



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Dipartimento
per le Politiche Giovanili
e il Servizio Civile Universitario
Presidenza del Consiglio dei Ministri



CODICE PROGETTO: PTXSU0021825013760NMTX

PROGETTO

UN STORIA ITALIANA:

raccontare e promuovere
i benefici, l'impatto e la storia
dell'Alimentare Biologico
Made in Italy

scheda sintetica

se hai i 18 e i 28 anni con il

SERVIZIO CIVILE UNIVERSALE*

puoi diventare protagonista del cambiamento.

scegli di farlo nelle nostre organizzazioni, contribuirai a creare un'economia più equa e sostenibile, rispettosa delle persone e dell'ambiente: il tuo bagaglio di valori inizia da qui.

*25 ore settimanali per 12 mesi, con un contributo mensile di € 507.30 e il 15% di riserva in tutti i concorsi pubblici.

TITOLO: Una Storia Italiana:raccontare e promuovere i benefici, l'impatto e la storia dell'Alimentare Biologico Made in Italy

CODICE PROGETTO: PTXSU0021825013760NMTX

[LINK PER CANDIDARTI AL PROGETTO](#)

oppure:



SETTORE E AREA DI INTERVENTO:

promozione stile di vita sano, sviluppo del commercio equo e solidale

DURATA DEL PROGETTO:

12 mesi

OBIETTIVO DEL PROGETTO:

Il programma cui fa capo il presente progetto si compone di soli due progetti: il primo, "Una Storia Siciliana", coinvolge una realtà virtuosa di produzione agricola sociale in Sicilia (Coop. Valdibella) mentre l'altro, ossia il presente, le botteghe di commercio equo e solidale che si occuperanno di promuovere i benefici dei prodotti biologici italiani, la loro storia e impatto socio-economico, nonché il carattere culturale che li accompagna.

Obiettivi specifici:

1. **Promuovere stili di vita sani**, con particolare attenzione a giovani e anziani, anche coinvolgendo istituti scolastici sul tema
2. Accrescere la conoscenza e **consapevolezza** dell'impatto delle scelte alimentari
3. **Sensibilizzare sui benefici dell'agricoltura biologica e sostenibile**, nonché sulle conseguenze negative di sostenere filiere ad alto impatto ambientale e gestite da grandi aziende multinazionali
4. Diffondere le tradizioni e la cultura agroalimentare italiana



altrocielo

Questi obiettivi concorrono a perseguire gli obiettivi previsti dall'Agenda 2030 e previsti nel programma, quali:

- *Obiettivo 2: Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile;*
- *Obiettivo 3: Assicurare la salute ed il benessere per tutti e per tutte le età*
- *Obiettivo 12: Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo*
- *Obiettivo 15: Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre*

RUOLO ED ATTIVITÀ D'IMPIEGO DEGLI OPERATORI VOLONTARI:

Si precisa che gli operatori volontari saranno coinvolti nelle attività di progetto in base alla loro esperienza, il loro interesse e la predisposizione. Per questo, pur garantendo per ciascuno il pieno impegno, nella pluralità di azioni e di opportunità che il progetto propone, non dovranno necessariamente svolgere sempre tutte le attività elencate, ma si orienteranno per impegnarsi verso quelle più indicate per il singolo.

A1 → Promuovere stili di vita sani (dieta mediterranea)

A2 → Accrescere la consapevolezza sull'impatto ecologico delle scelte alimentari

A3 → Diffondere tradizioni e cultura legate alla produzione agroalimentare italiana

A4 →

Macro Azioni	Attività	Attività previste per i giovani del SCU
--------------	----------	---

