

ALLEGATO 2 - Scheda progetto per l'impiego di operatori volontari in servizio civile in Italia

Le voci contrassegnate dall'asterisco devono essere compilate obbligatoriamente a pena di esclusione del progetto.

ENTE

1) Ente proponente il progetto^(*)

AGIRE SOCIALE

1.1) Eventuali enti attuatori

AMICI DELLA CARITAS

2) Codice di accreditamento SCN/ iscrizione SCU dell'Ente proponente^(*)

NZ03555

3) Albo e classe SCN o Albo e sezione SCU dell'ente proponente^(*)

REGIONE EMILIA ROMAGNA

1^a

CARATTERISTICHE PROGETTO

4) Titolo del progetto^(*)

STAI FRESCO

5) Settore ed area di intervento del progetto con relativa codifica (vedi allegato 1)^(*)

Settore: Assistenza – 2. Adulti e terza età in condizioni di disagio

6) Durata del progetto^(*)

8 mesi

9 mesi

10 mesi

11 mesi

12 mesi

7) *Descrizione del contesto territoriale entro il quale si realizza il progetto e dell'area di intervento*^(*)

7.1) *Presentazione dell'ente proponente e degli eventuali enti attuatori*^(*)

Agire Sociale è l'ente gestore del Centro Servizi per il Volontariato (CSV) di Ferrara. Opera allo scopo di sostenere e qualificare l'attività delle associazioni di volontariato e promuovere la cultura della solidarietà. In questo contesto, attraverso lo sportello "Volontariato Volentieri", ha espresso un'attenzione particolare alle persone fragili, che cercano nel volontariato occasioni di socializzazione e orientamento. Nel Servizio civile ha promosso la costituzione di un gruppo di lavoro con la Caritas diocesana, l'Opera don Calabria e all'Agenzia Informagiovani del Comune di Ferrara, organizzazioni da tempo attive sul territorio nella creazione di percorsi di inclusione e integrazione sociale per giovani con minori opportunità.

Primo risultato del gruppo di lavoro è il progetto 'Stai fresco' nel quale Amici della Caritas onlus assume il ruolo di ente attuatore e cura l'affiancamento in servizio dei giovani coinvolti, l'Agenzia Informagiovani cura il percorso di tutoraggio per l'orientamento al lavoro, l'Opera don Calabria cura il percorso di messa in trasparenza e validazione delle competenze.

7.2) *Breve descrizione del contesto territoriale e dell'area di intervento. Analisi delle criticità/bisogni sociali sui quali si intende intervenire e che giustificano la realizzazione del progetto*^(*)

La Caritas di Ferrara da oltre 15 anni è attiva nel recupero a fini solidaristici degli alimenti invenduti, attività per la cui gestione ha promosso nel 2011 la costituzione della onlus Amici della Caritas presso la cui sede (Casa Betania) è stato creato un magazzino attrezzato per lo stoccaggio, la cernita e la distribuzione.

Il recupero degli alimenti avviene a più livelli (produzione, distribuzione all'ingrosso, grande e piccola distribuzione al dettaglio) e riguarda eccedenze, prodotti difettati, prodotti fuori brand, alimenti prossimi alla scadenza.

Il numero di aziende coinvolte nell'attività di recupero e la quantità di alimenti recuperati sono progressivamente cresciuti nell'arco degli anni.

FORNITORI	ANNO 2008	ANNO 2018
aziende agricole	1	2
industrie	1	2
grossisti	1	3
iper/ supermercati	1	4
piccoli alimentari	2	9
bar - pasticcerie	4	8
TOT	10	28

Quantità di alimenti recuperati in un anno	55 tonnellate	156 tonnellate
--	------------------	-------------------

L'attività di recupero prevede la raccolta quotidiana degli alimenti presso i fornitori, il trasporto al magazzino di Casa Betania, lo smistamento e lo stoccaggio. Questa attività coinvolge a fini di reinserimento sociale persone svantaggiate, in convenzione con i Servizi sociali o col Tribunale (persone in uscita da comunità terapeutiche,

persone che beneficiano di sussidi collegati a progetti di attivazione e inclusione sociale, detenuti beneficiari di misure alternative alla carcerazione). Nell'ultimo anno sono state coinvolte 4 persone. L'attività di recupero, per l'impegno che attualmente comporta, non offre ulteriori possibilità di coinvolgimento, per cui altre 4 richieste sono state respinte.

