

FOOD LAB SENIOR

INNOVAZIONE E BENESSERE ALIMENTARE PER LA TERZA ETÀ

**METTI IN GIOCO IL TUO TEMPO! TRASFORMA LE TUE ENERGIE
IN VALORE PER LA COMUNITÀ.**

**IL SERVIZIO CIVILE UNIVERSALE È MOLTO PIÙ DI
UN'ESPERIENZA: È UN ANNO CHE PUÒ FARE LA DIFFERENZA.**

**UN'OPPORTUNITÀ CONCRETA PER CONTRIBUIRE AL
BENESSERE DEL TERRITORIO, SOSTENERE CHI HA PIÙ
BISOGNO E PARTECIPARE ATTIVAMENTE ALLA COSTRUZIONE
DI UNA SOCIETÀ PIÙ INCLUSIVA E SOLIDALE.**

**SE HAI TRA I 18 E I 28 ANNI
CON IL SERVIZIO CIVILE
UNIVERSALE POTRAI
METTERTI ALLA PROVA IN
AMBITI DI INTERVENTO
DIVERSIFICATI, ACQUISIRE
COMPETENZE UTILI PER IL
TUO FUTURO
PROFESSIONALE E VIVERE
UN'ESPERIENZA
FORMATIVA
RICONOSCIUTA.**



**UN ANNO PER GLI ALTRI.
UN'OPPORTUNITÀ PER TE.**



**INQUADRA IL QR CODE
PER CONOSCERE IL
NOSTRO PROGETTO**



G.O. BUFALINI

SCUOLA DI ARTI E MESTIERI

TITOLO DEL PROGETTO:

"Food Lab Senior – innovazione e benessere alimentare per la terza età"

SETTORE ED AREA DI INTERVENTO:

A - Assistenza

02 - Adulti e terza età in condizioni di disagio

04 - Pazienti affetti da patologie temporaneamente e/o permanentemente invalidanti e/o in fase terminale

DURATA DEL PROGETTO:

12 mesi

OBIETTIVO DEL PROGETTO:

L'obiettivo principale del progetto è migliorare la qualità della vita delle persone anziane ospiti o frequentatori delle strutture socio-assistenziali sede del progetto, promuovendo un approccio educativo ed esperienziale alla nutrizione consapevole, alla prevenzione della fragilità e alla valorizzazione del cibo come strumento di relazione sociale e di sostenibilità.

Obiettivi specifici:

- Promuovere comportamenti alimentari sani e consapevoli negli anziani, anche attraverso il recupero di tradizioni locali e dell'identità culturale degli utenti.
- Stimolare la socializzazione e la partecipazione attiva durante i momenti legati al cibo (preparazione, consumo, racconti legati al cibo).
- Prevenire situazioni di fragilità fisica e cognitiva tramite attività educative e laboratoriali legate all'alimentazione.
- Sensibilizzare alla sostenibilità ambientale attraverso scelte alimentari consapevoli (lotta allo spreco, preferenza per prodotti locali e di stagione).

LINK PER CANDIDARTI:

<https://domandaonline.serviziocivile.it/>



G.O. BUFALINI

SCUOLA DI ARTI E MESTIERI



Area di bisogno	Situazione iniziale (ex ante)	Situazione attesa a fine progetto (obiettivo)	Indicatore di monitoraggio
1. Formazione per operatori, volontari e <u>caregiver</u>	4 strutture su 5 non offrono corsi di aggiornamento specifici su alimentazione e fragilità.	Attivare almeno un percorso formativo, replicabile, in tutte le strutture coinvolte.	Numero di moduli formativi attivati e numero di partecipanti formati.
2. Malnutrizione e fragilità tra gli anziani	Fino al 60% degli anziani ospiti delle strutture è a rischio di malnutrizione o ne presenta segni.	Ridurre il rischio o garantire il riconoscimento precoce della malnutrizione in almeno il 30% degli utenti coinvolti.	Numero di utenti con piano alimentare personalizzato e attività nutrizionali realizzate.
3. Percorsi educativi per gli anziani	Le attività sul tema dell'alimentazione sono saltuarie e non strutturate in 3 strutture su 5.	Avviare percorsi educativi strutturati in almeno 4 strutture su 5.	Numero e tipologia di attività continuative realizzate (es. laboratori, incontri).
4. Valore relazionale e culturale del cibo	Assenza di iniziative che valorizzino la memoria alimentare, la convivialità o l'approccio esperienziale al cibo.	Attivare iniziative in almeno 3 strutture che propongano il cibo come esperienza culturale e relazionale.	Numero di eventi o percorsi che integrano memoria alimentare, <u>storytelling</u> e convivialità.
5. Attenzione alla sostenibilità delle scelte alimentari	Nessuna collaborazione attiva tra le strutture per anziani e il Commercio Equo e Solidale.	Avviare collaborazioni con soggetti della filiera equo-solidale in almeno 3 strutture.	Numero di collaborazioni formalizzate e attività co-progettate con attori della filiera equo-solidale.

