PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

POLITICHE GIOVANILI
PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Mod. A2 PGZ

Scheda di presentazione progetto del Piano Operativo Giovani (POG)

1. Codice Progetto

AVS_11_ 2018

2. Titolo del progetto

OPERAZIONE ANTI SPRECO

3. Riferimenti del compilatore

Nome	Luca
Cognome	Branz
Recapito telefonico	3470556338
Recapito e-mail	luca.branz@enaip.tn.it
Funzione	Direttore

4. Soggetto proponente
4.1 A quale tipologia di ente appartiene il soggetto proponente il progetto?

Comune
Associazione (specificare tipologia)
Comitato/gruppo organizzato locale
Gruppo informale
Cooperativa
Oratorio/Parrocchia
Comunità di Valle/Consorzio di Comuni
X Istituto scolastico
Pro Loco
Altro (specificare)

5. Soggetto responsabile **5.1 A quale tipologia di ente appartiene il soggetto responsabile del progetto?**
Comune
Associazione (specificare tipologia)
Comitato/gruppo organizzato locale
Cooperativa
Oratorio/Parrocchia
Comunità di Valle/Consorzio di Comuni
X Istituto scolastico
Pro Loco
Altro (specificare)

5.2 Specificare la denominazione o la ragione sociale del soggetto responsabile

ENAIP Ossana

5.3 Specificare in quale Comune ha sede il soggetto responsabile

Trento

6. Collaborazioni
6.1 il soggetto responsabile prevede di collaborare attivamente con altri enti per questo progetto, anche in modo informale?

X SI
NO

6.2 Se si, con quale tipologia di soggetti?
Comune
Associazione (specificare tipologia)
Comitato/gruppo organizzato locale
Gruppo informale
Cooperativa
Oratorio/Parrocchia
Comunità di Valle/Consorzio di Comuni
X Istituto scolastico
Pro Loco
X Altro (specificare) Tavolo della proposta e del confronto PgdZ Bassa Val di Sole

7. Durata del progetto
7.1 Qual è la durata del progetto?

X Annuale
Pluriennale

7.2 Quanto tempo è stato richiesto per la progettazione e quanto si prevede sarà necessario per attuare le fasi successive? Riportate di seguito:

Progettazione	Data di inizio 08/01/2018	Data di fine 30/01/2018
Organizzazione delle attività	Data di inizio 31/01/2018	Data di fine 01/03/2018
Realizzazione	Data di inizio 02/04/2018	Data di fine 15/12/2018
Valutazione	Data di inizio 01/05/2018	Data di fine 20/12/2018

8. Luogo di svolgimento
8.1 Dove si svolge il progetto?

Val di Sole

9 Ambiti di attività **9.1 In quale dei seguenti ambiti di attività ricade il progetto?**
X La formazione e la sensibilizzazione verso amministratori, genitori, animatori di realtà che interessano il mondo giovanile, operatori economici ed altri, al fine di accrescere i livelli di responsabilizzazione delle categorie di cui sopra verso i giovani cittadini, in qualità di figli ed utenti di servizi culturali, ricreativi o di altre attività
La sensibilizzazione alla partecipazione/appartenenza al proprio territorio ed all'assunzione di responsabilità sociale da parte dei giovani, anche prevedendo momenti formativi residenziali strutturati sul modello dei campus
Attività di informazione, di indirizzo e di orientamento finalizzata a facilitare l'accesso alle opportunità offerte ai giovani ed a fornire prime risposte a richieste che i giovani o le loro famiglie manifestano anche in maniera individuale nei vari ambiti esistenziali: scuola, lavoro, socialità
L'apertura ed il confronto con realtà giovanili nazionali ed europee attraverso scambi o iniziative, basati su progettualità reciproche
X Laboratori che vedano protagonisti i giovani nel campo dell'arte, della creatività, della manualità e della riflessione sulle grandi questioni del nostro tempo
Progetti che vedano il mondo giovanile protagonista nelle fasi di ideazione, gestione e realizzazione
Percorsi formativi finalizzati all'apprendimento di competenze di cittadinanza attiva, con particolare attenzione all'ambito delle tecnologie digitali
Dispositivi e interventi atti a promuovere il processo di transizione all'età adulta e l'autonomia dei giovani dal lavoro alla casa, dall'affettività alla consapevolezza della propria identità sociale

