

#### SCHEDA ELEMENTI ESSENZIALI DEL PROGETTO ASSOCIATO AL PROGRAMMA

In ciascun box è riportato il riferimento alla specifica voce della scheda oppure al sistema helios. All'ente è richiesto di riportare sinteticamente solo gli elementi significativi, per consentire al giovane una visione complessiva del progetto prima di leggere in dettaglio il progetto stesso.

## TITOLO DEL PROGETTO:

Cantiere di condivisione-Caritas Andria

## **SETTORE E AREA DI INTERVENTO:**

SETTORE: Educazione e promozione culturale, paesaggistica, ambientale, del turismo sostenibile e sociale e dello sport

Area di intervento: EDUCAZIONE ALIMENTARE

## **DURATA DEL PROGETTO:**

12 mesi

# **OBIETTIVO DEL PROGETTO:**

La Caritas Diocesana di Andria da sempre accompagna la Comunità in percorsi di costituzione delle Caritas e di formazione dei volontari, promuovendo, a partire dalla lettura ed analisi delle caratteristiche sociali, culturali e ambientali del territorio particolare, la nascita di servizi che testimonino l'attenzione della Comunità e la solidarietà concreta nei confronti di fenomeni e problematiche rilevanti. Il fine ultimo di tutto l'operato della Caritas è di riuscire nell'intento di svolgere una efficace azione educativa nei destinatari dei suoi progetti (nel caso particolare di giovani in SCN), utilizzando a tal fine la pedagogia dei fatti, vale a dire l'educazione attraverso il fare: valorizzare gesti, opere, progetti che offrano molteplici opportunità di coinvolgimento. In particolare, sentirsi tutti responsabili di tutti, permette di rivedere le proprie scelte quotidiane nonché il proprio stile di vita.

A partire dalla lettura ed analisi delle caratteristiche sociali, culturali e ambientali del territorio particolare, in linea con il **Programma**, si vuole contribuire con questo progetto alla piena realizzazione dello stesso.

L'OBIETTIVO GENERALE del progetto è educare a uno stile di vita sostenibile con l'ambiente, attraverso scelte consapevoli sul consumo del cibo

## I **punti di arrivo** del progetto:

- **Orientare** a nuove scelte alimentari con l'adozione di nuovi prodotti nel paniere dei consumi familiari
- Saper coniugare sostenibilità ambientale e salute nelle scelte alimentari
- Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'alimentazione ecosostenibile
- **Promuovere** esperienze di orti sociali, orti sinergici, orti verticali
- Valorizzare aziende agricole locali che privilegiano standard di coltivazione sostenibile

#### CONTRIBUTO ALLA REALIZZAZIONE DEL PROGRAMMA

L'obiettivo di questo progetto si realizza attraverso il raggiungimento dei *punti di arrivo* e rientra tra gli obiettivi dell'Agenda 2030 – obiettivo 2 "Porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile" del programma di intervento a cui fa riferimento il presente progetto. Le attività proposte sono finalizzate ad educare ad uno stile di vita sostenibile e mirano al raggiungimento dei traguardi corrispondenti indicati nel programma:

- 2.1 Entro il 2030, porre fine alla fame e garantire a tutte le persone un accesso sicuro a cibo nutriente e sufficiente per tutto l'anno.
- 2.2 Entro il 2030, porre fine a tutte le forme di malnutrizione.

Solo sulla ricerca della corresponsabilità e condivisione si potranno avere comunità in grado di garantire un benessere equo e sostenibile, capaci di impegnarsi a rendere il proprio territorio, la propria città, luogo sicuro, inclusivo, attento ai bisogni delle fasce più deboli, con uno sguardo **all'Equità**, in modo da garantire a tutti pari opportunità di crescita e sviluppo e al **Benessere** inteso in senso non strettamente economico. Il processo di inclusione può contribuire a raggiungere uno dei traguardi dell'obiettivo 10 dell'Agenda 2030 indicato nel programma:

10.2 Entro il 2030, potenziare e promuovere l'inclusione sociale, economica e politica di tutti, a prescindere da età, sesso, disabilità, razza, etnia, origine, religione, stato economico o altro.

#### MOTIVAZIONE DELLA CO-PROGETTAZIONE

La scelta di queste due sedi per la realizzazione del progetto è fondamentale.

La Società Cooperativa Filomondo e la Cooperativa S. Agostino danno un apporto unico e complementare a questo progetto. Entrambe garantiscono la messa in campo di scelte che rispettano l'ambiente e assicurano trasparenza nei confronti del consumatore.

Promuovono **scelte etiche** e dignità per i lavoratori. I valori, sui quali si fonda, sono quelli del rispetto e della **salvaguardia del creato**, della produzione umana e dell'integrazione sociale, puntando sulla **valorizzazione del territorio** e dei suoi prodotti.

SEDE SOCIETA' COOPERATIVA FILOMONDO			
SITUAZIONE DI PARTENZA	INDICATORI RISULTATI ATTESI		
- difficoltà a sistematizzare ed offrire una offerta stabile inerente l'educazione al consumo critico (nessuna pubblicazione o intervento sul tema)	- realizzazione di una guida ai prodotti alimentari del circuito equo solidale con l'obiettivo di orientare a una corretta alimentazione (indicatore: aumento da o a 6 schede informative all'anno)		
- difficoltà a sistematizzare ed offrire una offerta stabile inerente l'educazione al consumo critico (nessuna pubblicazione o intervento sul tema)	- realizzazione di una guida ai prodotti alimentari del circuito equo solidale con l'obiettivo di orientare a una corretta alimentazione (indicatore: aumento da o a 6 schede informative all'anno)		
- insufficienti incontri di approfondimento sulle tematiche inerenti la corretta alimentazione, la salute, per prevenire una forma latente di povertà	- aumento dei momenti di approfondimento su cibo e fabbisogno alimentare per la diffusione di una consapevole scelta etica (indicatore: aumento da 2 a 10 incontri all'anno)		
- insufficienti azioni di markenting nel mercato del consumo critico, ed equo solidale (nessuna analisi del target di riferimento)	- aumento dell'attività di analisi di contesto per comprendere a quali soggetti proporre l'adozione di prodotti del mercato equo e solidale e far accrescere la sensibilità verso i nuovi stili di vita alimentari		
- insufficienti percorsi diretti alla promozione di produzioni locali	- aumento degli incontri per promuovere la produzione di prodotti locali (indicatore: da 6 a 20 incontri all'anno)		
- scarsa promozione delle filiere locali al fine di creare una rete tra i produttori e favorire una maggiore identità territoriale legata alla produzione tipica di qualità (2-3 eventi sporadici non sistematizzati durante l'anno)	- aumento riconoscere e catalogare le esperienze agroalimentari significative particolarmente sensibili alla sostenibilità ambientale, secondo particolari criteri individuati e creare rapporti di reciprocità tra esse (indicatore: da 3 a 15 eventi all'anno)		

SEDE COOP. SOCIALE "SANT'AGOSTINO"		
SITUAZIONE DI PARTENZA	INDICATORI RISULTATI ATTESI	
	- realizzazione di una guida ai prodotti alimentari del circuito equo solidale con l'obiettivo di orientare a una corretta alimentazione (indicatore: aumento da o a 6 schede informative all'anno)	

- insufficienti incontri di approfondimento sulle tematiche - aumento dei momenti di approfondimento su cibo e inerenti la corretta alimentazione, la salute, per prevenire fabbisogno alimentare per la diffusione di una una forma latente di povertà consapevole scelta etica (indicatore: aumento da 2 a 10 incontri all'anno) - scarsa di possibilità di trasferire competenze e skill inerenti - aumento dell'attività di informazione per accrescere la i processi di panificazione e renderli un patrimonio comune consapevolezza del "Forno di Comunità" (n. articoli di per la comunità giornale, n. articoli su internet, n. post su social, n. volantini pubblicitari, n. manifestazione di promozione) - basso numero dei laboratori (1 laboratorio nel corso - aumento dei laboratori per promuovere l'iniziativa dell'anno di 6 incontri) dell'orto, attraverso laboratori di coltivazione (indicatore: aumento da o a 20 incontri) - scarsa promozione delle filiere locali al fine di creare una 5) - aumento riconoscere e catalogare le esperienze rete tra i produttori e favorire una maggiore identità agroalimentari significative particolarmente sensibili alla territoriale legata alla produzione tipica di qualità (2-3 sostenibilità ambientale, secondo particolari criteri eventi sporadici non sistematizzati durante l'anno) individuati e creare rapporti di reciprocità tra esse (indicatore: da 3 a 15 eventi all'anno)

# ATTIVITÁ D'IMPIEGO DEGLI OPERATORI VOLONTARI:

I Volontari del Servizio Civile vengono gradualmente inseriti nella realtà dei Centri di Ascolto Caritas. È importante qui sottolineare che l'apporto del volontario è complementare e mai sostitutivo del servizio gestito dai volontari.

Inizialmente, quindi, si propone un periodo di **tirocinio teorico-pratico** della durata di 1 settimana, antecedente la data di entrata in servizio, che permette ai volontari di prendere coscienza di ciò che accadrà durante il periodo di Servizio Civile e consente agli OLP di "testarne" la funzione; quindi la prima fase costituita da un **periodo di osservazione ed ambientamento** (un mese o, in caso di necessità, due al massimo) all'interno del quale i giovani, appoggiati dai volontari, possono orientarsi e prendere confidenza con le diverse presenze professionali e volontarie, con i servizi in atto e con la metodologia di lavoro, acquisendo così un'iniziale conoscenza degli strumenti di lavoro quotidiani.

Dall'esperienza fatta finora, si rivela che questa prima fase di servizio è in genere la più entusiasmante ma anche la più difficoltosa e la più problematica per i giovani che si trovano alle prese con un mondo di povertà e sofferenze spesso prima sconosciuto. Appare quindi fondamentale, in questo periodo iniziale, guidare i ragazzi in un percorso individuale di sostegno e verifica delle aspettative e delle motivazioni: è l'OLP della sede di attuazione che cura questo momento personalizzato con l'obiettivo di sostenere i giovani nell'elaborazione dell'incontro con la realtà, a volte anche traumatica, in un'esperienza formativa.

