

<p>Cosa si fa</p>	<p>Si contribuisce alla ricognizione e catalogazione dei materiali etnografici legati al mondo dell'alimentazione, esposti nelle sale del Museo, ma anche conservati negli spazi del deposito, al fine di aggiornare le relative schede di catalogo. Per integrare queste informazioni sarà necessario svolgere ricerca bibliografica sul tema dell'alimentazione tradizionale e sui prodotti tipici trentini, nonché sugli oggetti delle collezioni del Museo grazie al patrimonio della biblioteca del Museo e avvalendosi anche delle schede raccolte all'interno de "L'alfabeto delle cose. Appunti visivi di documentazione etnografica", ricco database curato dal Museo dove, attraverso brevi video-interviste, viene descritto l'utilizzo di numerosi oggetti di uso quotidiano; ad integrazione andranno raccolte interviste presso alcuni produttori locali al fine di comprendere la reale origine dei prodotti alimentari considerati tipici e presso gli ospiti delle RSA locali (Mezzocorona, Mezzolombardo, Lavis) e dei centri diurni per anziani (Mattarello, Ravina) con i quali i Servizi educativi hanno già intrapreso relazioni e organizzato attività didattiche. UN aiuto fondamentale sarà anche l'Archivio della scrittura popolare gestito dalla Fondazione Museo Storico del Trentino, che potrà essere arricchito anche dai ricettari presenti nel nostro Museo.</p> <p>Si intende quindi creare una base utile a promuovere l'uso di prodotti alimentari a chilometro zero, le antiche varietà di piante coltivate nei campi, negli orti e nei frutteti, o per richiamare l'attenzione sul valore del ciclo alimentare del passato in termini di auto-sussistenza, redigendo schede informative, selezionando ricette, costituendo una bibliografia apposita. Inoltre le ricerche potranno essere utili per contribuire alla progettazione di un percorso didattico sul tema della cucina tradizionale per le scuole primarie e alla trasformazione dell'attuale visita guidata con approfondimento tematico su "Piatti e sapori di un tempo" proposta alle scuole secondarie in un vero e proprio percorso monotematico. Infine il materiale raccolto dovrebbe essere utile per contribuire alla progettazione del nuovo allestimento della sala espositiva del Museo dedicata alla cucina, nel contesto della generale revisione dell'intero percorso espositivo e per renderla più funzionale per la didattica museale.</p>	
<p>Cosa si impara</p>	<p>Si impara come funziona un museo, quali sono le diverse attività svolte in esso, dalla conservazione alla didattica, avendo anche rapporti con diversi enti culturali del territorio, accrescendo le proprie capacità di fare sintesi su temi inclusi nell'Agenda 2030, come quelli dell'alimentazione a filiera corta e della valorizzazione dei prodotti locali.</p>	
<p>Competenza da certificare al termine del progetto</p>	<p>Repertorio regionale utilizzato</p>	<p>Campania</p>
	<p>Qualificazione professionale</p>	<p>Tecnico dei servizi educativi museali</p>
	<p>Titolo della competenza</p>	<p>ADA.22.01.07 Progettazione interventi educativo-didattici</p>
	<p>Elenco delle conoscenze</p>	<ul style="list-style-type: none"> • storia del museo e delle collezioni, museologia e museografia; • tipologia organizzativa del museo (aree espositive, depositi, uffici, regolamento, organigramma del personale); • tecniche di comunicazione e relazione con il cliente (in questo caso il pubblico del Museo ndr).
	<p>Elenco delle abilità</p>	<ul style="list-style-type: none"> • individuare le caratteristiche funzionali dei possibili interventi educativo-didattici in relazione al prodotto museale e al target di utenza da raggiungere; • leggere e interpretare il fabbisogno educativo-didattico dell'utenza museale e tradurre gli input rilevati in tipologie di intervento da erogare; • stabilire gli elementi costitutivi del piano di attività educativo-didattiche e gli indicatori di valutazione funzionali alla ripianificazione degli interventi; • valutare il potenziale educativo-didattico del patrimonio museale per meglio veicolare i contenuti culturali.
<p>Vitto</p>	<p>Il Museo garantisce il vitto, consegnando un buono pasto del valore di 6 € da impiegare</p>	