A1	A1.1 ricerca e selezione di documenti rilevanti	● mappatura di fonti qualificate sul tema della dieta mediterranea, stili alimentari sani e filiera corta e agricoltura biologica italiana ● sintesi dei documenti selezionati ● costruzione di una biblioteca digitale condivisa con altre sedi del progetto, da aggiornare continuamente ● adattamento dei materiali trovati agli obiettivi del progetto, in collaborazione coi referenti educativi
	A1.2 Raccolta testimonianze e casi studio	● interviste a soggetti significativi del territorio, rielaborazione dei dati e digitalizzazione delle testimonianze ● creazione di un piccolo "archivio della memoria alimentare locale", utile anche come risorsa formativa per le scuole e per la promozione in bottega
	A1.3 Preparazione materiale didattico e divulgativo	● sulla base dei contenuti raccolti, creazione di materiali didattici ● logistica degli incontri, adattati in base all'età degli alunni ● organizzazione archivio digitale ● raccolta feedback sul campo
	A1.4 Programmazione e realizzazione interventi pubblici, anche degustazioni e altre attività tangibili	● collaborazione alla co-progettazione di interventi pubblici e alla loro logistica ● coordinamento attività ● raccolta feedback
	A1.5 Campagne di comunicazione sul tema (social media e offline)	● elaborazione di un piano editoriale (contenuti, canali, tempistiche) ● realizzazione contenuti via web e cartacei ● monitoraggio azioni comunicative
	A1.6 Attività di promozione all'interno della bottega	● allestimento spazi tematici ● organizzazione animazione partecipativa (quiz, mini talk ecc) ● divulgazione ai clienti sui prodotti ● raccolta feedback



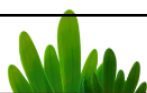
A2	A2.1 ricerca e selezione di documenti rilevanti	• mappatura di fonti qualificate sul tema della dieta mediterranea, stili alimentari sani e filiera corta e agricoltura biologica italiana • sintesi dei documenti selezionati • costruzione di una biblioteca digitale condivisa con altre sedi del progetto, da aggiornare continuamente • adattamento dei materiali trovati agli obiettivi del progetto, in collaborazione coi referenti educativi
	A2.2 raccolta testimonianze e casi studio	• interviste a soggetti significativi del territorio, rielaborazione dei dati e digitalizzazione delle testimonianze • creazione di un archivio di buone pratiche locali, per ispirare nuovi stili di consumo tra i partecipanti
	A2.3 preparazione materiale didattico e divulgativo	• traduzione concetti complessi in strumenti più semplici per alunni di varie età • logistica degli incontri con vari tipi di materiale • realizzazione di contenuti comparativi tra prodotti BIO e convenzionali • raccolta feedback sul campo
	A2.4 Programmazione e realizzazione interventi pubblici, anche degustazioni e altre attività tangibili	• co-progettazione moduli formativi diversi a seconda del target • animazione attività esperienziali (degustazioni guidate, blind-tasting..) • logistica degli interventi e documentazione con foto e video • monitoraggio e raccolta dei feedback
	A2.5 Campagne di comunicazione sul tema (social media e offline)	• elaborazione di un piano di comunicazione • realizzazione contenuti via web e cartacei, analizzandone il coinvolgimento • comunicazione diretta in bottega durante le campagne
	A2.6 Attività di promozione all'interno della bottega	• allestimento spazi tematici e rotazione periodica dei materiali • promozione brevi momenti divulgativi in bottega



		• accompagnamento dei clienti nella conoscenza dei prodotti • collaborazione con soci e clienti abituali per raccolta feedback • progettazione piccole iniziative interne per rafforzare il senso di comunità
--	--	---