Gli alimenti recuperati sono destinati in prevalenza (55%) alla mensa Caritas di Ferrara. La mensa eroga, ogni giorno, gratuitamente, 300 pasti. Una quota minore degli alimenti recuperati (25%) è distribuita direttamente alle persone bisognose che frequentano Casa Betania, sede del Centro di ascolto della Caritas. Complessivamente nell'anno in corso hanno beneficiato della distribuzione diretta 175 persone. Per le modalità con cui avviene la distribuzione diretta (un giorno a settimana) sono per lo più distribuiti solo gli alimenti a medio-lunga conservazione. Un'ulteriore quota è infine rappresentata dallo scarto, la cui entità è anch'essa cresciuta negli anni, fino a raggiungere il 20% del totale, percentuale che sale al 30% se riferita ai soli prodotti freschi.

Influiscono sullo scarto:

- l'aumento complessivo della quantità di alimenti recuperati
- l'obbligo di utilizzare entro 24-48 ore gli alimenti in scadenza
- la variabilità quotidiana della quantità e della qualità di alimenti raccolti, con le conseguenti difficoltà di gestire il magazzino e predisporre una distribuzione programmata
- la distribuzione diretta limitata ad un solo giorno a settimana
- la procedura di recupero che prevede carico/scarico, stoccaggio e redistribuzione degli alimenti senza alcuna lavorazione o trasformazione che ne prolunghi i tempi di conservazione.

Lo scarto è smaltito come rifiuto organico. Nel 2018 è stata avviata una collaborazione con la fattoria didattica Zia Isa di Viconovo - Ferrara che due volte a settimana ritira lo scarto secco (pane), pari a circa il 20% dello scarto totale, per l'alimentazione animale.

Lo scarto umido, anch'esso potenzialmente recuperabile per l'alimentazione animale o il compostaggio, presenta tuttavia difficoltà di gestione che ne impongono lo smaltimento quotidiano.

7.3) *Destinatari e beneficiari del progetto*^(*)

Destinatari del progetto sono:

- persone indigenti (singoli e famiglie), destinatarie finali dell'attività di recupero degli alimenti invenduti: persone che frequentano la mensa Caritas e/o beneficiano della distribuzione di aiuti alimentari presso il magazzino di Casa Betania.
 - numero destinatari stimati: 200
- persone a rischio di emarginazione o devianza sociale che svolgono presso Casa Betania attività di volontariato in convenzione con i Servizi sociali o il Tribunale
 - numero destinatari stimati: 8

Il progetto si collega alle iniziative di sensibilizzazione promosse da Amici della Caritas e dagli altri organismi che aderiscono ai programmi di contrasto allo spreco alimentare, al fine di sensibilizzare la comunità sui temi del consumo critico e dell'ecologia alimentare.

7.4) *Indicazione della domanda di servizi analoghi e della relativa offerta presente nel contesto di riferimento.*

L'attività di recupero degli alimenti invenduti è definita nell'ambito di programmi per la riduzione degli sprechi alimentari che coinvolgono nel territorio ferrarese enti pubblici e privati: Last Minute Market promosso dall'Università di Bologna, EcoWaste4Food promosso dal Comune di Ferrara, 'A buon fine' promosso dal COOP Alleanza 3.0. In provincia di Ferrara la rete anti-spreco coinvolge complessivamente 85 organizzazioni caritative (destinatari intermedi) per un numero complessivo di 14.500 persone bisognose assistite in un anno (destinatari finali).

8) *Obiettivi del progetto*^(*)

A Riduzione dello scarto dell'attività di recupero degli alimenti invenduti conferiti presso il magazzino di Casa Betania.

(da 20% a 10% sulla quantità totale di alimenti recuperati in un anno)

(da 30% a 10% sulla quantità di alimenti freschi recuperati in un anno)

B Recupero dello scarto per uso animale e/o la produzione di compost.

(riduzione della percentuale di scarto conferita come rifiuto organico: da 80% a 60%)

(aumento della percentuale di scarto recuperato per uso animale: da 20% a 40%)

C Valorizzazione dell'attività di recupero ai fini del reinserimento sociale di soggetti a rischio di emarginazione o devianza sociale

(numero di convenzioni attivate nell'anno con i Servizi sociale o il Tribunale: aumento da 4 a 8).

Agli obiettivi specifici del progetto si associano gli obiettivi educativi del Servizio civile per i giovani.

- Educazione ai valori della solidarietà e della cittadinanza attiva.
- Riflessione sulle proprie scelte di vita.
- Creazione delle condizioni per l'incontro con nuove persone per sperimentare nuovi percorsi di partecipazione sociale.
- Conoscenza del contesto sociale e territoriale a supporto della capacità di orientamento e progettazione di sé.