Al termine di questa fase, è prevista una verifica con il coinvolgimento dell'OLP, del Tutor e del volontario stesso. Nel rispetto delle attitudini di ogni giovane volontario, delle aspettative del gruppo dei volontari e perché a ciascuno di essi si possa offrire l'occasione di vivere un'autentica esperienza di crescita comunitaria e personale, opportunamente coordinati, ciascun volontario potrà sperimentarsi in ogni tipo di servizio presso le sedi di servizio.

Mano a mano che il volontario prende confidenza con il nuovo ambiente, gli si chiede di partecipare sempre più attivamente ai servizi della Caritas.

Il volontario in Servizio Civile **inizia così ad operare** in supporto al personale volontario sia nelle attività a diretto contatto con l'utenza che in quelle di preparazione e supporto, che prevedono mansioni quali servizi ausiliari, di animazione, aggiornamento della documentazione e **affiancamento** dell'équipe nella programmazione delle attività.

Ciò può essere fonte di maggiore consapevolezza rispetto ai problemi esistenti nel territorio; ma può anche aiutare a vedere e a riconoscere le povertà e a cogliere con maggior chiarezza i veri bisogni delle persone che si rivolgono ai nostri Centri. Maturare queste consapevolezze, insieme alla dimestichezza nell'uso degli strumenti di lavoro, garantiscono la capacità dei volontari di affiancare le persone in difficoltà nella vita quotidiana.

Attraverso la **progettazione integrata e condivisa**, inoltre, il volontario assume in ogni momento un ruolo fortemente "attivo": prende parte in modo pieno alla **costruzione dei singoli percorsi**, delle prassi operative, delle modalità di relazione con altre realtà del territorio, **partecipa agli incontri di verifica e coordinamento**, all'équipe trasversale del Settore Animazione che programma, coordina e organizza le attività e gli eventi di animazione sociale previsti durante l'anno.

Certamente e a tutti gli effetti, possiamo riconoscere a ciò un'ulteriore valenza formativa.

Tutto questo, nell'ottica del piano di impiego del volontario, vuole far sì che, attraverso l'esperienza diretta, possa far propri quei valori di pace, giustizia e solidarietà che la Caritas vede concretizzati nell'incontro e nella vicinanza agli ultimi e nella scelta di uno stile di vita connotato dalla promozione della solidarietà sociale e dalla sobrietà vissuta nelle scelte quotidiane.

C'è da aggiungere che tutte le attività previste dal progetto vengono prestate sotto il diretto monitoraggio e

con **l'accompagnamento di un operatore "dedicato"**; il volontario è costantemente in relazione con tutti gli operatori e i volontari della sede di realizzazione del progetto, lavorando giorno per giorno accanto a loro ed avendo così la possibilità di un confronto e di una formazione continui.

Agli operatori volontari, nell'ambito della **co-progettazione**, è garantita la stessa **formazione specifica** attraverso gli **stessi moduli**. Gli operatori volontari con **minori opportunità** e con **difficoltà economiche**, seguiranno gli **stessi moduli formativi** poiché hanno le medesime capacità attitudinali degli altri.

Nel particolare, di seguito si indicano le **attività concrete dei Volontari in Servizio Civile** nel corso dei 12 mesi di servizio.

SEDE: COOPERATIVA			
familiari	Orientare a nuove scelte alimentari con l'adozione di nuovi prodotti nel paniere dei consum		
Attività Descrizione delle attività e del ruolo dei giovani in servizio civile			
Attività 1.1 Analisi delle questioni e dei temi	I volontari analizzeremo insieme agli operatori della coop. quali sono le tematiche di fondo ch animano il dibattito intorno al consumo critico. Essi consulteranno i testi e gli articoli ch all'interno di cui la bottega Filomondo dispone in grande quantità. Oltre alla consultazione c questi testi, i volontari saranno aiutati a consultare materiale on line per approfondire l tematiche.		
Attività 1.2 Individuazione delle proposte alimentari	A seguito dello studio, i giovani saranno aiutati a individuare delle proposte concrete sia i relazione agli acquisti e dunque un orientamento verso alcuni prodotti particolari, sia i relazione alle scelte sui consumi in particolare di quelli alimentari da orientare particolarmenti sulle produzioni tipiche locali.		
Attività 1.3 redazione delle schede prodotto	I volontari dovranno elaborare un testo che faccia da sintesi delle analisi condotte con l realizzazione di una scheda prodotto dei quali si proporrà l'adozione nel paniere alimentare c consumi abituali delle famiglie		
	Saper coniugare sostenibilità ambientale e salute nelle scelte alimentari		
Attività 2.1 Programmazione del corso	Insieme all'equipe della Caritas Diocesana e agli operatori delle coop. preposti alla formazione, giovani saranno coinvolti nella progettazione di un intervento formativo rivolto alle famiglie individuando tematiche, modalità, tempi, forme, relatori, sedi e materiali.		
Attività 2.2 Incontri di formazione	Si prevede la realizzazione di incontri mensili tesi alla sensibilizzazione del tema -obiettivo. volontari offriranno servizio di segreteria organizzativa, saranno i tutor d'aula, faciliteranno lavori di gruppi, redigeranno relazioni finali.		
Attività 2.3 "Giornata per la Custodia del Creato"	In collaborazione con gli uffici diocesani preposti (Ufficio di Pastorale Sociale e Ufficio pe l'Ecumenismo) i volontari prepareranno le celebrazioni per la giornata che annualmente l'Chiesa propone con un particolare riferimento al progetto LA TERRA MI TIENE, offrendo un spazio espositivo delle esperienze realizzate (laboratori, incontri, guide al consumo, catalogi aziende bio, ecc.)		
PUNTO DI ARRIVO ecosostenibile	3: Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'alimentazion		
Attività 3.1 Ricognizione della clientela	I volontari attraverso il confronto e le interviste ai membri sia della coop. che dell'associazione culturale Filomondo, ricostruiranno le varie esperienze fatte in merito alla ricerca dei clienti a cu proporre il commercio equo solidale e i valori che sono alla base.		
Attività 3.2 Individuazione di nuovi target di consumatori	Attraverso una adeguata analisi di contesto territoriale, si andranno a scegliere dei potenzia nuove fasce della popolazione a cui proporre il mercato equo solidale alle quali nel passato noi è stato proposto in via diretta la scelta		
Attività 3.3 Strategia di marketing	Per questo nuovo target individuato si andranno a programmare quelle iniziative utili affinche questi possano avvicinarsi alla realtà di Filomondo, proporre i valori, renderli clienti		
PUNTO DI ARRIVO 4:	Laboratorio sull'orto e sul cibo "Gustolandia"		
<b>Attività 4.1</b> Programmazione dell'attività	I volontari struttureranno degli incontri laboratoriali per bambini fondati sulla manualità pe educare i bambini alla merenda sana e genuina, preparata in casa. Saranno inoltre istruiti piantare piccole piantine di ortaggi da poter tenere sulla veranda, terrazza, balcone di cas quale esperienza diretta di partecipazione alla relazione con il cibo quale esperienza di cura attesa, pazienza, lavoro. Si individueranno sedi idonee, tempi e modalità, destinatari dirett prodotti alimentari e piante da utilizzare, esperti da coinvolgere.		

Attività 4.2	Nell'esecuzione dei laboratori i giovani guideranno i bambini nel percorso esperienziale,		
Gustolandia	aiutandoli nelle attività manuali di coltivazione e preparazione delle merende.		
<b>PUNTO DI ARRIVO 5:</b>	PUNTO DI ARRIVO 5: Catalogo delle aziende agricole biosostenibili		
Attività 5.1 Individuazione degli standard di qualità	I volontari saranno chiamati a riflettere con i responsabili delle coop. e i membri equipe della Caritas Diocesana su quali criteri selezionare le aziende da inserire nel catalogo speciale. Il loro compito sarà quello di coordinare i lavori, raccogliendo le varie espressioni e punti di vista, per poi individuare con essi degli indicatori.		
Attività 5.2 Censimento delle aziende agricole	Successivamente essi effettueranno un censimento delle aziende agricole del territorio cittadino in riferimento a quelle che producono il biologico. Al criterio base di osservazione, saranno uniti gli indicatori individuati per stilare una lista di qualità.		
Attività 5.3 Redazione del catalogo	Infine sarà loro compito elaborare un catalogo di facile lettura con le aziende agricole selezionate.		