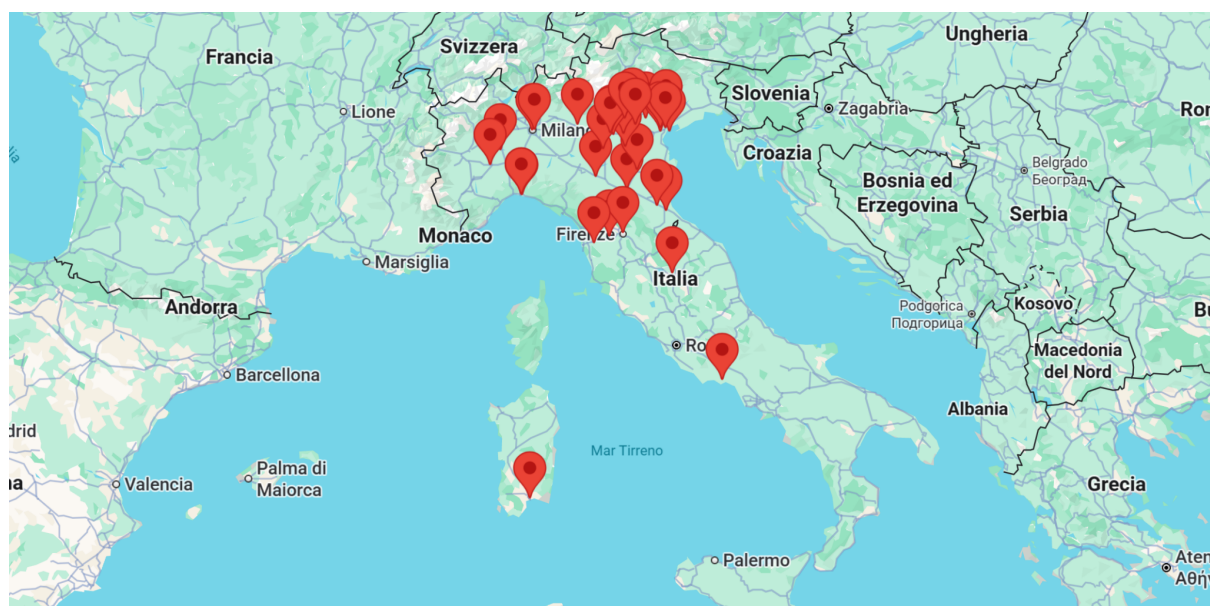
A3.1	A3.1.1 Ricerca e selezione dei documenti rilevanti	• mappatura di fonti qualificate sul tema della cultura alimentare italiana, delle tradizioni contadine e della storia delle filiere agroalimentari sostenibili • Selezione materiali che mettano in luce il valore identitario, sociale e ambientale dei prodotti tipici italiani, con attenzione alla filiera biologica, alla stagionalità e alla biodiversità agricola; • adattamento dei materiali più rilevanti ai target del progetto, anche in collaborazione con referenti delle botteghe • creazione e aggiornamento continuo di una sezione tematica della biblioteca digitale condivisa, incentrata su cultura alimentare e tradizione italiana
A3.2	A3.2 raccolta testimonianze e casi studio	• intervista a soggetti depositari di storie, ricette e saperi legati alla cultura gastronomica • raccolta materiali tangibili da usare per allestimento nelle attività • sintesi e digitalizzazione delle testimonianze raccolte • creazione "archivio della memoria alimentare" con materiale raccolto • organizzazione momenti di restituzione pubblica per divulgare il patrimonio culturale raccolto
A3.3	A3.3 preparazione materiale didattico e divulgativo	• elaborazione contenuti didattici con il materiale storico, culturale e narrativo raccolto • creazione materiali divulgativi per il pubblico delle botteghe • adattamento di grafica e linguaggio dei contenuti in base al target, con particolare attenzione alle esigenze educative e ai diversi livelli di alfabetizzazione • collaborazione con referenti, educatori e formatori per garantire coerenza pedagogica e qualità scientifica



A3.4	A3.4 Programmazione e realizzazione interventi pubblici, anche degustazioni e altre attività tangibili	- raccolta, archiviazione e diffusione dei materiali prodotti in una sezione digitale condivisa dedicata alla promozione della cultura agroalimentare italiana. - co-progettazione moduli formativi diversi a seconda del target - animazione attività esperienziali (degustazioni guidate, blind-tasting..) - logistica degli interventi e documentazione con foto e video - monitoraggio e raccolta dei feedback
A3.5	A3.5 Campagne di comunicazione sul tema (social media e offline)	- elaborazione di un piano di editoriale - realizzazione contenuti via web e cartacei, monitorando il coinvolgimento del pubblico - svilupperanno rubriche divulgative a puntate o campagne "a tema" legate a ricorrenze, stagioni, prodotti tipici o racconti del territorio - raccolta feedback
A3.6	A3.6 Attività di promozione all'interno della bottega	- allestimento spazi tematici con materiali legati alla tradizione alimentare italiana - promozione brevi momenti divulgativi in bottega - accompagnamento dei visitatori favorendo la riscoperta delle tradizioni attraverso il dialogo - raccolta idee, ricette, materiali per creare un "archivio vivente" in bottega - collaborazione con staff senior per sviluppare clima accogliente e culturalmente stimolante per la comunità



