

“ALLEGATO 5”

ELEMENTI ESSENZIALI DEL PROGETTO

TITOLO DEL PROGETTO:

MANGIARE BENE PER VIVERE MEGLIO

Settore: **Educazione e promozione culturale**

Area di intervento: **E04 – Educazione al cibo**

OBIETTIVI DEL PROGETTO:

La finalità generale del progetto è quella di diffondere i principi dell'educazione alimentare e di guidare i bambini/ragazzi, gli alunni, gli insegnanti e i genitori lungo un percorso che li conduca verso l'acquisizione di un atteggiamento più consapevole e responsabile nei confronti dell'alimentazione.

Il pasto a scuola va inserito in una progettazione e programmazione più ampia che aiuti il giovani a orientarsi e a distinguere fra i contenuti non sempre corretti dei messaggi esterni e la reale informazione in campo alimentare.

PERCORSO STORICO

OBIETTIVI GENERALI:

- Sensibilizzare alle problematiche storiche ed alimentari;
- Conoscere i fatti storici e stabilire relazioni fra essi;
- Confrontarsi con le abitudini e gli stili alimentari di ieri e di oggi.

OBIETTIVI SPECIFICI:

- Conoscere i cibi di ieri;
- Collegare le attività scolastiche al vissuto degli alunni;
- Confrontare gli usi e le abitudini alimentari del periodo studiato con quelle attuali;
- Conoscere e confrontare i cibi di ieri e di oggi.

OBIETTIVI SPECIFICI per L'APPROFONDIMENTO:

- Percepire e strutturare lo spazio e il tempo;
- Saper strutturare una ricerca;
- Saper acquisire e rielaborare informazioni.

OBIETTIVI EDUCATIVI:

- Considerare un percorso educativo comune;
- Acquisire, consolidare, sviluppare e comprendere linguaggi verbali e non verbali;
- Acquisire, consolidare e sviluppare le capacità di comunicare e di esprimersi con diversificati linguaggi;
- Organizzare, rielaborare ed utilizzare conoscenze per acquisire un sapere unitario;
- Riconoscere le proprie difficoltà e possibilità;
- Riconoscere le proprie emozioni per controllarle;
- Essere capace di iniziative, di decisioni e di scelte ragionevoli;

- Essere disponibili a confrontarsi e a collaborare con gli altri;
- Accettare e rispettare l'altro, la sua cultura, le sue idee
- Comprendere e condividere le regole e i valori della convivenza civile, sociale e umana.

OBIETTIVI DIDATTICI:

- Prendere consapevolezza dell'importanza della cura della propria persona;
- Attivare comportamenti di prevenzione adeguati ai fini della salute nel suo complesso;
- Avviare ad una gestione autonoma della propria persona;
- Prendere consapevolezza del ruolo che ha una corretta alimentazione;
- Conoscere i principi fondamentali di una sana alimentazione ai fini di una crescita armonica ed equilibrata;
- Conoscere la tipologia degli alimenti, il valore nutrizionale e la funzione di un cibo (carboidrati, proteine, vitamine, legumi, grassi, zuccheri semplici e complessi), la piramide alimentare;
- Acquisire lo stretto legame tra alimentazione e lo sport;
- Conoscere l'origine dei differenti cibi;
- Ampliare la gamma dei cibi assunti, come educazione al gusto;
- Comporre la razione alimentare giornaliera secondo le indicazioni della piramide alimentare;
- Esplorare il mondo dell'alimentazione attraverso i cinque sensi;
- Conoscere alcune caratteristiche degli stati fisici della materia;
- Acquisire conoscenze ed informazioni sull'origine degli alimenti e sulle caratteristiche di alcuni prodotti (prodotto biologico, prodotto stagionale ...).

CONTENUTI:

Per una presentazione mirata e funzionale del progetto alle scuole, si è ritenuto opportuno tracciare una mappa minima ma significativa di percorsi formativi:

- ❖ Cibo ed emozioni;
- ❖ Percorso storico;
- ❖ Il laboratorio scientifico in classe;
- ❖ Dieta mediterranea;
- ❖ Prodotti tipici;
- ❖ Noi e gli altri;
- ❖ Etichette, pubblicità, consumi;
- ❖ Sicuri a tavola,
- ❖ Dal convenzionale al biologico;
- ❖ Il vino e i giovani;

ATTIVITA':

Fra le attività proposte, data la particolarità del percorso storico, predominano quelle di ricerca che ogni volontario in collaborazione con l'insegnante potranno sviluppare ed integrare attraverso una programmazione interdisciplinare ampiamente consentita dal suddetto percorso.