PUNTO DI ARRIVO 1 Orientare a nuove scelte alimentari con l'adozione di nuovi prodotti nel paniere dei consumi familiari  Attività 1.1 Attività 1.1 Analisi delle questioni e dei temi  Attività 1.2 I volontari analizzeremo insieme agli operatori della coop. quali sono le tematiche di fondo che animano il dibattito intorno al consumo critico. Oltre alla consultazione di questi testi, i volontari saranno aiutati a consultare materiale on line per approfondire le tematiche.  Attività 1.2 I volontari doranno aiutati a consultare materiale on line per approfondire le tematiche.  A seguito dello studio, i giovani saranno aiutati a individuare delle proposte concrete sia in relazione agli acquisti e dunque un orientamento verso alcuni prodotti particolari, sia in relazione delle sulle produzioni tipiche locali.  Attività 1.3 I volontari dovanno elaborare un testo che faccia da sintesi delle analisi condotte con la realizzazione di una scheda prodotto dei quali si proporrà l'adozione nel paniere alimentare di consumi abituali delle famiglie  PUNTO DI ARRIVO 2 Saper coniugare sostenibilità ambientale e salute nelle scelte alimentari  Insieme all'equipe della Caritas Diocesana e agli operatori delle coop, preposti alla formazione, i giovani saranno coinvolti nella progettazione di un intervento formativo rivolto alle famiglie, individuando tematiche, modalità, tempi, forme, relatori, sedi e materiali.  Attività 2.3  Attività 2.3  "Giornata per la Custodia del Creato"  Custodia del Creato"  PUNTO DI ARRIVO 3: Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'attività sociale del forno di comunità anno e revizio di segreteria organizzativa, saranno i tutor d'aula, faciliteranno paraio espositivo delle esperienze realizzate (laboratori, incontri, guide al consumo, catalogo aziende bio, ecc.)  PUNTO DI ARRIVO 3: Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'attività sociale del forno di Comunità nella sua funzione sociale, non solo attraverso i soliti dalla promozione del Forno di	SEDE: COOREDATIVA	CEDE COOPERATIVA COCIALE (C. ACOCTINO)			
Attività 1.1 Attività 1.2 Attività 1.3 I volontari analizzeremo insieme agli operatori della copo, quali sono le tematiche di fondo che animano il dibattito intorno al consumo critico. Oltre alla consultazione di questi testi, i volontari saranno aiutati a consultare materiale on line per approfondire le tematiche.  Attività 1.2 Attività 1.3 I volontari dovanno elaborare un testo che faccia da sintesi delle proposte concrete sia in relazione alle productioni tipiche locali.  Attività 2.1 PVDNTO DI ARRIVO 2 Saper coniugare sostenibilità ambientale e salute nelle scelte alimentari di consumi abituali delle famiglie PVDNTO DI ARRIVO 2.  Si prevede la realizzazione di incontri mensili tesi alla sensibilizzazione del tema -obiettivo. I incontri di volontari dovanno relaborare un testo che faccia da sintesi delle analisi condotte con la realizzazione di una scheda prodotto dei quali si proporrà l'adozione nel paniere alimentare di consumi abituali delle famiglie PVDNTO DI ARRIVO 2.  Si prevede la realizzazione di incontri mensili tesi alla sensibilizzazione del tema -obiettivo. I incontri di volontari offiriranno servizio di segreteria organizzativa, saranno i tutor d'aula, faciliteranno lavori di gruppi, redigeranno relazioni finali.  Attività 2.3  Custodia del Creato"  Ciornata per la Custodia del Creato"  PUNTO DI ARRIVO 3: Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'utilizzo del forno  Attività 3.1  I volontari aiuteranno i membri della coop. a individuare un piano di comunicazione adeguato alla promozione del Forno di Comunità nella sua funzione sociale, non solo attraverso i soliti ambientale alla preparazione dei "rittività di tutoraggio dei responsabili, i volontari acquistareno alla proparazione dei prodotti da forno, la tipologia e la varietà della frine, i processi di lievitazione, le fasi della cottura e delementi basilari per la confenzione e la vendita al dettaglio del prodotto.  Il forno di comunità nale con l'ibiettivo di creare relazioni socali sul cibo. Secondo di progetto		SEDE: COOPERATIVA SOCIALE "S. AGOSTINO"			
Attività 1.1 Attività 1.2 Attività 1.3 Attività 2.1 Polnotari analizzaremo insieme agli operatori della coop, quali sono le tematiche di fondo che animano il dibattito intorno al consumo critico. Oltre alla consultazione di questi testi, i volontari aranno aiutati a consultare materiale on line per approfondire le tematiche.  Attività 1.2 Attività 1.3 Attività 1.3 I volontari dovranno elaborare un testo che faccia da sintesi delle analisi condotte con la realizzazione dille consumi abituali delle famiglie PUNTO DI ARRIVO 2 Saper coniugare sostenibilità ambientale e salute nelle scelte alimentari  Insieme all'equipe della Caritas Diocesana e agli operatori delle conp. preposti alla formazione, i giovani saranno coinvolti rella progettazione di un intervento formativo rivolto alle famiglie, individuando tematiche, modalità, tempi, forme, relatori, sedi e materiali.  Attività 2.2 In contri di volontari ori di regiore della consumi abituali delle famiglie propore della consumi abituali delle famiglie progettazione di un intervento formativo rivolto alle famiglie, individuando tematiche, modalità, tempi, forme, relatori, sedi e materiali.  Attività 2.3 In collaborazione con gli uffici diocesani preposti (Ufficio di Pastorale Sociale e Ufficio per l'Ecumenismo) i volontari prepareranno le celebrazioni per la giornata che annualmente la Chiesa propone con un particolare riferimento al progetto LA TERRA MI TIENE, offrendo uno spazio espositivo delle esperienze realizzate (laboratori, incontri, guide al consumo, catalogo aziende bio, ecc.)  PUNTO DI ARRIVO 3: Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'attività social del formo  Attività 3.1 I volontari aiuteranno i membri della coop, a individuare un piano di cornunicazione adeguato dell'attività social del formo alla promozione del Forno di Comunità nella sua funzione sociale, non solo attraverso i soliti anali, ma anche con forme e modalità nuove. Redazione di cartelloni, manifesti, materiale del forno a di preparazione dei prodotti da forn	familiari	Orientale à huove scette allinentari con l'adozione di huovi prodotti nei palliere dei consumi			
Analisi delle questioni e dei temi  Attività 1.2 Individuazione delle proposte alimentari  Attività 1.3 Attività 1.3 Tedazione delle scelte sui consumi in particolari, sia in relazione agli acquisti e dunque un orientamento verso alcuni prodotti particolari, sia in relazione delle groposte alimentari  Attività 1.3 Tedazione delle scelte sui consumi in particolare di quelli alimentari da orientare particolarmente sulle produzioni tipiche locali.  I volontari dovranno elaborare un testo che faccia da sintesi delle analisi condotte con la realizzazione di una scheda prodotto dei quali si proporrà l'adozione nel paniere alimentare di consumi abituali delle famiglie Proporammazione del corso  Attività 2.1 Insoine all'equipe della Caritas Diocesana e agli operatori delle coop, preposti alla formazione, i giovani saranno coinvolti nella progettazione di un intervento formativo rivolto alle famiglie, individuando tematiche, modalità, tempi, forme, relatori, sedi e materiali.  Attività 2.3 "Giornata per la Custodia del Creator"  In collaborazione con gli uffici diocesani preposti (Ufficio di Pastorale Sociale e Ufficio per l'Ecumenismo) i volontari prepareranno le celebrazioni per la giornata che annualmente la Custodia del Creator"  PUNTO DI ARRIVO 3: Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'attività 3.1  PUNTO DI ARRIVO 3: Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'attività sociale del formo  Attività 3.2  Acquisire competenze specifiche sulla panificazione  Attività 3.3  Attività 3.3  Attività 3.3  Proposta dell'attività 3.3  Attività 3.3  Proposta dell'attività 3.3  Attività 2.3  Attività 3.3  Proposta dell'utilizzo del forno all comunità nel acomunità e nello specifico la clientela del forno ad dell'utilizzo del forno alle ormunità nesce con l'obiettivo di cevare relazioni sociali sul cibo. Secondo il progetto di partenza dell'attività, si inviterà la comunità e nello specifico la clientela del forno ad utilizzare il Forno di Comunità per informare i prodott		Descrizione delle attività e del ruolo dei giovani in servizio civile			
volontari saranno aiutati a consultare materiale on line per approfondire le tematiche.  Attività 1.2 Individuazione delle proposte alimentari sul cazione agli acquisti e dunque un orientamento verso alcuni prodotti particolari, sia in relazione agli acquisti e dunque un orientamento verso alcuni prodotti particolari, sia in relazione alle scelte sui consumi in particolare di quelli alimentari da orientare particolarmente sul consumi alimentari tipiche locali.  Attività 1.3 redazione delle prodozioti tipiche locali.  I volontari dovranno elaborare un testo che faccia da sintesi delle analisi condotte con la realizzazione di una scheda prodotto dei quali si proporrà l'adozione nel paniere alimentare di consumi abituali delle famiglie PUNTO DI ARRIVO 2 Saper coniugare sostenibilità ambientale e salute nelle scelte alimentari  Insieme all'equipe della Caritas Diocesana e agli operatori delle coop. preposti alla formazione, individuando tematiche, modalità, tempi, forme, relatori, sedi e materiali.  Si prevede la realizzazione di uni intervento formativo rivolto alle famiglie, individuando tematiche, modalità, tempi, forme, relatori, sedi e materiali.  Attività 2.3 "Giornata per la l'Cumenismo) i volontari prepareranno le celebrazioni per la giornata che annualmente la Chiesa propone con un particolare riferimento al progetto LA TERRA MI TIENE, offrendo uno spazio espositivo delle esperienze realizzate (laboratori, incontri, guide al consumo, catalogo aziende bio, ecc.)  PUNTO DI ARRIVO 3: Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'attività 3:1  Attività 3:2  Attività 3:3  Attività 3:3  Attività 3:3  Attività 3:4  Attività 3:5  Proposta dell'attività di tutoraggio dei responsabili, i volontari acquisiranno attraverso la metodologia del "training on the job" quelle conoscenze specifiche e tecniche utili alla preparazione dei prodotti da forno, la tipologia e la varietà delle farine, i processi di lievitazione, le fasi della cottura ed elementi basilari per la confenzione e la vendita al d	Attività 1.1	I volontari analizzeremo insieme agli operatori della coop. quali sono le tematiche di fondo che			
Attività 1.2 Individuazione delle proposte alimentari  Attività 1.3 Individuazione delle productioni tipiche locali.  Attività 1.3 Individuazione delle productioni tipiche locali.  Attività 2.1 Programmazione del Corso  Attività 2.1 Programmazione del Corso  Attività 2.2 Insieme all'equipe della Caritas Diocesana e agli operatori delle coop. preposti alla formazione, i giovani saranno coinvolti nella progettazione di un intervento formativo rivolto alle famiglie, individuando tematiche, modalità, tempi, forme, relatori, sedi e materiali.  Attività 2.3 "Giornata per la Custodia del Caritas Diocesana e agli operatori delle coop. preposti alla formazione, i giovani saranno coinvolti nella progettazione di un intervento formativo rivolto alle famiglie, individuando tematiche, modalità, tempi, forme, relatori, sedi e materiali.  In collaborazione con gli uffici diocesani preposti (Ufficio di Pastorale Sociale e Ufficio per la giornata che annualmente la Chiesa propone con un particolare riferimento al progetto LA TERRA MI TIENE, offrendo uno spazio espositivo delle esperienze realizzate (laboratori, incontri, guide al consumo, catalogo aziende bio, ecc.)  PUNTO DI ARRIVO 3: Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'attività sociale del forno Attività 3.2 Attività 3.2 Attività 3.3 Attività 3.3 Attività 3.3 Attività 3.4 Promozione del Forno di Comunità nella sua funzione sociale, non solo attraverso i soliti canali, ma anche con forme e modalità nuove. Redazione di cartelloni, manifesti, materiale pubblicitario, che migliorino la comunicazione del messaggio di fondo dell'iniziativa.  Attività 3.3 Attività 3.3 Attività 3.3 Attività 3.4 Proposta dell'attilizzo del forno di Comunità nella sua funzione sociale, non solo attraverso i soliti canali, ma anche con forme e modalità nuove. Redazione di cartelloni, manifesti, materiale pu	Analisi delle	·			
Attività 1.2 Individuazione delle proposte alimentari  Attività 1.3 relazione delle scelte sui consumi in particolare di quelli alimentari da orientare particolarmente sulle produzioni tipiche locali.  I volontari dovranno elaborare un testo che faccia da sintesi delle analisi condotte con la redazione delle scalizzazione di le salizzazione di le ma scheda prodotto dei quali si proporrà l'adozione nel paniere alimentare di consumi abituali delle famiglie  PUNTO DI ARRIVO 2 Saper coniugare sostenibilità ambientale e salute nelle scelte alimentari  Inisieme all'equipe della Caritas Diocesana e agli operatori delle coop. preposti alla formazione, i giovani saranno cinvolti nella progettazione di un intervento formativo rivolto alle famiglie, individuando tematiche, modalità, tempi, forme, relatori, sedi e materiali.  Attività 2.2  Incontri di volontari offriranno servizio di segreteria organizzativa, saranno i tutor d'aula, faciliteranno lavori di gruppi, redigeranno relazioni finali.  In collaborazione con gli uffici diocesani preposti (Ufficio di Pastorale Sociale e Ufficio per l'Ecumenismo) i volontari prepareranno le celebrazioni per la giornata che annualmente la Chiesa propone con un particolare riferimento al progetto LA TERRA MI TIENE, offrendo uno spazio espositivo delle esperienze realizzate (laboratori, incontri, guide al consumo, catalogo aziende bio, ecc.)  PUNTO DI ARRIVO 3:  Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'alimentazione dell'attività sociale del forno pubblicitario, che migliorino la comunicazione del messaggio di fondo dell'iniziativa.  Attività 3:2  Acquisire competenze prodotti da forno, la tipologia e la varietà degli ingredienti da utilizzare, la preparazione dei prodotti da forno, la tipologia e la varietà degli ingredienti da util	-	volontari saranno aiutati a consultare materiale on line per approfondire le tematiche.			
relazione agli acquisti e dunque un orientamento verso alcuni prodotti particolari, sia in relazione alle scelte sui consumi in particolare di quelli alimentari da orientare particolarmente sulle produzioni tipiche locali.  Attività 1.3 redazione delle schede prodotto PUNTO DI ARRIVO 2 Saper coniugare sostenibilità ambientale e salute nelle scelte alimentari di consumi abituali delle famiglie PUNTO DI ARRIVO 2 Saper coniugare sostenibilità ambientale e salute nelle scelte alimentari di consumi abituali delle famiglie, individuando tematiche, modalità, tempi, forme, relatori, sedi e materiali.  Attività 2.2 Incontri di formazione lavori di gruppi, redigeranno relazioni finali.  Attività 2.3 "Giornata per la Custodia del Creato"  PUNTO DI ARRIVO 3: Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'attività 3.1 Promozione dell'attività sociale dell'attività 3.2 Attività 3.1 Attività 3.2 Attività 3.2 Attività 3.2 Attività 3.3 Attività 3.3 Promozione del forno panificazione Attività 3.3 Attività 3.4 Attività 3.4 Attività 3.5 Attività 3.6 Attività 3.6 Attività 3.7 Attività 3.7 Attività 3.6 Attività 3.7 Attività 3.6 Attività 3.7 Attività 3.7 Attività 3.8 Attività 3.8 Attività 3.9 Attività 3.9 Attività 3.0 Attività 3.1 Attività 3.1 Attività 3.2 Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'attività di tutoraggio dei responsabili, i volontari acquisiranno attraverso la necologia del "training on the job" quelle conoscenze specifiche e tecniche utili alla panificazione del prodotti di forno, la tipologia e la varietà degli ingredienti da utilizzare, la varietà delle farine, i processi di lievitazione, le fasi della cottura ed elementi basilari per la panificazione e la vendita al dettaglio del prodotto.  Attività 3.3 Attività 3.3 Attività 3.3 Attività 3.4 Attività 3.5 Attività 3.6 Attività 3.7 Att	dei temi	A coguito dello studio, i giovani caranno aiutati a individuare dello proposto concreto cia in			