RUOLO ED ATTIVITÀ DEGLI OPERATORI VOLONTARI:

All'interno del progetto, gli operatori volontari (OV) rivestono un ruolo fondamentale sia nell'attuazione concreta delle attività di educazione alimentare, sia nell'accompagnamento relazionale degli anziani nei percorsi educativi proposti. Gli OV non si limitano ad affiancare il personale, ma partecipano attivamente alla co-creazione dei contenuti, alla conduzione delle attività ludico-educative, all'ascolto e rilevazione dei bisogni, e alla personalizzazione dei percorsi alimentari e relazionali.

Le attività sono pensate per permettere ai volontari di operare con progressiva autonomia, in un percorso graduale e sempre sotto la guida degli OLP e dell'équipe educativa. È garantita la possibilità di partecipare alle attività in tutte le sedi coinvolte, con eventuali adattamenti legati al contesto specifico (residenze per anziani, centri diurni, comunità alloggio, ecc.) e alle inclinazioni, competenze e aspirazioni di ciascun Operatore Volontario.

I volontari non sostituiscono il personale, ma ne integrano e arricchiscono l'azione grazie al loro contributo intergenerazionale, comunicativo e creativo. Questo perché spesso il personale della struttura non dispone del tempo, delle energie o della disponibilità creativa necessaria per dedicarsi agli ospiti nelle modalità che il progetto invece intende promuovere.

Di seguito si presenta una tabella riepilogativa con i principali ambiti di attività previsti, le azioni specifiche, il percorso formativo correlato e le competenze che i volontari potranno acquisire.



G.O. BUFALINI

SCUOLA DI ARTI E MESTIERI

Titolo attività	Attività svolte dai volontari	Percorso formativo dell'OV	Potenziali competenze connesse
-----------------	-------------------------------	----------------------------	--------------------------------

Macroarea di intervento: 1. Malnutrizione e fragilità tra gli anziani

Osservazione e rilevazione di segnali legati alla malnutrizione durante i pasti	I volontari affiancheranno gli anziani durante i pasti, osservando segnali di eventuali difficoltà (mancanza di appetito, isolamento, cambiamenti nelle abitudini). Raccoglieranno e registreranno le osservazioni, condividendole con l'OLP e il personale.	Il/la giovane impara a sviluppare un'osservazione attenta e rispettosa, a riconoscere segnali di fragilità, a leggere con sensibilità le situazioni relazionali e alimentari.	Rilevare i fabbisogni degli anziani a partire dai dati rilevati durante l'osservazione L'O.V. è in grado di leggere i segnali di disagio
Supporto alla personalizzazione del pasto	I volontari raccoglieranno gusti, abitudini e preferenze degli anziani, dialogando con loro. Collaboreranno con il personale per piccole modifiche ai pasti (porzioni, tempi, alimenti) e faciliteranno un clima sereno durante i pasti	Il/la giovane impara a valorizzare l'individualità della persona, sviluppando ascolto attivo, empatia e capacità di mediazione.	Sviluppare la capacità di ascolto e di osservazione, di mediazione, di empatia, di comunicazione necessarie alla relazione di aiuto verso persone con fragilità



Macroarea di intervento: 2. Formazione per operatori, volontari e caregivers

Partecipazione attiva alla fase iniziale di conoscenza e affiancamento

Nelle prime settimane i volontari affiancheranno l'OLP nelle attività quotidiane, apprendendo come interagire con l'équipe e leggere il contesto. La formazione iniziale includerà anche moduli teorici su alimentazione e relazione cibo-salute.

Il/la giovane sviluppa fiducia, consapevolezza dei propri limiti e capacità di inserirsi in un contesto organizzato con umiltà e senso di responsabilità.

Comprendere le caratteristiche e le peculiarità dell'ambiente in cui si opera

Co-progettazione delle attività con l'équipe educativa

I volontari contribuiranno alla progettazione delle attività educative per gli anziani, mettendo a disposizione competenze, passioni e idee, anche sperimentando nuovi format.

Il/la giovane sperimenta l'empowerment e sviluppa capacità progettuali e creative per costruire attività educative condivise

Definire le attività di animazione, a partire dai fabbisogni degli utenti, elaborando ed organizzando il materiale di supporto

Macroarea di intervento: 3. Percorsi educativi per gli anziani

Realizzazione di laboratori del gusto, cibo della memoria, narrazioni alimentari

Conduzione di laboratori sensoriali ed evocativi, stimolando ricordi legati al cibo attraverso immagini, musica, oggetti o assaggi.

Il/la giovane comprende il valore culturale e affettivo del cibo, sviluppa capacità educative e di animazione.

Realizzare le attività di animazione per il recupero e lo sviluppo delle capacità personali e della partecipazione degli anziani.



G.O. BUFALINI

SCUOLA DI ARTI E MESTIERI

Attività ludiche a tema alimentare

Ideazione e realizzazione di giochi tematici (quiz, memory, tombola del cibo) per stimolare in modo accessibile e inclusivo la partecipazione degli anziani.

