

ENTE

- 1) *Denominazione e codice SU dell'ente titolare di iscrizione all'Albo SCU proponente il progetto (*)*

(da compilare) GRIMANI BUTTARI SU00293

CARATTERISTICHE DEL PROGETTO

- 2) *Titolo del progetto (*)*

(da compilare) SBOCCIANO TALENTI

- 3) *Contesto specifico del progetto (*)*

3.1) *Breve descrizione del contesto specifico di attuazione del progetto (*)*

- **Contesto**

L'agricoltura sociale è una nuova pratica che, attraverso iniziative promosse in ambito agricolo e alimentare da aziende agricole, ma anche cooperative sociali, intende favorire il reinserimento terapeutico di soggetti svantaggiati nella comunità e al contempo produrre beni. Si configura come un vero e proprio strumento operativo attraverso il quale si possono applicare le politiche del welfare in ambito territoriale.

L'agricoltura sociale investe diversi ambiti:

- permette di far lavorare persone con disabilità e persone socialmente svantaggiate, ragazzi in età lavorativa, all'interno di progetti di riabilitazione sociale;
- svolge attività con finalità sociale che offrono servizi alla comunità locale attraverso l'agricoltura;
- svolge attività e servizi terapeutici, anche con l'aiuto di animali e la coltivazione;
- svolge iniziative di educazione ambientale e alimentare.

La Cooperativa Sociale il Talento di Morrovalle è una cooperativa che opera nell'ambito dell'agricoltura e dell'arte, della produzione artistica e dell'artigianato, in generale di tutte le attività volte alla conservazione dell'ambiente e allo sviluppo equo solidale e sostenibile. Lo scopo della cooperativa è la valorizzazione e la qualificazione umana, morale, culturale e professionale attraverso l'inserimento lavorativo, formativo e sociale di persone che si trovano in uno stato di bisogno, handicap o emarginazione. Sul territorio, la cooperativa "Il Talento" collabora con servizi istituzionali, UMEA e Servizi sociali comunali oltre che con altre realtà della cooperazione e del Terzo Settore. Nel mese di aprile 2023 ha ottenuto l'iscrizione all'Elenco Regionale degli Operatori Agricoltura Sociale (EROAS). La cooperativa il talento ospita un centro diurno per 10 persone disabili

La Fattoria Sociale Montepacini ha un'esperienza pluriennale di collaborazione pubblico-privato. L'esperienza prende avvio nel marzo 2012 per iniziativa dell'Unità Operativa Servizi per Disabili e dell'Assessorato ai Servizi Sociali del Comune di Fermo su una

proprietà comunale di 13 ettari, una casa colonica e un edificio a un piano.

Come per la Coop Il talento, anche per Montepacini lo scopo è la valorizzazione e la qualificazione umana, morale, culturale e professionale attraverso l'inserimento lavorativo, formativo e sociale di persone che si trovano in uno stato di bisogno, handicap o emarginazione, collaborando con servizi istituzionali, sociali e sanitari e Terzo Settore. Iscritto all' Elenco Regionale degli Operatori Agricoltura Sociale (EROAS) dal gennaio 2020.

Il progetto "Montepacini" rappresenta un sistema di rete che vede la sua originalità e il suo principale punto di forza sulla collaborazione dei genitori, dei volontari e delle diverse associazioni impegnate sulle tematiche della biodiversità, della filiera corta, della sovranità alimentare e della sostenibilità.

In sintesi Montepacini è:

- un Centro Socio Educativo Riabilitativo diurno che ospita diciannove giovani/adulti disabili;
- un Centro Estivo in Campagna che accoglie annualmente, nel periodo estivo e nei diversi turni di permanenza, oltre 250 minori (gestione comunale in rete con le associazioni);
- un luogo di accoglienza per le visite didattiche delle scuole;
- un'esperienza associativa e di "buone pratiche" dei genitori dei giovani adulti disabili che dal 2012 assicurano, in collaborazione con i volontari, con gli educatori dello CSER e con la rete delle associazioni, i lavori agricoli (orto, cereali, piante aromatiche) e l'allevamento degli animali da cortile;
- un'esperienza di salvaguardia della biodiversità orticola, attraverso il recupero, la conservazione e la riproduzione di semi antichi/rari e della biodiversità animale (allevamento specie autoctone);
- un luogo di formazione permanente sulle tematiche dell'agricoltura sociale, della sostenibilità e della biodiversità, attraverso cicli di incontri periodici ("Camminare le campagne – Storie di cibo e sostenibilità");
- un luogo di incontro, di convivialità e di valorizzazione della collaborazione e del volontariato;
- un'opportunità per il territorio di sviluppare e migliorare le relazioni all'interno della comunità e di accrescerne il proprio capitale sociale.

Gestisce l'agriturismo/ristorante della Fattoria.

• **Bisogni/aspetti da innovare**

Nel settore dell'agricoltura sociale è necessario aggregare le realtà per creare la giusta "massa critica" e garantire l'auto-sostenibilità nel tempo delle esperienze di agricoltura sociale. Tale indicazione giunge anche dalla Programmazione di Sviluppo Rurale della Regione Marche, la quale tra febbraio ed aprile 2023 ha messo a disposizione un fondo per la cooperazione nel settore dell'agricoltura sociale (*Sottomisura 16.9 – Cooperazione A) Diversificazione attività agricole per servizi rivolti a fasce deboli e categorie svantaggiate*).

Nelle realtà esistenti quindi diventa necessario fare rete per consolidare le attività promosse ed avviate ed aumentare il numero degli utenti con disabilità da integrare nell'agricoltura sociale, in modo da fornire loro la possibilità di raggiungere un'autonomia lavorativa e favorirne l'inserimento sociale.

E'auspicabile che si possa riuscire ad aumentare la disponibilità di personale a supporto dell'assistenza, in modo da includere il maggior numero di utenti possibile. È necessario sviluppare sinergie perché gli enti che si occupano di agricoltura sociale, spesso di piccole dimensioni e con scarse risorse, potrebbero individuare delle complementarietà per realizzare prodotti e servizi di maggior interesse per il mercato, e riuscire a soddisfare la crescente richiesta di integrazione da parte delle persone con disabilità.

- **Indicatori (situazione ex ante)**

Nell'anno 2022 il Talento ha effettuato le seguenti attività:

- Effettuata assistenza alle attività di agricoltura sociale per 5 giorni a settimana
- Garantita l'attività di agricoltura sociale e l'integrazione sociale di 8 persone disabili
- Un solo laboratorio connesso all'agricoltura (confezionamento legumi) che ha coinvolto solo 5 utenti. È stato scelto questo laboratorio perché comporta minore manipolazione di attrezzatura tra gli utenti (maggiore sicurezza per contenere la pandemia Covid19)
- 2 laboratori creativi: realizzazione bomboniere, e confezionamento pacchi per le festività (Pasqua e Natale)
- Partecipazione a fiere e mercatini per la vendita itinerante dei prodotti.

Molte delle attività sono state effettuate con il contributo preziosissimo di 6 Operatori Volontari del SCU, istituzione che si è rivelata particolarmente inclusiva, visto che ci ha dato la possibilità di far vivere l'esperienza del SCU a tre (anche se i posti riservati erano solo due) giovani con disabilità intellettiva.

Nel mese di maggio 2022 si è avviato un progetto SCU con 6 Op. volontari, di questi 3 hanno disabilità intellettiva, (2 erano i posti riservati).

La Fattoria Sociale Montepacini ha realizzato nel 2022:

- attività di "Fattoria Sociale Montepacini", dove sono state impegnate, 12 persone con disabilità e/o soggetti fragili e svantaggiati, mediante tirocini di inclusione sociale (n.7 TIS) e volontariato sociale (n. 5);
- gestione una casa colonica, attività di ristorazione/agriturismo a Km. 0, e ove le persone disabili lavorano come camerieri e aiuto-cuoco, e dove si sta predisponendo un alloggio di emergenza per soggetti fragili;
- un centro estivo in campagna che ha accolto circa 250 bambine e bambini;
- ha gestito l'accoglienza per oltre 30 gruppi di visite didattiche delle Scuole primarie e secondarie del territorio dell'ATS XIX
- ha attivato n.10 progetti di Alternanza Scuola/Lavoro) con le scuole secondarie di secondo grado, in ragione di una convenzione con la cooperativa "Fattoria Sociale Montepacini";
- effettua la gestione delle vendite dei prodotti freschi e di stagione della cooperativa Fattoria Sociale, in loco e nei mercatini "Campagna Amica", il cui ricavato viene utilizzato per finanziare le attività sociali della Fattoria;
- laboratori creativi, di bricolage di vario genere, e di falegnameria (presso la CSER);

Negli anni gli O.V. del SCU hanno svolto una efficace attività di supporto all'inserimento lavorativo dei soggetti fragili, non solo per lo svolgimento delle attività della fattoria sociale e per la socializzazione degli utenti, ma anche, e soprattutto, per lo sviluppo della consapevolezza sociale e del valore dell'aiuto, dell'essere cittadini attivi e attenti a chi è in difficoltà. Alcuni degli ex O.V. sono restati in contatto con la fattoria, continuando a svolgere alcune attività di volontariato, uno di loro ha intrapreso un percorso autonomo di gestione di "Fattoria sociale" in un comune limitrofo.