10. Area tematica **10.1 In quale area tematica o macro settore di intervento si inserisce il progetto?**
Cittadinanza attiva e volontariato
Arte, cultura e creatività
Musica e danza
Teatro, cinema e fotografia
Tecnologia e innovazione
Educazione e comunità
Sport, salute e benessere
X Economia, ambiente e sostenibilità
Conoscere e confrontarsi con il mondo
Altro (specificare)

11. Obiettivi generali: **11.1 Quali sono gli obiettivi generali che il progetto si propone di raggiungere?** *Obiettivi legati ai giovani*
Promuovere l'ascolto come strumento di analisi dei bisogni
Promuovere la conoscenza e/o la valorizzazione dell'identità locale e del territorio
Favorire e sostenere il protagonismo e la partecipazione attiva
Sostenere la trasmissione di competenze di ideazione, progettazione e organizzazione di attività
X Sostenere la formazione e/o l'educazione
Promuovere l'interculturalità e la multiculturalità
Sostenere l'orientamento scolastico o professionale
Sostenere la transizione all'età adulta
Altro (specificare)

Obiettivi legati agli adulti e alla comunità in generale
Favorire il dialogo inter-generazionale
Favorire la responsabilizzazione e la sensibilizzazione degli adulti verso i problemi e le necessità dei giovani
Supportare la genitorialità
Promuovere sinergie tra gli attori istituzionali del territorio (comune, scuole, etc.)
X Promuovere sinergie tra gli attori non istituzionali del territorio (famiglie, associazioni, gruppi, etc.)
X Altro (specificare) favorire la consapevolezza sulle conseguenze ambientali ed economiche relative allo spreco alimentare

12. Obiettivi specifici **12.1 Quali sono gli obiettivi specifici (rispetto a quelli generali definiti nel punto 11) che il progetto si propone di raggiungere?**
1 Sviluppare nei giovani una coscienza critica verso il tema dello spreco alimentare
2 Accrescere la consapevolezza dei giovani sui passaggi che portano allo spreco di, secondo le stime, un terzo del cibo prodotto nel mondo
3 Conoscere il sistema della grande distribuzione organizzata
4 Conoscere le organizzazioni, già presenti anche sul nostro territorio, che si attivano per un riuso intelligente degli alimenti
5 Riflettere su possibili attività che vedano i giovani come cittadini attivi 'contro' lo spreco alimentare

13. Tipo di attività **13.1 Quali sono le attività principali che si prevede di realizzare con il progetto?**
X Corsi/interventi di formazione/laboratori/insegnamento di discipline - TEORIA
X Corsi/interventi di formazione/laboratori/insegnamento di discipline - PRATICA
X Dibattiti/incontri di discussione e confronto (su attualità, cultura…)
Eventi (convegni, concerti, ecc)
Visite a istituzioni / confonti - gemellaggi - scambi / campus
Animazione
Redazione giornalistica/Rivista
Diffusione / promozione informazioni sui giovani
X Altro (specificare) visita formativa

14. Descrizione del progetto
14.1 Descrivere brevemente il contesto e i bisogni affrontati

Di spreco alimentare si sente parlare spesso ma serve una riflessione diffusa sul valore sociale e ambientale del cibo.
A fronte di un analisi spesso superficiale nel mondo giovanile su un tema così importante e attuale, nasce il progetto 'OPERAZIONE ANTI SPRECO rivolto alle classi seconde (e che si concluderà nel terzo anno) del Centro di Formazione Alberghiero di Ossana.

Gli studenti dell'alberghiero, come tutti i giovani del nostro territorio, vivono in un contesto territoriale che può facilitare, se compreso e contestualizzato, la conoscenza dei processi virtuosi che aziende agricole familiari, la vendita diretta, i mercati degli agricoltori, l'auto produzione e le associazioni come Last Minute Market possono apportare.
Inoltre va considerato, in particolare per i nostri studenti, la sempre maggiore sensibilità che viene richiesta alla ristorazione (dalla mensa scolastica al ristorante stellato) intorno al valore etico e non solo gastronomico del cibo.

