponibilità sotto indicata, come condizione necessaria per un corretto espletamento dell'esperienza di Servizio Civile:

- flessibilità oraria;
- flessibilità di impiego anche nei giorni festivi;
- flessibilità a spostarsi dalla sede di attuazione di progetto in altri spazi, solo in casi eccezionali, senza che diventino la regola, per realizzare quanto dettagliato all'interno del punto 8 e, comunque non oltre quanto consentito dall'Ufficio Nazionale per il Servizio Civile;
- disponibilità nel collaborare con serietà per la buona riuscita del progetto, seguendo le indicazioni fornite dall'Operatore Locale di Progetto;

svolgimento di azioni che richiedono una profonda empatia con i cittadini e gli utenti con cui si entrerà in contatto per mezzo delle attività/azioni programmate.

Eventuali requisiti richiesti ai candidati per la partecipazione al progetto oltre quelli richiesti dalla legge 6 marzo 2001, n. 64:

All'atto della selezione, costituiranno requisiti preferenziali:

- ✓ Pregressa attività di volontariato o di utilità sociale
- ✓ Spiccato senso civico
- ✓ Forte motivazione personale e senso di responsabilità
- ✓ Naturale propensione al team work, al dialogo e alla cura delle relazioni
- ✓ Capacità di relazionarsi con gli enti
- ✓ Capacità di problem solving
- ✓ Competenza discreta nell'uso del computer, dei social network e delle tecnologie come la strumentazione tecnica utile nella realizzazione di eventi, manifestazioni,

corsi o attività laboratoriali (microfoni, video proiettori, programmi di montaggio video, macchine fotografiche, ecc.)

- ✓ Disponibilità alla flessibilità oraria
- ✓ Esperienza o inclinazione personale verso attività di tipo umanistico

È consigliabile che presentino domanda coloro che hanno già **esperienza nello svolgimento di attività in favore di bambini e stranieri.**

Criteri preferenziali costituiranno anche titoli di studio afferenti **le aree:**

- **agraria, alimentare e zootecnica** (scienze e tecnologie agrarie e forestali, scienze e tecnologie zootecniche, scienze e tecnologie agro-alimentari)
- **sanitaria e paramedica** (scienze dell'alimentazione e nutrizione, dietologia)
- **geo-biologica e biotecnologica** (scienze biologiche - biotecnologie – scienze ambientali e della natura)

SEDI DI SVOLGIMENTO e POSTI DISPONIBILI:

Numero di volontari richiesti: 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: Unione Coltivatori Italiani – Sede operativa Gioia del Colle

CARATTERISTICHE CONOSCENZE ACQUISIBILI:

Eventuali crediti formativi riconosciuti: nessuno

Eventuali tirocini riconosciuti: nessuno

Competenze e professionalità acquisibili dai volontari durante l'espletamento del servizio, certificabili e validi ai fini del curriculum vitae:

La partecipazione al presente progetto consente ai volontari in servizio di acquisire competenze e professionalità certificabili e valide ai fini del curriculum vitae.

Un apposito accordo con il Centro Studi Erasmo (soggetto di natura privata, diverso dall'Ente proponente il progetto) stabilisce che quest'ultimo si impegni a riconoscere le competenze che, durante l'espletamento del Servizio Civile i volontari, attraverso i corsi di formazione generica e specifica nonché attraverso l'esperienza diretta del servizio svolto, avranno acquisito.

Nel dettaglio, la realizzazione delle attività progettuali così come sopra descritte, permetterà ai volontari di acquisire specifiche competenze e professionalità che riguarderanno:

- ❖ Capacità di acquisire un compito e portarlo a termine;
- ❖ Capacità di lavorare in équipe e di mantenere proficue relazioni interpersonali al fine di raggiungere gli obiettivi lavorativi e formativi;
- ❖ Capacità di accogliere i bisogni dei destinatari del progetto e di dare risposte specifiche;
- ❖ Capacità di organizzare una manifestazione o un evento, pianificando ciascuna fase operativa;
- ❖ Capacità di pubblicizzare un evento attraverso una molteplicità di canali mediatici.

