

MAS UP

Mas up rappresenta per i giovani un'opportunità di sperimentarsi in un contesto dove il mondo del sociale si fonde con quello produttivo; un luogo dove si creano occasioni di formazione al lavoro per persone con disagio sociale o problemi di salute mentale. I giovani verranno infatti impiegati al *Mas del Gnac*, un servizio dove vengono prodotti trasformati biologici a marchio proprio e conto terzi, con materie prime del territorio, grazie al lavoro quotidiano delle persone fragili in formazione.

Il *Mas del Gnac* è infatti uno dei servizi della **Cooperativa Sociale Gruppo 78**; cooperativa che, da più di quarant'anni, opera elettivamente sul territorio della Vallagarina a favore dei cittadini in situazione di svantaggio, seguiti e segnalati dai servizi sociali e sanitari territoriali.

La Cooperativa fonda il proprio agire sui principi della mutualità e della solidarietà perseguendo promozione umana ed integrazione sociale dei cittadini, mantenendo costante l'attenzione affinché il proprio operare sia coerente con i bisogni emergenti ed esistenti nel territorio.

I principali servizi della cooperativa sono:

- S
servizi residenziali a carattere **socio - sanitario, assistenziale e educativo** volti a favorire il benessere e l'autonomia individuale e sociale delle persone. I servizi che afferiscono a quest'area sono di tipo servizio residenziale assistito;
- I
interventi di avviamento e **formazione al lavoro** volti all'accompagnamento delle persone inserite in percorsi di acquisizione di competenze lavorative e sociali indispensabili al raggiungimento della propria autonomia. *Il progetto Mas UP si inserisce in quest'area;*
- S
servizio diurno che offre uno spazio di accoglienza e di socializzazione in risposta ai bisogni differenziati delle persone accolte;
- I
interventi di educativa **domiciliare**;
- A
attività di **sensibilizzazione** ed animazione socio – culturale della comunità locale;
- S
servizi per l'**inclusione delle minoranze etniche**.

Il progetto *Mas Up* si svolgerà nel Comune di Isera ove è ubicato il **Mas del Gnac**, servizio caratterizzato da una forte componente di innovazione sociale e territoriale, oltretutto educativa e produttiva.

Il *Mas del Gnac* non è solo un luogo ma è anche il marchio che contraddistingue i prodotti biologici trasformati con materie prime del territorio. Un luogo in cui vi sono diverse articolazioni che di seguito elenchiamo:

- A
LFA (assemblaggio, etichettatura, inscatolamento, palettizzazione sia ad uso interno che conto-terzi);

- ETA (attività legate alla trasformazione di prodotti biologici: crauti, sciroppi, composte, etc, sia ad uso interno che conto-terzi);

B

- EP, LOF e LO: (lavorazione dei grani e dei semi oleosi: essiccazione, pulitura, macinazione, spremitura, etc.).

L

Queste diverse articolazioni permettono un graduale accompagnamento delle persone sia nell'acquisizione di metodologie e competenze sempre più raffinate e specifiche, sia nell'accrescimento della responsabilità e dell'autonomia personale e professionale.

Sin dai primi anni 90 il *Mas del Gnac* si è distinto per i suoi trasformati (crauti, composte, sciroppi) caratterizzati oltreché dalla qualità anche dal forte valore dell'inclusione sociale e lavorativa.

Negli anni il Servizio ha cercato di creare processi sempre più generativi, che coinvolgessero la cittadinanza e il territorio, condividendone i valori di inclusione, biodiversità, sostenibilità ambientale e soprattutto di economia circolare.

Nel 2018 la cooperativa ha investito per creare una nuova articolazione per la trasformazione di **oli e farine**; sono stati acquistati nuovi macchinari fra i quali un essiccatore, una pulitrice per sementi, un mulino a pietra in legno di cirmolo, un mulino di ferro e una spremitrice. L'apertura alla filiera dei semi e dei grani ha permesso di consolidare maggiormente legami con il territorio: il servizio riesce infatti a rispondere ai bisogni dei piccoli agricoltori che conferiscono volumi limitati di prodotto. Nel 2020 circa 135 agricoltori hanno conferito semi e granaglie rendendo il *Mas del Gnac* un riferimento per questa tipologia di lavorazioni.

Negli ultimi anni anche il laboratorio di trasformazione agro-alimentare ha visto un notevole sviluppo, soprattutto per quanto riguarda le lavorazioni conto-terzi. Le collaborazioni attive ad oggi sono circa 15, tra queste vi è la produzione di diversi prodotti per la linea *Antologia* dello chef Alfio Ghezzi e la produzione dei canditi, in collaborazione con i pasticceri di Panificio Moderno, per i panettoni di Natale.