- Lettura dei documenti;
- Classificazione dei materiali raccolti;
- Scelta del periodo storico;
- Ricerca sull'alimentazione del periodo preso in esame;

- Lettura testi, documenti e rielaborazione informazioni;
- Ricerca miti, culti e musiche legate agli alimenti, alla loro produzione, al loro consumo;
- Ricerca sui luoghi d'origine degli alimenti;
- Ideazione e costituzione di questionari;
- Cosa e come mangiavamo, cosa e come mangiamo – legami storici e affettivi;
- Ricerca sul legame tra stile di vita e alimentazione.

METODI E MEZZI:

Una delle finalità del Progetto è “Integrare e rafforzare le azioni dei bambini/ragazzi della istituzione scolastica e delle famiglie in cui non viene correttamente seguita una educazione alimentare, troppo spesso limitata al solo aspetto nutrizionale” e, proprio tenendo conto di ciò, questo percorso può essere considerato come lo sfondo culturale di tutto il progetto: il cibo inteso come racconto e documentazione dello svolgersi e dell'evolversi dei comportamenti sociali e della cultura di un popolo.

Le vicende sociali, politiche ed economiche viste in rapporto diretto con i problemi dell'alimentazione.

Il primo atto è quello della scelta del periodo storico da esaminare, successivamente, sono molteplici gli aspetti che ogni volontario in collaborazione con gli insegnanti possono scegliere e ampliare per un lavoro motivante e formativo.

In fase di avvio del progetto sarà definito un piano di monitoraggio finalizzato alla verifica di attuazione del piano, analisi ed elaborazione dei dati raccolti al termine delle attività, anche in vista del miglioramento generalizzato del sistema di Servizio Civile.

I soggetti coinvolti nel sistema di monitoraggio sono l'operatore locale di progetto e i volontari.

Si intende esaminare in maniera sistematica e continuativa lo stato di avanzamento dell'iniziativa progettuale che si svolge durante l'attuazione del progetto e la stessa presuppone una fase di ricerca delle informazioni che si attua sulla base di indicatori di tipo quantitativo e qualitativo:

- 1) Raccolta di analisi delle informazioni per somministrazione di questionari 1 (uno) ogni 6 (sei) mesi e incontri, stabiliti e dettagliati ai volontari;
- 2) Predisposizione di rapporti periodici di monitoraggio 1(uno) ogni 6 (sei) mesi, con analisi di quanto attivato confrontandole con quelle previste nel progetto e verificando, il buon andamento progettuale con riferimento all'attività svolta nell'ambito delle funzioni assegnate ad ogni risorsa umana coinvolta.

Per quest'ultima verranno valutati ed elaborati dei percorsi formativi per l'acquisizione delle competenze generiche e specifiche ritenute funzionali agli obiettivi del progetto.

- 3) Valutazione delle attività svolte dai Volontari, l'obiettivo principale è quello di aumentare l'efficacia e l'efficienza del servizio, individuando le situazioni critiche che possono verificarsi nel corso dell'esperienza e definendo soluzioni adeguate. Ulteriore finalità è rappresentata dall'individuazione di strategie specifiche di miglioramento globale del servizio civile per gli anni successivi.

L'equipe monitorante svolgerà, in tal senso, una funzione di assistenza, ausilio, supporto e controllo delle azioni poste in essere, in modo da orientare l'attività progettuale verso un'efficienza dei modi in favore dei beneficiari e delle risorse coinvolte, sostenendo accrescendo capacità competenze personali e professionali.

ATTIVITÀ D'IMPIEGO DEI VOLONTARI

Nell'ambito del progetto i volontari del SCN avranno un ruolo di supporto al lavoro delle *Equipe socio-educativa-riabilitativa* dei presidi individuati; per questo, i volontari dovranno essere inseriti gradualmente ed accompagnati nello svolgimento delle attività.

A tal fine, ciascun volontario verrà seguito da un Operatore locale di Progetto- OLP, una figura di riferimento, che deve essere vista come un "maestro" a cui il Volontario si riferisce come "apprendista".