SEDI DI SVOLGIMENTO:



Codice Ente	Sede	Indirizzo	Comune	Codice Sede	N° Volontari
SU00218	la Bottega Solidale Galata	via Galata	GENOVA	166510	1
SU00218	La Bottega Solidale Uffici Via Gramsci	Via Gramsci	GENOVA	225645	1
SU00218	La Bottega Solidale Bigo	calata Cattaneo	GENOVA	166509	1 (GMO*: 1)
SU00218A02	Bottega Rava Fava Altromercato	VIA CAMILLO BENSO CAVOUR	ASTI	162017	1 (GMO*: 1)
SU00218A03	EX Aequo Bottega	Via Altabella	BOLOGNA	162031	2 (GMO*: 1)
SU00218A05	Bottega Villaggio dei popoli	VIA DE'PILASTRI	FIRENZE	162037	1
SU00218A05	Bottega Empoli	PIAZZA DEL POPOLO	EMPOLI	216171	1
SU00218A11	Coop. Soc. Oltremare sede di Modena	VIA LUIGI CARLO FARINI	MODENA	166575	0
SU00218A11	Coop. Soc. Oltremare sede di Valsamoggia	Via Mazzini	VALSAMOGGIA	167675	0



altromercato

SU00218A15	Bandera Florida Mira	VIA ENRICO TOTI	MIRA	166480	1
SU00218A15	bandera Florida ufficio Mirano	VIA GIUSEPPE VERDI	MIRANO	166481	1
SU00218A16	ANGOLIDI MONDO bottega Indipendenza	Via Indipendenza	CITTADELLA	166473	1
SU00218A17	AQUA ALTRA	Campo Santa Margherita Dorsoduro	VENEZIA	166479	1
SU00218A18	CANALETE VALDAGNO	GALLERIA DANTE	VALDAGNO	166486	1
SU00218A19	Chico Mendes - negozio Sangottardo	Corso San Gottardo	MILANO	166495	1
SU00218A19	Chico Mendes - Uffici	VIA GIOVANNI BATTISTA PIRANESI	MILANO	166496	1
SU00218A19	Chico Mendes negozio Brescia	VIA SAN FAUSTINO	BRESCIA	167685	1
SU00218A23	Unicomondo Thiene	VIA TRIESTE	THIENE	166542	1
SU00218A23	UNICOMONDO BOTTEGA VICENZA	CONTRA'DELLA CATENA	VICENZA	166543	1
SU00218A25	EL FONTEGO	VIA PAOLO PARUTA MESTRE	VENEZIA	166504	1
SU00218A29	LE RONDINI SAN GIOVANNI LUPATOTO	VIA DEI CA'DEI SORDI	SAN GIOVANNI LUPATOTO	166516	1
SU00218A29	LE RONDINI VERONA	Via Pallone	VERONA	166518	1
SU00218A29	Le Rondini Bottega Legnago	VIA MARSALA	LEGNAGO	177268	1
SU00218A29	Le Rondini S. Bonifacio	Corso Venezia	SAN BONIFACIO	204124	1
SU00218A33	Pace e Sviluppo Treviso uffici	VIA MONTELLO	TREVISO	166583	1
SU00218A33	Pace e Sviluppo Treviso Emporio	VIA MARGHERITA GRIMALDI PRATI	TREVISO	166584	1



