



CITTÁ DI ALGHERO

Provincia di Sassari

**SCHEMA PROGETTO PER L'IMPIEGO DI VOLONTARI IN
SERVIZIO CIVILE IN ITALIA**

ENTE

1) *Ente proponente il progetto:*

COMUNE DI ALGHERO

2) *Codice di accreditamento:*

NZ01932

3) *Albo e classe di iscrizione:*

Albo Regione Autonoma Sardegna

4

CARATTERISTICHE PROGETTO

4) *Titolo del progetto:*

ALGHERO CITTA' DEL BUON CIBO

5) *Settore ed area di intervento del progetto con relativa codifica (vedi allegato 3):*

**E – Educazione e Promozione culturale
4 – Educazione al cibo**

6) *Descrizione dell'area di intervento e del contesto territoriale entro il quale si realizza il progetto con riferimento a situazioni definite, rappresentate mediante indicatori misurabili; identificazione dei destinatari e dei beneficiari del progetto:*

CONTESTO TERRITORIALE

La Città di Alghero, collocata in una stupenda cornice naturale, nell'omonimo golfo, si apre lungo la costa nord occidentale della Sardegna, più conosciuta come *Riviera del Corallo*. È la quarta città della Sardegna e merita lo storico appellativo di "**Porta d'oro del turismo sardo**", per la sua ospitalità, la dolcezza del suo clima, la trasparenza del suo mare, le sue attrattive naturali, il suo **patrimonio culturale** e le sue tradizioni di antico retaggio catalano. Al centro del suo interessante territorio è il **centro urbano**, ultimo stadio di un percorso storico che attraversa le principali fasi culturali che hanno caratterizzato la Sardegna: un antico borgo catalano sul mare, un'infinità di colori e paesaggi, storie e leggende di antiche civiltà, il suono dell'antica lingua catalana. **Alghero ha la peculiarità di essere patrimonio identitario diffuso con elevate potenzialità di valorizzazione integrata e di ricadute economiche e sociali.**

Costruire un progetto di valorizzazione complessiva dell'identità culturale di Alghero, che, partendo dal nesso distintivo lingua-storia-cultura, consenta alla città di affrontare le sfide che attendono le aree urbane intermedie in termini di sviluppo economico, attrattività e inclusione sociale è l'obiettivo centrale perseguito dall'Amministrazione Comunale di Alghero, da anni impegnata a promuovere lo sviluppo sostenibile del territorio in base ad una pianificazione strategica che ha tra i suoi punti di forza il **patrimonio culturale**, uno tra i più ricchi della Sardegna e tra i più significativi, dell'intero Paese.

Il territorio del Comune di Alghero si estende su una superficie di 224 Km² e la sua composizione demografica si evince dalla tabella di seguito riportata.

Stratificazione demografica

Composizione per sesso

| | |
|---------|--------|
| Maschi | 21.279 |
| Femmine | 22.816 |

Composizione per età

| | |
|---|--------|
| 0-6 anni (prescolare) | 2.089 |
| 7-14 anni (scuola dell'obbligo) | 2.609 |
| 15-29 anni (forza lavoro prima occupazione) | 6.087 |
| 30-65 anni (adulti) | 23.617 |
| oltre i 65 anni (in età senile) | 9.693 |

Aggregazioni familiari

| | |
|---------------------|--------|
| Nuclei familiari | 21.411 |
| Comunità/convivenze | 31 |

| Movimento demografico | |
|---------------------------------------|--------------------|
| <i>Nati nell'anno (+)</i> | <i>243</i> |
| <i>Deceduti nell'anno (-)</i> | <i>389</i> |
| <i>Saldo naturale</i> | <i>-146</i> |
| <i>Immigrati nell'anno (+)</i> | <i>833</i> |
| <i>Emigrati nell'anno (-)</i> | <i>668</i> |
| <i>Saldo migratorio</i> | <i>+165</i> |
| Popolazione al 30.11.2015 | 44.095 |

Dati Servizi Demografici Comune di Alghero

AREA DI INTERVENTO

Nella piana di Alghero, l'ETFAS, a partire dal 1951 e a seguito della Legge sulla Riforma Agraria, avviava un imponente programma di trasformazione fondiaria con l'appoderamento di migliaia di ettari di terreno, contemporanea rimodulazione delle funzioni di Fertilia e realizzazione ex novo dei nuclei urbani di servizio, quali Santa Maria La Palma, Maristella, Sa Segada, Guardia Grande, Corea, Tottubella, Campanedda; territori attualmente iscritti tra i comuni di Alghero e Sassari.