Oltre alla figura dell'OLP, il volontario potrà fare riferimento anche al restante personale volontario e dipendente impiegato nell'attuazione del progetto, al fine di fare proprie quelle conoscenze ed abilità che garantiranno una sempre maggiore autonomia nello svolgimento delle attività stesse.

Le attività specifiche previste per i volontari in servizio civile sono le seguenti:

- Supporto alle figure di Educatore, Assistente sociale, Psicologo, Tecnico di laboratorio, Esperto di inserimento lavorativo, Coordinatore per lo svolgimento di tutte le attività;
- Partecipazione alle attività all'interno dei Presidi individuati, secondo quanto riconosciuto di competenza e capacità;
- Partecipazione a tutte le attività di monitoraggio e di verifica del progetto;
- Affiancamento dei disabili nelle attività individuali, di gruppo, di laboratorio, di progetto per l'inserimento lavorativo;
- Mappatura delle aziende agricole del territorio e creazione database con l'elenco e le caratteristiche e bisogni lavorativi delle aziende disponibili ad ospitare;
- Informazione e sensibilizzazione delle altre aziende rurali rispetto alla possibilità di poter beneficiare del lavoro socialmente utile, mediante l'organizzazione di incontri e convegni e l'ideazione di prodotti informativi.

Parteciperanno inoltre alle seguenti attività:

- Formazione generale e specifica;
- Realizzazione delle attività di promozione e presentazione dei risultati del progetto;
- Contributo al monitoraggio per rilevare l'efficacia delle azioni o valutare la possibile rimodulazione delle stesse, così da incontrare i bisogni autentici della popolazione, in tempo reale.
- Partecipazione alla valutazione e raccolta dati, anche mediante interviste ai destinatari diretti delle azioni, sia i beneficiari indiretti.

I Volontari in Servizio Civile svolgeranno le mansioni previste secondo i turni e gli orari stabiliti, nel rispetto del Regolamento e delle indicazioni degli Enti.

L'orario di servizio sarà prevalentemente diurno, inoltre, si potranno concordare e valutare eventuali cambi turno, permessi, ecc.

Durante lo svolgimento del servizio, i volontari utilizzeranno esclusivamente materiali e mezzi degli Enti.

Per questo, fin dal principio i Volontari in Servizio Civile saranno dotati dei Dispositivi di Protezione Individuali (D.P.I.) previsti dalla vigente normativa in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro. Tutti i volontari riceveranno formazione adeguata, prevista nel Piano, sulla Sicurezza per infondere ai volontari in servizio l'importanza dell'attenzione sui luoghi di lavoro per la salvaguardia di se stessi e degli altri.

Complessivamente saranno impegnati con le modalità previste dal programma operativo nazionale "Iniziativa Occupazione Giovani" – PON IOG nell'ambito degli obiettivi istituzionali individuati dal

Ministero delle Politiche Agricole n.4 volontari di servizio civile che andranno a collaborare con il personale dell'Ente nell'ambito delle attività previste dal progetto.

Tutte le attività previste per i volontari nella presente voce 8.3) sono oggetto di formazione specifica a carico dell'ente attuatore con l'ausilio di esperti esterni, formatori e personale proprio con certificata esperienza e/o titolo di studio inerente alle materie oggetto della formazione.

CRITERI DI SELEZIONE

Come da scheda **“Sistema di reclutamento e selezione” – Provincia di Foggia**

CONDIZIONI DI SERVIZIO ED ASPETTI ORGANIZZATIVI:

- *Numero ore di servizio settimanali dei volontari, ovvero monte ore annuo: 36*
- *Giorni di servizio a settimana dei volontari (minimo 5, massimo 6): 6*
- *Eventuali particolari obblighi dei volontari durante il periodo di servizio:*

Per facilitare il pieno raggiungimento degli obiettivi del progetto si richiede al volontario:

- diligenza e riservatezza;
- rispetto delle regole comportamentali relative alla gestione del servizio civile;
- spirito di iniziative e autonomia operativa;
- capacità di relazionare con gli utenti;
- capacità di coinvolgimento e motivazione;
- capacità organizzativa del proprio lavoro;
- capacità di lavoro in Team;
- adattamento alla flessibilità oraria e alla turnazione in base alle diverse esigenze di servizio, nel rispetto della normativa prevista per lo svolgimento del monte ore settimanale;
- disponibilità a recarsi nei locali di svolgimento del progetto e ad effettuare visite presso strutture partner e/o enti presenti sul territorio che possono risultare utili e strategici per la realizzazione delle attività stesse;
- disponibilità a partecipare a iniziative dell'Ente, strettamente connesse al progetto approvato, compatibilmente all'orario di servizio;
- disponibilità a trasferte, giornate di formazione anche residenziali rivolte al volontario stesso;
- disponibilità a eventuali impegni nei fine settimana o nelle festività, solo ed esclusivamente se le attività che il volontario è chiamato a svolgere rientrano tra quelle previste dal presente progetto e con possibilità di recupero infrasettimanale delle festività;
- massimo riserbo, nel rispetto delle direttive del D. Lgs. 196/2003 in materia di privacy, sui dati sensibili trattati nel corso delle diverse attività (come nel curriculum scolastico dell'allievo/a, nel monitoraggio e valutazione degli apprendimenti, nei verbali prodotti a fine attività, etc.);
- obbligo di indossare il tesserino di riconoscimento;
- obbligo di indossare una divisa eventualmente prevista (camice, guanti);
- possesso di buone capacità relazionali, poiché gran parte del servizio verrà svolto a favore di minori anche con particolare svantaggi sociali;
- livelli di competenza raggiunti,

- dare prova di essere coerentemente consapevoli che la loro attività di servizio richiede un costante aggiornamento, principalmente attraverso la formazione.

MONITORAGGIO LIVELLO DI SODDISFAZIONE VOLONTARI

Si prevedono n. 6 (sei) incontri di n. 5 (cinque) ore che si svolgono presso la sede dell'ufficio Servizio Sociale. Gli incontri sono obbligatori e coordinati dal responsabile del monitoraggio dell'Ente e sono centrati sulla discussione di tutte le problematiche emerse durante il servizio.

Su richiesta dei volontari o in riferimento a quanto emerso durante la riunione, inoltre, vengono organizzati incontri a tema, finalizzati ad affrontare particolari criticità o necessità di approfondimento, eventualmente alla presenza di esperti di settore.

Il livello di soddisfazione dei volontari verrà monitorato attraverso la somministrazione di un questionario di gradimento, n. 1 (uno) ogni semestre durante l'arco di svolgimento del progetto (alla conclusione del primo semestre e al termine delle attività).

VALUTAZIONE DELL'ATTIVITA' PRESTATATA DAI VOLONTARI

La valutazione delle attività prestate dal volontario viene effettuata dall'OLP in n. 2 (due diversi momenti del servizio (alla conclusione del primo semestre e al termine delle attività).

A tal fine viene somministrato un questionario, utilizzando un criterio di assegnazione di punteggi da 1(uno) a 10 (dieci), che valuterà i seguenti aspetti:

- Spirito di iniziativa e autonomia operativa;
- Capacità organizzativa del proprio lavoro;
- Capacità di lavoro in Team;
- Capacità di problem Solving;
- Livelli di competenza raggiunti;
- Puntualità.

Inoltre per quanto concerne il monitoraggio, la verifica e la valutazione dell'esperienza dei volontari si prevedono alcuni momenti di incontro ove verranno proposte attività di gruppo finalizzati alla verifica e alla rilettura dell'esperienza.

- *Eventuali requisiti richiesti ai candidati per la partecipazione al progetto oltre quelli richiesti dalla legge 6 marzo 2001, n. 64: **nessuno***

SEDI DI SVOLGIMENTO e POSTI DISPONIBILI:

- *Numero dei volontari da impiegare nel progetto: **4***
- *Numero posti con vitto e alloggio: **0***
- *Numero posti senza vitto e alloggio: **4***
- *Numero posti con solo vitto: **0***

| Sede di attuazione del progetto | Comune | Indirizzo | Cod. ident. sede | N. vol. per sede | Nominativi degli Operatori Locali di Progetto | | | Nominativi dei Responsabili Locali di Ente Accreditato | | |
|---------------------------------|----------|------------------------------|------------------|------------------|---|-----------------|------------------|--|-----------------|------------------|
| | | | | | Cognome e nome | Data di nascita | C.F. | Cognome e nome | Data di nascita | C.F. |
| COMUNE DI APRICENA | Apricena | Corso Generale Torelli n. 59 | 60176 | 4 | BARONE Maddalena | 12/06/1956 | BRNMDL56H52A3390 | ROSEL LI Gilbert | 24/01/1959 | RSLGBR59A24D643M |