- ❖ Capacità di leggere i bisogni dei territori e individuare spiragli di rigenerazione civica e urbana attraverso la cura del concetto di bellezza

Esse verranno attestate con apposito documento consegnato agli stessi volontari al termine dell'anno di servizio svolto.

FORMAZIONE SPECIFICA DEI VOLONTARI:

MODULO 1 – 10 ore

DINAMICHE ED ESPERIENZE EDUCATIVE E FORMATIVE

Contenuti:

- ✓ L'integrazione della persona;
- ✓ L'ascolto e la capacità di lettura degli altri;
- ✓ La gestione dei conflitti;
- ✓ La diversità come valore;
- ✓ Il lavoro in équipe;
- ✓ Il lavoro di rete.

MODULO 2 – 10 ore

TECNICHE DI GESTIONE E ANIMAZIONE

Contenuti:

- ✓ Tecniche di gestione del gruppo;
- ✓ Tecniche di gestione della didattica;
- ✓ Tecniche ludico-ricreative;
- ✓ Tecniche di animazione sportiva;
- ✓ Tecniche di gestione dei casi particolari e problematici.

MODULO 3 – 15 ore

PRINCIPI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Contenuti:

- ✓ L'importanza della prevenzione come atteggiamento fondamentale per la salute;
- ✓ L'importanza di una corretta alimentazione;
- ✓ La consapevolezza delle strutture elementari che regolano i processi alimentari.

MODULO 4 – 13 ore

EDUCAZIONE AGLI STILI DI VITA SOSTENIBILI E AL CONSUMO CONSAPEVOLE

Contenuti:

- ✓ Educazione alla sostenibilità: l'importanza del risparmio alimentare, idrico, energetico nella realtà contemporanea;
- ✓ Elementi di ecologia e sostenibilità ambientale: risparmio, riuso e riciclo.
- ✓ Educazione al consumo critico: imparare a leggere un messaggio pubblicitario per fare acquisti consapevoli e sostenibili.

MODULO 5 – 10 ore

MEDIAZIONE CULTURALE

Contenuti:

- ✓ Il rapporto col migrante nella prospettiva interculturale
- ✓ Intermediazione linguistico - culturale
- ✓ Analisi dei bisogni e risorse del beneficiario della mediazione
- ✓ Elementi di psicologia delle migrazioni
- ✓ L'osservazione, l'ascolto ed il colloquio in un contesto interculturale
- ✓ Lavoro in equipe e modalità operative in gruppi multidisciplinari e multiculturali
- ✓ La figura e il ruolo dei facilitatori e dei mediatori interculturali. Il significato della mediazione. Conoscenza delle comunità di stranieri e risorse territoriali per l'immigrazione.

MODULO 6– 8 ore

INFORMATIVA E TECNICHE GRAFICHE

Contenuti:

- ✓ Nozioni sull'utilizzo del personale computer (sistemi operativi, risorse di memoria, pannello di controllo, risorse del computer);
- ✓ Il personal computer in rete locale o wireless (sistemi operativi di rete, la struttura della rete, tipologie di reti);
- ✓ La navigazione in internet e la protezione del computer in rete;
- ✓ Panoramica dei software grafici più diffusi nel settore della grafica;
- ✓ Come progettare, impaginare e stampare locandine e manifesti.

MODULO 7 – 5 ore

FORMAZIONE ED INFORMAZIONE SUI RISCHI CONNESSI ALL'IMPIEGO DI VOLONTARI IN PROGETTI DI SERVIZIO CIVILE

Contenuti:

- ✓ i rischi connessi alla propria mansione/posto di lavoro
- ✓ le procedure riferite alla mansione
- ✓ i Dispositivi di Protezione Individuali obbligatori
- ✓ le misure di prevenzione collettiva presenti sul posto di lavoro
Obblighi, responsabilità, sanzioni

Durata: 71 ore