Ai giovani che si avvicinano al Servizio si chiede di pensare a questo anno non come una "parentesi" nella loro vita, ma come un anno intenso, ricco di stimoli e di sfide, un anno di formazione intesa come competenza del servizio che si svolge, ma anche come momento di auto-riflessione, di ripensamento e di scoperta, per mettersi alla prova, conoscere sé stessi, fare nuove amicizie, accrescere le proprie conoscenze e competenze, orientarsi a scelte future.

9) *Descrizione delle attività con la relativa tempistica, ruolo degli operatori volontari e altre risorse umane impiegate nel progetto* (*)

9.1) *Complesso delle attività previste per il raggiungimento degli obiettivi*^(*)

A Per la riduzione dello scarto:

- distribuzione quotidiana degli alimenti freschi, direttamente presso il magazzino di Casa Betania o tramite consegna a domicilio, alle persone bisognose individuate dal Centro di ascolto della Caritas
- lavorazione e trasformazione dei cibi recuperati per prolungarne i tempi di conservazione (produzione di conserve, preparazioni precotte) ai fini del successivo utilizzo presso la mensa Caritas

B Per il recupero dello scarto:

- individuazione di altri soggetti idonei al recupero dello scarto per uso animale o agricolo (aziende agricole, fattorie)
- conferimento quotidiano dello scarto umido direttamente presso le sedi di recupero

C Per il reinserimento sociale di soggetti svantaggiati

- affiancamento degli operatori coinvolti nell'attività A e B da parte di persone seguite dai Servizi sociali o in affidamento dal Tribunale secondo le procedure previste dalle relative convenzioni (assegnazione di un tutor, definizione e verifica periodica del piano di impiego).

9.2) Tempi di realizzazione delle attività del progetto descritte al punto 9.1^(*)

Le attività di progetto integrano la quotidiana attività di recupero e redistribuzione degli alimenti invenduti durante l'intero arco dell'anno.

Nei 12 mesi di attuazione del progetto esse saranno messe progressivamente a regime:

- entro i primi 6 mesi dall'avvio del progetto, le attività per la riduzione dello scarto;
- entro i successivi 6 mesi, le attività per il recupero dello scarto.

L'inserimento di soggetti svantaggiati avviene durante tutto l'anno su richiesta dei Servizi sociali o assegnazione del Tribunale secondo modalità e tempi definiti caso per caso.

Attività	MESI											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Distribuzione quotidiana degli alimenti freschi alle persone bisognose

Individuazione dei beneficiari	x	x	x									
Definizione delle modalità di distribuzione		x	x	x								
Distribuzione diretta alle persone bisognose			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x

Lavorazione e trasformazione degli alimenti recuperati

Produzione di conserve e preparazioni precotte						x	x	x	x	x	x	x
--	--	--	--	--	--	---	---	---	---	---	---	---

Recupero degli scarti per usi agricoli e di allevamento

Ricerca soggetti idonei al recupero						x	x	x	x			
Definizione delle modalità di							x	x	x	x		

conferimento													
Conferimento scarti presso le sedi di recupero								x	x	x	x	x	

Coinvolgimento soggetti svantaggiati

Integrazione nel gruppo di lavoro di persone seguite dai Servizi sociali o assegnate dal Tribunale	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

9.3) Ruolo ed attività previste per gli operatori volontari nell'ambito del progetto^()*

In rapporto alle attività di distribuzione e trasformazione degli alimenti di recupero il ruolo dei volontari è riferito a:

- raccolta degli alimenti invenduti presso i fornitori (attività di movimento sul territorio provinciale)
- scarico e smistamento degli alimenti raccolti presso il magazzino di Casa Betania (rimozione degli imballi secondari, verifica dello stato di conservazione e delle scadenze, suddivisione degli alimenti per tipologia)
- gestione del magazzino (stoccaggio nelle scaffalature o nelle dotazioni frigorifere per categoria merceologica e data di scadenza, rotazione degli alimenti in base alla data di scadenza, monitoraggio dello stato di conservazione)
- preparazione di pacchi viveri per la distribuzione alle persone bisognose (razionamento e confezionamento degli alimenti)
- preparazione delle materie prime (cernita, lavaggio, pulitura e taglio) per i processi di lavorazione e cottura
- gestione dello scarto (raccolta differenziata)
- conferimento dello scarto organico presso i soggetti idonei al recupero (attività di movimento sul territorio provinciale).

Queste attività nel loro complesso si inseriscono in un'azione di sostegno rivolta a persone in condizione di disagio sociale ed economico, rispetto alle quali gli operatori volontari sono coinvolti nelle attività di:

- distribuzione degli aiuti alimentari alle persone bisognose, presso Casa Betania e a domicilio (attività di movimento in ambito urbano);
- affiancamento delle persone impegnate nei lavori socialmente utili.