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|------------|--|--|---|--|
| | | | | | Antonietta | | | o | |
|--|--|--|--|--|------------|--|--|---|--|

CARATTERISTICHE CONOSCENZE ACQUISIBILI:

- *Eventuali crediti formativi riconosciuti:* **NO**

- *Eventuali tirocini riconosciuti:* **NO**

- *Attestazione delle conoscenze acquisite in relazione alle attività svolte durante l'espletamento del servizio utili ai fini del curriculum vita:*

Ai volontari che partecipano al progetto è offerta la possibilità di svolgere un anno di servizio civile in un ente pubblico in cui, in maniera del tutto peculiare, si manifestano gli effetti benefici del principio di sussidiarietà di cui la stessa Legge 64/01 è espressione.

Inoltre, i volontari interessati da questo progetto diverranno essi stessi "vettori" nelle dinamiche della protezione civile, avendo avuto modo di esaminare concretamente la complessità del fenomeno e le sue derivate applicative, culturali, giuridiche e metodologiche.

La Provincia di Foggia e l'Ente attuatore rilasceranno un attestato relativo alle attività svolte ed alle competenze acquisite, sottoscritto dai rispettivi rappresentanti legali.

Inoltre, la **Cooperativa Sociale "Medtraining"** - ente di formazione regolarmente riconosciuto dalla Regione Puglia - si impegna a certificare le competenze e le professionalità maturate dai volontari durante lo svolgimento dei progetti di Servizio Civile presso gli enti accreditati o legati da vincoli associativi con la Provincia di Foggia, rilasciando un documento di sintesi del bilancio di competenze acquisite al termine del servizio, con validità ai fini del curriculum vitae.

Le competenze e le professionalità che i volontari acquisiranno al termine del servizio civile sono le seguenti:

- *Realizzazione programmi formativi da un punto di vista logistico*
- *Progettazione attività formative*
- *Acquisizione conoscenze sui rischi*
- *Acquisizione conoscenze sulla pianificazione d'emergenza*
- *Potenziamento delle capacità relazionali e di rapporto con le istituzioni*
- *Capacità di organizzazione di eventi*
- *Attitudine al lavoro di gruppo*
- *Competenze informatiche e gestione siti internet*
- *Capacità di ricerca e analisi grazie all'elaborazione e rielaborazione dei questionari*

FORMAZIONE SPECIFICA DEI VOLONTARI:

- *Contenuti della formazione:*

Il progetto di educazione alimentare è proposto e articolato con iniziative e interventi didattici di esperti esterni e degli insegnanti con la partecipazione attiva delle famiglie. Gli interventi saranno condotti in forma sinergica da un team comprendente insegnanti, psicologo, biologo, genitori e operatori del servizio mensa con l'intento di promuovere abitudini alimentari corrette e una coscienza nutrizionale che possa sviluppare scelte alimentari consapevoli, sul quale intervenire per perseguire gli obiettivi prefissati.

La Cooperativa che gestisce il servizio mensa nel territorio interverrà nelle varie fasi di svolgimento dell'iniziativa come supporto sia sugli aspetti didattici che educativi, sia garantendo la disponibilità dei propri impianti produttivi per visite guidate.

Gli interventi su ragazzi, insegnanti e famiglie saranno diversificati, per tempi e modalità di attuazione e verranno organizzati secondo le modalità di seguito descritte.

L'attività di formazione sarà finalizzata a fornire, informative e divulgative ai volontari, insegnanti, genitori e parenti le informazioni di base necessarie all'inserimento nelle singole attività dell'Ente e, in un secondo tempo a stimolare l'autogestione e la capacità propositiva.

Si intende includere nel progetto un percorso comune tutte le figure che, con i loro atteggiamenti educativi nei confronti del cibo e dell'alimentazione nelle sue varie forme, hanno un ruolo determinante per i ragazzi. Le azioni formative, informative e divulgative, per i volontari i familiari ed insegnanti, seguiranno metodologie di indagine ed approfondimento idonee e distinte.