Pertanto maturare la consapevolezza sul cibo, sull'ambiente e quindi sui problemi generati e collegati allo spreco alimentare è probabilmente il primo passo che la nostra società può fare per contrastarne gli effetti negativi. Partire dai giovani, aiutarli ad accrescere la loro consapevolezza in modo che un approccio critico allo spreco, approccio per ora 'straordinario', diventi per loro ordinario anche nell'ottica delle professioni per le quali si stanno formando.
Le chiamiamo eccedenze, surplus, invenduti, scarti ma, qualunque sia il nome che scegliamo per parlare degli alimenti che finiscono tra i rifiuti, hanno una cosa in comune: hanno richiesto energia, acqua, terra, tempo, carburanti, risorse naturali e una serie di inquinanti per essere prodotti, trasportati, trasformati e confezionati. Hanno prodotto emissioni che hanno contribuito a cambiare il clima. Hanno richiesto denaro per essere acquistati e, ancora, energia per essere conservati. Poi sono finiti, in qualche modo, tra i rifiuti. Gran parte del cibo viene sprecato ancor prima che il consumatore ci metta su gli occhi: nei campi, nelle aziende di trasformazione, nei supermercati; un 'altra parte tocca a noi che ci premuriamo personalmente di acquistarli per poi buttarli nella pattumiera.

Ecco il quadro complessivo nel quale vogliamo inserire una proposta, per i giovani del territorio, che soddisfi la loro necessità di accrescere gli strumenti di analisi della società attuale e delle sue abitudini.

14.2 Descrivere brevemente le attività da realizzare.

Il progetto è rivolto alle classi seconde dell'anno formativo in corso e verrà concluso nell'autunno 2018 con i medesimi studenti che frequenteranno la classe terza.
Questo per sensibilizzare al tema e sviluppare le conoscenze teoriche fin da subito, e svolgere la parte di applicazione pratica di quanto appreso quando gli studenti avranno sviluppato maggiore autonomia e esperienza nel settore ristorativo.
Pertanto la proposta progettuale è così suddivisa:

Fase 1: presentazione del progetto e delle sue finalità
Il primo incontro sarà dedicato alla presentazione del progetto in tutte le sue fasi, con lo scopo di sensibilizzare i ragazzi, stimolarli ad una partecipazione attiva e affrontare il concetto del valore etico del cibo.
L'incontro verrà tenuto da un docente interno all'Istituto e da un docente esterno delegato della Condotta Terre del Noce di Slow Food. Durata 2 ore a classi unite.
tot: 2 ore per 60 euro omnicomprensive

Fase 2: lezione teorica
in questa fase verranno sviluppati i seguenti argomenti:
conoscere e condividere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi alimentari adottate sul territorio Nazionale;
la pubblicità del cibo: dalle promozioni che spingono i consumatori a comprare più cibo del necessario, alle date di scadenza troppo rigide apposte sugli alimenti, alle necessità del mercato di omologare l'offerta;
Conoscenza dell'impatto che hanno le perdite alimentari dal punto di vista ambientale (il clima, le risorse idriche, sfruttamento del territorio, inquinamento).
Le fasi dello spreco dal campo alla tavola
lezioni previste: due incontri di due ore in II gast. due incontri di due ore in II acos. Docente esterno Andrea Segrè o suo delegato
tot: 8 ore per 75 euro omnicomprensivo

Fase 3: laboratorio pratico
in questo momento di laboratorio pratico è prevista la realizzazione di proposte gastronomiche, drink e cucina veloce che rispettino quell'approccio etico al cibo sviluppato precedentemente. Tali realizzazioni dovranno rispondere non solo a caratteristiche nutrizionali, estetiche e di sapore ma anche all'attenzione alla spesa (poco ma spesso, meno trasformati e più ingredienti, non prodotti ad ogni costo ma la capacità di trovare alternative) e alla capacità di riusare prodotti normalmente di scarto oltre che abbattere i consumi energetici con una buona organizzazione.
Il laboratorio sarà tenuto da un professionista di settore per ogni indirizzo, che ha avuto successo nel mondo della ristorazione, come ad esempio Chef Ivan Milani Al Pont de Ferr Milano, Chef De Lorenzi Stefano Trattoria Due Mori Asolo e Maitre Baston Samuel Boscolo Hotel Venezia.
Durata 7 ore III gast. 7 ore III acos
tot: 14 ore per 100 euro omnicomprensivo

