



PROGETTO DI SERVIZIO CIVILE UNIVERSALE PROVINCIALE

redatto sulla base dei “Criteri di gestione del SCUP”
(deliberazione della Giunta provinciale n. 2117 del 20 dicembre 2019)

Scheda di sintesi 2021/ver.4

Titolo progetto	Mantechiamoci: nutrire la comunità in un'ottica eco sociale		
Forma	☒ SCUP_PAT	→ SCUP_GG	
Ambito tematico	→ Ambiente → Animazione → Assistenza	→ Comunicazione e tecnologie → Cultura	☒ Educazione e formazione → Scuola e università → Sport e turismo
Ripetizione	Questo progetto è già stato realizzato in passato:	→ Sì, con titolo: [specificare]	☒ No

INFORMAZIONI SULLA ORGANIZZAZIONE PROPONENTE

Organizzazione	Comune di Rovereto
Nome della persona da contattare	Carlo Bettinelli
Telefono della persona da contattare	3331772900
Email della persona da contattare	carlo.bettinelli.it@gmail.com
Orari di disponibilità della persona da contattare	Dal lunedì al giovedì dalle 10:00 alle 17:00
Indirizzo	La Foresta – Accademia di comunità – Piazzale Orsi 15/16, Rovereto

DESCRIZIONE DELLA PROPOSTA

Durata	12 mesi		
Posti	Numero minimo:	1	Numero massimo: 3
Sede/sedi di attuazione	La Foresta Accademia di comunità - Piazzale Orsi 15/16, Rovereto		
Cosa si fa	<p>I partecipanti a questo progetto avranno modo di essere attivamente coinvolti nei diversi progetti a tema alimentazione attivi ne <i>La Foresta</i>. In base agli interessi del/la giovane verrà pensato al principio del servizio civile un percorso che possa permettere di avere il giusto tempo per sperimentarsi nei diversi progetti.</p> <p>La partecipazione è prevista per quanto riguarda la pianificazione delle attività, la comunicazione, lo svolgimento e per il successivo lavoro di rendicontazione.</p> <p>Alimentare Cultura con Disco soup e Facciamo Conserve (ogni due giovedì) Organizzazione di momenti conviviali legati allo spreco alimentare, coinvolgimento dei partecipanti nella trasformazione di alimenti durante laboratori aperti a tutte/i</p> <p>Ecolab - “trasformazione alimentare, auto-produzione di prodotti per la casa e la cura del corpo” (ogni mercoledì pomeriggio)</p> <p>Attività legate al fare per prendersi cura della propria salute mentale, attività di trasformazione di prodotti del territorio, autoproduzione.</p> <p>Forno Vagabondo (ogni due/tre settimane)</p>		

	<p>Forno mobile e attività partecipative legate alla panificazione, creazione di momenti di convivialità in spazi pubblici</p> <p>Comunità Frizzante (due volte alla settimana)</p> <p>Produzione partecipata di bibite gassate, laboratori di creazione di nuovi gusti, escursioni sul territorio.</p> <p>Verso la fine del servizio, chi partecipa sarà affiancato nell'esplorazione delle possibilità lavorative che si aprono dopo il periodo formativo del servizio civile. Chi partecipa al progetto parteciperà anche alla vita più generale della <i>La Foresta – accademia di comunità</i>, ovvero alle assemblee di gestione che si svolgono due volte al mese il lunedì (17:30-19:00) e il ritiro annuale di riflessione e pianificazione (un week-end in autunno).</p>	
Cosa si impara	I/le giovani avranno la possibilità di vivere un'esperienza intensa, di essere inseriti/e in una rete multidisciplinare di attori culturali e sociali acquisendo competenze negli ambiti di welfare di comunità, specialmente di processi partecipativi innovativi e sperimentali, di sviluppo di pratiche di cittadinanza responsabile e di sostenibilità ambientale e sociale. Inoltre, attraverso il progetto i/le giovani saranno introdotti/e alle logiche e pratiche di welfare generativo, ovvero un modo di agire che mira a generare nuove risorse, ri-generando quelle presenti su un determinato territorio, sia a livello di reti sociali che a livello di potenziale economico.	
Competenza da certificare al termine del progetto	Repertorio regionale utilizzato	Provincia autonoma di Bolzano
	Qualificazione professionale	Operatore della trasformazione agroalimentare
	Titolo della competenza	Eeguire operazioni di trasformazione, confezionamento, conservazione e stoccaggio dei prodotti, applicando i profili normativi di igiene
	Elenco delle conoscenze	<p>Ciclo di trasformazione alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Conservanti ● Normativa di igiene alimentare ● Strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione alimentare ● Fasi di lavorazione e tecnologie ● Strumenti, attrezzature e macchine per il confezionamento ● Tecniche di stoccaggio e conservazione ● Tecniche di controllo e di analisi ● Tecnologie di trasformazione ● Tecnologie di conservazione ● Tecnologie e metodi di stoccaggio ● Tipologie di confezionamento
Elenco delle abilità	<ul style="list-style-type: none"> ● Applicare tecniche di conservazione e stoccaggio dei prodotti ● Applicare procedure e metodi di confezionamento dei prodotti ● Utilizzare procedure e metodiche di controllo degli aspetti fisico-chimici, organolettici e merceologici dei prodotti ● Applicare procedure, metodiche e tecniche di lavorazione e trasformazione alimentare ● Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per il confezionamento ● Utilizzare strumenti, attrezzature e macchine per la trasformazione e conservazione alimentare 	
Vitto	Servizio di ristorazione a pranzo a carico del ODSC	
Piano orario	<p>L'orario prevede di norma lo svolgimento di 30 ore lavorative settimanali su 5 giorni, nelle fasce orare di riferimento dalle 9:30 alle 19:30. Le ore massime settimanali sono di 40 ore, da recuperare secondo modalità concordate con il/la giovane in servizio civile.</p> <p>La durata complessiva del progetto è di 1.440 ore annue.</p>	
Formazione specifica	<p>Nella formazione specifica si tratteranno i seguenti argomenti:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Formazione sulla sicurezza al lavoro 2. Introduzione all'organigramma comunale 3. Introduzione ai metodi di lavoro orizzontale della rete 	