3.2) Destinatari del progetto (*)

Destinatari sono

- n.10 disabili già utenti della Coop Sociale Il Talento

Gli utenti disabili dei servizi riabilitativi in carico al Comune di Fermo e specificatamente:

- n. 19 giovani/adulti disabili, utenti del Centro Socio Educativo Riabilitativo diurno del Comune di Fermo, che ha sede proprio a Montepacini e da cui prende nome – gestito dalla cooperativa sociale COOSS Marche;

- n. 7 tirocinanti (disabilità psichiatrica e profughi) e n. 5 soci volontari con disabilità varie, gestiti dalla cooperativa “Fattoria Sociale Montepacini” agricola di tipo B, e si occupano dell’agricoltura biologica, dell’allevamento dei piccoli animali da cortile e della gestione del ristorante/agriturismo (aiuto cuochi e camerieri);

- circa 250 bambini che partecipano ai centri estivi organizzati da “La Fattoria Sociale Montepacini;

- studenti che svolgono stage scolastici ed extra scolastici;

- le scolaresche di tutto il territorio dell’ATS XIX, che possono effettuare, durante tutto l’anno, visite alla “La Fattoria Sociale” con percorsi didattici definiti.

- il “ristorante/agriturismo bio a km zero”, con i suoi clienti;

- partecipanti ad incontri formativi ed informativi su tematiche sociali, di accoglienza e di agricoltura sociale

Sono inoltre destinatari delle attività i disabili residenti nel territorio dove opera il Talento (comune di Morrovalle) e la Fattoria Sociale Montepacini di Fermo (comune di Fermo)

Secondo gli indicatori sociali dell’Istat, nel 2011, nelle Marche erano presenti 28,1 persone disabili per 1000 persone residenti, per cui l’utenza potenziale residente nel Comune di Morrovalle è pari a 275 persone disabili su 9.816 abitanti a Fermo 1005 su 35.789 abitanti (ISTAT gennaio 2023) che potenzialmente, ed a turno, potrebbero beneficiare delle attività di integrazione della Coop Sociale Il Talento ed alla Fattoria Sociale di Montepacini.

In linea con le finalità del progetto saranno destinatari anche 3 giovani con minore opportunità: disabilità intellettiva/relazionale.

Gli OV selezionati, saranno seguiti da un OLP dedicato. L’affiancamento oltre a seguire e guidare il percorso di inserimento e sviluppo di competenze ed autonomie, coinvolgerà, nelle attività, altri operatori della Cooperativa sociale, al fine di potenziare anche l’aspetto relazionale e sociale dell’O.V. GMO.

4) Obiettivo del progetto (*)

Descrizione dell'obiettivo con chiara indicazione del contributo che fornisce alla piena realizzazione del programma ()*

- Obiettivo

Favorire l'acquisizione di competenze e autonomia da parte di giovani disabili, educandoli alla conoscenza, al rispetto ed alla salvaguardia del patrimonio ambientale e agricolo per favorire la loro integrazione sociale e lavorativa per mezzo dell'agricoltura sociale. Tale obiettivo è coerente con l'obiettivo 10 dell'agenda ONU 2030 "Ridurre l'ineguaglianza all'interno di e fra le Nazioni", traguardo 10.2 "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". L'obiettivo del progetto è anche in linea con quanto previsto nel Piano Sociale Marche approvato in data 12/05/2020, nel PNRR "Rafforzare il ruolo dei servizi sociali territoriali come strumento di resilienza, mirando alla definizione di modelli personalizzati per la cura delle famiglie, delle persone di minore età, degli adolescenti e degli anziani, così come delle persone con disabilità", e richiamato nel nostro Programma Marche 24: Laboratori di Cittadinanza.

L'obiettivo è coerente anche con la PROGRAMMAZIONE DELLA POLITICA DI COESIONE 2021-2027, in particolare con l'Obiettivo strategico 4: un' Europa più sociale attraverso l'attuazione del Pilastro Europeo dei Diritti Sociali – FSE 7) Incentivare l'inclusione attiva per promuovere le pari opportunità e la partecipazione attiva, migliorare l'occupabilità.

Contributo della co-progettazione.

Nonostante la Cooperativa il Talento (ente di accoglienza della Grimani Buttari) ed il Comune di Fermo abbiano già co-programmato insieme per due anni consecutivi, nell'agricoltura sociale mai avevano sperimentato forme di collaborazione progettuali. Unendosi potranno contribuire a raggiungere l'obiettivo comune perché metteranno a sistema le risorse, uniformando le competenze degli operatori delle strutture e degli Operatori Volontari che prenderanno servizio.

Le due realtà hanno valutato ambiti di collaborazione, mettendo a disposizione le competenze reciproche: ad esempio per la trasformazione dei prodotti agricoli o per la gestione della fattoria didattica. La fattoria sociale Montepacini ha una importante esperienza nel settore dell'agricoltura sociale e della delle attività connesse come la fattoria didattica, il Talento è una cooperativa di dimensioni ridotte ma è specializzata nella produzione di frutta, olio e culture particolari, come lo zafferano, i legumi antichi e l'orzo. La co-progettazione permetterà lo scambio di buone pratiche sia in ambito gestionale, con vantaggi sulle economie di scala, ma anche scambi di buone pratiche relative alle coltivazioni ed alle pratiche di agricoltura sociale. Ad esempio il Talento alleva animali, ma non fa attività di fattoria didattica ambito nel quale la Montepacini vanta una marcata esperienza. I prodotti coltivati dal talento, come i legumi e lo zafferano oltre alle colture dell'orto, potrebbero essere consumate presso il ristorante/agriturismo della Montepacini.

Il talento produce olio e coltiva alberi da frutta, colture non ancora effettuate dalla Montepacini.

- Indicatori (situazione a fine progetto)

Il raggiungimento dell'obiettivo sarà valutato attraverso la misurazione di due indicatori di risultato relativi a:

Per il Talento:

- Continuare a garantire l'assistenza alle attività di agricoltura sociale per 5 giorni a settimana
- Continuare a garantire l'attività di agricoltura sociale e l'integrazione occupazionale di 12 persone disabili del territorio (erano 10 nel 2022)
- Riuscire ad organizzare 2 laboratori creativi per coinvolgerci almeno 12 persone disabili
- Effettuare attività di supporto ai disabili nei laboratori di trasformazione prodotti agricoli almeno due giorni a settimana
- Coinvolgere le persone disabili alla partecipazione di almeno 10 mercatini e fiere per la vendita dei prodotti
- .- avviare l'attività di fattoria didattica con il supporto della Fattoria sociale Montepacini

Per al Fattoria Sociale Montepacini:

- condurre le attività di "Fattoria Sociale Montepacini", ed impegnare 12 persone con disabilità e/o soggetti fragili e svantaggiati, mediante tirocini di inclusione sociale (TIS);
- gestire una casa colonica, con la gestione del ristorante/agriturismo dove le persone disabili lavorano come camerieri ed utilizzare nella preparazione dei pasti le coltivazioni fornite dalla Cooperativa Il Talento
- condurre il centro estivo in campagna che possa accogliere almeno 150 bambine e bambini;
- realizzare 35 visite didattiche delle Scuole,
- ospitare 12 progetti di Alternanza Scuola/Lavoro
- gestire le vendite dei prodotti freschi e di stagione della cooperativa Fattoria Sociale per finanziare le attività sociali della Fattoria (campagna amica).

Per lo CSER di Montepacini (il cui servizio educativo è affidato dal comune di fermo a cooperativa appaltataria del servizio):

- condurre le attività di "Fattoria Sociale", ed impegnare 19 persone con disabilità, sperimentando e rafforzando le autonomie personali e sociali;
- gestire la produzione dei prodotti freschi e di stagione dell'orto della fattoria utilizzandoli nella cucina per la preparazione dei pasti giornalieri;
- Gestione di laboratori di falegnameria e bricolage;
- collaborare e condividere le esperienze con la Fattoria sociale di Montepacini.

5) *Attività con relativa tempistica, ruolo degli operatori volontari e altre risorse impiegate nel progetto (*)*

5.1) *Complesso delle attività previste per il raggiungimento dell'obiettivo (*)*

ATTIVITA' CONDIVISE COMUNI A TUTTE LE SEDI

1.1 Attività propedeutiche all'avvio del progetto: Promozione del programma e del progetto. Contattare la tipografia ed il suo grafico per la realizzazione della campagna promozionale; preparare le bozze dei manifesti e degli slogan; scegliere lo slogan ed il manifesto; affiggere manifesti; pubblicare sui siti giovanili e nel sito dell'ente il bando, promuovere il progetto sulla pagina social; linkare la pagina del sito internet del capofila e le pagine dedicate al servizio civile dei singoli enti di accoglienza. affiggere locandine e manifesti presso i locali delle Università, Istituti di istruzione superiore; organizzare e partecipare agli incontri divulgativi. Fornire informazioni agli aspiranti volontari; ricevere le domande dei candidati. Per i **giovani con minori opportunità** (disabilità) saranno attivate le attività dettagliate al punto 23.6, al fine di facilitarne la partecipazione al bando: Incontri e collaborazione con il Comune di Morrovalle. Promozione del programma attraverso l'Ambito Territoriale Sociale n 14, il quale ha il database relativo alla presenza delle persone disabili nella provincia di Macerata. Divulgazione del programma e dei suoi progetti attraverso i centri diurni per i disabili.

1.2 Selezione dei candidati. Verifica dei requisiti formali; valutazione dei curricula e titoli, realizzazione dei colloqui, compilazione della graduatoria, invio della stessa al dipartimento.

1.3 Predisporre per l'accoglienza dei volontari. Indire e tenere una riunione di staff con gli educatori delle strutture per comunicare l'avvio del progetto con l'impiego degli operatori volontari. Presentare il programma e il progetto per coinvolgere il personale negli obiettivi e finalità del progetto.