In questo contesto gli operatori volontari svolgono un ruolo importante di accoglienza, ascolto, costruzione di relazioni, per cogliere bisogni inespresi, monitorare l'evoluzione delle situazioni individuali, supportare il lavoro degli operatori professionali sul piano assistenziale ed educativo.

L'affiancamento da parte di operatori esperti sostiene sul campo e in tempo reale, l'esperienza di servizio. Si prevede l'affiancamento da parte di 2 oip, uno con competenze specifiche nella gestione dei servizi di assistenza (organizzazione), l'altro con competenze specifiche nella gestione del gruppo di lavoro (relazioni).

Si offre poi ai giovani l'opportunità di rileggere e rielaborare la propria esperienza di servizio in molti momenti e a diversi livelli:

- programmazione condivisa delle attività, per la verifica delle competenze e delle conoscenze acquisite;
- incontri di formazione, per l'attribuzione di valori sociali, culturali ed etici;
- incontri col tutor per la condivisione e l'approfondimento dei vissuti personali (vedi sistema di tutoraggio) .

9.4) *Risorse umane complessive necessarie per l'espletamento delle attività previste, con la specifica delle professionalità impegnate e la loro attinenza con le predette attività^(*)*

Direttore della Caritas diocesana e presidente di Amici della Caritas: operatore sociale con venti anni di esperienza nella programmazione di servizi socio-assistenziali; coordina il gruppo di lavoro e cura i rapporti con i soggetti esterni (sviluppo dell'attività di recupero degli alimenti invenduti; definizione dei percorsi di inclusione sociale di persone svantaggiate).

3 operatori socio-assistenziali dipendenti di Amici della Caritas: responsabili dell'attività di raccolta e distribuzione degli alimenti invenduti (ritiro presso i fornitori, gestione del magazzino, distribuzione alle persone bisognose)

1 assistente sociale, 1 psicologa, dipendenti di Amici della Caritas, responsabili dell'attuazione dei percorsi di inserimento sociale di persone svantaggiate (definizione piano di impiego, supervisione).

Collaborano al progetto i soci volontari di Amici della Caritas

- n. 10 volontari del Centro di ascolto, per l'individuazione dei destinatari

- n. 15 volontari per la trasformazione e la consegna a domicilio degli alimenti

1 Coordinatore	3 Operatori socio- assistenziali	1 Psicologa	1 Assistente sociale	25 volontari
-------------------	--	-------------	-------------------------	--------------

Distribuzione quotidiana degli alimenti freschi alle persone bisognose

Individuazione dei beneficiari					x
Definizione delle modalità di distribuzione	x				
Distribuzione diretta alle persone bisognose		x			x

Lavorazione e trasformazione degli alimenti recuperati

Produzione di conserve e preparazioni precotte		x			x
--	--	---	--	--	---

Recupero degli scarti per usi agricoli e di allevamento

Ricerca soggetti idonei al recupero	x				
Definizione delle modalità di conferimento	x				
Conferimento scarti presso le sedi di		x			

recupero					
Coinvolgimento soggetti svantaggiati					
Integrazione nel gruppo di lavoro di persone seguite dai Servizi sociali o assegnate dal Tribunale	x		x	x	

10) Numero degli operatori volontari da impiegare nel progetto^(*)

11) Numero posti con vitto e alloggio

12) Numero posti senza vitto e alloggio

13) Numero posti con solo vitto

14) Numero ore di servizio settimanali degli operatori volontari, oppure, in alternativa, monte ore annuo^(*)

15) Giorni di servizio settimanali degli operatori volontari (minimo 5, massimo 6)^(*)

16) Eventuali particolari obblighi degli operatori volontari durante il periodo di servizio:

Mantenere il segreto professionale in relazione alle informazioni acquisite nel corso del servizio, per la salvaguardia della sicurezza e dei dati personali dei destinatari.

Disponibilità agli spostamenti sul territorio cittadino e provinciale per le attività di servizio

Disponibilità agli spostamenti sul territorio regionale per la partecipazione a eventi convegni seminari inerenti i temi della formazione specifica.