	presso la mensa della Fondazione Edmund Mach a San Michele all'Adige, raggiungibile a 5 minuti a piedi dal Museo. Il buono potrà essere utilizzato nei giorni in cui si faranno almeno 4 ore di servizio o comunque attività articolata su mattina e pomeriggio.
Piano orario	Il progetto prevede in totale 1440 ore, con una media di 30 ore settimanali distribuite su 5 giorni (dal lunedì al venerdì), vista la durata di 12 mesi del progetto. In settimana non possono essere svolte più di 40 ore né meno di 15. L'orario del/la giovane sarà quindi indicativamente: 9.00-12.30 13.30-16.30 dal lunedì al giovedì e 9.00-12.30 il venerdì, concordando eventuali variazioni in base alle esigenze di servizio.
Formazione specifica	Sono previste 52 ore di formazione specifica articolate nei seguenti contenuti: <ul style="list-style-type: none"> • “Storia e funzioni del Museo etnografico trentino San Michele”, a cura di Luca Faoro, 6 ore: visita guidata approfondita al percorso espositivo; • “Un anno al Museo”, a cura di Daniela Finardi, 2 ore: presentazione dell'attività di ricerca ed editoria, di iniziative ed eventi che si svolgono al Museo o ai quali il Museo collabora durante l'anno, presentati attraverso immagini e video; • “La sezione dei beni immateriali del Museo”, a cura di Lorenza Corradini, 2 ore: illustrazione del patrimonio immateriale del Museo e dei video relativi al progetto “L'alfabeto delle cose”; • “La Biblioteca Šebesta del Museo etnografico trentino San Michele”, a cura di Patrizia Antonelli, 2 ore: storia, funzioni e gestione del patrimonio librario e audiovisivo della biblioteca del Museo; • “L'Archivio online del Novecento trentino”, a cura di Michele Toss della Fondazione Museo Storico del Trentino, 2 ore: le fonti orali della Fondazione Museo Storico del Trentino e l'Archivio della scrittura popolare, tra catalogazione e valorizzazione; • “Antiche varietà del Trentino”, a cura dell'Associazione “La pimpinella”, 4 ore: la biodiversità come patrimonio della tradizione alimentare; “Il programma di catalogazione del Museo”, a cura di Luca Faoro, 4 ore: la catalogazione dei beni demo-etno-antropologici e la scheda BDM, con esercitazioni; “La ricerca bibliografica”, a cura di Luca Faoro, 1 ora: individuare le fonti in CBT per creare una corretta bibliografia; “Prodotti e produttori locali”, a cura di Daniela Finardi, 1 ora: i prodotti tipici del territorio come base per l'alimentazione; • “Carte di regola e usi civici”, a cura di Luca Faoro, 2 ore: storia del Trentino e organizzazione delle comunità tradizionali; • “Le attività dei Servizi educativi del Museo etnografico trentino San Michele”, a cura di Daniela Finardi, Stefania Dallatorre e Nadia Salvadori, 4 ore: presentazione delle numerose attività svolte dai Servizi educativi del Museo: percorsi rivolti alle scuole, corsi per adulti, attività per diversamente abili, laboratori didattici in occasione di eventi, corsi di aggiornamento e molto altro; • “Lavorare con gli anziani”, a cura di Daniela Finardi e Stefania Dallatorre, 2 ore: attenzioni da seguire, attività e proposte accessibili per le persone con demenza; • “L'intervista etnografica”, a cura di Marta Bazzanella, 1 ora: come raccogliere informazioni attraverso un'intervista efficace; • “I percorsi didattici del Museo”, a cura di Stefania Dallatorre, Nadia Salvadori e Daniela Finardi, 15 ore: presentazione dei percorsi didattici, metodologie di conduzione degli stessi, con approfondimento sull'approccio per le diverse fasce d'età; • “Sicurezza”, a cura di SEA consulenze e servizi s.r.l., 4 ore: la sicurezza sul luogo di lavoro nel caso specifico del Museo etnografico trentino San Michele.

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Caratteristiche ricercate nei partecipanti	Il/la giovane da coinvolgere nel progetto dovrà avere alcune caratteristiche che gli/le permetteranno di portare a termine al meglio il progetto di SCUP: capacità di relazionarsi con il pubblico, predisposizione all'osservazione, passione per la ricerca, spirito critico e abilità argomentativa, curiosità, intuito e flessibilità nell'affrontare le questioni aperte e, nel contempo, precisione, rigore e capacità di sintesi nell'organizzare e presentare i risultati; interesse per l'approccio di ricerca basato sulla modalità dell'intervista, attenzione alla divulgazione dei risultati tramite diverse modalità; oltre a questi aspetti appare funzionale al progetto interesse nei confronti di antropologia, etnografia e storia del territorio. Dovrà essere in grado inoltre di usare il pc con i relativi programmi in-
---	---

	formatici di base (Microsoft Office Word – Microsoft Office Excel, Adobe Reader).
Dove inviare la candidatura	METS-Museo etnografico trentino San Michele Via E. Mach, 2 – 38098 San Michele all'Adige info@pec.museosanmichele.it
Eventuali particolari obblighi previsti	Eventuali specifici obblighi dettati dalla peculiarità dell'attività svolta e non codificati in modo formale. SPECIFICARE QUI L'EVENTUALE OBBLIGO VACCINALE O L'OBBLIGO DI <i>GREEN PASS</i> .
Altre note	Possono essere fornite indicazioni aggiuntive, utili ad indirizzare ed orientare i giovani