2-Avvio progetto e formazione operatori volontari:

2.1 Accoglienza degli Operatori volontari. Ritirare Contratti; firmare copia dei contratti e consegnare una copia agli operatori; Consegnare e ritirare modulistica C.C Bancario e domicilio fiscale; consegnare Copia Progetto, Polizza Assi.; Invio documentazione a UNSC. Realizzare l'incontro e la presentazione degli OLP.

2.2 Incontro con gli operatori volontari ed il partner Ca' di Luna. Si organizzerà una riunione con il partner per informarlo dell'avvio del progetto e dell'impiego degli operatori volontari. Tale riunione servirà per amalgamare e coordinare i referenti ed il partner.

2.3 Organizzare la formazione specifica. Stabilire le date e programmare l'erogazione della formazione; prenotare la sala dell'Ente; convocare i formatori; stilare il programma; Prenotare la sala per la formazione; prenotare le risorse tecniche necessarie; organizzare gli spostamenti degli operatori volontari.

2.4 Erogare la formazione specifica. Convocare gli operatori volontari nelle date stabilite e consegnare il programma scritto; effettuare gli incontri; valutare la formazione specifica; Somministrare il questionario a formazione terminata; elaborare i risultati; redigere il verbale della formazione.

2.5 Organizzare la formazione generale. Convocare i formatori; stilare il calendario; prenotare la sala per la formazione; prenotare le risorse tecniche necessarie (videoproiettore, pc); organizzare gli spostamenti degli operatori volontari.

2.6 Erogare la formazione generale: convocare gli operatori volontari nelle date stabilite, permettere loro gli spostamenti per raggiungere le sedi. Tenere le lezioni come previsto nel programma.

3-Assistenza all'autonomia e alla comunicazione di persone con disabilità in ambito socio-educativo: Saranno svolte attività prevalentemente relazionali con gli utenti della Cooperativa il Talento, con lo scopo di fare le cose insieme ed accompagnare i disabili nell'integrazione lavorativa e nel loro sviluppo di autonomia e responsabilizzazione.

3.1 Programmare il servizio di supporto all'assistenza presso Cooperativa Sociale Il Talento. Individuare le attività che gli operatori volontari possono affiancare, nel rispetto della normativa. Gli educatori elaborano un programma ed un calendario delle attività a supporto dell'assistenza e lo rendono noto a tutto il personale e agli operatori volontari interessati.

3.2 Effettuare degli incontri periodici con il personale e gli operatori volontari per coordinare le attività a supporto dell'assistenza.

3.3 Inserimento Operatori Volontari nelle attività operative. Essendo una nuova figura questa, è necessario coinvolgere e rendere edotti gli utenti disabili, delle attività che saranno svolte dagli Operatori Volontari verso gli ospiti disabili che frequentano le attività del Talento e della Fattoria Sociale Montepacini. Per agevolare questo processo sarà previsto un percorso di inserimento graduale nelle attività quotidiane della comunità. Saranno organizzati incontri finalizzati a stabilire una relazione amicale, di fiducia ed empatica tra gli Operatori Volontari e gli ospiti disabili.

3.4 Attività di affiancamento alle attività di assistenza. Le attività che si svolgono all'interno della Cooperativa Sociale e della Fattoria sociale sono: sviluppare e potenziare le risorse cognitive, comportamentali e relazionali di ciascun soggetto; incrementare e consolidare le capacità di autonomia personale e sociale, attraverso attività creative, ricreative e di agricoltura. Le attività che si svolgono sono relative al ciclo delle stagioni e del rispetto dei tempi della natura e della terra. L'operatore volontario affiancherà il personale dedicato all'assistenza nelle attività finalizzate a sviluppare le risorse cognitive, comportamentali e relazionali. Quindi saranno organizzate delle sessioni di stimolazione cognitiva come giochi e quiz (cruciverba, giochi con i numeri), attività di socializzazione. Attività importante è quella di partecipazione alla vendita dei prodotti dell'orto in dotazione alla Cooperativa ed alla Fattoria sociale, volta a migliorare l'autonomia degli utenti nella comunità e favorire una positiva interdipendenza grazie ai contributi che ognuno apporta con le proprie attività, aumentando le loro capacità comunicative e relazionali e di partecipazione alla comunità. I disabili saranno affiancati nella gestione dell'orto e delle attività agricole e di trasformazione dei prodotti, che poi verranno messi in vendita, mai sostituendoli, ma affiancandoli.

ATTIVITA' CONDIVISE COMUNI A TUTTE LE SEDI

4-Agricoltura sociale: Lo staff del Talento e della Fattoria Sociale Montepacini composto da tecnici agricoli ed educatori, coinvolge gli utenti disabili nelle attività propriamente agricole presso le serre ed i campi. Tali attività comprendono tutte le fasi dell'agricoltura, la preparazione del campo, la semina, la concimazione, l'irrigazione, la raccolta e lo stoccaggio del prodotto finale, che viene venduto fresco (in parte) oppure trasformato, manipolato e commercializzato. Nello specifico questa attività prevede anche la predisposizione delle attrezzature: piccola attrezzatura agricola (pale, zappe, rastrelli, palette, secchi, annaffiatori sementi, vasi, irrigatori). Vengono insegnate agli utenti anche le operazioni da svolgere, affiancando i disabili durante tutta la durata delle attività: semina, annaffiatura, trapianto, confezionamento dei vasi se necessario, raccolta dei frutti, pulizia delle attrezzature. Quanto sopra descritto è strumentale alle attività di ergoterapia ovvero la facilitazione per l'utente disabile ad integrarsi nel sistema sociale attraverso il lavoro.

4.1 Progettazione e programmazione colture. Lo staff del talento in collaborazione consulenti agronomi ed esperti provvede alla programmazione delle coltivazioni, tenendo conto delle stagioni, delle rotazioni in campo, delle caratteristiche dei terreni.

4.2. Preparazione del terreno. Attività propedeutica ad ogni coltivazione. Il personale tecnico del talento si occupa delle lavorazioni "pesanti" del terreno, con trattori e macchine agricole (aratura, sarchiatura, rullaggio).

4.3 Semina e coltivazione. Sulla base delle stagioni e delle colture da mettere a dimora, il personale talento provvede alla semina in pieno campo o in serra, durante tutto l'arco dell'anno. Successivamente alla semina fino al raccolto si provvede all'irrigazione ed alla concimazione periodica delle serre e dei campi.

4.4 Raccolta. L'attività di raccolta, quella che più di altre si presta alla socialità, consiste nella raccolta delle varie produzioni ed allo stoccaggio o immediata trasformazione.

5. Attività di fattoria didattica:

5.1 Progettazione delle attività di fattoria didattica. Gli educatori del Talento e quelli della Fattoria sociale Montepacini si incontreranno per progettare insieme le attività didattiche tenendo conto delle abilità degli utenti seguiti presso la struttura, delle esigenze della fattoria e delle attività da programmare con le scuole che faranno visita presso la Cooperativa sociale Il talento e la fattoria sociale Montepacini

5.2 Programmazione attività didattiche. Il coordinatore provvede alla programmazione delle attività e provvede alla loro calendarizzazione, con l'individuazione delle giornate e degli orari in cui si terranno le visite di fattoria didattica da parte delle scuole e le attività educative che invece saranno effettuate con gli utenti disabili. Stilerà un calendario aggiornato con cadenza trimestrale.

5.3 Preparare i materiali per le attività di fattoria didattica. Si chiederanno i preventivi e saranno approvvigionati i materiali decisi in programmazione. Saranno acquistati e preparati i materiali, per condurre le attività di fattoria didattica.

5.4 Preparare il personale per la conduzione delle attività di fattoria didattica. Si terranno riunioni con l'intervento degli esperti educativi, per uniformare le conoscenze sulle attività di fattoria didattica di tutto il personale impiegato nella realizzazione delle attività.

5.5 Realizzazione attività di fattoria didattica. Le attività di fattoria didattica mirano a far vivere l'esperienza di ciò che si effettua in una fattoria, durante la quale il bambino o persona disabile possono sperimentare le attività proprie del conduttore della fattoria. Le attività che saranno proposte prevedono una parte di spiegazione ed introduzione ed una parte operativa con la possibilità di effettuare:

- La raccolta della frutta e della verdura (tipici del territorio, per alimentare il chilometro zero);
- La raccolta del miele;
- Dare da mangiare agli animali da cortile;
- Raccogliere le uova nel pollaio;
- Visitare le stalle e imparare a mungere una mucca, una pecora, una capra.

6. Partecipazione a mercati e fiere per la vendita dei prodotti agricoli e prodotti della trasformazione.

6.1 Calendarizzazione della partecipazione ai mercati e fiere per la vendita dei prodotti.

Sarà stilato un calendario dove prevedere la partecipazione di massima a mercati e fiere nel territorio. Lo scopo della partecipazione è far conoscere le attività della cooperativa sociale, i prodotti (per la vendita e sostentamento delle attività della cooperativa) oltre a quello di favorire l'inclusione delle persone disabili nella comunità. In questa fase sarà anche stipulato un accordo con **PMG Italia – Società benefit, partner**, che metterà a disposizione un pulmino per le attività di trasporto merce e/o per la mobilità delle persone disabili (pulmino ad uso promiscuo, cose e persone).