Il/la giovane impara a progettare attività inclusive e a stimolare la partecipazione attiva, leggendo le reazioni e i bisogni degli utenti

Realizzare le attività di animazione per il recupero e lo sviluppo delle capacità personali e della partecipazione degli anziani

Macroarea di intervento: 4. Valore relazionale e culturale del cibo

Organizzazione di pranzi tematici o conviviali

Co-organizzazione di momenti conviviali legati a tradizioni, stagioni e ricorrenze, raccogliendo testimonianze e suggerimenti dagli ospiti.

Il/la giovane sperimenta la convivialità come strumento relazionale e sviluppa capacità organizzative e di cura del dettaglio.

Predisporre il piano di attività dell'evento definendo il programma e i servizi da fornire

Raccolta di ricette e costruzione di narrazioni

Dialogo con gli anziani per raccogliere ricette e racconti legati al cibo e alle tradizioni, finalizzato a ideare eventi e menù tematici.

Il/la giovane sviluppa capacità di ascolto profondo e di costruzione di proposte progettuali.

Sviluppare la capacità di ascolto e relazione emotiva.



G.O. BUFALINI
SCUOLA DI ARTI E MESTIERI



Macroarea di intervento: 5. Integrazione del sistema di accoglienza per anziani e filiere etiche

Creazione di materiali informativi e raccolta testimonianze sulla filiera equo-solidale

Elaborazione di materiali informativi e organizzazione di momenti di confronto con ospiti e rappresentanti delle filiere etiche.

Il/la giovane sviluppa capacità di comunicazione, storytelling e sensibilizzazione su temi complessi.

Sviluppare la capacità di interagire positivamente con gli altri, di comprendere e gestire le relazioni

Partecipazione ad azioni comuni con altri progetti legati alla filiera di produzione equo-solidale

Attivazione di azioni concrete a sostegno delle filiere sostenibili, in collaborazione con la struttura ospitante e le reti locali.

Il/la giovane apprende il valore del lavoro in rete e sviluppa consapevolezza su temi globali legati al consumo etico.

Sviluppare la capacità di collaborare efficacemente con altri individui e gruppi
Realizzare scelte di consumo consapevoli, tenendo conto dell'impatto sociale, ambientale ed economico delle proprie azioni.



G.O. BUFALINI
SCUOLA DI ARTI E MESTIERI



SEDI DI SVOLGIMENTO:

Codice Ente	Sede	Indirizzo	Comune	Cod. Sede	N° OV
SU00329A01	FIORE VERDE RESIDENZA ANZIANI SAN GIOVANNI	PIAZZA SAN GIOVANNI IN CAMPO	CITTA' DI CASTELLO	193223	2
SU00329A01	FIORE VERDE - RESIDENZA ANZIANI DON NAZZARENO AMANTINI	VOCABOLO GIOVE DI SOPRA	CITTA' DI CASTELLO	193218	2 (GMO: 1)
SU00329A03	"GENITORI OGGI" - PADIGLIONE "RESIDENZA SERVITA PER ANZIANI"	VIA TIFERNATE	SAN GIUSTINO	219897	1
SU00329A04	COMUNE DI CITTA' DI CASTELLO- CASA VERDE	VIA MARTIRI DELLA LIBERTA'	CITTA' DI CASTELLO	193233	1
SU00329A05	RP CREUSA BRIZI BETTONI	VIALE CAPPUCCINI	CITTA' DELLA PIEVE	193232	2 (GMO: 1)

POSTI DISPONIBILI, SERVIZI OFFERTI:

numero posti: 8 posti senza vitto e alloggio



G.O. BUFALINI
SCUOLA DI ARTI E MESTIERI



EVENTUALI PARTICOLARI CONDIZIONI ED OBBLIGHI DI SERVIZIO ED ASPETTI ORGANIZZATIVI:

Alle/ai volontarie/i si richiedono doti quali buona capacità di relazionarsi con le persone, versatilità, capacità di adattamento alle diverse situazioni da affrontare sia a livello pratico che emotivo.

Richiediamo pertanto ai volontari:

- Disponibilità alla realizzazione delle attività previste dal progetto, ove fosse necessario e coerentemente con le necessità progettuali, anche in giorni festivi e/o prefestivi con flessibilità oraria in caso di esigenze particolari (laboratori tematici, attività per ospiti e famiglie, manifestazioni, attività promozionali);
- Disponibilità alla fruizione dei giorni di permesso previsti in concomitanza della eventuale chiusura della sede di servizio (nei periodi di chiusura del servizio); il monte ore verrà ridistribuito nei giorni di effettiva apertura dei servizi interessati;
- Disponibilità alla partecipazione a momenti di verifica e monitoraggio;
- Disponibilità alla frequenza di corsi, di seminari e ogni altro momento di incontro e confronto utile ai fini del progetto e della formazione dei volontari coinvolti, anche nei giorni prefestivi e festivi e al di fuori del territorio comunale;
- Disponibilità a muoversi – durante l'orario di servizio – nell'ambito del territorio per missioni, trasferimenti, servizi di accompagnamento, ecc., anche ponendosi alla guida – per coloro che risultano in possesso della relativa patente – di automezzi appartenenti o comunque a disposizione dell'ente di assegnazione per l'attuazione degli interventi programmati nel presente progetto;
- Osservanza della riservatezza dell'ente e della privacy di tutte le figure coinvolte nella realizzazione del progetto (i volontari sono tenuti al pieno rispetto del "segreto d'ufficio" per le notizie di cui vengono a conoscenza nell'ambito delle attività del progetto).