CARATTERISTICHE ORGANIZZATIVE

17) Sede/i di attuazione del progetto, Operatori Locali di Progetto e Responsabili Locali di Ente Accreditato^(*):

N.	<u>Sede di attuazione del progetto</u>	Comune	Indirizzo	Cod. ident. sede	N. vol. per sede	Nominativi degli Operatori Locali di Progetto			Nominativi dei Responsabili Locali di Ente Accreditato		
						Cognome e nome	Data di nascita	C.F.	Cognome nome	Data di nascita	C.F.
1	Casa Betania	Ferrara	Via Borgovado 7	154806	4	Stampi Maria Teresa	23/3/1990	STMMTR90C63D5 480	Luciani Michele	20/9/1973	LCNMHL73P20E456V
						Stefania Malisardi	6/10/1989	MLSSFN89R46G91 6B			
2											

18) *Eventuali attività di promozione e sensibilizzazione del servizio civile universale con indicazione delle ore dedicate:*

Agire Sociale partecipa alla campagna di promozione del Servizio civile promossa dal COPRESC di Ferrara (Coordinamento provinciale degli enti di servizio civile) attraverso l'allestimento di info-point e la realizzazione di interventi nell'ambito di manifestazioni pubbliche, percorsi formativi, seminari; interventi nelle scuole e nelle sedi universitarie; spazi dedicati sulla stampa e le radio locali.

In questo contesto Amici della valorizza la testimonianza diretta degli operatori volontari e degli olp impegnati nel progetto.

Con riferimento alle attività realizzate nell'ultimo anno si individuano i seguenti ambiti di promozione:

- eventi e manifestazioni pubbliche (Giornata mondiale della gioventù, Giornata mondiale dei poveri, Giornata mondiale del rifugiato).
- scuole (Liceo Dosso Dossi, ITI Bachelet, Liceo Roiti, Liceo Ariosto, IC Carducci)
- canali di comunicazione online (sito internet Caritasfe.it, social network , mailing list).
- stampa e media locali (Radio Dolce Vita, La Nuova Ferrara, La Voce di Ferrara - Comacchio, Telesetense)

Ore dedicate alla promozione del Servizio civile: 21.

19) *Criteri e modalità di selezione degli operatori volontari non verificati in sede di accreditamento(*)*

ORIENTAMENTO (partecipazione facoltativa, ma fortemente consigliata).

I candidati potranno prendere visione del progetto sul sito internet dell'Ente per una prima informazione.

A tutti i candidati che manifestano l'interesse per il progetto è consigliata una visita presso le sede di attuazione ed un colloquio con gli operatori locali di progetto.

Questa attività ha lo scopo di orientare i giovani ad una scelta del progetto più meditata, in linea con il proprio vissuto ed le proprie attitudini personali.

SELEZIONE (partecipazione obbligatoria, l'assenza comporterà l'esclusione):

Le selezioni avverranno sulla base della valutazione del curriculum vitae e di un colloquio motivazionale.

A) VALUTAZIONE CURRICULUM VITAE

max punti 5

Essendo il progetto rivolto a giovani con bassa scolarità, che sono fuori da qualunque percorso scolastico-formativo e disoccupati (vedi voce 23), saranno valutati, gli ambiti del lavoro con le seguenti priorità:

Fattori di valutazione

Essere inoccupati (<i>cioè non avere mai lavorato</i>)	5
Essere disoccupati da almeno 6 mesi	

<i>(cioè non avere avuto precedenti esperienze lavorative nei 6 mesi precedenti la scadenza del bando)</i>	3
Essere disoccupati da meno di 6 mesi <i>(cioè avere avuto precedenti esperienze lavorative nei 6 mesi precedenti la scadenza del bando)</i>	0

B) COLLOQUIO motivazionale

max punti 30

PRESENTAZIONE Motivazione/demotivazione alla formazione e al servizio Passioni, abilità, interessi	10
MOTIVAZIONE Consapevolezza del progetto a cui si partecipa. Disponibilità all'impegno e compatibilità con le condizioni previste dal progetto.	10
PROGETTUALITA' Valore dato all'esperienza Aspettative future per un possibile progetto di vita	10

A conclusione dei colloqui di selezione viene attribuito un punteggio per ogni candidato selezionato che verrà sommato alla valutazione del curriculum.

Il punteggio totale massimo conseguibile: 35 punti.