relazione alle scelte sui consumi in particolare di quelli alimentari da orientare particolarmente sulle produzioni tipiche locali.  Attività 1.3 redazione delle schede prodotto  PUNTO DI ARRIVO 2 Saper coniugare sostenibilità ambientale e salute nelle scelte alimentari  Insieme all'equipe della Caritas Diocesana e agli operatori delle coop. preposti alla formazione, i giovani saranno coinvolti nella progettazione di un intervento formativo rivolto alle famiglie, individuando tematiche, modalità, tempi, forme, relatori, sedi e materiali.  Attività 2.3 ricornata per la Custodia del Creato"  PUNTO DI ARRIVO 3  Attività 3.1 PUNTO DI ARRIVO 3  Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'attività sociale del forno pubblicitario, che migliorino la comunità and confenzione del franno i membri della coop. a individuare un piano di comunicazione adeguato alla promozione del forno pubblicitario, che migliorino la comunicazione, le fasi delle farine, i processi di lievitazione, le fasi della cottura ed elementi basilari per la panificazione  Attività 3.3 Attività 3.2 Attività 3.2 Attività 3.3 Attività 3.4 Attività 3.4 Attività 3.5 Acquisire Competenze reprazione del franno i membri della coop. a individuare un piano di comunicazione adeguato alla promozione del forno di Comunità nella sua funzione sociale, non solo attraverso i soliti canali, ma anche con forme e modalità nuove. Redazione di cartelloni, manifesti, materiale del forno di comunità al dettaglio del prodotto.  Attività 3.3 Attività 3.4 Attività 3.5 Acquisire Competenze Proposta dell'utilizzo del forno di Comunità al cettaglio del prodotto.  Attività 3.4 Attività 3.5 Acquisire Competenze Proposta dell'utilizzo del forno di Comunità per la comunità a nella sua funzione sociale sul contenzione e la vendita al dettaglio del prodotto.  Attività 3.3 Acquisire Competenze Proposta dell'utilizzo del forno di comunità per infornare i prodotti fatti in casa nell'obiettivo di vitare conveniva nel passato.					
sulle produzioni tipiche locali.  Attività 1.3 redazione delle schede prodotto PUNTO DI ARRIVO 2 Saper coniugare sostenibilità ambientale e salute nelle scelte alimentari Insieme all'equipe della Caritas Diocesana e agli operatori delle coop. preposti alla formazione, i giovani saranno coinvolti nella progettazione di un intervento formativo rivolto alle famiglie, individuando tematiche, modalità, tempi, forme, relatori, sedi e materiali.  Attività 2.2 Attività 2.3 "Giornata per la Custodia del Creato" PUNTO DI ARRIVO 3: Acquisire competenze on gli uffici diocesani preposti (Ufficio di Pastorale Sociale e Ufficio per l'Ecumenismo) i volontari prepareranno le celebrazioni per la giornata che annualmente la Chiesa propone con un particolare riferimento al progetto La TERRA MI TIENE, offrendo uno spazio espositivo delle esperienze realizzate (laboratori, incontri, guide al consumo, catalogo aziende bio, ecc.)  PUNTO DI ARRIVO 3: Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'altimentazione del forno di Comunità nella sua funzione sociale, non solo attraverso i alla promozione del "training on the job" quelle conoscenze specifiche a tutili alla preparazione del prodotti da forno, la tipologia e la varietà degli ingredienti da utilizzare, la varietà delle farine, i processi di lievitazione, le fasi della cottura ed elementi basilari per la varietà delle farine, i processi di lievitazione, le fasi della cottura ed elementi basilari per la varietà delle farine, i processi di lievitazione, le fasi della cottura ed elementi basilari per la varietà delle farine, i processi di lievitazione, le fasi della cottura ed elementi basilari per la varietà delle farine, i processi di lievitazione, le fasi della cottura ed elementi basilari per la varietà delle farine, i processi di lievitazione, le fasi della cottura ed elementi basilari per la varietà delle farine, i processi di lievitazione, le fasi della cottura ed elementi basilari per la varietà delle farine, i processi di lievitazione, le fasi della c					
redazione delle schede prodotto  PUNTO DI ARRIVO 2 Saper coniugare sostenibilità ambientale e salute nelle scelte alimentari  Insieme all'equipe della Caritas Diocesana e agli operatori delle coop. preposti alla formazione, i giovani saranno coinvolti nella progettazione di un intervento formativo rivolto alle famiglie, individuando tematiche, modalità, tempi, forme, relatori, sedi e materiali.  Attività 2.2  Incontri di oformazione  Attività 2.3  "Giornata per la Custodia del Creato"  PUNTO DI ARRIVO 3: Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'alimentazione ecosostenibile  Attività 3.1  Attività 3.1  I volontari aiuteranno i membri della coop. a individuare un piano di comunicazione adeguato dell'attività sociale del forno  Attività 3.2  Attività 3.3  Attività 3.3  Attività 3.3  Attività 3.3  Proposta dell'utilizzo del forno alla comunità  Tenno di Comunità per informare i prodotti fatti in casa nell'obiettivo di evitare consumi energetici domestici e utilizzare il grande forno a legna a disposizione di tutti, come aveniva nel passato.	proposte alimentari	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
consumi abituali delle famiglie  PUNTO DI ARRIVO 2 Saper coniugare sostenibilità ambientale e salute nelle scelte alimentari  Attività 2.1 Programmazione del corso  Attività 2.2 Incontri di formazione la voi di gruppi, redigeranno relazioni finali.  Attività 2.3 "Giornata per la Custodia del Creato"  PUNTO DI ARRIVO 3: Acquisire competenze ecosostenibile  Attività 3.1 Promozione del corso  Attività 3.1 Attività 3.1 Promozione del corso  Attività 3.1 Attività 3.2 Acquisire competenze specifiche sulla pubblicitario, che migliorino la comunità and comunità  Attivata 3.3 Proposta dell'uttilizzo del forno alla comunità  Attività 3.3 Proposta dell'uttilizzo del forno alla comunità  Attività 3.3  Proposta dell'attività comanità in la comunità and progetti que di comunità per infornare i prodotti fatti in casa nell'obiettivo di evitare consumi energetici domestici e utilizzare il grande forno a legna a disposizione di tutti, come averuiva nel passato.	Attività 1.3	I volontari dovranno elaborare un testo che faccia da sintesi delle analisi condotte con la			
Attività 2.1 Programmazione del corso  Attività 2.2 Incontri di formazione Attività 2.3 Incontri di formazione Attività 2.3 Incontri di formazione In collaborazione con gli uffici diocesani preposti (Ufficio di Pastorale Sociale e Ufficio per l'Ecumenismo) i volontari prepareranno le celebrazioni per la giornata per la Custodia del Corso  Attività 3.3 Promozione Attività 3.1 Promozione Attività 3.1 Promozione Attività 3.1 Promozione Attività 3.1 Promozione Attività 3.2 Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'attività sociale del forno di comunità in comunitazione del messaggio di fondo dell'iniziativa.  Attività 3.3 Proposta dell'utilizzo del forno alla comunità Promo alla comunità  Attività 3.3 Proposta dell'utilizzo del forno alla comunità  Attivita 2.3  Attivita 3.3 Promo alla comunità  Insieme all'equipe della Caritas Diocesana e agli operatori delle copp. preposti alla formazione, i giovani saranno coinvolti nella progettazione di un intervento formativo rivolto alle famiglie, individuando tematiche, modalità, tempi, forme, relatori, sedi e materiali.  Si prevede la realizzazione di incontri mensili tesi alla sensibilizzazione del tema -obiettivo. I volontari offriranno servizio di segreteria organizzativa, saranno i tutor d'aula, faciliteranno lavori di gruppi, redigeranno relazioni finali.  In collaborazione con gli uffici diocesani preposti (Ufficio di Pastorale Sociale e Ufficio per l'Ecumenismo) i volontari prepareranno le celebrazioni per la giornata che annualmente la Chiesa propone con un particolare riferimento al progetto LA TERRA MI TIENE, offrendo uno spazio espositivo delle esperienze realizzate (laboratori, incontri, guide al consumo, catalogo aziende bio, ecc.)  PUNTO DI ARRIVO 3. Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'alimentazione dell'attività 3.1  I volontari aiuteranno i membri della coop. a individuare un piano di comunicazione adeguato alla promozione del Forno di Comunità nella sua funzione sociale, non solo attraverso i					
Attività 2.1 Programmazione del corso  Attività 2.2 Incontri di formazione del corso  Si prevede la realizzazione di incontri mensili tesi alla sensibilizzazione del tema -obiettivo. I volontari offriranno servizio di segreteria organizzativa, saranno i tutor d'aula, faciliteranno lavori di gruppi, redigeranno relazioni finali.  Attività 2.3 "Giornata per la Custodia del Creato"  PUNTO DI ARRIVO 3: Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'attività 3.1 Promozione dell'attività sociale del forno al metodologia del "training on the job" quelle conoscenze specifiche e tecniche utili alla panificazione  Attività 3.3 Proposta dell'utilizzo del forno alla comunità alla comunità per infornare i prodotti da comunità per infornare i prodotti da le consumi e nergettici domestici e utilizzare il grande forno al degna a disposizione di tutti, come avveniva nel passato.	•				
Attività 2.1 Programmazione del corso  Attività 2.2 Attività 2.2 Attività 2.3 "Giornata per la Custodia del Creato"  PUNTO DI ARRIVO 3: Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'alimentazione del forno alla promozione del forno alla promozione del forno alla competenze specifiche sulla panificazione  Attività 3.3 Attività 3.3 Proposta dell'attività 3.3 Proposta dell'attività 3.3 Proposta dell'attività 3.3  Attività 3.3 Proposta dell'attività a comunità a regretia organizzatio del prodottio del prossottio delle realizzate i grande forno al la comunità a regretia dell'attività, si inviterà la comunità a disposizione di un intervento formativo rivolto alle famiglie, individuando tematiche, modalità, tempi, forme, relatori, sedi e materiali.  Si prevede la realizzazione di incontri mensili tesi alla sensibilizzazione del tema -obiettivo. I volontari di incontri di gruppi, redigeranno relazioni finali.  In collaborazione con gli uffici diocesani preposti (Ufficio di Pastorale Sociale e Ufficio per l'Ecumenismo) i volontari prepareranno le celebrazioni per la giornata che annualmente la Chiesa propone con un particolare riferimento al progetto LA TERRA MI TIENE, offrendo uno spazio espositivo delle esperienze realizzate (laboratori, incontri, guide al consumo, catalogo aziende bio, ecc.)  PUNTO DI ARRIVO 3: Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'alimentazione alla promozione del Forno di Comunità nella sua funzione sociale, non solo attraverso i soliti canali, ma anche con forme e modalità nuove. Redazione di cartelloni, manifesti, materiale pubblicitario, che migliorino la comunicazione del messaggio di fondo dell'iniziativa.  Attività 3.2 Acquisire preparazione del prodotti da forno, la tipologia e la varietà degli ingredienti da utilizzare, la varietà delle farine, i processi di lievitazione, le fasi della cottura ed elementi basilari per la confenzione e la vendita al dettaglio del prodotto.  Il forno di comunità nasce con l'obiettivo di creare relazion	PUNTO DI AKKIVO 2 S				
Attività 2.2 Incontri di volontari offriranno servizio di segreteria organizzativa, saranno i tutor d'aula, faciliteranno lavori di gruppi, redigeranno relazioni finali.  Attività 2.3 "Giornata per la Custodia del Creato"  PUNTO DI ARRIVO 3: Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'alimentazione ecosostenibile  Attività 3.1 Promozione  Attività 3.2 Acquisire  Attività 3.2 Acquisire  Attività 3.2 Acquisire  Attività 3.3 Acquisire  Attività 3.2 Acquisire  Attività 3.2 Acquisire  Attività 3.3 Proposta  dell'utilizzo del  forno alla comunità  In dividuando tematiche, modalità, tempi, forme, relatori, sedi e materiali.  Si prevede la realizzazione di incontri mensili tesi alla sensibilizzazione del tema -obiettivo. I volontari diutoranno i tutor d'aula, faciliteranno i avori di gruppi, redigeranno relazioni finali.  In collaborazione con gli uffici diocesani preposti (Ufficio di Pastorale Sociale e Ufficio per l'Ecumenismo) i volontari prepareranno le celebrazioni per la giornata che annualmente la Chiesa propone con un particolare riferimento al progetto LA TERRA MI TIENE, offrendo uno spazio espositivo delle esperienze realizzate (laboratori, incontri, guide al consumo, catalogo aziende bio, ecc.)  PUNTO DI ARRIVO  3: Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'alimentazione ella promozione del Forno di Comunità nella sua funzione sociale, non solo attraverso i soliti canali, ma anche con forme e modalità nuove. Redazione di cartelloni, manifesti, materiale pubblicitario, che migliorino la comunicazione del messaggio di fondo dell'iniziativa.  Attività 3.2 Acquisire  Attività 3.3 Acquisire  Attività 3.3 Acquisire  Attività 3.3 Acquisire  Attività 3.4 Attraverso l'attività di tutoraggio dei responsabili, i volontari acquisiranno attraverso la metodologia del "training on the job" quelle conoscenze specifiche e tecniche utili alla preparazion	Attività 2.1				
Attività 2.2 Incontri di volontari offriranno servizio di segreteria organizzativa, saranno i tutor d'aula, faciliteranno lavori di gruppi, redigeranno relazioni finali.  Attività 2.3 "Giornata per la Custodia del Creato"  PUNTO DI ARRIVO 3: Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'alimentazione dell'attività 3.1  Promozione dell'attività 3.1  Attività 3.2  Attività 3.2  Attività 3.2  Attività 3.2  Attività 3.3  Acquisire del forno  Attività 3.3  Attività 3.3  Proposta dell'utilizzo del forno alla comunità  Promosi di gruppi, redigeranno relazioni finali.  In collaborazione con gli uffici diocesani preposti (Ufficio di Pastorale Sociale e Ufficio per l'ecumenismo) i volontari prepareranno le celebrazioni per la giornata che annualmente la Chiesa propone con un particolare riferimento al progetto LA TERRA MI TIENE, offrendo uno spazio espositivo delle esperienze realizzate (laboratori, incontri, guide al consumo, catalogo aziende bio, ecc.)  PUNTO DI ARRIVO 3: Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'alimentazione ecosostenibile  Attività 3.1  I volontari aiuteranno i membri della coop. a individuare un piano di comunicazione adeguato alla promozione del Forno di Comunità nella sua funzione sociale, non solo attraverso i soliti canali, ma anche con forme e modalità nuove. Redazione di cartelloni, manifesti, materiale pubblicitario, che migliorino la comunicazione del messaggio di fondo dell'iniziativa.  Attività 3.2  Attaverso l'attività di tutoraggio dei responsabili, i volontari acquisiranno attraverso la metodologia del "training on the job" quelle conoscenze specifiche e tecniche utili alla preparazione del prodotti da forno, la tipologia e la varietà degli ingredienti da utilizzare, la varietà delle farine, i processi di lievitazione, le fasi della cottura ed elementi basilari per la confenzione e la vendita al dettaglio del prodotto.  Attività 3.3  Proposta dell'utilizzo del forno di Comunità per infornare i prodotti fatti in casa nell'obiettivo d	Programmazione				
Incontri di formazione  Attività 2.3  "Giornata per la Custodia del Creato"  PUNTO DI ARRIVO 3: Acquisire competenze specifiche per la produzione sociale del forno dell'attività 3.1  Promozione del forno 2 Attività 3.2  Attività 3.2  Attività 3.3  Attività 3.3  Proposta dell'utilizzo del forno alla comunità  Patività 3.3  Proposta dell'utilizzo del forno alla comunità  Patività 3.3  Proposta dell'utilizzo del forno alla comunità  Patività 3.1  In collaborazione con gli uffici diocesani preposti (Ufficio di Pastorale Sociale e Ufficio per l'Ecumenismo) i volontari prepareranno le celebrazioni per la giornata che annualmente la Chiesa propone con un particolare riferimento al progetto LA TERRA MI TIENE, offrendo uno spazio espositivo delle esperienze realizzate (laboratori, incontri, guide al consumo, catalogo aziende bio, ecc.)  PUNTO DI ARRIVO 3: Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'alimentazione ecosostenibile  Attività 3.1  I volontari aiuteranno i membri della coop. a individuare un piano di comunicazione adeguato alla promozione del Forno di Comunità nella sua funzione sociale, non solo attraverso i soliti canali, ma anche con forme e modalità nuove. Redazione di cartelloni, manifesti, materiale pubblicitario, che migliorino la comunicazione del messaggio di fondo dell'iniziativa.  Attività 3.2  Attraverso l'attività di tutoraggio dei responsabili, i volontari acquisiranno attraverso la metodologia del "training on the job" quelle conoscenze specifiche e tecniche utili alla preparazione dei prodotti da forno, la tipologia e la varietà degli ingredienti da utilizzare, la varietà delle farine, i processi di lievitazione, le fasi della cottura ed elementi basilari per la confenzione e la vendita al dettaglio del prodotto.  Attività 3.3  Proposta dell'utilizzo del forno di Comunità per infornare i prodotti fatti in casa nell'obiettivo di evitare consumi energetici domestici e utilizzare il grande forno a legna a disposizione di tutti, come avveniva nel passato.	del corso				