GIORNI DI SERVIZIO SETTIMANALI ED ORARIO:

25 ore settimanali / 5 giorni di servizio settimanali

CARATTERISTICHE DELLE COMPETENZE ACQUISIBILI:

Attestato specifico da ente terzo

EVENTUALI REQUISITI RICHIESTI:

Nessuno

DESCRIZIONE DEI CRITERI DI SELEZIONE:

La scala di valutazione dei candidati è espressa in punti, con un massimo ottenibile di 110, che derivano dalla somma algebrica dei punteggi parziali ottenibili nelle seguenti voci:

- 50 punti dall'analisi dell'istanza (corredata da eventuale CV)
- 18 punti dal colloquio di gruppo
- 42 punti dal colloquio individuale

Valutazione dei titoli di studio, professionali, altra formazione extra-scolastica, altre conoscenze certificabili:

TITOLI DI STUDIO

Iscrizione Ordini professionali (Punteggio max 2 pt).

- iscrizione ad ordini professionali coerenti con il progetto SCU = 2 punti
- iscrizione ad altri ordini professionali = 1 punto

Titoli di studio (Punteggio max 12 pt).

- Laurea V.O. o laurea specialistica/magistrale = 10 punti
- Laurea triennale/primo livello = 9 punti
- Diploma di Scuola secondaria II° grado = 8 punti
- Qualifica professionale = 6 punti
- Titolo conclusivo del primo ciclo (licenza media) = 5 punti



G.O. BUFALINI

SCUOLA DI ARTI E MESTIERI

Votazione

- Titolo conseguito con votazione pari o maggiore di 105/110 per la Laurea = 2 punti
- Titolo conseguito con votazione pari o maggiore di 95/100 per il Diploma = 2 punti
- Titolo conseguito con votazione pari o maggiore a 28/30, per Attestati di Qualifica = 2 punti

COMPETENZE LINGUISTICHE ED INFORMATICHE

- Certificati linguistici secondo i livelli riconosciuti in ambito internazionale e da un organo italiano (a partire dal livello B1 - 1 punto per certificazione prodotta - max n.2 certificazioni) = max 2 punti
- Conoscenza autocertificata di una lingua straniera a livello B2 (a partire dal livello B1 - 1 punto per certificazione prodotta - max n.1 certificazione) = max 1 punto
- EiPASS/ECDL (max n.1 certificazione) = max 1 punto

ESPERIENZE PROFESSIONALI/TIROCINI EXTRACURRICOLARI/ESPERIENZE DI VOLONTARIATO (Punteggio max 20 pt)

- Per ogni frazione mensile (15 gg) di attività nell'ambito previsto dal progetto specifico fino ad un massimo di 10 mesi = 1 punto
- Per ogni frazione mensile (15 gg) di attività in ambito attinenti/coerenti fino ad un massimo di 10 mesi = 0,5 punti

ALTRI ELEMENTI DI VALUTAZIONE (Punteggio max 12 punti)

- Periodo di permanenza all'estero per mobilità studentesca (Erasmus) - 0,25 per ciascun mese di permanenza fino ad un massimo di 12 mesi = max 3 punti
- Partecipazione attiva e certificabile ad associazioni di varia tipologia - saranno attribuiti 0,25 punti per mese di partecipazione ad associazioni, non precedentemente valutate, e quindi ulteriori a quanto indicato al punto "Esperienze professionali/tirocini extracurricolari/esperienze di volontariato maturate" = max 3 punti
- Svolgimento di tirocini extracurricolari in ambiti non riconducibili/non attinenti/non coerenti con il progetto - 0,25 per ciascun mese di tirocinio fino ad un massimo di 12 mesi = max 3 punti
- Svolgimento di tirocinio per praticantato (finalizzato all'iscrizione ad ordini professionali) - 0,25 per ciascun mese di permanenza = max 2 punti
- Corsi di formazione in area attinente al progetto, della durata minima di 40 ore - 0,25 per ciascun corso fino ad massimo di 4 corsi conclusi = max 1 punto

Colloquio di gruppo/colloquio individuale

COLLOQUIO DI GRUPPO (Punteggio max 18 punti - 3 punti per ciascun aspetto valutato)

I candidati non recitano nessuna parte prefissata. Devono ragionare su uno o più temi assegnati, come se fossero nel contesto organizzativo (le tematiche saranno decise in sede collegiale), quale ad esempio una problematica "comune"; il tempo assegnato è pari a 1 ora, e durante la prima mezz'ora i candidati esprimono un parere individuale, nella seconda devono raggiungere una conclusione unica, e possibilmente condivisa, sul problema, attraverso una discussione in gruppo. Saranno valutate soprattutto queste abilità:

- Negoziazione, collaborazione, leadership = max 3 punti
- Comunicazione = max 3 punti
- Flessibilità al cambiamento = max 3 punti
- Persuasione, influenza = max 3 punti
- Assertività = max 3 punti
- Collaborazione = max 3 punti



G.O. BUFALINI

SCUOLA DI ARTI E MESTIERI

COLLOQUIO INDIVIDUALE (Punteggio max 42 punti)

- Conoscenza delle caratteristiche e finalità del Servizio Civile = max 2 punti
- Conoscenza dell'Ente ed eventuale pregressa esperienza presso lo stesso = max 2 punti
- Pregressa esperienza in analogo settore d'impiego = max 2 punti
- Condivisione da parte del candidato degli obiettivi perseguiti dal progetto = max 3 punti
- Motivazioni generali del candidato per la prestazione del Servizio Civile = max 3 punti
- Interesse del candidato per l'acquisizione di particolari abilità e professionalità previste dal progetto = max 3 punti
- Disponibilità del candidato nei confronti di condizioni richieste per l'espletamento del servizio = max 2 punti

Caratteristiche personali

- Capacità comunicativa e di relazione = max 5 punti
- Adattabilità e tolleranza allo stress = max 5 punti
- Problem solving e capacità decisionale = max 5 punti
- Capacità negoziale = max 5 punti
- Propensione alla leadership e capacità di coordinamento = max 5 punti

IDONEITA' DEL CANDIDATO A SVOLGERE LE MANSIONI PREVISTE DALLE ATTIVITA' DEL PROGETTO.
PUNTEGGIO MINIMO DA RAGGIUNGERE 36/60



G.O. BUFALINI
SCUOLA DI ARTI E MESTIERI



FORMAZIONE GENERALE DEGLI OPERATORI VOLONTARI:

La formazione generale sarà realizzata attraverso una combinazione di metodologie attive e partecipative, finalizzate a promuovere l'apprendimento esperienziale, la riflessione critica e il coinvolgimento diretto dei volontari. Tali metodologie si basano sui principi dell'educazione non formale e si adattano alle diverse modalità di apprendimento dei partecipanti.

Si prevede l'implementazione di:

- Lezioni frontali interattive: saranno utilizzate per introdurre i temi fondamentali (es. il Servizio Civile, la Costituzione, la cittadinanza attiva), favorendo l'interazione tra formatore e volontari tramite domande, confronti e sintesi collettive.
- Lavori di gruppo e cooperative learning: i volontari verranno divisi in sottogruppi per analizzare temi, risolvere problemi o costruire presentazioni, favorendo la collaborazione, lo scambio di opinioni e la responsabilità condivisa.
- Role playing e simulazioni: l'utilizzo di tali tecniche attive consentirà di sperimentare in prima persona dinamiche relazionali e situazioni tipiche della vita civile e comunitaria, sviluppando empatia e capacità comunicative.
- Analisi di casi (case study): utilizzo di situazioni concrete o simulate per stimolare la riflessione critica, l'individuazione di alternative e la capacità decisionale.
- Circle time e momenti riflessivi: momenti di confronto in cerchio per favorire la condivisione di esperienze, emozioni e vissuti personali, utili per rafforzare il senso di gruppo e la consapevolezza individuale.
- Utilizzo di strumenti audiovisivi e multimediali: visione di filmati, documentari, presentazioni o podcast per facilitare la comprensione di concetti complessi e stimolare il confronto tra i partecipanti.
- Brainstorming e costruzione di mappe concettuali: tecniche creative per raccogliere e organizzare le idee del gruppo attorno a un tema chiave, favorendo il pensiero divergente e la costruzione di significato condiviso.
- Quiz, test e giochi formativi: saranno utilizzati come strumenti di verifica e rinforzo degli apprendimenti in modo dinamico, leggero e inclusivo.

L'impiego di tali metodologie consentirà di:

- Promuovere il coinvolgimento attivo dei volontari nel processo di apprendimento.
- Valorizzare le esperienze personali e le competenze pregresse.
- Favorire l'apprendimento cooperativo e la costruzione condivisa del sapere.
- Sviluppare competenze trasversali (comunicazione, lavoro di gruppo, gestione dei conflitti, empatia).

Per la lezione frontale e per le dinamiche non formali i formatori potranno avvalersi, in compresenza, di esperti sulle tematiche trattate e/o sulle tecniche utilizzate, anche in relazione alle specificità dei singoli progetti.

L'utilizzo delle metodologie suddette è stato individuato sulla base dell'esperienza svolta dai "formatori accreditati" negli anni precedenti con i Volontari in SCU.

In particolare negli incontri rivolti ai giovani l'uso di entrambe le metodologie sopra esposte permette di raggiungere in breve tempo e con gruppi di origine non omogenea – infatti i volontari spesso hanno in comune solo il fatto di svolgere il Servizio Civile Universale – i migliori risultati.