SU00218A34	Chiodofisso Bottega	via Fratelli Cervi	CASCIANA TERME LARI	166595	1 (GMO*: 1)
SU00218A36	Equamente Cesena	VIA CARBONARI	CESENA	173915	1
SU00218A36	Equamente Forlì	VIA DELLE TORRI	FORLÌ	173914	1 (GMO*: 1)
SU00218A38	Oscar Romero Bottega	VIA LUIGI EINAUDI	CAGLIARI	208384	1 (GMO*: 1)
SU00218A40	Cose dell'altro mondo Bottega	via s.apollonia	ITRI	211237	1 (GMO*: 1)
SU00218A42	Il Mappamondo Bottega	VIA IACOPO DAINO	MANTOVA	210750	1
SU00218A48	Monimbò Perugia	VIA LUIGI BONAZZI	PERUGIA	217530	1
SU00218A53	Equazione Casale Monferrato	VIA GIOVANNI LANZA	CASALE MONFERRATO	218513	1
SU00218A55	Meridiano 361 Bottega	VIA GUIDO DA CASTELLO	Reggio nell'Emilia	221428	1
SU00218A56	Altromercato Verona	VIA FRANCIA	VERONA	225663	2 (GMO*: 1)
SU00218A58	ALTRAQUALITA' SOC. COOP	VIA ARTURO TOSCANINI	FERRARA	232320	1 (GMO*: 1)

*(certificazione ISEE pari o sotto i 15.000 euro)

POSTI DISPONIBILI, SERVIZI OFFERTI:

EVENTUALI PARTICOLARI CONDIZIONI ED OBBLIGHI DI SERVIZIO ED ASPETTI ORGANIZZATIVI:

Ai/alle giovani selezionati/e sarà richiesto:

1. Fermo restando il Piano Orario, **flessibilità** oraria anche in relazione agli eventi o altri fatti inerenti le attività di servizio. A seconda della sede, potrebbe essere richiesto di prestare **servizio di sabato** e, occasionalmente, in giorni **festivi** (recuperando il riposo durante i giorni feriali).
2. Disponibilità ad effettuare **servizio fuori-sede e da remoto** (inclusa la formazione), entro i limiti e secondo le condizioni ammesse dalla disciplina vigente;
Disponibilità a **raggiungere fisicamente** la sede di realizzazione della Formazione Generale, ovunque venga svolta nel territorio italiano, senza dover comunque sostenere le spese di trasporto e alloggio;

3. Partecipazione alla Formazione Generale e Specifica effettuata in modalità sincrona (es. via Zoom) da PC e con un **microfono e webcam funzionante**, mantenendo la videocamera accesa per l'intera durata della formazione;
4. **Rispetto** delle sedi e di quanto in esse contenuto, degli utenti che le frequentano nonché delle normative sulla privacy e la protezione dei dati personali e sulla sicurezza sui luoghi di lavoro
5. Alle/ai giovani selezionate/i potrebbe essere richiesto di impegnare **fino a un terzo dei propri giorni di permesso in occasione di chiusure della sede**, come previsto dalla circolare del 31 gennaio 2023.

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:

1. Valutazione dei titoli di studio, professionali, altra formazione extra-scolastica, altre conoscenze certificabili: max 20 punti

Titoli valutabili | Punti

A. Titoli di studio (si valuta solo il titolo che consente di ottenere il punteggio più alto) | **max 10 punti**

- eventuale laurea magistrale attinente all'ambito del progetto = 10 punti
- eventuale laurea magistrale non attinente all'ambito del progetto = 8 punti
- eventuale laurea I livello attinente all'ambito del progetto = 7 punti
- eventuale laurea I livello non attinente all'ambito progetto = 6 punti
- eventuale diploma scuola superiore attinente all'ambito progetto = 5 punti
- eventuale diploma scuola superiore non attinente all'ambito del progetto = 4 punti
- frequenza scuola media superiore = 0,5 per ogni anno di frequenza (periodo max. valutabile 4 anni)

B. Master, dottorati, specializzazioni | **max 3 punti**

- titolo attinente all'ambito del progetto = 3 punti
- titolo non attinente all'ambito del progetto = 1 punto

C. Titoli professionali (si valuta solo il titolo più alto) | **max 5 punti**

- titolo professionale attinente all'ambito del progetto = 5 punti
- titolo professionale non attinente all'ambito del progetto = 3 punti



altropia

D. Altre conoscenze certificabili (es: lingue, ECDL, corso primo soccorso, ecc...)|
max 2 Punti

Totale punteggio (A+B+C+D) = max 20 punti

2. Valutazione esperienze pregresse: max 30 punti

Esperienze valutabili | Coefficiente | Periodo max valutabile | Punti

D. Esperienze professionali, stage, alternanza scuola/lavoro o di volontariato presso l'ente | 1,25 punti | 12 mesi (o frazione di mese uguale o superiore a 15 giorni) | max 15 punti