Oltre alla parte produttiva e educativa il giovane avrà la possibilità di sperimentarsi anche nel confronto e nell'interazione con questa rete, creando basi importanti anche per lo sviluppo del suo contesto lavorativo futuro.

INFORMAZIONI GENERALI

L'obiettivo generale di **Mas UP** è quello di permettere al giovane di partecipare alle attività del *Mas del Gnac* avendo la possibilità di conoscerne sia l'anima sociale che quella produttiva.

L'accompagnamento in questo percorso è a cura dello *staff* composto da personale specializzato sia nell'ambito educativo che produttivo oltreché da un OLP presente in struttura.

L'attività richiede l'inserimento di **un giovane** e avrà durata pari a **12 mesi, da giugno 2021 a maggio 2022**, e sede presso il **Mas del Gnac**, via Carpenè 2, ISERA.

L'orario indicativo delle attività sarà il seguente: dal lunedì al giovedì dalle 9.15 alle 16, il venerdì dalle 9.15 alle 12.15, per una media settimanale pari a 30 ore settimanali. Si richiede ai giovani eventuale disponibilità per possibili momenti aperti alla cittadinanza solitamente programmati durante il fine settimana (2/3 l'anno).

OLP E ALTRE FIGURE DI RIFERIMENTO

L'OLP sarà il punto di riferimento quotidiano, il quale trasmetterà le sue competenze ed esperienze.

Per il progetto SCUP **Mas UP** è stato individuato quale OLP Maurizio Fegatella, Educatore professionale socio della Cooperativa presso la quale presta servizio da diversi anni. L'OLP è un componente dell'equipe del *Mas del Gnac* e pertanto garantirà un accompagnamento continuativo e stabile per tutta la durata del progetto.

Nello specifico l'OLP si occuperà di:

- Approfondimento su finalità e obiettivi del progetto in cui il giovane è inserito;
- Accompagnamento negli aspetti pratici della quotidianità;
- Aiuto nella quotidiana relazione degli utenti coinvolti;
- Monitoraggio mensile sul percorso del giovane;
- Redazione della relazione di valutazione del progetto e valutazione del percorso svolto dal/la giovane.

Sarà cura dell'OLP fissare degli incontri periodici per confronti con il giovane.

Altre figure che affiancheranno i/le giovani durante lo svolgimento del progetto:

- *Coordinatore Progetto Teseo*: riferimento per tutti gli aspetti organizzativi, gestionali e relative ai progetti educativi delle persone coinvolte;
- *Componenti dell'équipe multidisciplinare*: i 6 operatori offriranno al giovane competenze e approfondimenti negli ambiti di riferimento di ciascuno (produzione, magazzino, sicurezza, comunicazione, progettazione sociale etc);
- *Volontari*: offriranno al giovane la loro esperienza e competenze di volontariato all'intero del Mas del Gnac e della Cooperativa gruppo 78.

CARATTERISTICHE DEL GIOVANE E VALUTAZIONE

In linea generale i giovani coinvolgibili all'interno del progetto *Mas Up* dovrebbero avere le seguenti caratteristiche:

- propositività;
- buone capacità relazionali e organizzative;
- attitudine alle relazioni e al lavoro di gruppo;
- voglia di sperimentarsi.

La valutazione attitudinale del giovane avverrà attraverso la realizzazione di un colloquio attitudinale/motivazionale, a cui saranno presenti: OLP, Direttore della Cooperativa e un membro dell'equipe *Mas del Gnac*. Nel rispetto delle pari opportunità, non vi sono preferenze di carattere etnico, di genere o di qualunque altro tipo.

La selezione degli aspiranti si basa su una scala di valutazione espressa in centesimi dove ad ogni singolo candidato può essere attribuito un punteggio massimo di 100 punti.

Il **colloquio** prevedrà un confronto e un approfondimento secondo alcuni criteri quali: conoscenza del progetto (15p), motivazione personale (15p), attitudine al lavoro d'equipe (10p), interesse per

l'ambito educativo (20p), interesse per l'ambito delle trasformazioni agro-alimentari (20p) esperienze professionali e/o di volontariato (10p), competenze specifiche (10p).

FINALITÀ E OBIETTIVI DELLO SCUP

Il progetto SCUP ha come obiettivo principale quello di aumentare le competenze e le capacità del giovane coinvolto, permettendogli di sperimentarsi in un contesto che lo possa preparare al mondo del lavoro.