Attività 2.3  "Giornata per la Custodia del Creato"  PUNTO DI ARRIVO aziende bio, ecc.)  PUNTO DI ARRIVO 3: Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'alimentazione ecosostenibile  Attività 3.1  Proposta dell'attività 3.3  Proposta dell'utilizzo del forno alla comunità  Promosiane  Attività 3.3  Proposta dell'attività on della comunità  In collaborazione relazioni finali.  In collaborazione con gli uffici diocesani preposti (Ufficio di Pastorale Sociale e Ufficio per l'Ecumenismo) i volontari prepareranno le celebrazioni per la giornata che annualmente la Chiesa propone con un particolare riferimento al progetto LA TERRA MI TIENE, offrendo uno spazio espositivo delle esperienze realizzate (laboratori, incontri, guide al consumo, catalogo aziende bio, ecc.)  PUNTO DI ARRIVO 3: Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'alimentazione ecosostenibile  Attività 3.1  I volontari aiuteranno i membri della coop. a individuare un piano di comunicazione adeguato alla promozione del Forno di Comunità nella sua funzione sociale, non solo attraverso i soliti canali, ma anche con forme e modalità nuove. Redazione di cartelloni, manifesti, materiale pubblicitario, che migliorino la comunicazione del messaggio di fondo dell'iniziativa.  Attività 3.2  Attraverso l'attività di tutoraggio dei responsabili, i volontari acquisiranno attraverso la metodologia del "training on the job" quelle conoscenze specifiche e tecniche utili alla preparazione dei prodotti da forno, la tipologia e la varietà degli ingredienti da utilizzare, la varietà delle farine, i processi di lievitazione, le fasi della cottura ed elementi basilari per la confenzione e la vendita al dettaglio del prodotto.  Attività 3.3  Proposta dell'utilizzo del forno di Comunità nasce con l'obiettivo di creare relazioni sociali sul cibo. Secondo il progetto di partenza dell'attività, si inviterà la comunità e nello specifico la clientela del forno ad utilizzare il Forno di Comunità per infornare i prodotti fatti in ca	Attività 2.2	Si prevede la realizzazione di incontri mensili tesi alla sensibilizzazione del tema -obiettivo. I			
Attività 2.3  "Giornata per la Custodia del Creato"  PUNTO DI ARRIVO 3: Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'alimentazione ecosostenibile  Attività 3.1  Promozione del forno Attività 3.2  Acquisire competenze e modalità nuove. Redazione di cartelloni, manifesti, materiale pubblicitario, che migliorino la comunicazione del messaggio di fondo dell'iniziativa.  Attività 3.1  Attraverso l'attività di tutoraggio dei responsabili, i volontari acquisiranno attraverso la metodologia del "training on the job" quelle conoscenze specifiche e tecniche utili alla panificazione  Attività 3.3  Attività 3.3  Proposta dell'utilizzo del forno alla comunità  In collaborazione con gli uffici diocesani preposti (Ufficio di Pastorale Sociale e Ufficio per la produzione per la giornata che annualmente la Chiesa propone con un particolare riferimento al progetto LA TERRA MI TIENE, offrendo uno spazio e spositivo delle esperienze realizzate (laboratori, incontri, guide al consumo, catalogo aziende bio, ecc.)  I volontari aiuteranno i membri della coop. a individuare un piano di comunicazione adeguato alla promozione del Forno di Comunità nella sua funzione sociale, non solo attraverso i soliti canali, ma anche con forme e modalità nuove. Redazione di cartelloni, manifesti, materiale pubblicitario, che migliorino la comunicazione del messaggio di fondo dell'iniziativa.  Attività 3.2  Attraverso l'attività di tutoraggio dei responsabili, i volontari acquisiranno attraverso la metodologia del "training on the job" quelle conoscenze specifiche e tecniche utili alla preparazione dei prodotti da forno, la tipologia e la varietà degli ingredienti da utilizzare, la varietà delle farine, i processi di lievitazione, le fasi della cottura ed elementi basilari per la confenzione e la vendita al dettaglio del prodotto.  Il forno di comunità nasce con l'obiettivo di creare relazioni sociali sul cibo. Secondo il progetto di partenza dell'attività, si inviterà la comunità e nello specifico la clientela del forno ad ut	Incontri di	volontari offriranno servizio di segreteria organizzativa, saranno i tutor d'aula, faciliteranno			
"Ecumenismo) i volontari prepareranno le celebrazioni per la giornata che annualmente la Chiesa propone con un particolare riferimento al progetto LA TERRA MI TIENE, offrendo uno spazio espositivo delle esperienze realizzate (laboratori, incontri, guide al consumo, catalogo aziende bio, ecc.)  PUNTO DI ARRIVO 3: Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'alimentazione ecosostenibile  Attività 3.1	formazione				
"Giornata per la Custodia del Creato"  PUNTO DI ARRIVO 3: Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'alimentazione ecosostenibile  Attività 3.1  Promozione dell'attività sociale del forno Attività 3.2  Acquisire competenze e modalità nuove. Redazione di cartelloni, manifesti, materiale pubblicitario, che migliorino la comunicazione del messaggio di fondo dell'iniziativa.  Attività 3.2  Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'alimentazione adeguato alla promozione del Forno di Comunità nella sua funzione sociale, non solo attraverso i soliti canali, ma anche con forme e modalità nuove. Redazione di cartelloni, manifesti, materiale pubblicitario, che migliorino la comunicazione del messaggio di fondo dell'iniziativa.  Attività 3.2  Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'alimentazione dell'attività sociale del forno di Comunità nella sua funzione sociale, non solo attraverso i soliti canali, ma anche con forme e modalità nuove. Redazione di cartelloni, manifesti, materiale pubblicitario, che migliorino la comunicazione del messaggio di fondo dell'iniziativa.  Attività 3.2  Acquisire competenze specifiche per la produzione e la vendica i comunicazione del messaggio di comunicazione alla promozione del prodotti da forno, la tipologia e la varietà degli ingredienti da utilizzare, la varietà delle farine, i processi di lievitazione, le fasi della cottura ed elementi basilari per la confenzione e la vendita al dettaglio del prodotto.  Attività 3.3  Proposta dell'uttività, si inviterà la comunità e nello specifico la clientela del forno ad utilizzare il Forno di Comunità per infornare i prodotti fatti in casa nell'obiettivo di evitare consumi energetici domestici e utilizzare il grande forno a legna a disposizione di tutti, come avveniva nel passato.	Attività 2.3				
spazio espositivo delle esperienze realizzate (laboratori, incontri, guide al consumo, catalogo aziende bio, ecc.)  PUNTO DI ARRIVO 3: Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'alimentazione ecosostenibile  Attività 3.1 I volontari aiuteranno i membri della coop. a individuare un piano di comunicazione adeguato alla promozione del Forno di Comunità nella sua funzione sociale, non solo attraverso i soliti canali, ma anche con forme e modalità nuove. Redazione di cartelloni, manifesti, materiale pubblicitario, che migliorino la comunicazione del messaggio di fondo dell'iniziativa.  Attività 3.2 Attraverso l'attività di tutoraggio dei responsabili, i volontari acquisiranno attraverso la metodologia del "training on the job" quelle conoscenze specifiche e tecniche utili alla preparazione dei prodotti da forno, la tipologia e la varietà degli ingredienti da utilizzare, la varietà delle farine, i processi di lievitazione, le fasi della cottura ed elementi basilari per la confenzione e la vendita al dettaglio del prodotto.  Attività 3.3 Proposta dell'attività, si inviterà la comunità e nello specifico la clientela del forno ad utilizzare il Forno di Comunità per infornare i prodotti fatti in casa nell'obiettivo di evitare consumi energetici domestici e utilizzare il grande forno a legna a disposizione di tutti, come avveniva nel passato.	"Giornata per la	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,			
PUNTO DI ARRIVO 3: Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'alimentazione ecosostenibile  Attività 3.1 I volontari aiuteranno i membri della coop. a individuare un piano di comunicazione adeguato alla promozione del Forno di Comunità nella sua funzione sociale, non solo attraverso i soliti canali, ma anche con forme e modalità nuove. Redazione di cartelloni, manifesti, materiale pubblicitario, che migliorino la comunicazione del messaggio di fondo dell'iniziativa.  Attività 3.2 Attraverso l'attività di tutoraggio dei responsabili, i volontari acquisiranno attraverso la metodologia del "training on the job" quelle conoscenze specifiche e tecniche utili alla preparazione dei prodotti da forno, la tipologia e la varietà degli ingredienti da utilizzare, la varietà delle farine, i processi di lievitazione, le fasi della cottura ed elementi basilari per la confenzione e la vendita al dettaglio del prodotto.  Attività 3.3 Proposta dell'attività, si inviterà la comunità e nello specifico la clientela del forno ad utilizzare il Forno di Comunità per infornare i prodotti fatti in casa nell'obiettivo di evitare consumi energetici domestici e utilizzare il grande forno a legna a disposizione di tutti, come avveniva nel passato.	Custodia del				
PUNTO DI ARRIVO 3: Acquisire competenze specifiche per la produzione e la promozione dell'alimentazione ecosostenibile  Attività 3.1 Proposta dell'attività 3.3 Proposta dell'utilizzo del forno alla comunità PI volontari aiuteranno i membri della coop. a individuare un piano di comunicazione adeguato alla promozione del Forno di Comunità nella sua funzione sociale, non solo attraverso i soliti canali, ma anche con forme e modalità nuove. Redazione di cartelloni, manifesti, materiale del forno Attività 3.2 Attraverso l'attività di tutoraggio dei responsabili, i volontari acquisiranno attraverso la metodologia del "training on the job" quelle conoscenze specifiche e tecniche utili alla proposta dell'attività al dettaglio del prodotto.  Attività 3.3 Proposta dell'utilizzo del forno alla comunità Prono di comunità nasce con l'obiettivo di creare relazioni sociali sul cibo. Secondo il progetto di partenza dell'attività, si inviterà la comunità e nello specifico la clientela del forno ad utilizzare il Forno di Comunità per infornare i prodotti fatti in casa nell'obiettivo di evitare consumi energetici domestici e utilizzare il grande forno a legna a disposizione di tutti, come avveniva nel passato.	Creato"				
Attività 3.1  Promozione dell'attività sociale del forno  Attività 3.2 Acquisire competenze specifiche sulla panificazione Attività 3.3 Proposta dell'utilizzo del forno alla comunità anche con l'obiettivo di creare relazioni sociali sul cibo. Secondo il progetto di partenza dell'attività, si inviterà la comunità e nello specifico la clientela del forno ad disposizione di tutti, come avveniva nel passato.	PUNTO DI ARRIVO				
Promozione dell'attività sociale dell'attività sociale del forno di Comunità nella sua funzione sociale, non solo attraverso i soliti canali, ma anche con forme e modalità nuove. Redazione di cartelloni, manifesti, materiale pubblicitario, che migliorino la comunicazione del messaggio di fondo dell'iniziativa.  Attraverso l'attività di tutoraggio dei responsabili, i volontari acquisiranno attraverso la metodologia del "training on the job" quelle conoscenze specifiche e tecniche utili alla promozione dei prodotti da forno, la tipologia e la varietà degli ingredienti da utilizzare, la varietà delle farine, i processi di lievitazione, le fasi della cottura ed elementi basilari per la confenzione e la vendita al dettaglio del prodotto.  Il forno di comunità nasce con l'obiettivo di creare relazioni sociali sul cibo. Secondo il progetto di partenza dell'attività, si inviterà la comunità e nello specifico la clientela del forno ad utilizzare il Forno di Comunità per infornare i prodotti fatti in casa nell'obiettivo di evitare consumi energetici domestici e utilizzare il grande forno a legna a disposizione di tutti, come avveniva nel passato.	ecosostenibile				
dell'attività sociale del forno  Attività 3.2 Acquisire competenze specifiche sulla panificazione  Attività 3.3 Proposta dell'utilizzo del forno alla comunità  Canali, ma anche con forme e modalità nuove. Redazione di cartelloni, manifesti, materiale pubblicitario, che migliorino la comunicazione del messaggio di fondo dell'iniziativa.  Attraverso l'attività di tutoraggio dei responsabili, i volontari acquisiranno attraverso la metodologia del "training on the job" quelle conoscenze specifiche e tecniche utili alla preparazione dei prodotti da forno, la tipologia e la varietà degli ingredienti da utilizzare, la varietà delle farine, i processi di lievitazione, le fasi della cottura ed elementi basilari per la confenzione e la vendita al dettaglio del prodotto.  Il forno di comunità nasce con l'obiettivo di creare relazioni sociali sul cibo. Secondo il progetto di partenza dell'attività, si inviterà la comunità e nello specifico la clientela del forno ad utilizzare il Forno di Comunità per infornare i prodotti fatti in casa nell'obiettivo di evitare consumi energetici domestici e utilizzare il grande forno a legna a disposizione di tutti, come avveniva nel passato.	-				
del forno pubblicitario, che migliorino la comunicazione del messaggio di fondo dell'iniziativa.  Attività 3.2 Attraverso l'attività di tutoraggio dei responsabili, i volontari acquisiranno attraverso la metodologia del "training on the job" quelle conoscenze specifiche e tecniche utili alla preparazione dei prodotti da forno, la tipologia e la varietà degli ingredienti da utilizzare, la varietà delle farine, i processi di lievitazione, le fasi della cottura ed elementi basilari per la confenzione e la vendita al dettaglio del prodotto.  Attività 3.3  Proposta dell'utilizzo del forno alla comunità  dell'utilizzare il Forno di Comunità per infornare i prodotti fatti in casa nell'obiettivo di evitare consumi energetici domestici e utilizzare il grande forno a legna a disposizione di tutti, come avveniva nel passato.		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·			
Attraverso l'attività di tutoraggio dei responsabili, i volontari acquisiranno attraverso la metodologia del "training on the job" quelle conoscenze specifiche e tecniche utili alla preparazione dei prodotti da forno, la tipologia e la varietà degli ingredienti da utilizzare, la varietà delle farine, i processi di lievitazione, le fasi della cottura ed elementi basilari per la confenzione e la vendita al dettaglio del prodotto.  Attività 3.3  Proposta dell'attività, si inviterà la comunità e nello specifico la clientela del forno ad utilizzare il Forno di Comunità per infornare i prodotti fatti in casa nell'obiettivo di evitare consumi energetici domestici e utilizzare il grande forno a legna a disposizione di tutti, come avveniva nel passato.					
Acquisire metodologia del "training on the job" quelle conoscenze specifiche e tecniche utili alla preparazione dei prodotti da forno, la tipologia e la varietà degli ingredienti da utilizzare, la varietà delle farine, i processi di lievitazione, le fasi della cottura ed elementi basilari per la confenzione e la vendita al dettaglio del prodotto.  Attività 3-3 Proposta dell'attività, si inviterà la comunità e nello specifico la clientela del forno ad utilizzare il Forno di Comunità per infornare i prodotti fatti in casa nell'obiettivo di evitare consumi energetici domestici e utilizzare il grande forno a legna a disposizione di tutti, come avveniva nel passato.					
preparazione dei prodotti da forno, la tipologia e la varietà degli ingredienti da utilizzare, la varietà delle farine, i processi di lievitazione, le fasi della cottura ed elementi basilari per la confenzione e la vendita al dettaglio del prodotto.  Attività 3-3 Proposta dell'utilizzo del forno alla comunità  dell'utilizzare il Forno di Comunità per infornare i prodotti fatti in casa nell'obiettivo di evitare consumi energetici domestici e utilizzare il grande forno a legna a disposizione di tutti, come avveniva nel passato.	Acquisire				
panificazione  Attività 3.3  Proposta dell'utilizzo del forno alla comunità a comunità parsato.  Il forno di comunità nasce con l'obiettivo di creare relazioni sociali sul cibo. Secondo il progetto di partenza dell'attività, si inviterà la comunità e nello specifico la clientela del forno ad utilizzare il Forno di Comunità per infornare i prodotti fatti in casa nell'obiettivo di evitare consumi energetici domestici e utilizzare il grande forno a legna a disposizione di tutti, come avveniva nel passato.	competenze	preparazione dei prodotti da forno, la tipologia e la varietà degli ingredienti da utilizzare, la			
Attività 3.3  Proposta dell'utilizzo del forno alla comunità nasce con l'obiettivo di creare relazioni sociali sul cibo. Secondo il progetto di partenza dell'attività, si inviterà la comunità e nello specifico la clientela del forno ad utilizzare il Forno di Comunità per infornare i prodotti fatti in casa nell'obiettivo di evitare consumi energetici domestici e utilizzare il grande forno a legna a disposizione di tutti, come avveniva nel passato.	specifiche sulla	varietà delle farine, i processi di lievitazione, le fasi della cottura ed elementi basilari per la			
Proposta di partenza dell'attività, si inviterà la comunità e nello specifico la clientela del forno ad utilizzare il Forno di Comunità per infornare i prodotti fatti in casa nell'obiettivo di evitare consumi energetici domestici e utilizzare il grande forno a legna a disposizione di tutti, come avveniva nel passato.	panificazione	ŭ i			
dell'utilizzo del forno alla comunità in casa nell'obiettivo di evitare consumi energetici domestici e utilizzare il grande forno a legna a disposizione di tutti, come avveniva nel passato.	Attività 3.3	· ·			
forno alla comunità consumi energetici domestici e utilizzare il grande forno a legna a disposizione di tutti, come avveniva nel passato.	Proposta				
avveniva nel passato.	dell'utilizzo del				
	forno alla comunità				
	PUNTO DI ARRIVO 4:	•			