6.2 Partecipazione ai mercatini e fiere. Tale attività prevede varie fasi ad ogni partecipazione.

a) Preparazione prodotti da esporre ai mercati. Nei giorni precedenti la partecipazione si prepareranno i prodotti da poter esporre in vendita (freschi e trasformati). Si prepareranno gli stand espositivi, le cassette di trasporto. In tutte le attività preparatorie saranno coinvolte le persone con disabilità.

b) Caricamento pulmino. Il giorno precedente il mercatino, (in orario pomeridiano/serale) sarà caricato il pulmino messo a disposizione con comodato d'uso dalla **PMG Italia (partner)** al fine di poter raggiungere negli orari di apertura i mercatini e le fiere a cui si è deciso di partecipare.

c) Partecipazione ai mercatini e fiere. Nel giorno stabilito il personale del Talento si ritrova presso la sede ed a bordo del pulmino messo a disposizione della PMG Italia (partner) raggiunge la località dove si terrà la manifestazione fieristica. Viene scaricato il materiale ed allestito lo stand espositivo. Le persone disabili sono parte integrante dello staff del Talento e partecipano attivamente, coinvolti dal personale educativo, in tutte le attività. Durante le fasi di vendita ed esposizione, lo staff del Talento accoglie i clienti, illustra le caratteristiche dei prodotti e procede alla vendita.

d) Rientro in sede. Al termine della manifestazione, tutto l'inventurato e le attrezzature espositive vengono caricate sul pulmino per far ritorno presso la sede. In sede l'inventurato e l'attrezzatura espositiva vengono depositati nel magazzino. Il pulmino della **PMG Italia (partner)** viene parcheggiato in garage.

ATTIVITA' SOLO PER LA SEDE DELLA COOPERATIVA SOCIALE IL TALENTO

7. Laboratori creativi di confezionamento pacchi e bomboniere:

7.1 Progettazione delle attività di laboratorio. Gli educatori del Talento progettano le attività laboratoriali tenendo conto delle abilità degli utenti seguiti presso la struttura, delle esigenze della cooperativa e delle festività nelle quali proporre la vendita delle confezioni prodotte.

7.2 Programmazione laboratori. Il coordinatore provvede alla programmazione delle attività e provvede alla loro calendarizzazione, con l'individuazione delle giornate e degli orari in cui si terranno i laboratori. Stilerà un calendario aggiornato con cadenza trimestrale, considerando che ogni laboratorio si terrà con cadenza settimanale. Sulla base del calendario, saranno riservati gli spazi dedicati ai vari laboratori. Per ogni laboratorio si decideranno i materiali necessari alla realizzazione e si compilerà un elenco. Saranno coinvolti degli esperti in possesso delle competenze necessarie alla conduzione dei vari laboratori.

7.3 Preparare i materiali per i laboratori. Si chiederanno i preventivi e saranno approvvigionati i materiali decisi in programmazione. Saranno acquistati e preparati i materiali, per assemblare le confezioni e le bomboniere.

7.4 Preparare il personale per la conduzione dei laboratori. Si terranno riunioni con l'intervento degli esperti di laboratorio, per uniformare le conoscenze sulle attività laboratoriali di tutto il personale impiegato nella realizzazione dei prodotti laboratoriali.

7.5 Promuovere i laboratori verso gli utenti. Gli utenti con disabilità saranno coinvolti nella partecipazione ai laboratori. Si attiveranno le modalità inclusive e di coinvolgimento per incentivare alla partecipazione gli utenti con disabilità

7.6 Realizzazione i laboratori. Per il laboratorio di confezionamento pacchi (natalizi; pasquali; altre ricorrenze): Saranno predisposti i materiali ed prodotti da inserire nei pacchi. Sarà fatto un breve briefing sulle operazioni da svolgere e coinvolte le persone disabili nello svolgimento. Saranno coinvolti i disabili ed affiancati nelle attività di confezionamento. Durante lo svolgimento delle attività si instaurerà una comunicazione empatica tra i disabili e il personale preposto all'assistenza. Al termine delle attività saranno coinvolti i disabili alla prosecuzione dei laboratori nelle date successive programmate.

Per il laboratorio di bomboniere: saranno predisposti i materiali per il confezionamento delle bomboniere. (Confetti, stoffa e tessuti, nastri, e gli strumenti necessari per la produzione delle stesse (forbici, colla a caldo etc); Spiegate le operazioni da svolgere, affiancati i disabili durante le operazioni da svolgere: selezione dei confetti, preparazione dei tessuti e nastri, assemblamento degli stessi, assistenza nell'utilizzo degli strumenti più pericolosi (come le forbici). Durante lo svolgimento delle attività laboratoriali sarà incentivato l'instaurarsi di una comunicazione empatica. Al termine delle attività saranno coinvolti i disabili alla prosecuzione dei laboratori negli appuntamenti successivi calendarizzati.

8-Laboratori di trasformazione prodotti agricoli

8.1 Progettazione delle attività di laboratorio. I laboratori saranno progettati dagli operatori del partner Ca' di Luna e dagli educatori del Talento. Il laboratorio occupazionale stimola il movimento e la coordinazione del pensiero e sono da ritenere parte integrate dell'attività

di interazione sociale delle persone con disabilità. Al termine degli incontri sarà elaborato un documento che descrive le attività dei laboratori progettati, il calendario degli stessi, il materiale e le attrezzature da approvvigionare per la realizzazione. I laboratori che si potranno praticare sono: confetture; confezionamento legumi; trasformazione per passate di pomodoro; confezionamento giardiniere di ortaggi.

8.2 Preparare i materiali per i laboratori. Sulla base dei laboratori da attivare, gli operatori di **Ca' di Luna** e gli educatori de Il Talento concorderanno i materiali necessari alla realizzazione dei laboratori. Quindi chiederanno i preventivi ed approvvigioneranno i materiali decisi in programmazione. Acquistati i materiali e le attrezzature, si allestiranno i locali dedicati allo svolgimento dei laboratori.

8.3 Preparare il personale per la conduzione dei laboratori. Si terranno riunioni con l'intervento degli esperti di laboratorio per uniformare le conoscenze sulle attività laboratoriali. I laboratori saranno condotti dagli esperti di **Ca di Luna (partner)** con il supporto del personale del Talento e degli operatori volontari.

8.4 Promuovere i laboratori verso gli utenti. Gli utenti con disabilità saranno coinvolti nella partecipazione ai laboratori. Si attiveranno le modalità inclusive e di coinvolgimento per incentivare alla partecipazione gli utenti con disabilità

8.5 Condurre i laboratori. Nelle date ed orari stabiliti, il personale del Talento e le persone con disabilità si recheranno presso la sede di Ca'di Luna (partner), dove c'è il laboratorio di trasformazione prodotti agricoli. Il trasferimento sarà reso possibile grazie alla concessione in uso del pulmino da parte della **PMG Italia società benefit (partner del progetto)**. Si coinvolgeranno i disabili ad incontrarsi nei locali di laboratorio. Si raggiungeranno aree adibite, e i disabili verranno assistiti nella attività previste dai vari laboratori. I laboratori saranno condotti sotto il coordinamento e la supervisione del personale esperto di **Ca' di Luna (partner)**.

Attività per:

- *laboratorio di produzione confetture*: lavaggio della frutta, il taglio e il denocciolamento; lavaggio e preparazione barattoli; applicazione etichette.
- *laboratorio di trasformazione ortaggi*: lavaggio verdura, il taglio e la preparazione; allestimento dei macchinari per la macinazione; predisposizione bottiglie, applicazione etichette.
- *laboratorio di confezionamento dei legumi*: lavaggio dei legumi; predisposizione delle confezioni, applicazione etichette.
- *laboratorio di confezionamento pacchi* (natalizi; pasquali; altre ricorrenze): Predisporre i materiali (prodotti da inserire nei pacchi) cellophane, nastri, scotch, fiocchi. Spiegare le operazioni da svolgere, affiancare i disabili nelle attività di confezionamento.
- *laboratorio di bomboniere*: predisporre il materiale: confetti, stoffa e tessuti, nastri, e gli strumenti necessari per la produzione delle stesse (forbici, colla a caldo etc); spiegare le operazioni da svolgere, affiancare i disabili durante le operazioni da svolgere: selezione dei confetti, preparazione dei tessuti e nastri, assemblamento degli stessi, assistenza nell'utilizzo degli strumenti più pericolosi (come le forbici).

Durante lo svolgimento delle attività laboratoriali sarà incentivato l'instaurarsi di una comunicazione empatica. Al termine delle attività saranno coinvolti i disabili alla prosecuzione dei laboratori negli appuntamenti successivi calendarizzati.

ATTIVITA' SOLO PER LA SEDE DELLA FATTORIA SOCIALE MONTEPACINI

9. Garantire l'accesso alla frequenza di attività estive a tutti i richiedenti

9.1 Progettazione delle attività estive presso la Fattoria sociale Montepacini. Lo staff di animazione. Saranno progettate le attività estive da proporre presso i centri di aggregazione. Saranno definite le attività, i tempi di realizzazione, il calendario degli eventi, le eventuali uscite sul territorio, il materiale da approvvigionare, le risorse strumentali ed il personale educativo, i servizi di trasporto.

9.2 Promuovere le attività estive. Saranno effettuate tutte le attività necessarie a promuovere alle famiglie le attività estive offerte dai centri di aggregazione. Sarà realizzato il materiale promozionale (cartaceo, informatico) da divulgare con tutte le modalità possibili (distribuzione a mano, affissione, divulgazione informatica). Le locandine cartacee opportunamente stampate, saranno distribuite (prima del termine delle lezioni scolastiche) durante le attività di pre-scuola (ai bambini) e affisse nelle bacheche dei centri di aggregazione. La versione informatica delle locandine sarà diffusa sui siti internet degli enti, sulle pagine social degli stessi e sui vari gruppi social (WhatsApp) per divulgarlo alle famiglie degli utenti target del territorio.

9.3 Ricevere le domande di partecipazione alle attività estive. Il responsabile del centro estivo riceverà le domande di partecipazione da parte degli utenti.