Le principali competenze che potrà acquisire sono:

- C
competenze nell'**ambito socio - educativo**, attraverso le attività quotidiane e gli scambi con i professionisti presenti in struttura. Vi saranno inoltre momenti di formazione specifica rispetto alle tematiche educative e sociali;
- C
competenze nell'**ambito produttivo**, attraverso la pratica quotidiana nel laboratorio, partecipando alle formazioni (anche con consulenti esterni) per la programmazione, la produzione e il marketing dei prodotti;
- C
competenze **trasversali** quali: lavoro in gruppo, gestione e comunicazione di dati sensibili, flessibilità e adattabilità, affidabilità e autonomia, gestione dello stress e molte altre. Queste competenze trasversali, o *soft skills*, sono essenziali e saranno poi spendibili in ogni ambito lavorativo.

Mas UP permette, inoltre, l'acquisizione di **competenze specifiche**, sia in ambito sociale sia in ambito produttivo, riconducibili a specifiche professionalità presenti nell'*Atlante del lavoro e delle qualificazioni* (descritte in dettaglio nell'allegato 1).

Oltre a tutti gli aspetti legati alle competenze che il giovane potrà spendere direttamente nel mondo del lavoro il progetto si pone degli obiettivi più trasversali. In particolar modo il progetto vuole sia accrescere la consapevolezza personale, sia contribuire a formare un cittadino responsabile ed attivo. In questo secondo specifico caso si cercherà di trasmettere al giovane i valori fondanti della Cooperativa Gruppo78 ovvero di mutualità e di solidarietà. Questi principi sono perseguiti attraverso la promozione umana e l'integrazione sociale dei cittadini, mantenendo costante l'attenzione affinché il proprio operare sia coerente con i bisogni emergenti ed esistenti nel territorio.

ARTICOLAZIONE DEL PROGETTO E ATTIVITÀ PREVISTE

Il progetto di servizio civile si articolerà in 4 diverse fasi. È prevista una fase iniziale e una fase finale della durata di poche settimane ciascuno, mentre le due fasi centrali proseguiranno parallelamente per tutta la durata del progetto. Di seguito le specifiche:

1. I **INSERIMENTO E OSSERVAZIONE (PRIMA SETTIMANA)**

Durante la prima settimana il giovane avrà la possibilità di osservare le attività, comprenderne l'organizzazione, gli spazi e i diversi attori coinvolti.

Le principali azioni di questa prima fase saranno:

- accoglienza;
- presentazione Cooperativa e del progetto;
- consegna materiale;
- formazione generale;
- formazione specifica (moduli I, II).

2.

A

ATTIVITÀ (2° SETTIMANA - 11° MESE)

La seconda fase prevede il coinvolgimento sempre più attivo del giovane nella attività che saranno:

- Affiancamento e collaborazione durante le attività educative con gli utenti:

Nei servizi di formazione al lavoro il canale produttivo è utilizzato come principale vettore educativo. Infatti, le diverse attività, presentano una forte e continua intersezione tra l'area educativa e produttiva. Non in secondo piano risultano comunque le attività educative legate alla cura del sé, al sapersi rapportare con l'altro, all'ascolto, alla comprensione dei bisogni e al supporto dell'altro. In questo senso al giovane verrà chiesto, sempre affiancati dagli operatori, di relazionarsi in modo positivo con gli utenti, di aiutare in alcuni momenti della quotidianità (apparecchio, riassetto, pulizie, riordino, etc)

- Affiancamento durante le produzioni (legate alla stagionalità dei prodotti da trasformare):

Le attività relative alla produzione sono legate alle diverse articolazioni in cui si svolgono. Di seguito l'esempio di alcune lavorazioni:

Articolazione Beta: preparazione e pulizia alimenti, trasformazione alimentare di diversi prodotti (confetture, mostarde, sciroppi, fermentati, etc), confezionamento (invasettamento o imbottigliamento) prodotti;

Articolazione ALFA: Etichettatura prodotti, inscatolamento, pallettizzazione, assemblaggio;

Articolazione LEP: pulizia grani e/o semi oleosi, essiccazione;

Articolazione LOF: macinazione con mulino a pietra di grani, insacchettamento farine;

Articolazione LO: spremitura semi, imbottigliamento.

- Produzione, raccolta e riordino di materiale multimediale:

Al giovane verrà chiesto di raccogliere e riordinare il materiale multimediale così da essere di supporto al responsabile comunicazione nella gestione del calendario editoriale e nella pianificazione dei contenuti.

- Supporto nella promozione e nella vendita dei prodotti;
- Partecipazione ai momenti di formazione specifica (modulo III-VIII).

3.