E. Esperienze professionali, stage, alternanza scuola/lavoro o di volontariato presso altri enti nello stesso settore del progetto | 0,75 punti | 12 mesi (o frazione di mese uguale o superiore a 15 giorni) | max 9 punti

F. Esperienze professionali, stage, alternanza scuola/lavoro o di volontariato in altro settore rispetto al progetto presso altri enti | 0,50 punti | 12 mesi (o frazione di mese uguale o superiore a 15 giorni) | max 6 punti

Totale punteggio (D+E+F) = max 30 punti

3. Colloquio: max 60 punti

Elementi valutabili | Punti

1. Conoscenza e condivisione delle finalità del servizio civile universale | max 6 punti

2. Conoscenza e condivisione degli obiettivi e delle attività del progetto | max 6 punti

3. Idoneità allo svolgimento delle attività previste dal progetto | max 6 punti

4. Conoscenza dell'ente | max 6 punti

5. Conoscenza dei destinatari del progetto specifico | max 6 punti

6. Conoscenza del territorio dove si colloca la sede del progetto scelto | max 6 punti

7. Disponibilità nei confronti delle condizioni richieste per lo svolgimento del servizio | max 6 punti

8. Motivazione all'impegno nel servizio civile universale | max 6 punti

9. Capacità comunicative e di interazione | max 6 punti

10. Altre qualità e abilità umane possedute dal candidato | max 6 punti

Totale punteggio (1+2+3+4+5+6+7+8+9+10)= max 60 Punti

Soglie minime di accesso previste dal sistema:

Sono considerati idonei allo svolgimento dei progetti di servizio civile i candidati che al termine del colloquio abbiano ottenuto un punteggio minimo di 36/60 che accedono così alla valutazione dei titoli formali.

CARATTERISTICHE COMPETENZE ACQUISIBILI:

Competenze che gli/le OV potranno acquisire grazie al progetto:

- Conoscenza approfondita dei modelli economici per una produzione ed un consumo sostenibili: collegamenti rispetto alla situazione climatica – riscaldamento globale, rapporti commerciali – giustizia sociale
- Conoscenza approfondita del Commercio Equo e Solidale, modelli, strategie, produttori e prodotti.
- Una maggiore consapevolezza come consumatore responsabile con uno stile di vita in armonia con la natura.
- Capacità/competenze per progettare un percorso educativo e costruire materiali informativi e formativi
- Capacità/competenze di organizzare, realizzare/condurre moduli formativi, incontri informativi e di sensibilizzazione
- Conoscenze e competenze rispetto alla comunicazione su social, online e creazione, implementazione di piattaforme informative/formative
- Conoscenze e competenze rispetto al mondo del lavoro e al modo entrarci: opportunità di lavoro nel settore di riferimento del progetto; Curriculum Vitae e lettera di presentazione; colloquio di lavoro e selezione lavorativa; una maggiore autoconsapevolezza; ricerca del lavoro; promozione e valorizzazione del proprio profilo lavorativo e delle proprie competenze.

Le volontarie e i volontari riceveranno al termine del proprio servizio un "Attestato Specifico". Si tratta del documento che, oltre alle informazioni di base (dati anagrafici, enti coinvolti, progetto, periodo e sede di servizio, settore e area di impiego), certifica in modo più dettagliato le competenze maturate durante l'esperienza.

Nella seconda parte, infatti, l'attestato specifico descrive le ulteriori competenze sviluppate dal/la volontario/a attraverso le attività concretamente svolte nel progetto a cui è stato assegnato. In particolare, saranno attestare almeno due competenze chiave di cittadinanza previste dal Decreto Ministeriale n. 139/2007, come ad esempio: imparare a imparare, progettare, comunicare, collaborare e partecipare, agire in modo autonomo e responsabile, risolvere problemi, individuare collegamenti e relazioni, acquisire e interpretare l'informazione.