	<ol style="list-style-type: none"> 4. Introduzione alle politiche sociali adottate dal Comune di Rovereto 5. Corso HACCP per l'igiene alimentare 6. Introduzione piano di autocontrollo cucina Foresta 7. Introduzione all'approccio di welfare generativo e di comunità 8. Introduzione a metodi di facilitazione di attività di gruppo 9. Formazione tecnica sulla produzione partecipativa di bevande gassate analcoliche 10. Nozioni base di botanica della Vallagarina 11. Introduzione e formazione tecnica di panificazione partecipativa 12. Introduzione a metodi di documentazione di eventi e processi 13. Introduzione a metodi di co-design 14. Nozioni base di economie di comunità 15. Tecniche di fundraising
--	---

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Caratteristiche ricercate nei partecipanti	<ul style="list-style-type: none"> ● una forte motivazione alla crescita personale e all'apprendimento; ● un interesse nella creazione di una comunità inclusiva attraverso metodi partecipativi; ● disponibilità alla flessibilità nella gestione dell'orario per esigenze relative all'organizzazione del progetto; ● capacità comunicative; ● capacità di narrazione e divulgazione del progetto; ● Interesse al mondo del cibo e dell'alimentazione; ● voglia di apprendere tecniche base di cucina; ● voglia di mettere in gioco le proprie conoscenze, anche in modo multidisciplinare e interculturale; ● voglia di utilizzare e migliorare le proprie conoscenze di lingue straniere (in particolar modo l'inglese - visto le numerose connessioni internazionali); ● voglia di partecipare a tutte le attività del progetto – sia a quelle più creative che a quelle più ripetitive; ● rispetto per le norme sulla privacy e sul segreto professionale.
Dove inviare la candidatura	<p>Via mail a: ciao@laforesta.net ; o via pec a : culturaesport@pec.comune.rovereto.tn.it (l'invio alla pec deve essere effettuato da un indirizzo pec)</p> <p>o a mano presso: Comune di Rovereto Scuola Musicale "R.Zandonai" Corso Rosmini 78 38068 Rovereto</p>
Eventuali particolari obblighi previsti	<p>Durante il servizio civile, i/le giovani dovranno compilare il proprio diario mensile dove documentare le attività, le conoscenze e le competenze acquisite. Chi partecipa al progetto dovrà essere munito di Green Pass dato che le attività di preparazione si svolgono in spazi indoor in cui in passato c'è stato l'obbligo del Green Pass.</p>
Altre note	<p>Per qualsiasi dubbio o curiosità non esitate a contattarci!</p> <p>Facebook: @accademiadicomunita Instagram: la.foresta.rovereto</p> <p>ciao@laforesta.net Carlo Bettinelli: 3331772900</p>