M

MONITORAGGIO DEL PERCORSO (2° SETTIMANA - 11° MESE)

Parallelamente all'attività, verranno attivate specifiche attività di monitoraggio, per la verifica dell'andamento del progetto, quindi eventuali modifiche migliorative, attraverso:

- verifica dell'andamento del progetto;
- rilevazione criticità del progetto, quindi suggerimenti migliorativi.

v

r

4. VERIFICA DEI RISULTATI E CONCLUSIONE PROGETTO (12° MESE) **V**

Verifica dell'andamento delle attività svolte attraverso:

- verifica dei risultati ottenuti dal giovane; **V**
- conclusione progetto. **C**

MONITORAGGIO E VALUTAZIONE

Si adotteranno le modalità di realizzazione del monitoraggio definite nei criteri di gestione SCUP (LP 14 febbraio 2007, n. 5).

L'OLP sarà, salvo impegni, sempre a disposizione del giovane e verranno fissati degli incontri di aggiornamento/monitoraggio a cadenza regolare. Durante questi incontri si esamineranno la scheda/diario del giovane, i diari settimanali delle attività e la scheda mensile di sintesi sull'andamento del progetto.

Il monitoraggio e la valutazione risultano essenziali in quanto il confronto tra l'OLP e il giovane permetterà:

- l'individuazione e il miglioramento di alcuni aspetti critici del progetto;
- la crescita personale e professionale del giovane;
- la valorizzazione di abilità e competenze, quindi il rinforzo sui progressi;
- l'ottimizzazione dei tempi per il raggiungimento degli obiettivi.

FORMAZIONE

La **formazione generale** viene organizzata dall'Ufficio Provinciale del Servizio Civile secondo tempi e modi che verranno definiti. La **formazione specifica** di ore 48 è divisa in moduli e verrà realizzata su ambiti di competenza necessari sia ad acquisire conoscenze in ambito educativo che produttivo.

La formazione avverrà in via preferenziale come *incontro di coaching* ma sono previste anche formazioni *on-the-job*. Compatibilmente con le disposizioni sanitarie legate all'emergenza sanitaria COVID-19, le formazioni saranno in presenza; qualora non vi fosse la possibilità di incontri in presenza si prevede di organizzare il *coaching* in modalità remoto.

1. A COOPERATIVA: SERVIZI, ORGANIZZAZIONE, PERSONE (8 ore, a cura del Direttore) **L**

Verranno presentate al giovane le persone che operano in cooperativa e quali strumenti e valori sono propri della cooperativa nella relazione con utenti e comunità.

2. SICUREZZA SUL LAVORO E DPI (2 ore, a cura del Responsabile Sicurezza) **S**

Verranno presentate al giovane le situazioni a rischio e di pericolo relative ai contesti di impegno, gli elementi di prevenzione e di protezione.

3. INTERVENTO EDUCATIVO (2 ore, a cura del Coordinatore del Progetto Teseo) **I**

L'obiettivo di questo modulo è fornire le conoscenze di base sulle metodologie educative adottate dalla cooperativa e sulle opportune modalità di intervento con gli utenti inseriti.

4. T
ECNICHE E METODI DI TRASFORMAZIONE BIOLOGICA (12 ore, a cura del responsabile dell'area - in parte *incontro di coaching* in parte *on-the-job*)

Verranno presentati al giovane le metodologie e le tecniche di trasformazione agroalimentare in essere nell'articolazione BETA.

5. L
A FILIERA DEI SEMI E DEGLI OLI (10 ore a cura del responsabile dell'area - in parte *incontro di coaching* in parte *on-the-job*)

Verranno presentate le peculiarità del mulino a pietra, le modalità di gestione della filiera dei grani e degli oli e il come si inserisce questa tipologia agricola nel panorama del territorio Trentino.

6. L
'INNOVAZIONE SOCIALE E LE COLLABORAZIONI CON LA RETE TERRITORIALE (6 ore, a cura del Coordinatore *Progetto Teseo*)

Verranno presentate al giovane come nascono i nuovi progetti: l'importanza delle reti e delle collaborazioni con il territorio.

7. C
OMUNICAZIONE E PROGETTAZIONE NELL'AMBITO SOCIALE (6 ore, a cura del responsabile dell'area)

Verranno presentate nel dettaglio le peculiarità della comunicazione e della progettazione contestualizzate e ridimensionate per l'ambito sociale.

8. P
ROCESSI DI TRASFORMAZIONE SPERIMENTALE (2 ore, a cura di un consulente esterno)

Verrà presentate al giovane come nascono i nuovi prodotti: tra tradizione e sperimentazione.