Tali metodologie verranno erogate con le seguenti modalità e nel rispetto dei limiti stabiliti dalle Linee Guida:

- in presenza;
- a distanza (asincrona e sincrona). La formazione generale "a distanza", in termini di monte ore formativo, non supererà il 50% del totale delle ore dichiarate nel progetto: in particolare, la formazione in modalità "asincrona" non supererà il 30% del totale delle ore dichiarate nel progetto.

Durata della Formazione Generale 30 ore



G.O. BUFALINI
SCUOLA DI ARTI E MESTIERI

FORMAZIONE SPECIFICA DEGLI OPERATORI VOLONTARI:

La formazione specifica all'interno dei progetti di Servizio Civile Universale è un elemento fondamentale per garantire che i Volontari acquisiscano conoscenze, abilità e competenze coerenti con le attività previste dal progetto.

Le principali tecniche utilizzate saranno:

- Lezioni frontali interattive: Per trasmettere contenuti teorici, integrando spiegazioni con domande, discussioni e casi pratici.
- Laboratori pratici e simulazioni: I Volontari sperimenteranno attività concrete che rispecchino quelle previste nel progetto, come simulazioni di intervento, role-playing, esercitazioni operative.
- Studio di casi (case study): Analisi guidata di situazioni reali o verosimili che stimolino la riflessione critica e il problem solving.
- Lavori di gruppo e cooperative learning: Favoriscono la collaborazione, lo scambio di idee e la costruzione collettiva di soluzioni.
- Testimonianze ed esperienze dirette: Interventi di esperti o ex volontari per arricchire il percorso con contributi esperienziali.

Saranno utilizzati i seguenti strumenti a supporto della formazione:

- Dispense e materiali didattici specifici;
- Schede di auto-valutazione e diario di bordo;
- Slide, video, strumenti multimediali;
- Piattaforma e-learning (nel caso di formazione a distanza).

Durante e al termine della formazione verranno effettuate attività di:

- monitoraggio della partecipazione e del coinvolgimento;
- verifica degli apprendimenti (test, prove pratiche, valutazioni narrative);
- raccolta di feedback per migliorare la qualità formativa.

Il 30% della formazione specifica (22 ore), in linea con quanto previsto dalla normativa vigente, sarà erogata in modalità a distanza sincrona tramite piattaforma zoom/teams e coinvolgerà tutti gli operatori volontari del programma in sessioni diverse.



G.O. BUFALINI
SCUOLA DI ARTI E MESTIERI



Mod. 1 - Approfondimento sui rischi connessi all'impiego degli OV in progetti di Servizio Civile Universale (16 ore)

Obiettivi formativi: Acquisire le conoscenze relative a tutti i rischi specifici connessi allo svolgimento delle attività.

Contenuti:

Formazione generale: concetti di rischio e di danno; concetti di prevenzione e protezione; organizzazione della prevenzione aziendale; diritti, doveri e sanzioni per i vari soggetti aziendali; organi di vigilanza, controllo e assistenza.

Formazione specifica: rischio infortuni; attrezzature, eventuali DPI ed organizzazione del lavoro, microclima ed illuminazione, videoterminali; ambienti di lavoro; stress lavoro-correlato; movimentazione manuale dei carichi; segnaletica; gestione delle emergenze, incendio, primo soccorso, procedure per l'esodo; incidenti e infortuni mancati; procedure di sicurezza con riferimento al profilo specifico; altri rischi.

Mod. 2 - Metodologie e tecniche di comunicazione e per il lavoro cooperativo (10 ore)

Obiettivi formativi: Acquisire le conoscenze utili a comprendere le diverse strategie di comunicazione in rapporto alle caratteristiche dei beneficiari, a comunicare in modo chiaro e coinvolgente le attività da svolgere e gli obiettivi da raggiungere, così da promuovere l'inclusione anche dei soggetti meno attivi, e ad attivare relazioni d'aiuto rivolte a stimolare la capacità di socializzazione, favorire un clima di fiducia, gestire le emozioni dimostrando capacità di ascolto ed accoglienza dell'Altro e della situazione di disagio.

Mod. 2.1. Concetti di gruppo, posizione, ruolo, comportamenti individuali e collettivi, dinamiche di gruppo e clima organizzativo.

Mod. 2.2. Fondamenti psicologici della comunicazione.

Mod. 2.3. Tecniche di comunicazione interpersonale e dinamiche di gruppo volte a ottenere partecipazione e collaborazione.

Mod. 2.4. Costruire situazioni relazionali positive con gruppi costituiti anche da soggetti a rischio potenziale di marginalità e/o devianza.

Mod. 3 - Metodologie e tecniche per la gestione del conflitto (12 ore)

Obiettivi formativi: Gestire in modo efficace i conflitti e prevenire i disaccordi, attuando metodologie di problem solving e negoziazione.

Elementi di psicologia dei gruppi: ruoli, norme, status e funzioni nei gruppi. I fenomeni delle dinamiche di gruppo, potere e leadership, l'interazione nei gruppi e tra i gruppi sociali. Lavorare in gruppo: norme, ruoli e comportamenti.