9.4 Organizzare le attività estive. Sulla base delle iscrizioni, ogni centro di aggregazione organizzerà le attività quotidiane. Acquista il materiale, i servizi di trasporto, ed i beni strumentali necessari allo svolgimento delle attività progettate. Nella fase di organizzazione gli enti co-progettanti si incontreranno in una riunione e si confronteranno sugli eventuali acquisti necessari. Sempre nella fase organizzativa saranno stilati i turni del personale, allestiti gli ambienti, preparate le attività. Settimanalmente lo staff educativo si incontra per definire l'organizzazione e programmazione delle attività della settimana successiva.

9.5 Gestire le attività di animazione del centro estivo. Tutto il personale educativo e di supporto effettua le attività previste per l'animazione culturale nei periodi estivi. Gestisce le attività di animazione culturale estiva presso i Centri di Aggregazione. Accoglie i bambini all'arrivo presso le sedi, instaura con loro una relazione amicale, ma autorevole. Collabora alle fasi di appello iniziale. Conduce le attività laboratoriali previste, laboratori, giochi, attività sportive, aiuto compiti scolastici. In occasione delle uscite sul territorio, lo staff di animazione partecipa alle uscite nelle fasi di trasferimento in pullman. Lo stesso staff animerà le attività durante le uscite, si occuperà di sorvegliare e garantire la sicurezza nei locali e al di fuori delle strutture durante le uscite fino al ritorno presso le sedi. Effettua l'appello al termine delle attività.

10-Gestione agriturismo e ristorante a km zero presso Fattoria Sociale Montepacini

10.1 Gestione dell'agriturismo/ristorante bio km zero. L'attività di agriturismo e ristorante bio a km zero, è un'attività funzionale a favorire l'inclusione di persone disabili. La gestione dell'agriturismo è affidato a personale esperto di ristorazione. Le persone con disabilità sono integrate nelle attività di preparazione pasti (commis di cucina) a supporto del personale esperto, nelle attività di servizio in sala (camerieri e commis di sala).

10.2 Gestione delle prenotazioni. Sulla base delle prenotazioni e della capienza della sala, saranno ricevute ed accettate le prenotazioni.

10.3 Preparazione pasti. Sulla base delle prenotazioni saranno preparati i pasti ,approvvigionando le materie prime presso la Fattoria sociale di Montepacini e presso la Cooperativa sociale Il Talento. Le persone disabili saranno integrate nelle attività di preparazione pasti

10.4 Preparazione della sala e servizio in sala. Saranno allestite le tavole e sarà effettuato il servizio di ricezione ordini e servizio ai tavoli. Le persone con disabilità saranno integrate nelle attività di preparazione e servizio ai tavoli, oltre che di sistemazione della sala dopo i pasti.

11. Gestione attività socio-educative dello CSER (con operatori ed educatori della Coop COOSS Marche)

11.1 Organizzare azioni di vita quotidiana da condividere con i 19 utenti dello CSER;

11.2 Organizzare e supportare le attività laboratoriali e le esperienze di vita quotidiana degli utenti;

11.30 Promuovere e gestire laboratori che coinvolgano gli utenti per l'acquisizione di piccole competenze di vita personale e sociale;

-

ATTIVITA' PER I GIOVANI CON MINORE OPPORTUNITA' (DISABILITA' INTELLETTIVA). Le attività che svolgeranno gli operatori volontari sono quelle proprie dell'integrazione sociale. Non sono quindi previste attività differenziate per i giovani disabili che prenderanno parte al progetto, anzi si ritiene che la sua partecipazione favorisca ancor di più l'integrazione tra persone con disabilità e giovani senza limitazioni. Il giovane in questione sarà affiancato da un tutor dedicato.

5.2) *Tempi di realizzazione delle attività del progetto descritte alla voce 5.1 (*)*

Attività	Mese di progetto											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1 Attività propedeutiche all'avvio del progetto:												
1.1 Promozione del programma e del progetto.	Da pubblicazione graduatorie a scadenza bando selezione Operatori Volontari											
1.2 Selezione dei candidati.	Entro 30 gg da scadenza bando											
1.3 Predisporre per l'accoglienza dei volontari.	Un mese prima dell'avvio previsto											
2 Avvio dei volontari												
2.1 Accoglienza degli Operatori volontari.												
2.2 Incontro con gli operatori volontari ed il partner Ca' di Luna.												
2.3 Organizzare la formazione specifica.												
2.4 Erogare la formazione specifica.												

4 Agricoltura sociale. Parteciperanno integrandosi con lo staff del Talento e dell Fattoria Sociale Montepacini, al coinvolgimento degli utenti disabili nelle attività propriamente agricole presso le serre ed i campi. Affiancheranno i disabili nelle attività di preparazione del campo, della semina, della concimazione, dell'irrigazione, della raccolta e dello stoccaggio del prodotto finale, nelle operazioni di vendita e/o trasformazione. Potranno utilizzare la piccola attrezzatura agricola (pale, zappe, rastrelli, palette, secchi, annaffiatori, vasi, irrigatori). Nell'affiancamento alle persone disabili instaureranno una modalità comunicativa empatica in moda da coinvolgere attivamente gli utenti disabili.

4.1 Progettazione e programmazione colture. Parteciperanno con lo staff del talento in alla programmazione delle coltivazioni, in questo modo avranno la possibilità di acquisire conoscenze del settore agricolo.

4.2. NA

4.3 Semina e coltivazione. Integrati nello staff educativo e sotto la supervisione degli operatori agricoli esperti ed agronomi, i volontari del progetto si occuperanno di affiancare le persone con disabilità nelle attività di coltivazione, ovvero: semina in campo o in serra, irrigazione, concimazione, estirpazione delle infestanti.

4.4 Raccolta. In collaborazione con lo staff educativo de Il Talento, i volontari affiancheranno le persone con disabilità nelle attività di raccolta dei prodotti agricoli. Raccoglieranno le verdure o la frutta secondo le disposizioni tecniche impartite dai tecnici agronomi e dagli operatori esperti di agricoltura., quella che più di altre si presta alla socialità, consiste nella raccolta delle varie produzioni ed allo stoccaggio o immediata trasformazione.

5. Attività di fattoria didattica:

5.1 Progettazione delle attività di fattoria didattica. Partecipare alle riunioni con gli educatori del Talento e quelli della Fattoria sociale Montepacini. Parteciperanno in modo costruttivo, ascoltando e fornendo suggerimenti ed idee su come gestire le attività di fattoria didattica

5.2 NA

5.3 NA

5.4 Preparare il personale per la conduzione delle attività di fattoria didattica. Parteciperanno alle riunioni di equipe per conoscere le modalità di conduzioni delle attività di fattoria didattica. Ascolteranno in modo attivo ed acquisiranno le informazioni necessarie alla conduzione delle attività

5.5 Realizzazione attività di fattoria didattica. Affiancheranno il personale educativo nella conduzione della attività di fattoria didattica coinvolgendo gli studenti che frequentano le attività e coinvolgendo anche le persone con disabilità. Accompagneranno i bambini o le persone con disabilità nelle attività di fattoria didattica, aiutandoli a raccogliere la frutta e la verdura, nella raccolta del miele, nella raccolta delle uova dal pollaio, nel dare da mangiare agli animali, nel visitare le stalle.

6. Partecipazione a mercati e fiere per la vendita dei prodotti agricoli e dei prodotti della trasformazione

6.1 NA

6.2 Partecipazione ai mercatini e fiere. Tale attività prevede varie fasi ad ogni partecipazione.

a) Preparazione prodotti da esporre ai mercati. Nei giorni precedenti la partecipazione affiancheranno il personale del Talento ed i disabili nella preparazione dei prodotti da poter esporre in vendita (freschi e trasformati). Il loro ruolo sarà quello di coinvolgere in tutte le attività le persone con disabilità.

b) NA

c) Partecipazione ai mercatini e fiere. Nel giorno stabilito si ritrovano presso la sede del Talento e insieme allo staff ed alle persone disabili coinvolte, saliranno a bordo del

pulmino (messo a disposizione della PMG Italia) per poter raggiungere la località dove si terrà la manifestazione fieristica. Aiuteranno a scaricare il materiale ed allestire lo stand espositivo. Coinvolgono in queste attività le persone disabili. Affiancano i disabili durante le fasi di vendita ed esposizione.

d) Rientro in sede. Al termine della manifestazione aiutano a caricare tutto l'invenduto sul pulmino e fanno ritorno presso la sede.

ATTIVITA' SOLO PER LA SEDE DELLA COOPERATIVA SOCIALE IL TALENTO

7. Laboratori creativi di confezionamento pacchi e bomboniere

7.1 Progettazione delle attività di laboratorio. Parteciperanno alle riunioni di staff con gli educatori del Talento per progettare le attività laboratoriali, la loro partecipazione sarà attiva proponendo anche creazioni innovative del proprio bagaglio hobbistico, qualora presente.

7.2 NA

7.3 NA

7.4 Preparare il personale per la conduzione dei laboratori. Parteciperanno alle riunioni con gli esperti di laboratorio per acquisire le conoscenze sulle attività laboratoriali.

7.5 Promuovere i laboratori verso gli utenti. In modo empatico coinvolgeranno nella partecipazione ai laboratori le persone con disabilità. Spiegheranno loro gli aspetti positivi del laboratorio e della finalità (produrre creazioni per la vendita, il cui ricavato è necessario al sostentamento della cooperativa).