Per quanto riguarda la formazione non si esclude la possibilità di integrare la formazione specifica sopra riportata con delle formazioni tramite MOOC (*Massive Open Online Course*).

RISORSE MESSE A DISPOSIZIONE DALLA COOPERATIVA

Per l'attuazione del progetto saranno messe a disposizione le seguenti risorse tecniche e strumentali:

- D
PI sanitari per la prevenzione del COVID-19;
- D
PI specifici per le varie lavorazioni del laboratorio;
- p
ostazione pc, stampante, scanner, materiale di cancelleria vario;

- materiale informativo, regolamento interno, carta dei servizi, bilancio sociale; m
- usili utili alla realizzazione delle varie attività. a

La Cooperativa si impegna infine ad offrire quotidianamente il pasto e a coprire i costi inerenti alla formazione specifica (h48).

PROMOZIONE DELLO SCUP

La promozione dei progetti SCUP viene garantita attraverso i seguenti canali:

- sito della cooperativa - www.gruppo78.org; S
- pagine social - FB: <https://www.facebook.com/masdelgnac> - <https://www.facebook.com/coopgruppo78> P
- incontri con i principali stakeholder della cooperativa. L

NOTE FINALI

Nell'ottica di migliorare la progettazione legata allo SCUP il progettista (parte dell'equipe del *Mas del Gnac*) si confronterà durante tutto il percorso per raccogliere elementi positivi e criticità relativi al progetto. Questo sarà un processo indispensabile nell'ottica di migliorare possibili future progettazioni, permettendo ai futuri giovani in SCUP esperienze sempre più complete. Il progettista si premurerà quindi di incontrare sia il giovane che l'OLP per momenti di *feedback* strutturati in modo da raccogliere il maggior numero di elementi per migliorare gli standard progettuali.

ALLEGATO 1: COMPETENZE SPECIFICHE

Si riportano di seguito le **competenze specifiche** sia in ambito sociale che in quello produttivo coerenti con quanto riportato nel progetto.

I repertori professionali sono stati selezionati dall'*Atlante del lavoro e delle qualificazioni*. Per maggiori informazioni consultare il sito: <https://atlantelavoro.inapp.org/>

TITOLO	ANIMATORE SOCIALE	OPERATORE DELLA TRASFORMAZIONE AGRO-ALIMENTARE
SETTORE E REPERTORIO	<i>Settore: Servizi Socio Sanitari Repertorio: Veneto</i>	<i>Settore: Produzioni alimentari Repertorio: Provincia autonoma di Trento</i>
COMPETENZA	Progettare interventi di animazione sociale	Eseguire operazioni di trasformazione, confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti vegetali, applicando i profili normativi di igiene e gli standard di qualità
DESCRIZIONE	Progetti di interventi di animazione sociale	Eseguire operazioni di trasformazione, confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti vegetali, applicando i profili normativi di igiene e gli standard di qualità
CONOSCENZE	Fondamenti antropologici dell'animazione "culturale" Concetti di sociologia giuridica, della devianza e mutamento sociale funzionale alla ricerca sociale Normativa contrattuale relativa alla figura dell'animatore sociale Normativa comuni	Ciclo di trasformazione vegetale Normativa di igiene alimentare Ingredienti, additivi e conservanti Fasi di lavorazione e tecnologie Strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione, conservazione e confezionamento dei prodotti vegetali Tecniche di controllo e di analisi Strumenti, attrezzature e macchine per il confezionamento Tecniche di trasformazione vegetali Tecniche di conservazione dei prodotti vegetali Tecniche e metodi di stoccaggio dei prodotti vegetali Principi ed elementi di base di un sistema qualità nella trasformazione alimentare Tecniche di confezionamento dei prodotti vegetali Direttive e normative sulla qualità di settore
ABILITÀ CAPACITÀ	Adottare metodologie di diagnosi preliminare dei bisogni Definire obiettivi, metodologie e contenuti dell'attività di animazione Condividere gli obiettivi del progetto di animazione con le altre figure professionali che operano nel servizio o partecipano all'intervento Promuovere la partecipazione dei soggetti con cui si opera e di altri stakeholders nell'individuazione degli obiettivi dell'intervento Valutare la fattibilità degli interventi di animazione sulla base delle condizioni strutturali del contesto	Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione e conservazione dei prodotti vegetali Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per il confezionamento Applicare procedure, metodiche e tecniche di lavorazione e trasformazione vegetale Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici dei prodotti vegetali Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti vegetali Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti vegetali Applicare gli elementi di base di un sistema per la gestione della qualità del settore della trasformazione vegetale Adottare procedure operative di controllo di lavorazione