Fase 4: uscita formativa
Uscita didattica presso una realtà ristorativa attenta alle pratiche del non spreco; confronto con professionisti di settore che portino ai giovani che si affacciano al mondo del lavoro la loro esperienza. In questo momento si vuole rendere consapevoli i ragazzi anche degli aspetti legati all'economia e al marketing.
Visita presso un azienda ristorativa a Torino e al UNISG oppure Visita presso un azienda ristorativa di Modena e FICO.
L'uscita prevede due giornate a classi unite

A chiusura del percorso è previsto un incontro pomeridiano rivolto soprattutto ai genitori degli allievi coinvolti, oltre che ai docenti, per un breve resoconto di quanto hanno conosciuto e appreso nelle varie fasi del progetto. L'intento è quello di dare la possibilità agli studenti di riportare, attraverso immagini e racconti, le esperienze fatte, e soprattutto in che misura queste sono diventate azioni quotidiane contro lo spreco alimentare: l'obiettivo è di far si che i ragazzi diventino per qualche ora insegnanti degli adulti.
Suddetta iniziativa avrà luogo presso l'aula magna del Centro nell'autunno 2018.

Nel piano finanziario le spese previste sono dimezzate in quanto sono coinvolti due PGZ (Alta Val di Sole e Bassa Val di Sole).

14.3 Descrivere brevemente i risultati attesi
Sviluppo di una coscienza critica verso le tematiche legate allo spreco alimentare. Accrescimento della consapevolezza di quali sono i passaggi che determinano lo spreco alimentare (grande distribuzione). Promozione della rete dei soggetti locali che attuano strategie per il riuso alimentare. Applicazione nella pratica quotidiana e professionale delle nozioni apprese.

14.4 Abstract
Progetto che mira a coinvolgere i ragazzi delle classi seconde dell'ENAIP di Ossana in un percorso di sensibilizzazione e sviluppo professionale centrato sul valore sociale, economico e ambientale del cibo. A tale scopo si vogliono approfondire contenuti, stimolare un confronto diretto, dare la possibilità di conoscere realtà efficaci e di successo che hanno un approccio etico verso il cibo per dare degli strumenti di analisi concreti ai giovani della nostra scuola.

15. Target **15.1 Chi e quanti sono gli "organizzatori" del progetto?** **Con "organizzatori" si intendono tutti coloro che verrano coinvolti nelle fasi di organizzazione: sono quindi coloro che partecipano a ideazione, progettazione e realizzazione del progetto e che quindi acquisiranno competenze organizzative e svolgono un ruolo da protagonisti.**
Pre-adolescenti 11-14 anni (scuola secondaria di primo grado/ex scuola media)
Adolescenti 15-19 anni
Giovani 20-24 anni
Giovani 25-29 anni
Genitori con figli di età compresa tra gli 11 e i 29 anni
X Altri adulti significativi (amministratori, animatori di realtà che interessano il mondo giovanile, operatori economici ed altri)
X Altro (specificare) docenti, esperti esterni formatori di settore
Numero organizzatori 5

15.2 Chi e quanti sono i "partecipanti attivi" del progetto? Con "partecipanti attivi" si intendono tutti quelli che acquisiranno competenze prendendo parte al progetto
Pre-adolescenti 11-14 anni (scuola secondaria di primo grado/ex scuola media)
X Adolescenti 15-19 anni
Giovani 20-24 anni
Giovani 25-29 anni
Genitori con figli di età compresa tra gli 11 e i 29 anni
Altri adulti significativi (amministratori, animatori di realtà che interessano il mondo giovanile, operatori economici ed altri)
Altro (specificare)
Numero partecipanti attivi 40