Tipologie e luoghi di conflitto: conflitti di relazione, conflitti di compito e conflitto di metodo.

Le cinque fasi del conflitto: opposizione potenziale o incompatibilità, cognizione e personalizzazione, intenzione, comportamento, esito. Le cause e gli ambiti di manifestazione dei conflitti.

Gli esiti del processo di conflitto: il conflitto funzionale e il conflitto disfunzionale, e le ricadute di una cattiva gestione del conflitto sulla motivazione e sul clima interno del gruppo/organizzazione.

Tecniche di risoluzione: problem-solving, obiettivi superiori, aumento delle risorse, elusione, appiattimento, compromesso, comando autoritario, alterazione della variabile umana o delle variabili strutturali. La negoziazione e le sue fasi.

Mod. 4 - Metodi e strumenti per la realizzazione di attività didattiche e a carattere espressivo e ludico-ricreativo a beneficio di giovani e anziani (12 ore)

Obiettivi formativi: Acquisire le conoscenze relative alle attività di animazione ed alle relative tecniche di realizzazione, necessarie a mettere in grado l'OV in servizio di favorire l'integrazione e lo sviluppo delle potenzialità delle persone, realizzando gli interventi previsti nel progetto. In base alla formazione pregressa degli OV, saranno affrontati, di massima, i seguenti argomenti:

- Tecniche per la gestione del lavoro in gruppi: il setting formativo e l'organizzazione dello spazio; la gestione cooperativa e la formazione dei gruppi; il monitoraggio del lavoro dei gruppi; la motivazione/rimotivazione dell'apprendimento.
- Cenni sulle strategie di coping degli adolescenti e rischio drop out: stili decisionali degli adolescenti, l'orientamento per gli adolescenti, autoefficacia ed orientamento; condizioni che favoriscono l'autoefficacia; strategie di coping negli adolescenti.
- Apprendimento attivo: role-playing, discussioni guidate, ecc.
- Learning by doing: attività pratiche, laboratori, progetti.
- Cooperative learning: apprendimento collaborativo in piccoli gruppi.
- Microlearning: contenuti brevi e facilmente fruibili, ideali per la generazione digitale.
- Apprendimento esperienziale: partire dall'esperienza personale per introdurre nuovi concetti.

Per le attività a beneficio degli anziani, gli argomenti trattati saranno:

- Didattica narrativa: uso del racconto per coinvolgere e stimolare la memoria.
- Peer tutoring: apprendimento intergenerazionale.
- Educazione socio-affettiva: creare un ambiente accogliente, valorizzare l'autostima.
- Strumenti digitali semplificati (tablet con interfacce intuitive, app semplificate).



FAD SINCRONA TRASVERSALE DI PROGRAMMA

Mod. 1 - Team Work

Corso formativo sul lavoro di squadra e la psicologia dei gruppi rivolto a volontari del Servizio Civile. Dopo un'introduzione storica alla psicologia del lavoro, il corso esplora i principali modelli organizzativi, le dinamiche comunicative e i metodi per favorire la collaborazione efficace. Particolare attenzione è data ai bisogni individuali, alla motivazione, al ruolo del singolo nel contesto lavorativo e alle criticità come stress, mobbing e stereotipi di genere. La parte centrale è dedicata alle caratteristiche del lavoro di gruppo: ruoli, leadership, problem solving, brainstorming e gestione delle comunicazioni. Il corso si conclude con un'esercitazione pratica, favorendo un approccio esperienziale e consapevole al lavoro collettivo. Tutte competenze che gli OV potranno utilizzare nell'espletamento delle attività e nella gestione dei rapporti interni all'ente e al gruppo di OV.

Durata 6 ore

Mod. 2 - Privacy e Data Protection

Corso introduttivo alla Privacy e protezione dei dati personali pensato per i volontari del Servizio Civile. Affronta in modo chiaro la storia e l'importanza della tutela dei dati, le fonti normative (in particolare il GDPR), i soggetti coinvolti e i loro ruoli. Sono analizzati anche casi concreti e aspetti applicativi come il consenso, l'accountability, i cookies e il Registro dei Trattamenti. Un percorso formativo utile per acquisire consapevolezza giuridica e pratica sul tema, considerato che sicuramente gli OV entreranno più volte in contatto con dati personali durante l'espletamento delle loro attività. Al termine del corso, dovrebbero quindi avere maggiore consapevolezza della responsabilità del loro possesso e saperli gestire correttamente.

Obiettivi formativi: Sensibilizzare sul valore dei dati personali e sulla necessità di tutelarli, promuovere una cultura della privacy e della responsabilità digitale, fornire competenze di base sulle normative vigenti, educare a un uso consapevole delle tecnologie digitali e dei social media, prevenire comportamenti a rischio, violazioni e abusi legati al trattamento dei dati.

Durata 14 ore

Mod.3 - Cooperativa Agricola e Sociale Terramatta (Valdibella): Il pomodoro bio italiano tra inclusione sociale e benefici per la salute

Il pomodoro è uno dei prodotti immancabili sulle tavole degli italiani e il re indiscusso dell'estate. E' alla base della dieta mediterranea grazie alle sue proprietà nutritive e può essere mangiato crudo oppure trasformato in sughi e passate per piatti gustosi tutto l'anno.