Sono dichiarati:

- idonei, i candidati che nel colloquio hanno conseguito un punteggio pari o superiore a 9
- non idonei, i candidati che nel colloquio hanno conseguito un punteggio pari o inferiore a 8

20) *Ricorso a sistemi di selezione verificati in sede di accreditamento o acquisiti da altri enti^(*)*

21) *Piano di monitoraggio interno per la valutazione dell'andamento delle attività del progetto^(*)*

22) *Ricorso a sistemi di monitoraggio verificati in sede di accreditamento o acquisiti da altri enti^(*)*

SI

23) *Eventuali requisiti richiesti ai candidati per la partecipazione al progetto oltre quelli richiesti dal decreto legislativo, n. 40 del 6 marzo 2017:*

I progetto è riservato a giovani:

- con bassa scolarizzazione (in possesso di un titolo di studio non superiore al diploma di scuola secondaria inferiore)
- disoccupati (certificazione del Centro per l'impiego)
- non iscritti ad alcun percorso scolastico/formativo

I requisiti di partecipazione devono essere tutti posseduti alla data di scadenza del termine di presentazione delle domande.

Per l'accertamento dello stato di disoccupazione si richiede la certificazione del Centro per l'impiego.

24) *Eventuali risorse finanziarie aggiuntive destinate in modo specifico alla realizzazione del progetto:*

Per le attività di movimento (consegna a domicilio degli aiuti alimentari, conferimento scarti):

- carburante automezzi € 1000

Per l'attività di lavorazione e trasformazione degli alimenti:

- acquisto macchina confezionatrice sottovuoto e materiali di consumo € 1000
- acquisto sterilizzatore per barattoli da conserva e accessori € 500

Per la consegna a domicilio degli alimenti

- acquisto box termici refrigeranti € 500

TOTALE RISORSE FINANZIARE DEDICATE AL PROGETTO: € 3000

25) *Eventuali reti a sostegno del progetto (partners):*

26) *Risorse tecniche e strumentali necessarie per l'attuazione del progetto^(*)*

Per l'attività di recupero degli alimenti l'associazione dispone di due furgoni e un magazzino dedicato allo stoccaggio e alla lavorazione dei cibi. Il magazzino è dotato di cella frigo, aree di stoccaggio differenziate per prodotti a media e lunga conservazione, area di manipolazione e pre-lavorazione degli alimenti e laboratorio alimentare (cucina).

Per le attività di lavorazione e trasformazione degli alimenti si prevede l'acquisto di attrezzatura specifica per la conservazione sotto vuoto (macchina confezionatrice) e la produzione di conserve (sterilizzatore).

Per il trasporto a domicilio di alimenti freschi si prevede l'acquisto di box termici refrigeranti.

CARATTERISTICHE DELLE COMPETENZE ACQUISIBILI

27) *Eventuali crediti formativi riconosciuti:*

--

28) *Eventuali tirocini riconosciuti :*

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

Attestato specifico rilasciato dal Centro Studi Opera Don Calabria – Città del Ragazzo

relativo a:

- attività del volontario;
- conoscenze e capacità specifiche maturate;
- competenze trasversali (sociali e civiche), relativo alla conoscenze, abilità e attitudini essenziali legate, secondo l'accezione della raccomandazione UE del 18/12/2006, all'ambito 6 delle competenze chiave per l'apprendimento permanente (2006/962/ce).

Il progetto “Stai Fresco” concorre all'acquisizione delle seguenti conoscenze e capacità specifiche:

Attività di raccolta e distribuzione di aiuti alimentari

- Immagazzinamento di prodotti alimentari
- Distribuzione e consegna di prodotti alimentari
- Riordino dei prodotti alimentari nel rispetto dei principi di conservazione e delle norme igieniche
- Preparazione della merce (picking e confezionamento) nel rispetto delle proprietà dei prodotti alimentari
- Cura della sistemazione sugli scaffali in base alle scadenze e alle proprietà dei prodotti alimentari
- Preparazione del prodotto alimentare per la distribuzione
- Cura della pulizia e del riordino degli ambienti nel rispetto delle norme igieniche e di corretta conservazione del prodotto alimentare

Relazione con i destinatari

- Raccolta dei dati demografici, sociali ed economici per definire le fasce deboli o a rischio presenti sul territorio.
- Esecuzione dell'analisi delle esigenze e dei bisogni specifici dei singoli o gruppi deboli e a rischio.
- Realizzazione di attività di accoglienza e assistenza degli utenti nella ricerca e gestione di informazioni

Attività di promozione

- Progettazione degli interventi coordinata con servizi socio-assistenziali, educativi, sanitari e culturali.
- Diffusione e pubblicizzazione delle iniziative proposte sul territorio.
- Erogazione di interventi ricreativi e culturali di socializzazione.

Ad integrazione del sistema di messa in trasparenza e validazione delle competenze il progetto prevede un percorso di orientamento al lavoro curato dall'Agenzia Informa giovani del Comune di Ferrara (misura sperimentale SCU)

Si allegano:

- curriculum ente Centro Studi Opera Don Calabria
- lettera di partenariato Centro Studi Opera Don Calabria
- sistema di validazione delle competenze
- lettera di partenariato Comune di Ferrara
- curriculum ente Agenzia Informagiovani
- scheda tutoraggio.