La rete degli interlocutori:

1. **Bambini/Ragazzi – nodo centrale della rete;**
2. **Genitori – interlocutori della rete – alta qualità dell'interazione;**
3. **Nonni/Parenti – interlocutori della rete – alta qualità dell'interazione;**
4. **Psicologo – interlocutori della rete – alta qualità dell'interazione;**
5. **Educatori – interlocutori della rete – alta qualità dell'interazione;**
6. **Dietologo – interlocutori della rete – bassa qualità dell'interazione;**
7. **Insegnanti – interlocutori della rete – bassa qualità dell'interazione;**

Il volontario dovrà acquisire le conoscenze necessario sul territorio in cui presta servizio (località, caratteristiche, storia, ...) e acquisire le capacità e gli strumenti necessari allo svolgimento delle attività previste nel progetto. Il volontario dovrà avere la possibilità di arricchire e professionalizzare il proprio bagaglio di conoscenze in modo da poter svolgere con soddisfazione il servizio.

I contenuti della formazione specifica saranno i seguenti:

| MODULI | CONTENUTO | FORMATORI | N. ORE |
|---|---|---------------------------|--------|
| -1 Accoglienza, conoscenza e condivisione del progetto Servizio Civile; | Conoscere il contesto territoriale, i dettagli del progetto in cui ci si inserisce l'esperienza di S. C.; informazione dell'organizzazione, dei ruoli di riferimento, e delle regole di comportamento; organizzazione del lavoro da svolgere; | ASSISTENTE SOCIALE | 15 |
| - 2 Tutoraggio ; | Costituzione gruppo di lavoro; resoconto sul mondo dell'accoglienza dei minori e l'analisi dei bisogni della popolazione ai metodi dell'alimentazione; stimolare gli alunni alla buona alimentazione; supportare le famiglie nell'accompagnare i ragazzi nel percorso alimentare; | OLP | 15 |

| | | | |
|---|---|---|----|
| - 3 Formazione e informazione rischi connessi all'impiego dei volontari nel progetto di servizio civile; | La formazione e l'informazione saranno attuate secondo quanto previsto dagli artt. 36 e 37 del D. Lgs. n. 81/2008; Articoli 33 e 34 della Costituzione Italiana; Articoli 68 e 69 della Legge n. 144 del 17.05.1999 | Avv. Raffaele RUTIGLIANO | 15 |
| - 4 Formazione sulla Piramide alimentare – Approccio sensoriale al cibo - Il cibo e l'igiene – Il cibo come espressione di cultura; | Elementi di scienze merceologiche e tecnologie alimentari. Scienze Tecniche mediche e dietetiche applicate con particolare riferimento alla Piramide alimentare | dott.ssa Michela SANTAMRIA | 15 |
| - 5 Conoscenza degli aspetti psicologici; | Elementi di psicologia dell'età evolutiva; metodologia e strumenti di supporto e di facilitazione dell'apprendimento scolastico; metodologia e strumenti di supporto alle famiglie durante il percorso scolastico; | dott. Achille Claudio IANNARELLI | 10 |
| -6 “Valutazione conclusiva”; | Verifica degli obiettivi raggiunti mediante la somministrazione di “Test di Valutazione”. | dott. Achille Claudio IANNARELLI | 10 |

L'alimentazione rappresenta un settore della nutrizione dei bambini/ragazzi in cui si concentrano peculiari valenze di tipo preventivo, educativo e nutrizionale e in cui occorre fornire garanzie di tipo igienico-sanitario e di sicurezza. Dal momento che l'alimentazione viene somministrata in un'età in cui le abitudini alimentari sono ancora in fase di acquisizione e strutturazione può e deve diventare un mezzo estremamente utile di formazione, integrazione, educazione e prevenzione sanitaria, uno strumento fondamentale per migliorare progressivamente le scelte alimentari del bambino/ragazzo nel contesto familiare e sociale cui appartiene.

Il momento della mensa diventa un'esperienza importante per la vita sociale del bambino/ragazzo, in quanto ognuno ha l'opportunità di confrontarsi con gli altri anche nelle scelte alimentari e migliorare le proprie abitudini, nel rispetto dei valori essenziali della vita della persona.

Stare insieme vuol dire imparare a mettere da parte il proprio egoismo e aprirsi agli altri, perché stando insieme si acquisiscono le regole della convivenza civile per poter vivere in mondo migliore diverso da quello in cui si vive adesso.

- *Durata della formazione specifica: **80 ore***, svolta prevalentemente nel periodo iniziale di prestazione del servizio civile, comunque entro e non oltre i primi tre mesi dell'avvio del progetto.