FORMAZIONE GENERALE DEGLI OPERATORI VOLONTARI:

Il percorso di formazione generale viene organizzato da La bottega Solidale e Altromercato in collaborazione con gli enti di accoglienza. E' prevista la



partecipazione ad un evento annuale in presenza in concomitanza con il Festival di Altromercato.

La formazione generale viene erogata sia in presenza che da remoto (per non più del 50% del totale). La formazione a distanza può essere in modalità sincrona o asincrona (quest'ultima per non più del 30% del totale).

Dura 30 ore e le tematiche riguardano: Valori e Identità del SC, Cittadinanza Attiva e Giovane Volontario nel sistema del S.C.

La partecipazione è obbligatoria per il 100% delle ore.

FORMAZIONE SPECIFICA DEGLI OPERATORI VOLONTARI:

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, su piattaforma ZOOM, dove consentito.

Sedi di realizzazione: sede di progetto o piattaforma Zoom

Contenuti della formazione specifica:

<i>Modulo</i>	<i>Contenuti formativi</i>	<i>Ore modulo</i>
1. ACCOGLIENZA IN STRUTTURA	• presentazione generale del progetto "Una Storia Italiana" • conoscenza del team della sede e dell'ente di accoglienza • conoscenza del contesto operativo: le Botteghe del Commercio Equo e Solidale • approfondimento del funzionamento quotidiano della sede • attività di team building per favorire la conoscenza reciproca e il senso di appartenenza • Illustrazione dei prodotti di BIO Solidale Italiano presenti in sede e dei/le relativi/e produttori/ici	10
2. APPROFONDIMENTO SUI PROGETTI PASSATI	• Presentazione di buone pratiche e casi studio significativi delle edizioni precedenti o di altri progetti educativi delle Botteghe e del network Altromercato • Analisi partecipata degli obiettivi generali e specifici del progetto "Una Storia Italiana" • il concetto di "consumatore/cittadino" e sul ruolo delle Botteghe come strumenti di cambiamento sociale e culturale • strategie comunicative e target di progetto • laboratori per condivisione delle	5



altromercato

	- competenze e delle ambizioni personali - raccolte idee e proposte - definizione di micro-obiettivi da monitorare nel tempo, in coerenza con le attività e i risultati attesi dal progetto	
3. APPROFONDIMENTO CULTURALE SUL TEMA DI PROGETTO (zoom sincrona)	- origini del ComES con focus sull'Italia - i principi fondanti del ComES e il suo ruolo all'interno del Terzo Settore e della società - dati aggiornati del ComES, in particolare di BIO Solidale Italiano, su produttori, filiere, vendite, impatto occupazionale e ambientale - L'esperienza di Altromercato, Equo Garantito, CNEA: storia, evoluzione, strategie future. - I casi-studio di Pietra di Scarto, QUID cooperativa sociale e Cooperativa Valdibella	18
4. APPROFONDIMENTO TECNICHE E STRUMENTI FUNZIONALI ALLE ATTIVITÀ DI PROGETTO	- presentazione e uso degli strumenti tecnici in sede: gestionale per la gestione dei prodotti, dell magazzino e degli ordini; strumenti per le attività di monitoraggio; software di grafica, comunicazione e gestione eventi; strumenti educativi digitali e kit formativi per attività con le scuole - introduzione alle metodologie operative: accoglienza e relazione con il pubblico; tecniche di base della comunicazione; pianificazione e conduzione di attività educative e divulgative; supporto nell'organizzazione di eventi e iniziative locali - esercitazioni pratiche in presenza finalizzate a familiarizzare con gli strumenti informatici e le procedure operative; simulare situazioni reali; risolvere problematiche tipiche in autonomia o in gruppo	20
5. APPROFONDIMENTO SUL TERRITORIO	- mappatura delle principali realtà con cui la sede collabora a partire dai fornitori di prodotti agroalimentari - incontri e/o visite presso enti partner indicati nel progetto o attivi localmente - se possibile, partecipazione ad almeno un evento sul tema della produzione agroalimentare italiana, organizzato o co-organizzato da più enti del territorio - Analisi del valore sociale del lavoro anche di produzione agroalimentare nel Terzo Settore e delle differenze rispetto al settore profit - Riflessione guidata sull'importanza della collaborazione e della costruzione di reti, anche in chiave personale	10