15.3 Chi e quanti sono i "fruitori" (pubblico / spettatori) del progetto? Con "fruitori" si intendono tutti coloro che assisteranno ad un evento, una serata, una manifestazione, aperti al pubblico
Tutta la cittadinanza
Pre-adolescenti 11-14 anni (scuola secondaria di primo grado/ex scuola media)
Adolescenti 15-19 anni
Giovani 20-24 anni
Giovani 25-29 anni
X Genitori con figli di età compresa tra gli 11 e i 29 anni
X Altri adulti significativi (amministratori, animatori di realtà che interessano il mondo giovanile, operatori economici ed altri)
Altro (specificare)
Numero fruitori 60

16. Promozione e comunicazione del progetto **16.1 Indicare le modalità tramite cui si prevede di diffondere le informazioni e le comunicazioni inerenti al progetto**
Nessuna comunicazione prevista
X Articoli su quotidiani, riviste, bollettini
Bacheche pubbliche
Cartelloni/manifesti/locandine/volantini
Eventi pubblici (conferenza stampa, serate ecc..)
X Lettere cartacee
Passaparola
X Strumenti informatici (E-mail, newsletter, Social Network, Blog..)
Telefonate / SMS
Altro (specificare)

17. Valutazione **17.1 Sono previsti strumenti di valutazione?**

X SI
NO

17.2 Se sì, quali?
1 report finale di rendicontazione
2 ideazione di una proposta gastronomica - miscelato che rappresenti quanto appreso
3
4
5

18. Piano finanziario del progetto
18.1 Spese previste

Voce di spesa	importo
1. Affitto sale, spazi, locali	€ 0,00
2. Noleggio materiali e attrezzature (specificare)	€
3. Acquisto materiali specifici usurabili (specificare) materie prime alimentari	€ 250,00
4. Compensi n.ore previsto 2 tariffa oraria 30 forfait	€ 60,00
4. Compensi n.ore previsto 8 tariffa oraria 37.50 forfait	€ 300,00
4. Compensi n.ore previsto 14 tariffa oraria 50 forfait	€ 700,00
4. Compensi n.ore previsto tariffa oraria forfait	€ 0,00
4. Compensi n.ore previsto tariffa oraria forfait	€
5. Pubblicità/promozione	€
6. Viaggi e spostamenti	€ 750,00
7. Vitto e alloggio per i partecipanti ai progetti	€ 750,00
8. Tasse / SIAE	€ 0,00
9. Rimborsi spese (specificare)	€
10. Assicurazione	€
11. Altro 1 (specificare)	€
12. Altro 2 (specificare)	€
13. Altro 3 (specificare)	€
14. Altro 4 (specificare)	€
15. Valorizzazione attività di volontariato	€

Totale A: € 2810,00

18.2 Incassi ed Entrate esterne al territorio previste	
Voce di entrata	importo
1. Finanziamenti di Enti pubblici esterni al territorio di riferimento del PGZ (specificare quali)	€
2. Finanziamenti di soggetti privati esterni al territorio di riferimento del PGZ (specificare quali)	€ 0,00
3. Incassi da iscrizione	€ 750,00
4. Incassi di vendita	€

Totale B: € 750,00

DISAVANZO (Totale A – Totale B)	€ 2060,00

18.3 Entrate previste provenienti dal contesto del PGZ	
Voce di entrata	importo
1. Finanziamenti di enti pubblici del territorio di riferimento del PGZ membri del Tavolo (specificare quali) Commezzadura, Mezzana, Peio,Pellizzano, Ossana, Vermiglio, BIM	€ 1030,00
2. Finanziamenti di enti pubblici del territorio di riferimento del PGZ non membri del Tavolo (specificare quali)	€
3. Finanziamenti di soggetti privati del territorio (specificare quali)	€
4. Autofinanziamento	€
5. Altro (specificare)	€
6. Altro (specificare)	€

Totale: € 1030,00

Disavanzo	Finanziamenti di Enti pubblici membri del Tavolo	Entrate diverse	Contributo PAT
€ 2060,00	€ 1030,00	€ 0,00	€ 1030,00
percentuale sul disavanzo	50 %	0 %	50 %