L'Italia è uno dei maggiori esportatori di pomodoro al mondo, eppure la coltivazione dei pomodori nel nostro Paese è spesso al centro della cronaca per vicende legate al caporalato, al lavoro nero e allo sfruttamento dei migranti. Le realtà che producono pomodoro non sono tutte uguali e ci sono esempi di aziende agricole e cooperative che nascono e lavorano proprio per favorire la diffusione di pratiche più sostenibili, soprattutto a livello umano.

Ne è un esempio Terramatta, una cooperativa sociale che coltiva pomodori Solidale Italiano Altromercato includendo soggetti fragili, come ex detenuti o persone con disagio mentale, e migranti. Così l'inclusione sociale dà un gusto diverso al pomodoro.

Durata 2 ore

Sarà proposto un percorso formativo di 72 ore. Si precisa che il 70% delle ore saranno realizzate entro il 90° giorno dall'avvio del progetto e il restante 30% entro e non oltre il 270° giorno, per poter proporre ai volontari una formazione permanente durante il periodo di servizio. Tale formazione potrà prevedere anche degli incontri online, dove consentito. Sedi di realizzazione: Scuola di Arti e Mestieri G.O. Bufalini - Centro di Istruzione e Formazione Professionale ASP o piattaforma per formazione a distanza.



G.O.BUFALINI

SCUOLA DI ARTI E MESTIERI

TITOLO DEL PROGRAMMA DI INTERVENTO CUI FA CAPO IL PROGETTO:

Food Lab SCU - Alimentazione sostenibile per Senior e Junior

OBIETTIVO/I AGENDA 2030 DELLE NAZIONI UNITE:

- Obiettivo 2 Agenda 2030: Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile
- Obiettivo 3 Agenda 2030: Assicurare la salute ed il benessere per tutti e per tutte le età
- Obiettivo 4 Agenda 2030: Fornire un'educazione di qualità, equa ed inclusiva, e un'opportunità di apprendimento per tutti
- Obiettivo 12 Agenda 2030: Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

AMBITO DI AZIONE DEL PROGRAMMA:

Tutela del diritto alla salute per favorire l'accesso ai servizi e garantire l'autonomia e il benessere delle persone

PARTECIPAZIONE DI GIOVANI CON MINORI OPPORTUNITA'

Gli enti coinvolti nel progetto si impegnano a favorire l'inserimento di volontari giovani con difficoltà economiche desumibili da un valore ISEE inferiore o pari alla soglia di 15.000 euro, assicurando una quota minima del 25% di posti riservata a candidati in questa situazione economica. Le specifiche posizioni riservate sono indicate nella tabella relativa alle sedi.

SVOLGIMENTO DI UN PERIODO DI TUTORAGGIO

L'attività di tutoraggio si svolgerà in 22 ore alla fine del periodo di servizio civile e comunque non prima della metà dell'intero periodo di svolgimento del progetto per una durata complessiva di tre mesi. L'attività avrà la seguente articolazione: 18 ore di incontri di gruppo e 4 ore di colloqui individuali fra ciascun operatore volontario e il tutor. Gli incontri di gruppo saranno complessivamente 3 e si svolgeranno in presenza e avranno durata di 6 ore, svolte fra le 9:00 e le 15:00, mentre il colloquio individuale sarà 1 e avrà durata di 4 ore. Lo schema di svolgimento degli incontri è il seguente: - primo incontro di gruppo (6 ore); - secondo incontro di gruppo (6 ore); - terzo incontro di gruppo (6 ore); - colloquio individuale (4 ore). I gruppi saranno costituiti da un massimo di 30 operatori volontari, con l'obiettivo di favorire una partecipazione attiva di tutti e di rendere possibile la personalizzazione dell'intervento. Il 50% delle ore verrà erogato on line in modalità sincrona, ossia garantendo la presenza di una figura di riferimento quale il tutor e la possibilità di partecipazione attiva da parte dell'operatore volontario. L'Ente referente garantirà che l'operatore volontario disponga di adeguati strumenti per l'attività da remoto, fornendogli il materiale o rendendolo accessibile materiale idoneo in caso di necessità. Verrà garantita la presenza di una figura di riferimento quale il tutor e la possibilità di partecipazione attiva da parte dell'operatore volontario.

Il percorso è articolato in tre incontri di gruppo e uno individuale. Incontro di gruppo 1: individuazione e messa in trasparenza delle competenze; Incontro di gruppo 2: orientamento e costruzione del progetto personale; Incontro di gruppo 3: conoscenza del mercato del lavoro, dei servizi e delle tecniche per accedervi. Incontro individuale: accompagnamento dell'OV nell'individuare le competenze che emergono dalle esperienze vissute e a raccorderle con il quadro delle competenze chiave per l'apprendimento permanente.



G.O. BUFALINI

SCUOLA DI ARTI E MESTIERI