FORMAZIONE GENERALE DEGLI OPERATORI VOLONTARI

30) *Sede di realizzazione*^(*)

Agire Sociale - Centro Servizi per il Volontariato - Via Ravenna 52 – Ferrara

31) *Modalità di attuazione*^(*)

In proprio presso l'ente con formatori dell'ente.

32) *Ricorso a sistemi di formazione verificati in sede di accreditamento o acquisiti da altri enti*^(*)

SI

33) *Tecniche e metodologie di realizzazione previste*^(*)

34) *Contenuti della formazione*^(*)

35) *Durata*^(*)

Durata: 45 ore entro il 180° giorno dall'avvio del progetto.

FORMAZIONE SPECIFICA (RELATIVA AL SINGOLO PROGETTO) DEGLI OPERATORI VOLONTARI

36) *Sede di realizzazione*^(*)

Amici della Caritas, Casa Betania - via Borgovado 7, Ferrara

37) *Modalità di attuazione*^(*)

In proprio, presso l'ente con formatori dell'ente.

38) *Nominativo, dati anagrafici e competenze /esperienze specifiche del/i formatore/i in relazione ai singoli moduli*^(*)

<i>dati anagrafici del formatore specifico</i>	<i>Competenze/esperienze specifiche</i>	<i>modulo formazione</i>
--	---	--------------------------

Paolo Falaguasta nato a Este (PD) il 15/10/1974 FLGPLA74R15D442S	Direttore della Caritas Diocesana di Ferrara- Comacchio Presidente di Amici della Caritas di Ferrara- Comacchio Coordinatore generale del centro Casa Betania	MODULO 1: Amici della Caritas di Ferrara- Comacchio MODULO 2: Disagio sociale e disagio economico MODULO 3: Politiche e interventi di contrasto alla povertà MODULO 4: Lo spreco alimentare
Angelica Ortolan nata a Rovigo il 28/07/19983 RTLNL83L68H620W	Assistente sociale Operatrice del Centro di ascolto	MODULO 2: Disagio sociale e disagio economico MODULO 3: Politiche e interventi di contrasto alla povertà MODULO 10: Strumenti e percorsi di riabilitazione sociale
Maria Teresa Stampi nata a Ferrara il 23/03/1990 STMMTR90C63D548O	Psicologa Tutor per gli inserimenti in convenzione con i Servizi sociali	MODULO 8: La relazione di aiuto MODULO 9: La comunicazione nella relazione di aiuto MODULO 10: Strumenti e percorsi di riabilitazione sociale MODULO 11: Il gruppo di lavoro
Stefania Malisardi nata a Portomaggiore il 06/10/1989 MLSSFN89R46G916B	Operatrice socioassistenziale Coordinatrice dell'attività di recupero degli alimenti invenduti	MODULO 4: Lo spreco alimentare MODULO 5: La gestione del magazzino MODULO 6: Norme igienico sanitarie in ambito alimentare MODULO 7: Norme igienico sanitarie nel contesto di servizio
Sabrina Bianchini nata a Ferrara il 17/2/1966	Formatrice certificata per corsi di alimentarista	MODULO 6: Norme igienico sanitarie in ambito alimentare

39) *Nominativo, dati anagrafici e competenze specifiche del formatore in riferimento*

al modulo concernente “formazione e informazione sui rischi connessi all’impiego degli operatori volontari in progetti di servizio civile universale”^()*

Regione Emilia Romagna.

40) *Tecniche e metodologie di realizzazione previste^(*)*

Metodologie:

- lezione frontale per la trasmissione di contenuti teorici.
- discussione di gruppo per l’analisi di caso e la condivisione delle esperienze.
- colloqui individuali per l’elaborazione dei vissuti emotivi.
- osservazione individuale e di gruppo, diretta e partecipata, per la trasmissione di competenze operative.
- formazione a distanza: il modulo di formazione e informazione sui rischi connessi all’impiego dei volontari nei progetti di servizio civile sarà realizzato con la metodologia della formazione a distanza, utilizzando l’ambiente on line del sistema SELF della Regione Emilia-Romagna.

Il modulo di “formazione e informazione sui rischi connessi all’impiego degli operatori volontari in progetti di servizio civile universale” sarà realizzato con la metodologia della Formazione a Distanza, utilizzando l’ambiente on line del sistema SELF della Regione Emilia-Romagna

41) *Contenuti della formazione^(*)*

PER LA COMPrensIONE DEL CONTESTO SOCIALE E SETTORIALE

1: Amici della Caritas di Ferrara-Comacchio (5 ore)

- identità e missione;
- il centro Casa Betania;
- rapporti col territorio;
- ruoli e competenze degli operatori;
- il ruolo del volontariato.

