

“ALLEGATO 5”

ELEMENTI ESSENZIALI DEL PROGETTO

TITOLO DEL PROGETTO:

“NutriAmiamoci”

SETTORE e Area di Intervento:

Settore: Educazione e Promozione Culturale

Area d'intervento: Educazione al cibo

Codice: E 04

OBIETTIVI DEL PROGETTO

Il settore su cui interviene il progetto “NutriAmiamoci” è l’educazione al cibo con particolare riguardo alla fascia giovanile. Finalità ultima del Progetto è quella di avviare i ragazzi a una corretta ed equilibrata alimentazione e, dunque, a una sempre maggiore conoscenza dell’ambiente, con particolare riferimento a quello agricolo, produttore delle risorse alimentari. Le criticità evidenziate al box 6 generano gli obiettivi su cui si intende intervenire.

- Criticità 1. *Scarsa conoscenza dell'importanza di un'alimentazione equilibrata, quale mezzo di prevenzione per l'insorgenza delle malattie croniche degenerative.*

Obiettivo 1.1. Imparare la distinzione tra nutrizione e alimentazione.

Obiettivo 1.2. Promuovere nei giovani il riconoscimento dell’importanza di un’alimentazione sana ed equilibrata, illustrando la stretta correlazione tra alimentazione errata e benessere fisico.

Obiettivo 1.3. Favorire l’acquisizione di semplici nozioni sulle patologie legate ad una scorretta alimentazione.

- Criticità 2. *Scorrette abitudini alimentari.*

Obiettivo 2.1. Promuovere sane abitudini alimentari sviluppando un comportamento responsabile nella scelta dei cibi, anche attraverso il riconoscimento della composizione e del valore nutritivo degli alimenti attraverso la lettura delle etichette.

- Criticità 3. *Giovani in sovrappeso e obesi.*

Obiettivo 3.1. Promuovere la conoscenza dei cibi, con la consapevolezza del ruolo che il cibo può avere sullo stato di benessere personale.

Obiettivo 3.2. Mettere in evidenza lo stretto collegamento tra corretta alimentazione e attività motoria.

ATTIVITÀ D'IMPIEGO DEI VOLONTARI

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

La partecipazione a “NutriAmiamoci” rappresenta una preziosa esperienza di crescita personale, un’opportunità di arricchire e valorizzare il proprio bagaglio di competenze. Si ritiene, dunque, indispensabile favorire la massima partecipazione dei volontari, rendendoli co-protagonisti di tutte le fasi ed attività del progetto. La progettazione e la pianificazione esecutiva del progetto creano le condizioni affinché i giovani coinvolti possano sperimentarsi membri consapevoli e attivi della propria comunità.

I volontari, accompagnati e sostenuti durante l’intero iter progettuale, saranno prioritariamente accolti nelle sedi accoglienti facilitati nella conoscenza degli Enti di attuazione, delle modalità organizzative, delle figure di riferimento, dei destinatari degli interventi, degli obiettivi, del planning di lavoro.

La propedeutica formazione generale e specifica sarà funzionale all’acquisizione un set di competenze necessarie per condurre l’insieme di attività progettuali.

Il ruolo dei giovani volontari avrà un’evoluzione graduale: in una fase di ingresso nel mondo del lavoro, di osservazione ed apprendimento. Nelle successive fasi temporali di svolgimento del progetto è richiesta partecipazione attiva e propositiva nella realizzazione di azioni ed interventi da loro stessi ideati, mettendo a frutto le proprie competenze personali e quelle acquisite nella prima fase del percorso.

Il progetto prevede che i volontari in servizio civile si preoccupino di svolgere funzioni e compiti a prevalente contenuto educativo e relazionale. L’operatività dei volontari, infatti non sarà limitata allo svolgimento di mansioni meramente esecutive, ma anche al coinvolgimento nelle fasi di programmazione delle attività stesse, stimolando in essi le capacità organizzative e puntando a garantire la condivisione degli obiettivi perseguiti.