SEDE: COOPERATIVA	SEDE: COOPERATIVA SOCIALE "S. AGOSTINO"		
	PUNTO DI ARRIVO 1 Orientare a nuove scelte alimentari con l'adozione di nuovi prodotti nel paniere dei consumi		
familiari	Beautifue delle strictive del mode del aberentin contribution		
Attività	Descrizione delle attività e del ruolo dei giovani in servizio civile		
Attività 4.1 Programmazione dell'attività	I volontari struttureranno degli incontri laboratoriali per bambini fondati sulla manualità per educare i bambini alla merenda sana e genuina, preparata in casa. Saranno inoltre istruiti a piantare piccole piantine di ortaggi da poter tenere sulla veranda, terrazza, balcone di casa quale esperienza diretta di partecipazione alla relazione con il cibo quale esperienza di cura, attesa, pazienza, lavoro. Si individueranno sedi idonee, tempi e modalità, destinatari diretti, prodotti alimentari e piante da utilizzare, esperti da coinvolgere.		
Attività 4.2	Nell'esecuzione dei laboratori i giovani guideranno i bambini nel percorso esperienziale,		
Gustolandia	aiutandoli nelle attività manuali di coltivazione e preparazione delle merende.		
PUNTO DI ARRIVO 5:	Catalogo delle aziende agricole biosostenibili		
Attività 5.1 Individuazione degli standard di qualità	I volontari saranno chiamati a riflettere con i responsabili delle coop. e i membri equipe della Caritas Diocesana su quali criteri selezionare le aziende da inserire nel catalogo speciale. Il loro compito sarà quello di coordinare i lavori, raccogliendo le varie espressioni e punti di vista, per poi individuare con essi degli indicatori.		
Attività 5.2	Successivamente essi effettueranno un censimento delle aziende agricole del territorio		
Censimento delle	cittadino in riferimento a quelle che producono il biologico. Al criterio base di osservazione,		
aziende agricole	saranno uniti gli indicatori individuati per stilare una lista di qualità.		
Attività 5.3	Infine sarà loro compito elaborare un catalogo di facile lettura con le aziende agricole		
Redazione del	selezionate.		
catalogo			