2: Disagio sociale e disagio economico (5 ore)

- definizioni e misure;
- processi e contesti di emergenza dei bisogni;
- tipologie di utenza e modelli di intervento.

3: Politiche e interventi di contrasto alla povertà (5 ore)

- il ruolo delle istituzioni e del privato sociale;
- legislazione nazionale e regionale di riferimento.

4: Lo spreco alimentare (5 ore)

- Numeri e statistiche di un problema mondiale;
- Sistemi di produzione, modelli di consumo e sostenibilità alimentare;
- Normativa di settore;
- Progetti attivi nel territorio e stakeholder.

PER L’ACQUISIZIONE DI COMPETENZE SPECIFICHE NELLE ATTIVITA’ DI

RACCOLTA E DISTRBUZIONE DEGLI ALIMENTI

5: La gestione del magazzino (10 ore)

- i flussi in entrata e in uscita;
- soluzioni organizzative per la gestione dei trasporti;
- documenti che accompagnano l'entrata e l'uscita della merce;
- soluzioni organizzative per la conservazione e lo stoccaggio;
- gestione di inventari, statistiche e contabilità di magazzino;
- soluzioni organizzative per la consegna e la distribuzione.

6: Norme igienico sanitarie in ambito alimentare (5 ore)

- le diverse tipologie di alimenti;
- modalità di conservazione;
- contaminazione degli alimenti: come avviene e come prevenirla;
- fattori di rischio delle malattie trasmesse dagli alimenti;
- precauzioni nella manipolazione degli alimenti.

7: Norme igienico sanitarie nel contesto di servizio (5 ore)

- analisi dei rischi e controllo dei punti critici (HACCP);
- procedure di monitoraggio;
- gestione delle anomalie: procedure correttive.

PER L'ACQUISIZIONE DI COMPETENZE NELLA RELAZIONE DI AIUTO CON I DESTINATARI

8: La relazione di aiuto (5 ore)

- definizione;
- gli obiettivi;
- le abilità di base (ascolto attivo, risposta esplorativa);
- le reazioni emotive;
- capacità empatiche e mantenimento della giusta distanza.

9: La comunicazione nella relazione di aiuto (5 ore)

- elementi del processo comunicativo;
- i fattori di disturbo;
- gli stili comunicativi.

10: Strumenti e percorsi di riabilitazione sociale (5 ore)

- la presa in carico sociale: convenzioni in atto con i Servizi sociali e il Tribunale di Ferrara;
- la progettazione individuale
- gli obiettivi educativi;
- le modalità di attuazione.

PER L'ACQUISIZIONE DI COMPETENZE TRASVERSALI

11: Il gruppo di lavoro (10 ore)

- cos'è un gruppo;
- le fasi di costituzione del gruppo di lavoro;
- i confini del gruppo (bisogni individuali e obiettivi comuni);

- i ruoli e le competenze nel gruppo;
- la comunicazione efficace e gli stili comunicativi;
- il clima del gruppo (modelli di risoluzione dei conflitti, problem solving).

12: Formazione e informazione sui rischi connessi all'impiego degli operatori volontari in progetti di servizio civile universale (8 ore)

- la sicurezza e la salute come valore nella normativa attuale;
- Introduzione alla valutazione dei rischi;
- organi di vigilanza, controllo, assistenza;
- rischi per la sicurezza e la salute;
- la valutazione dei rischi;
- cenni di comunicazione interpersonale in relazione al ruolo partecipativo;
- test finale di valutazione del Percorso formativo.

42) *Durata*^(*)

73 ore, 70% delle ore entro e non oltre 90 giorni dall'avvio del progetto, 30% delle ore entro e non oltre il terz'ultimo mese del progetto.

Il Modulo di formazione e informazione sui rischi connessi all'impiego dei volontari nei progetti di servizio civile universale (8 ore), realizzato con la metodologia della formazione a distanza (ambiente online del sistema SELF della Regione Emilia-Romagna), sarà erogato entro i primi 90 giorni dall'avvio del progetto.

ALTRI ELEMENTI DELLA FORMAZIONE

43) *Modalità di monitoraggio del piano di formazione (generale e specifica) predisposto*^(*)

4/1/2019

Il Responsabile del Servizio civile nazionale
Michele Luciani
(firmato digitalmente)