Nello specifico:

<i>ATTIVITA' PROGETTUALE</i>	<i>RUOLO DEI VOLONTARI</i>
PROMOZIONE E SENSIBILIZZAZIONE	Ideazione, elaborazione, diffusione materiali informativi. Gestione dei contatti con le realtà sociali territoriali
CIRCLE GROUP	Organizzazione, animazione e facilitazione
LABORATORIO CUCINA	Programmazione attività, Reperimento dei materiali e Tutoraggio beneficiari
LABORATORIO IDEE	Supporto nella ideazione dei prodotti comunicativi, tutoraggio e divulgazione video spot
VISITE presso luoghi e strutture di produzione agro-alimentare del territorio	Accompagnamento e tutoraggio beneficiari

CRITERI DI SELEZIONE

Criteri e modalità di selezione dei volontari:

Criteri di valutazione predisposti dal Dipartimento definiti ed approvati con la determinazione del Direttore Generale dell'11 giugno 2009, n. 173.

CONDIZIONI DI SERVIZIO ED ASPETTI ORGANIZZATIVI:

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

*Giorni di servizio a settimana dei volontari: **5***

SEDE DI SVOLGIMENTO e POSTI DISPONIBILI:

*Numero dei volontari da impiegare nel progetto: **4***

*Numero posti senza vitto e alloggio: **4***

Sede di attuazione del progetto: OdV "Solidarietà Cervinese", Via U. Foscolo, 1 – 81023 Cervino (CE)

CARATTERISTICHE CONOSCENZE ACQUISIBILI:

- *Eventuali crediti formativi riconosciuti: Protocollo di intesa con il Dipartimento di Scienze e Tecnologie Ambientali Biologiche e Farmaceutiche che valuterà nell'ambito delle attività formative il periodo di Servizio civile svolto, riconoscendo crediti formativi.*

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

Il progetto consente l'acquisizione delle seguenti competenze riconosciute e certificate:

COMPETENZE DI BASE E TRASVERSALI

- Capacità di integrazione con altre figure/ruoli professionali e non;
- Lavorare in team per produrre risultati collettivi;
- Tecniche di gestione dei conflitti in modo nonviolento;
- Elementi teorici e pratici di base sulla relazione d'aiuto;
- Capacità di collaborare a identificare metodologie di intervento e alla costruzione della rete relazionale con servizi ed istituzioni competenti per territorio;
- Capacità di applicazione di tecniche di animazione, socializzazione e di gioco per favorire l'integrazione dei singoli e dei gruppi;
- Collaborare con il Personale dell'Ente e con i colleghi coinvolti nei progetti, in relazione ai propri compiti e ai risultati da raggiungere;
- Integrarsi con altre figure/ruoli professionali e non;
- Adeguarsi al contesto: linguaggio e atteggiamenti, rispetto delle regole e orari;
- Gestire la propria attività con la dovuta riservatezza ed eticità;

- Lavorare in team per produrre risultati collettivi;
- Saper leggere le risorse dal territorio attraverso un'attenta analisi e farne bene comune;
- Essere in grado di mantenere ed esercitare il proprio ruolo educante nei confronti dell'utenza;
- Conoscere le metodologie per la salvaguardia della privacy;
- Conoscere le metodologie di rilevazione e classificazione di dati;
- Conoscere le metodologie di osservazione;
- Capacità di instaurare relazioni empatiche;

COMPETENZE SPECIFICHE PER SETTORI E AREE DI INTERVENTO

- Fronteggiare situazioni impreviste/organizzare gli interventi di sensibilizzazione sul territorio/gestire l'agenda sotto il profilo dei tempi, mezzi e risorse;
- Applicare tecniche di animazione, socializzazione e di gioco per favorire l'integrazione dei singoli e dei gruppi nelle attività di animazione alla cittadinanza;
- Utilizzare le tecniche di comunicazione non verbale e verbale;
- Distinguere le figure professionali operanti nel settore ambiente, riconoscendone ruoli e competenze specifiche;
- Educare i minori ed i giovani verso la cittadinanza attiva;
- Educare in cittadino al rispetto delle norme;
- Attivare laboratori specifici;
- Applicare tecniche di animazione, socializzazione e di gioco per favorire l'integrazione dei singoli e dei gruppi;