7.6 Realizzazione dei laboratori. Affiancheranno il personale della cooperativa (educatori e volontari) nel confezionamento di pacchi contenenti i prodotti della cooperativa. Parteciperanno ai briefing e coinvolgeranno nell'ascolto e comprensione le persone con disabilità. Durante lo svolgimento delle attività affiancheranno le persone disabili instaurando una comunicazione empatica con il personale preposto all'assistenza. Al termine delle attività coinvolgeranno i disabili nella prosecuzione dei laboratori secondo organizzazione calendarizzata.

Per il *laboratorio di bomboniere*: collaboreranno alla predisposizione dei materiali per il confezionamento delle bomboniere. Affiancheranno i disabili durante le operazioni da svolgere: selezione dei confetti, preparazione dei tessuti e nastri, assemblamento degli stessi, faranno particolare attenzione quando si dovranno utilizzare strumenti pericolosi (come forbici, aghi, ecc).

8 Laboratori di trasformazione prodotti agricoli

8.1 NA

8.2 NA

8.3 Preparare il personale per la conduzione dei laboratori. Parteciperanno alle riunioni dove gli esperti di laboratorio della Società Agricola Ca' di Luna (partner) spiegheranno le attività di trasformazione prodotti.

8.4 Promuovere i laboratori verso gli utenti. Coinvolgeranno le persone disabili alla partecipazione ai laboratori. Attiveranno le modalità inclusive e di coinvolgimento per incentivare alla partecipazione gli utenti con disabilità.

8.5 Condurre i laboratori. Nelle date ed orari stabiliti si recheranno presso la sede per trasferirsi presso la Società Agricola Ca' di Luna, sede del laboratorio di trasformazione. Il trasferimento presso il laboratorio sarà possibile a bordo del pulmino concesso in comodato da **PMG Italia società benefit (partner)**. Giunti presso il laboratorio, sulla base delle disposizioni impartite dagli esperti di Ca' di Luna, svolgeranno le mansioni previste affiancando nelle stesse le persone con disabilità.

Per il *laboratorio di produzione confetture* affiancheranno i disabili nel: lavaggio della frutta; lavaggio e preparazione barattoli; applicazione etichette.

Per il *laboratorio di trasformazione degli ortaggi* affiancheranno i disabili nel: lavaggio verdura, predisposizione bottiglie, applicazione etichette.

Per il *laboratorio di confezionamento dei legumi* affiancheranno i disabili nel: lavaggio dei legumi; predisposizione delle confezioni, applicazione etichette. Durante lo svolgimento delle attività laboratoriali sarà incentivato l'instaurarsi di una comunicazione empatica. Al termine delle attività saranno coinvolti i disabili alla prosecuzione dei laboratori negli appuntamenti successivi calendarizzati.

ATTIVITA' SOLO PER LA SEDE DELLA FATTORIA SOCIALE MONTEPACINI

9. Garantire l'accesso alla frequenza di attività estive a tutti i richiedenti (uguale in tutte le sedi)

9.1 Progettazione delle attività estive presso i centri di aggregazione. Collaborano con lo staff di animazione alla progettazione delle attività estive da proporre presso i centri di aggregazione. Contribuiscono con atteggiamento propositivo alla definizione delle attività, dei tempi di realizzazione, del calendario degli eventi, alle eventuali uscite sul territorio, alla definizione del materiale da approvvigionare, alle risorse strumentali ed i servizi di trasporto.

9.2 Promuovere le attività estive. Collaboreranno alla promozione delle attività estive dei centri di aggregazione verso le famiglie dei minori. Quindi prepareranno e predisporranno il materiale promozionale: Locandine cartacee ed informatiche, messaggi social, pubblicazioni informatiche. Le locandine cartacee opportunamente stampate, saranno distribuite (prima del termine delle lezioni scolastiche) durante le attività di pre-scuola (ai bambini) e affisse nelle bacheche dei centri di aggregazione. La versione informatica delle locandine sarà diffusa sui siti internet degli enti, sulle pagine social degli stessi e sui vari gruppi social (WhatsApp) per divulgarlo alle famiglie.

9.3 NA

9.4 Organizzare le attività estive. Parteciperanno alle riunioni con i rappresentanti dei co-progettanti, proponendo suggerimenti e contributi agli argomenti in discussione. Settimanalmente partecipano alle riunioni dello staff educativo per definire l'organizzazione e programmazione delle attività della settimana successiva.

9.5 Gestire le attività di animazione culturale estiva presso i Centri di Aggregazione. Collaboreranno con gli educatori all'animazione delle attività estive. Accoglieranno i bambini all'arrivo presso le sedi, instaurando con loro una relazione amicale, ma autorevole. Collaborano alle fasi di appello iniziale. In affiancamento al personale educativo, condurranno le attività laboratoriali previste, laboratori, giochi, attività sportive, aiuto compiti scolastici. In occasione delle uscite sul territorio, partecipano alle uscite: aiutano i bambini nelle fasi di trasferimento in pullman, in collaborazione con gli educatori animeranno le attività durante le uscite, sorveglieranno e garantiranno la sicurezza nei locali e al di fuori delle strutture durante le uscite fino al ritorno presso le sedi. Collaboreranno alle fasi di appello al termine delle attività.

10-Gestione agriturismo e ristorante a km zero presso Fattoria Sociale Montepacini

10.1 NA

10.2 Gestione delle prenotazioni. Affiancheranno il personale dell'ente nella gestione delle prenotazioni.

10.3 Preparazione pasti. NA

10.4. Preparazione della sala e servizio in sala. Coinvolgeranno gli utenti disabili nello svolgimento delle attività di allestimento sala e tavoli

11- Gestione attività socio-educative dello CSER (con operatori ed educatori della Coop COOSS Marche)

11.1 Organizzare azioni di vita quotidiana da condividere con i 19 utenti dello CSER;

11.2 Organizzare e supportare le attività laboratoriali e le esperienze di vita quotidiana degli utenti – coinvolgendo Utenti – Operatori – Volontari del SCU – volontari del terzo settore;

11.3 Promuovere e gestire laboratori che coinvolgano gli utenti per l'acquisizione di piccole competenze di vita personale e sociale, potenziando lo scambio di competenze tra Utenti – Operatori – Volontari del SCU – volontari del terzo settore - genitori;

ATTIVITA' PER I GIOVANI CON MINORE OPPORTUNITA' (DISABILITA' INTELLETTIVA). Le attività che svolgeranno gli operatori volontari sono quelle proprie dell'integrazione sociale. Non sono quindi previste attività differenziate per i giovani disabili che prenderanno parte al progetto, anzi si ritiene che la sua partecipazione favorisca ancor di più l'integrazione tra persone con disabilità e giovani senza limitazioni. Il giovane in questione sarà affiancato da un tutor dedicato.

Ai volontari che parteciperanno a questo progetto saranno riconosciute le seguenti competenze rientranti tra quelle annoverate dalla D.G.R. n. 1412 del 22 dicembre 2014, concernente: "Istituzione del Repertorio Regionale dei Profili Professionali":

UC 10013 Vigilanza e supporto alla realizzazione di attività socioeducative rivolte a persone con disabilità

UC 10014 Assistenza all'autonomia e alla comunicazione di persone con disabilità in ambito socio-educativo

5.4) Risorse umane complessive necessarie per l'espletamento delle attività progettuali previste ()*

Risorse umane che collaborano a vario titolo PER TUTTE LE SEDI di attuazione del progetto, compreso tutto il personale di gestione accreditato a vario titolo dal Comune di Fermo SU00330:

- 1 Un Coordinatore per i progetti di SC - Formatore: Alessandro Ranieri;
- 2 Un Responsabile della Formazione e valorizzazione delle competenze- formatore: Giovanni Della Casa;
- 3 Un Responsabile del Monitoraggio: Beltrami Micaela
- 4 n. 7 Formatori accreditati
- 5 n. 3 responsabili della selezione (esperti per aree di intervento)
- 6 Un Responsabile della gestione dei volontari, Moffa Anna, (ex RLEA) -Formatore e selettore, Responsabile uff. servizio civile Comune di Fermo – Ambito Sociale XIX, che si occupa, in collaborazione con i Responsabili specifici accreditati SU00330, di:
 - o Progettazione (raccolta dati, documenti e scrittura)
 - o Coordinare la promozione dei Bandi, per tutto il territorio coinvolto;
 - o Coordinare accogliere e gestire il flusso informativo rivolto ai giovani interessati;
 - o Coordinare la selezione;
 - o Collaborare all'Organizzazione e gestione dei corsi di formazione (convocare i formatori, calendarizzare la formazione, organizzare gli spostamenti);
 - o Organizzare la gestione dei flussi informativi e dei controlli presenze e servizi;
 - o Collaborare con l'esperto di monitoraggio;
 - o Collaborare nelle attività di verifica e monitoraggio delle attività e le relazioni tra OLP e O.V.