		ATTIVITA' CONDIVISE		
	Punto di arrivo 1: Orientare a nuove scelte alimentari con l'adozione di nuovi prodotti nel paniere dei consumi familiari			
	Attività	Ruolo dei giovani in servizio civile		
1.2	Individuazione delle proposte alimentari	I volontari in servizio civile produrranno brochure che distribuiranno ai clienti delle due sedi con l'indicazione dei prodotti alimentari che è possibile adottare nel proprio paniere dei consumi familiari		
1.3	redazione delle schede prodotto	I volontari oltre ad affiancare i volontari e operatori delle sedi di servizio nella redazione delle schede si preoccuperanno di distribuirle ai clienti e alle comunità parrocchiali e ai centri di ascolto caritas. Organizzeranno anche un incontro di presentazione dello schedario in ognuna delle due sedi con la partecipazione reciproca di responsabili e operatori.		
Punto c	Punto di arrivo 2: Saper coniugare sostenibilità ambientale e salute nelle scelte alimentari			
2.2	Incontri di formazione	I volontari in servizio civile oltre ad affiancare i responsabili delle sedi e la Caritas diocesana nell'organizzare gli incontri formativi, pubblicizzeranno tra le famiglie del territorio con volantini e manifestini la possibilità il percorso e inviteranno a scelte consapevoli		
2.3	"Giornata per la Custodia del Creato"	I volontari in servizio civile realizzeranno uno spot da diffondere su tv e social media che sensibilizzi alla "Giornata per la Custodia del creato".		
Punto c	di arrivo 4: Promuovere esperienze d	i orti sociali, orti sinergici, orti verticali		
4.1	Gustolandia	I volontari in servizio civile organizzeranno un buffet a cui inviteranno i clienti delle rispettive sedi per far conoscere le due realtà. La sede dove si realizzerà tutto ciò verrà scelta al momento.		
Punto c		ole locali che privilegiano standard di coltivazione sostenibile		
5.2	Censimento delle aziende agricole	I volontari in servizio civile, dopo aver affiancato i responsabili nell'attività di censimento delle aziende, organizzeranno un evento a cui parteciperanno le aziende censite con i loro prodotti in uno scambio nell'ottica della collaborazione.		