FORMAZIONE SPECIFICA DEI VOLONTARI:

Contenuti della formazione:

I MODULO

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

<u>ARGOMENTI</u>	<u>DURATA</u>
<ul style="list-style-type: none"> - Cenni generali sul D.Lgs81/2008, Testo Unico della Sicurezza sul Lavoro; - Disposizioni specifiche relative al Volontario in servizio civile - Modifiche introdotte dal D.Lgs.n.106/2009:art.3comma12bis e art.21; - In/formazione peri volontari: rischi presenti nell'ambiente di lavoro; - Diritti e doveri del VSC in merito alla sicurezza sui luoghi di lavoro: le misure di prevenzione, i dispositivi di protezione individuale; procedure di emergenza, i rischi di interferenza tra l'attività del volontario e eventuali altre attività che si svolgano nello stesso luogo; 	<u>10 Ore</u>

II MODULO

PROGETTAZIONE E LA GESTIONE DI INTERVENTI SOCIALI

<u>ARGOMENTI</u>	<u>DURATA</u>
<ul style="list-style-type: none"> - L'ideazione del progetto:analisi del contesto, destinatari, obiettivi, azioni e metodologie; - La pianificazione del progetto: programmazione esecutiva e temporale, piano economico; - La realizzazione del progetto: team di lavoro, coordinamento, valutazione e monitoraggio; - L'accesso a programmi di finanziamento: ricerca bandi, sviluppo idea, la partnership; - Gestione di un progetto finanziato: approvazione, gestione amministrativa ed economica; 	<u>15 Ore</u>

III MODULO
CULTURA E CONSAPEVOLEZZA ALIMENTARE
NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE E DEL TERRITORIO

<u>ARGOMENTI</u>	<u>DURATA</u>
<ul style="list-style-type: none"> - Gli alimenti: Cibi e bevande; - La funzione degli alimenti; - Norme generali di dieta mediterranea; - Principi alimentari fondamentali; - Pubblicità ed alimentazione; - Scelte alimentari ed ambiente; 	<u>15 Ore</u>

IV MODULO
EDUCAZIONE ALIMENTARE
E PREVENZIONE DEI COMPORTAMENTI ALIMENTARI A RISCHIO

<u>ARGOMENTI</u>	<u>DURATA</u>
<ul style="list-style-type: none"> - Conseguenza di un'alimentazione errata; - Norme generali sulla prevenzione delle malattie; - La relazione tra alimentazione e salute intesa come benessere psicofisico; - I tempi e i contesti in cui i pasti vengono consumati; - L'influenza della cultura e dello stile di vita sui consumi di frutta e verdura; - L'alimentazione e l'attività fisica; - Principi nutritivi e guida ad un'alimentazione corretta; 	<u>15 Ore</u>

V MODULO
**COMUNICARE L'IMPORTANZA DELLA SANA ALIMENTAZIONE:
IDEAZIONE E MONTAGGIO VIDEO/SPOT**

<u>ARGOMENTI</u>	<u>DURATA</u>
<ul style="list-style-type: none">- Linguaggio e le tecniche dell'audiovisivo e di produzione;- selezione immagini da film, Internet, tv e riprese originali;- la pre-produzione: ideazione, sceneggiatura, pianificazione e preparazione;- la produzione: equipaggio tecnico, lavorazione, regia, fotografia e cenni su l'audio-visione, suono ed immagine del cinema;- la post-produzione: montaggio, dopo montaggio;- Laboratorio pratico;	<u>15 Ore</u>
<i>Totale durata: <u>70 ore</u></i>	