- 7 n.1 grafico. Messo a disposizione dal COMUNE DI FERMO – ATS XIX, per la realizzazione di locandine, manifesti, banner, layout della pagina internet e pagina social.
- 8 n.1 esperto in comunicazione. Messo a disposizione dal COMUNE DI FERMO – ATS XIX -Capofila accreditamento. Si occupa di predisporre il piano della comunicazione per la promozione del programma e del progetto. Predisporre i contenuti delle locandine, manifesti, pagine internet e social (Giornalista dell'ufficio comunicazione del Comune di Fermo).
- 9 n. 2 Tutor esperti di ricerca attiva del lavoro, bilancio delle competenze e tutoraggio lavorativo – collaboratori dell'ATS XIX, addetti all'Ufficio SIL dell'ATS XIX (Servizio Inserimenti Lavorativi)
- 10 n. 8 Formatori specifici Esperti (n. 2 Assistenti Sociali Galantini Marta. e Giammarini Mara – n. 1 Psicologa Zamponi Lucia– n. 1 Pedagogista Basso Claudia – n. 1 esperto sicurezza Moffa Anna– n. 1 esperto Protezione civile Paniccià Lorenzo – n. 2 Tutor esperti in ricerca attiva del lavoro Giorgi Monica e Donati Gabriella e un collaboratore esterno Fiore Roberto – Consultante del lavoro – settore - esperto della ricerca attiva del lavoro.
- 11 n. 10 Assistenti Sociali del U.P.S. ATS XIX
- 12 N. 2 Esperti sportello anti violenza ATS XIX
13. n. 1 coordinatore della Formazione della Cooperativa sociale Il Talento-per organizzare la formazione (generale e specifica), convocare i formatori, calendarizzare la formazione.
14. n. 6 formatori specifici.
15. n. 1 direttore si occupa di acquistare le attrezzature ed il materiale per le attività svolte.
16. n. 1 psicologo che insieme al direttore si occupa di progettare le attività ergoterapiche.
17. n. 2 educatori esperti si occupano di progettare e coordinare le attività di assistenza ed integrazione sociale nella propria sede. Affiancheranno gli Operatori Volontari nelle attività di Integrazione sociale delle persone disabili.
18. n. 10 volontari della cooperativa il Talento conducono le attività di supporto ed assistenza, ed affiancheranno gli operatori volontari nelle attività di integrazione sociale.
19. n. 3 operai agricoli, si occupano della maggior parte delle lavorazioni in campo e/o in serra.
20. n. 2 tecnici agronomi si occupano del monitoraggio delle coltivazioni, di consigliare sulle colture, periodi di semina, concimazione e raccolta.
- 21 n. 2 operatori della Società Agricola Ca' di Luna, partner del progetto. Si occupano di condurre i laboratori di trasformazione dei prodotti agricoli.

5.5) Risorse tecniche e strumentali necessarie per l'attuazione del progetto ()*

RISORSE CONDIVISE PER TUTTE LE SEDI

Risorse strumentali per le Attività propedeutiche all'avvio del progetto ed organizzative.

PC per comunicazioni, telefoni, scrivanie, sedie, manifesti, locandine, bacheche per affiggere manifesti e promuovere il progetto, siti internet

Sale riunioni per riunioni organizzative

Uffici, PC stampanti, scanner per l'avvio dei volontari

Per la formazione generale e specifica: totale 1 aula, sedie, proiettore, pc, lavagna a fogli mobili o cancellabile

1 ufficio per coordinatore con scrivania, sedie, telefono, pc, stampante.

RISORSE NECESSARIE IN TUTTE LE SEDI

Per le attività di agricoltura sociale

serra, orto, piccola attrezzatura agricola (pale, zappe, rastrelli, palette, secchi, annaffiatoi sementi, vasi, irrigatori), vanga, forcone, trapianta bulbi, sementi, motozappa, trattore, motocoltivatore.

Sedie, tavolo, scaffali, registratore di cassa, carta da scontrino.

Pulmino trasporto cose e persone messo a disposizione dal Partener PMG Italia Società Benefit

Per le attività di vendita

Espositori, gazebo, stand, cassette per trasporto merce, pulmino messo a disposizione da PMG Italia Società Benefit (partner)

Per le attività di laboratorio di confezionamento pacchi e bomboniere. (sede del Talento)

Locale laboratorio presso la sede del Talento, tavolo, scatole, nastri, fiocchi, forbici, aghi, filo, stoffe, confetti, prodotti confezionati, etichette.

Per le attività di fattoria didattica:

cestini per raccolta ortaggi e frutta

cassette per raccolta ortaggi e frutta

carrelli per trasporto cassette e cestini

mangimi per animali

stalle

idonei DPI (stivali/calzature idonee, cappelli, guanti)

locali delle stalle e pollaio

Per le attività di laboratorio di trasformazione prodotti agricoli: (sede del Talento)

Locale di laboratorio messo a disposizione da Ca' di Luna (partner), ambienti del laboratorio, pentole, vasetti, etichette, buste nylon, nastri, spago colorato, posate e utensili da cucina, piano cottura.

Per le attività dello CSER Montepacini (sede fattoria sociale Montepacini)

2 locali attività socio- educative;

1 locale laboratorio falegnameria con attrezzi;

1 spazio esterno coperto per attuazione attività laboratoriali;

1 cucina attrezzata dello CSER;

3 Spazi attrezzati per ortocultura, allevamento piccoli animali da cortile;

1 spazio aperto per attività sportive;

2 mezzi di trasporto per attività extra sede;

idonei DPI (stivali/calzature idonee, cappelli, guanti)

Per le attività di centro estivo (sede fattoria sociale Montepacini)

1 ufficio completo di scrivania, sedie , pc, stampate, connessione internet per coordinatore e psicologo

2 locali per attività di animazione con bambini; tavoli, sedie, lavagne, materiale didattico, penne, colori, carta, cartoncini, pitture.

1 Spazio all'aperto per attività estive, con vari giochi ed attrezzature per gioco all'aperto (palloni, corde, cerchi)

Per le attività di agriturismo ristorante bio a km zero. (sede fattoria sociale Montepacini)

Attrezzatura da ristorazione, locali per preparazione cibo, tavoli, sedie, utensili da cucina, pentole, sala pranzo, tavoli sedie, idonei DPI (stivali/calzature idonee, guanti)

6) *Eventuali particolari condizioni ed obblighi degli operatori volontari durante il periodo di servizio*

Per la formazione generale tutti i volontari dovranno spostarsi in modalità itinerante in tutte le sedi descritte (almeno un modulo della formazione generale sarà tenuto in una sede degli enti co-progettanti). Gli OVSCU che sono in possesso della patente di guida (1 per ogni gruppo) possono guidare gli automezzi degli enti. In assenza di patente saranno accompagnati da personale dell'ente.

7) *Eventuali partner a sostegno del progetto*

- Società P.M.G. Italia S.p.A. Società Benefit (Codice Fiscale/Partita IVA 02776940211): garantisce l'utilizzo di un pulmino, in comodato d'uso a lungo termine, per il trasporto delle persone disabili e prodotti da destinarsi ai mercatini ed alle fiere.
- Società Agricola Ca' di Luna S.S. - P.IVA: 01908360439. Mette a disposizione il proprio laboratorio per la trasformazione dei prodotti agricoli e due operatori per la trasformazione dei prodotti agricoli della coop Il talento.

FORMAZIONE SPECIFICA DEGLI OPERATORI VOLONTARI

8) *Tecniche e metodologie di realizzazione della formazione specifica (*)*

La formazione sarà effettuata al **100% in presenza**. Tuttavia, qualora, per motivi di sicurezza e relativi al distanziamento sociale non fosse possibile o si rendesse sconsigliato recarsi presso altre sedi, la formazione sarà effettuata con modalità a distanza (**per massimo il 30% delle ore**) ed **esclusivamente in modalità sincrona**, proprio per favorire la conoscenza e lo scambio di esperienze tra gli operatori volontari. Sarà cura dei singoli enti co-progettanti fornire di adeguati dispositivi i volontari che ne sono sprovvisti, al fine di frequentare la formazione a distanza.

Le metodologie utilizzate saranno:

Lezioni frontali (30%);

Dinamiche non formali (70%)

Distribuzione dispense;

Discussione di casi pratici;

Esercitazioni e role-play

Colloqui per verificare l'efficacia della formazione

9) *Moduli della formazione specifica e loro contenuti con l'indicazione della durata di ciascun modulo (*)*

Modulo 1. FORMAZIONE E INFORMAZIONE SUI RISCHI CONNESSI ALL'IMPIEGO DEI VOLONTARI NEI PROGETTI DI SC

Contenuti: formazione in materia di Salute e Sicurezza sul lavoro prevista dall'art. 37 del D. Lgs. n. 81/08 e dall'Accordo Stato regioni 21/12/2011.

PARTE GENERALE: Sicurezza, salute e organizzazione del lavoro; concetti di pericolo, rischio, danno; L'organizzazione aziendale della prevenzione e protezione; Diritti, doveri e sanzioni; Organi di vigilanza, controllo, assistenza

PARTE SPECIFICA: i Rischi Specifici del Luogo di lavoro, Infortuni, Stress Lavoro correlato, Rischio Chimico, Uso di attrezzature, Guida di automezzi, Videoterminale; Movimentazione dei carichi: la causa, l'insorgenza, la prevenzione dei disturbi muscolo – scheletrici lavorativi e gli aspetti medico legali connessi; Rischio Biologico: le infezioni e la prevenzione, le norme di igiene; Gestione dell'Utente aggressivo: individuazione del comportamento problematico, analisi e intervento; gestione delle crisi comportamentali.

Igiene profilassi e infettivologia, utilizzo dei DPI, Igiene delle mani, norme per fronteggiare le pandemie, focus sul Covid19, elementi di infettivologia, distanziamento sociale.

Durata ore: 5

Formatore: Dott.ssa Donati Francesca

Modulo 2. RIABILITAZIONE COGNITIVA NELLA DISABILITA' INTELLETTIVA

Contenuti: la disabilità intellettiva. Psicologia dell'Handicap e riabilitazione cognitiva. Elementi di neurobiologia. Il modello biopsicosociale. Analisi delle cause e delle conseguenze delle lesioni cerebrali. Disabilità cognitiva e classificazioni secondo i diversi manuali diagnostici, ICD-10 e DSM-5. Correlazioni tra disabilità e psicopatologia. Stimolazione cognitiva secondo il modello biopsicosociale. Principali teorie e strumenti di stimolazione cognitiva. Valutazione dell'efficacia degli interventi di riabilitazione cognitiva.