6. PARTECIPAZIONE ALLA VITA DELLA STRUTTURA	• conoscere approfonditamente le dinamiche organizzative e decisionali dell'Ente di accoglienza • sviluppare una consapevolezza civica e associativa: la partecipazione come strumento di cambiamento • rafforzare le competenze relazionali e comunicative con figure del settore (clienti, soci...) • Offrire occasioni concrete per osservare come la promozione del biologico italiano si intreccia con i valori democratici, solidali e comunitari. • Promuovere la riflessione sul proprio ruolo nel progetto e sulle possibilità di impegno civico e professionale anche dopo la fine del Servizio Civile.	5
7. FORMAZIONE E INFORMAZIONE SUI RISCHI CONNESSI ALL'IMPIEGO DEI VOLONTARI IN PROGETTI DI SC (FAD Asincrona)	• Definire e adottare misure di prevenzione e emergenza • Analisi e valutazione delle possibili interferenze tra l'attività del volontario e le altre attività contemporanee	4
Totale ore:		72

La partecipazione al 100% delle ore di formazione specifica è obbligatoria.

TITOLO DEL PROGRAMMA CUI FA CAPO IL PROGETTO:

Tutta un'altra Storia: dall'agricoltore al cittadino-consumatore, il Biologico Made in Italy tra benessere, sviluppo, cultura

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 12: Garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo

Obiettivo 15: Proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre

AMBITO DI AZIONE DEL PROGRAMMA:



Tutela e valorizzazione delle risorse naturali, della biodiversità, degli ecosistemi e degli animali attraverso modelli sostenibili di consumo e sviluppo

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.

Il presente progetto mette a disposizione di tutti gli/le OV diverse risorse previste per le attività del progetto stesso presenti nella struttura di gestione del servizio civile universale e nelle attività di tutoraggio. Per l'accompagnamento dei giovani con difficoltà economiche La Bottega Solidale ha predisposto strumenti specifici per il loro monitoraggio e supporto che verranno gestiti da tre figure in particolare: dall'OLP che fungerà da tutor rispetto al suo inserimento nel contesto lavorativo, dal responsabile della gestione degli/delle OV che fungerà da mentor cercando di favorire la sua inclusione nel gruppo e a livello sociale, dal responsabile della formazione e della valutazione delle competenze che aiuterà specialmente questi giovani a riacquistare autostima e capacità di essere autonomi, anche in collaborazione con l'ente responsabile del tutoraggio.

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.

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.

MODALITÀ e ARTICOLAZIONE ORARIA

Il percorso è articolato in incontri di gruppo e individuali. Incontro di gruppo (18 ore): individuazione e messa in trasparenza delle competenze; orientamento e costruzione del progetto personale; conoscenza del mercato del lavoro, dei servizi

e delle tecniche per accedervi. Incontro individuale (4 ore): accompagnamento dell'OV nell'individuare le competenze che emergono dalle esperienze vissute e a raccordarle con il quadro delle competenze chiave per l'apprendimento permanente.

Gli obiettivi sono:

- accompagnare gli OV a riconoscere e mettere in trasparenza le competenze acquisite nell'esperienza, anche al fine di conseguire una certificazione delle competenze, ai sensi del D.Lgs. n.13/2013;
- orientare le risorse personali degli OV all'inserimento nel mondo del lavoro. Attività partecipative tese a: avviare il percorso e condividerne gli obiettivi;
- stimolare l'attenzione degli OV sulla propria biografia;
- favorire la consapevolezza sui propri stili decisionali; analizzare le attività svolte nell'esperienza del SCU in termini di apprendimenti (conoscenze, abilità, atteggiamenti);
- evidenziare gli altri aspetti della vita extra servizio civile, nei quali possono essere maturate competenze.
- accompagnare gli OV in un'attività di orientamento per l'elaborazione di un progetto personale di inserimento lavorativo.
- favorire la conoscenza del mercato del lavoro e delle strategie e strumenti per accedervi.



altromercato