		I volontari in servizio civile organizzeranno un evento per	
5-3	Redazione del catalogo	presentare il catalogo che verrà prodotto fra le aziende e sul	
		territorio per sensibilizzare le famiglie a nuovi stili di vita.	

# **SEDI DI SVOLGIMENTO:**

CodSede	Sede	Comune	Indirizzo	CAP
179274	Coop. S. Agostino	ANDRIA	VIA FELICE ORSINI, 136	76123
179275	Filomondo	ANDRIA	VIA BOLOGNA, 115	76123

## POSTI DISPONIBILI, SERVIZI OFFERTI:

Numero Posti Vitto Alloggio	Numero Posti Vitto	Numero Posti NoVitto NoAlloggio
0	0	2
0	0	2

# EVENTUALI PARTICOLARI CONDIZIONI ED OBBLIGHI DI SERVIZIO ED ASPETTI ORGANIZZATIVI:

Partecipazione al percorso formativo previsto a livello diocesano e ai corsi di formazione residenziali che, a seconda dei progetti approvati e finanziati dal Dipartimento per le Politiche giovanili e il Servizio Civile Universale, potranno essere organizzati anche d'intesa con altre Caritas diocesane della stessa regione, anche fuori dal comune e della provincia ove si svolge il proprio progetto, in date e luoghi che verranno comunicati al Dipartimento prima dell'avvio del progetto.

Partecipazione ai momenti di verifica dell'esperienza di servizio civile con la Caritas diocesana e/o le sedi di attuazione svolti su base periodica (quindicinale-mensile) e previsti a metà e a fine servizio con momenti residenziali in date e luoghi che verranno tempestivamente comunicati al Dipartimento.

Partecipazione al monitoraggio periodico, con la compilazione obbligatoria di questionari on-line (al 1°, al 4° e al 12° mese di servizio).

Disponibilità alla partecipazione ai momenti formativi e di verifica e monitoraggio anche se svolti di sabato e di domenica o in altri giorni festivi (con successivo recupero).

Disponibilità al trasferimento temporaneo della sede in caso di eventi di formazione, aggiornamento e sensibilizzazione (es. 12 marzo: incontro nazionale giovani in servizio civile).

giorni di servizio settimanali 6 ed orario settimanale

## **EVENTUALI REQUISITI RICHIESTI:**

# DESCRIZIONE DEI CRITERI DI SELEZIONE:

https://www.caritas.it/pls/caritasitaliana/v3\_s2ew\_preview.mostra\_pagina?id\_pagina=718&id\_sessione=94&pwd\_sessione=EFIKrsDFPRstuvOS

## CARATTERISTICHE COMPETENZE ACQUISIBILI:

Per tutti gli operatori volontari che partecipano al progetto è previsto il rilascio di un **attestato specifico** da parte dell'**Ente terzo** Gruppo Cooperativo CGM s.c.s. a r.l. - Consorzio Nazionale della Cooperazione Sociale "Gino Mattarelli", come da convenzione allegata e secondo il modello ad essa allegato. L'attestato specifico, che farà riferimento alle attività specifiche svolte, sarà altresì sottoscritto dalla Caritas Italiana e dal personale della Caritas diocesana che realizza il progetto e sarà conforme all'Allegato 6 B della Circolare 9 dicembre 2019.

## FORMAZIONE GENERALE DEGLI OPERATORI VOLONTARI:

Caritas Diocesana di Andria, c/o Opera Diocesana "Giovanni Paolo II" via Bottego, 36 – 76123 Andria

## FORMAZIONE SPECIFICA DEGLI OPERATORI VOLONTARI:

Caritas Diocesana di Andria, c/o Opera Diocesana "Giovanni Paolo II" via Bottego, 36 – 76123 Andria

# TITOLO DEL PROGRAMMA CUI FA CAPO IL PROGETTO:

Cantieri di condivisione-Caritas Puglia

# OBIETTIVO/I AGENDA 2030 DELLE NAZIONI UNITE

sistema helios

# **AMBITO DI AZIONE DEL PROGRAMMA:**

Sostegno, inclusione e partecipazione delle persone fragili nella vita sociale e culturale del Paese

#### DA COMPILARE SOLO SE IL PROGETTO PREVEDE ULTERIORI MISURE

# PARTECIPAZIONE DI GIOVANI CON MINORI OPPORTUNITÀ voce 23

→Numero posti previsti per giovani con minori opportunità: 2

→Tipologia di minore opportunità

Difficoltà economiche

ightarrowDocumento che attesta l'appartenenza del giovane alla categoria individuata

Certificato ISEE riferibile al candidato o al Nucleo Familiare di appartenenza

→ Attività degli operatori volontari con minori opportunità

Vedi sopra

→Ulteriori risorse umane e strumentali e/o delle iniziative e/o delle misure di sostegno volte ad accompagnare gli operatori volontari con minori opportunità nello svolgimento delle attività progettuali

Agli operatori volontari, nell'ambito della **co-progettazione**, è garantita la stessa **formazione specifica** attraverso gli **stessi moduli**. Gli operatori volontari con **minori opportunità** e con **difficoltà economiche**, seguiranno gli **stessi moduli formativi** poiché hanno le medesime capacità attitudinali degli altri.

# **SVOLGIMENTO DI UN PERIODO DI TUTORAGGIO** voce 25

→Durata del periodo di tutoraggio:

voce 25.1

→Ore dedicate:

voce 25.2

→ Tempi, modalità e articolazione oraria

voce 25.3

→Attività di tutoraggio

voce 25.4

voce 25.5 (opzionale)

## SVOLGIMENTO DI UN PERIODO IN UN PAESE UE O IN UN TERRITORIO TRANSFRONTALIERO

voce 24

→Paese U.E.

voce 24.1

→Durata del periodo di svolgimento del servizio nel Paese U.E. oppure articolazione oraria del servizio per i progetti in territorio transfrontaliero

voce 24.2

→Attività previste per gli operatori volontari nel periodo da svolgersi nel Paese U.E.

voce 24.3

→ Modalità di fruizione del vitto e dell'alloggio nel Paese U.E. oppure modalità di fruizione del vitto e dell'erogazione delle spese di viaggio giornaliero per i progetti in territorio transfrontaliero voce 24.6