Formatore: Dott.ssa Scarpetta Fabiana, Dott.ssa Lucia Zamponi

Durata ore: 10

Modulo 3: COMUNICAZIONE, RELAZIONE D'AIUTO, COUNSELING E LAVORO SOCIALE

Contenuti: fattori che facilitano la comunicazione non verbale: gli indicatori paralinguistici, le espressioni del viso, i gesti e i movimenti del corpo. Prevenzione e promozione della salute. Psicosomatica e benessere. Teorie della comunicazione e dei sistemi (comunicazione verbale e non verbale), Empatia, ascolto attivo. Il lavoro di équipe: la comunicazione assertiva. Le attività di orientamento, accompagnamento e integrazione. La tutela della salute. Gestione delle dinamiche di gruppo e delle relazioni nel contesto delle attività assistenziali. Approccio al paziente e gestione delle dinamiche personali. Analisi ed elementi di prevenzione del rischio burnout.

Dott.ssa Bolletta Eleonora; Dott.ssa Zamponi Lucia;

Durata ore: 10

Modulo 4. ANALISI DEI BISOGNI, RISORSE E POTENZIALITÀ DI PERSONE, GRUPPI E COMUNITÀ PER TECNICO DELL'ASSISTENZA

Contenuti: i progetti in corso di realizzazione e la rete di collaborazioni; i ruoli e le figure professionali che operano per l'Ente con gli ospiti della struttura residenziale. Accompagnamento dei disabili nei bisogni quotidiani, i percorsi di inserimento individuali (obiettivi, strategie, indicatori). Progettazione di attività sperimentali e laboratoriali, ricostruzione storie, creatività e comunicazione sociale (le narrazioni).

Formatore: Dott.ssa Mariantonietta Cerquetella; Dott.ssa Basso Claudia;

Durata ore: 15

MODULO 5. COMPETENZE E STRATEGIE OPERATIVE DA ATTIVARE IN RELAZIONE ALL'UTENZA SPECIFICA

Contenuto: Tecniche e metodologie operative: *l'empowerment* nella relazione; La comunicazione interpersonale; Metodologie di analisi dei bisogni; Le attività routinarie e logistiche della sede; Attività ergoterapiche, occupazionali e laboratori di rinforzo al percorso di cura; Organizzazione e gestione di laboratori: proposte ludico ricreative e attività sportive

come occasione di crescita dello spirito di gruppo e di autostima individuale; Tecniche di animazione.

**Formatore: Dott.ssa Scarpetta Fabiana; Catalino Silvia (OLP); Loris Ramini (OLP);
Durata ore: 10**

Modulo 6. FORMAZIONE SUL CAMPO

Presentazione della sede operativa: organizzazione, ruoli, figure professionali; normativa di base (nazionale, regionale) del settore del progetto; uso dei contesti, delle occasioni di lavoro e delle competenze degli operatori impegnati nelle attività per l'apprendimento.

**Formatore: Dott.ssa Mochi Cristiana (OLP); Catalino Silvia (OLP); Marco Marchetti (OLP specifico per GMO)
Durata ore: 20**

Modulo 7. CORSO BLS-D Contenuti: La rianimazione cardio polmonare e la defibrillazione precoce. Si tratta di un corso specifico che prevede teoria e pratica. 1) valutare l'assenza dello stato di coscienza 2) ottenere la pervietà delle vie aeree con il sollevamento del mento 3) esplorare il cavo orale e asportare corpi estranei visibili 4) eseguire la posizione laterale di sicurezza 5) valutare la presenza di attività respiratoria 6) eseguire le tecniche di respirazione bocca-bocca e bocca-maschera 7) riconoscere i segni della presenza di circolo 8) ricercare il punto per eseguire il massaggio cardiaco esterno 9) eseguire il massaggio cardiaco esterno 10) applicare correttamente le placche del DAE 11) attivare l'analisi e lo shock se indicato 12) mettere in atto le procedure di sicurezza 13) eseguire la sequenza ABCD.

Corso di defibrillazione precoce BLS-D accreditato IRC e tenuto da Istruttori IRC (Italian Resuscitation Council) con rilascio di attestato riconosciuto a livello nazionale. Verifiche: Skill Test IRC

**Formatore Dott. Andrea Carsetti
Durata ore: 5**

10) Nominativi, dati anagrafici, titoli e/o esperienze specifiche del/i formatore/i in relazione ai contenuti dei singoli moduli () (da compilare)*

<i>dati anagrafici del formatore specifico</i>	<i>titoli e/o esperienze specifiche (descritti dettagliatamente)</i>	<i>modulo formazione</i>
Donati Francesca 15/06/1979 Teramo	Laurea in Ingegneria Elettronica (laurea quinquennale con specializzazione biomedica). È esperto qualificato in radioprotezione. Svolge attività libero professionale in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro. È titolare di un ente formativo che si occupa di formazione relativamente alla sicurezza nei luoghi di lavoro in ambito sanitario. Ex VSCN anno 2005-2006 presso Croce Verde	<i>Modulo 1: Modulo concernente la formazione e informazione sui rischi connessi all'impiego degli operatori volontari in progetti di servizio civile universale</i>
Dott.ssa Cristiana Mochi 16/05/1995	Laurea Servizio Sociale- Educatore presso Il Talento dal 2018.	<i>Modulo 4: Analisi dei bisogni, risorse e potenzialità di persone, gruppi e comunità per tecnico dell'assistenza Modulo 6: Formazione sul</i>

		<i>campo</i>
Dott. Catalino Silvia Nata a Fermo il 25/6/1951	Laurea Architettura – Dottorato di ricerca in protezione civile e ambientale – esperienza pluriennale. Vice presidente e Volontaria della Fattoria sociale dal 2016	<i>Modulo 6: Formazione sul campo</i>
Dott.ssa Bolletta Eleonora 14/04/1987 Chiaravalle	Psicologa, specializzata in psicoterapia cognitiva- comportamentale.	<i>Modulo 3: Comunicazione, relazione, relazione d'aiuto, counseling e lavoro sociale</i>
Dott.ssa Cerquetella Mariantonietta 16/07/1978 Macerata	Laurea in Psicologia - PSICOLOGA-PSICOTERAPEUTA. Dirigente Asur UMEE	<i>Modulo 4. analisi dei bisogni, risorse e potenzialità di persone, gruppi e comunità per tecnico dell'assistenza</i>
Dott.ssa Scarpetta Fabiana 25/02/1967	Laurea in Pedagogia, insegnate scuola media, dal 1981 educatrice.	<i>Modulo 2: Riabilitazione cognitiva nella disabilità' intellettuale</i> <i>Modulo 5: Competenze e strategie operative da attivare in relazione all'utenza specifica</i>
Dott. Carsetti Andrea 08/03/1985 Chiaravalle	Laurea in Medicina e Chirurgia. Dirigente medico presso reparto di Anestesia e Rianimazione Ospedali Riuniti Ancona. Istruttore BLS D accreditato presso IRC Italian Resuscitation Council	<i>Modulo 7: Corso BLS D</i>
Dott.ssa Zamponi Lucia Nata a Fermo il 13/6/1986	Laurea in psicologia – ex volontaria SCN – esperienza pluriennale	<i>Modulo 3: Comunicazione, relazione, relazione d'aiuto, counseling e lavoro sociale</i>
Dott.ssa Basso Claudia Nata a Montegranaro il 18/5/1985	Laurea in Pedagogia – esperienza pluriennale	<i>Modulo 4: Analisi dei bisogni, risorse e potenzialità di persone, gruppi e comunità per tecnico dell'assistenza</i>
Dott.ssa Basso Claudia Nata a Montegranaro il 18/5/1985	Laurea in Pedagogia – esperienza pluriennale	<i>Modulo 6: Formazione sul campo</i> <i>Modulo 5: Competenze e strategie operative da attivare in relazione all'utenza specifica</i>
Ramini Loris Nato a Porto San Giorgio il 03/05/1970	Educatore professionale - operatore CSER Obiettore di coscienza – esperienza pluriennale nei servizi educativi per disabili, nel volontariato sociale e nella cittadinanza attiva	<i>Modulo 6: Formazione sul campo</i> <i>Modulo 2: Riabilitazione cognitiva nella disabilità' intellettuale</i>
Marco Marchetti Nato a Chieti il 10/03/1954	Pensionato – Operatore volontario: Ex direttore del Centro riabilitativo M.Montessori – Fermo – Ideatore e gestore del progetto “CSER Fattoria Sociale Monte Pacini – Centro Estivo”; Socio fondatore “Fattoria Sociale Montepacini soc. Coop. Sociale	<i>Modulo 4: Analisi dei bisogni, risorse e potenzialità di persone, gruppi e comunità per tecnico dell'assistenza</i> <i>Modulo 6: Formazione sul campo</i>

Marco Marchetti Nato a Chieti il 10/03/1954	Pensionato – Operatore volontario, esperienza pluriennale nella gestione dei servizi per disabili, e persone con fragilità sociale.	<i>Modulo 5: Competenze e strategie operative da attivare in relazione all'utenza specifica Modulo 6: Formazione sul campo</i>
---	--	--

MISURA 3 MESI UE

11) Tabella riepilogativa (*)

(da compilare)

<i>N.</i>	<i>Ente titolare o di accoglienza cui fa riferimento la sede (se accreditata)</i>	<i>Denominazione Sede di attuazione progetto</i>	<i>Codice sede</i>	<i>Paese estero</i>	<i>Città</i>	<i>Indirizzo</i>	<i>Numero operatori volontari</i>	<i>Operatore locale di progetto estero</i>
1								
2								
3								
4								