Durante il periodo di massima produttività dell'area, cioè sino alla metà degli anni 70, le attività agricole che caratterizzavano il territorio erano essenzialmente l'allevamento bovino a duplice attitudine (latte e carne) congiunto alla coltivazione dei cereali. L'orticoltura e la frutticoltura nonostante fossero prevalentemente legate all'autoconsumo, esprimevano anche realtà produttive capaci di proporsi sui mercati di media e grande distribuzione.

L'olivicoltura era proposta in associazione ai vigneti, garantendo l'autoconsumo interno. L'allevamento allo stato brado, incluso quello caprino, nel passato era molto più diffuso. Nel corso degli anni questa tradizionale pratica di allevamento ha subito una forte diminuzione come conseguenza della crisi del settore zootecnico, ma dovuta anche alla necessità, da parte degli allevatori, di optare per un sistema intensivo maggiormente remunerativo.

Durante gli anni Ottanta si sviluppò una crescente infrastrutturazione irrigua dell'area condizione di vantaggio che tuttavia non arrestava la crisi del comparto, legata anche a cambiamenti storici e fenomeni esterni di assorbimento della forza lavoro. Il **crollo** della zootecnia nurrese, legato anche al tracollo di aziende come Surigheddu e Mamuntanas, ha indebolito l'intera filiera, comportando lo spostamento delle strutture trasformative come la Co.a.p.la (Cooperativa allevatori e produttori latte Sassari).



Nell'area interessata dalle Riforme riveste un ruolo rilevante la filiera vitivinicola sostenuta dalla Società cooperativa agricola per Azioni "Cantina Santa Maria la Palma Alghero" che, superati gli effetti della politica comunitaria di riduzione delle eccedenze vitivinicole, concretizzatasi con i premi per l'espianto, ha svecchiato le strutture produttive e rinnovato le attrezzature industriali. Oggi la Cantina sociale raccoglie le uve di 300 soci e presenta una superficie vitata di circa 700 ha, distribuita tra i comuni di Alghero, Olmedo e Sassari, dei quali 480 ettari sono costituiti da vigneti a Denominazione di Origine Controllata (DOC). La Sella&Mosca si manifesta altrettanto competitiva: con 550 ettari di vigneti costituisce una realtà unica in Sardegna, rappresentando circa la metà dei vigneti algheresi.

La comparazione dei Censimenti Generali dell'Agricoltura del **1990, 2000 e 2010** evidenzia la tendenza dell'agricoltura in Sardegna. Si caratterizza per il rapido **ridursi** di addetti, unità produttive e superfici investite, anche se nell'arco temporale 2000- 2010 il trend, in alcuni casi, appare in riduzione e, a volte, **invertirsi**.

Nella Nurra Algherese tale **involuzione** ha un ritmo più accelerato di quello riscontrabile a livello provinciale e regionale: tra il 2000 e il 2010 la superficie agricola totale si riduce del 3%, i seminativi del 7%, i vigneti del 30%, le aziende zootecniche diminuiscono del 38% e il numero di bovini allevati del 19%. L'inversione di tendenza, invece, caratterizza la superficie totale coltivata con un incremento se pur minimo dell'1%, e degli oliveti del 5%.

Il settore olivicolo appare in fase di crescente strutturazione, lo denota l'emergere di aziende con produzioni intensive e biologiche capaci di operare anche nei mercati locali e sovralocali. Ancora più elevato è il trend che riguarda l'allevamento di ovini, cresciuti del 37%. L'assenza del piano urbanistico comunale ha però rallentato non poco lo sviluppo delle aziende e tale mancanza di regole dedicate ha fatto sì che gli agricoltori rimasti non possano investire nella ristrutturazione aziendale, non rinnovando i macchinari e non differenziando le produzioni. Questi dati si traducono nella sconcertante constatazione del non utilizzo di circa **4000 ettari** di aree coltivabili, oltre alla progressiva perdita delle conoscenze artigianali legate al comparto.

Inoltre secondo un più moderno ed esteso concetto, i nuovi **obiettivi dell'agricoltura** non sono più limitati alla sola **produzione**. Infatti il tessuto socioeconomico delle aree rurali è in continua evoluzione ed in tale contesto, si praticano sempre più attività **collaterali** all'agricoltura, costituendo un importante strumento per la tutela e la **valorizzazione dell'ambiente**, dunque una risposta concreta a problemi attuali, quali cambiamenti climatici e la crescente importanza rivestita delle fonti di energia rinnovabile.

SITUAZIONE DI PARTENZA

Oggi tra i consumatori, consci del basso livello di controllo sui prodotti alimentari destinati alla grande distribuzione internazionale, cresce la percezione dell'importanza di nutrirsi con cibo sano, locale, rispettoso delle persone e dell'ambiente, prodotto all'interno di una filiera chiusa e verificabile.

E' sempre più evidente dunque la funzione strategica della produzione di cibo di qualità. Le imprese agricole, cercano soluzioni per affrontare e sfruttare nuovi mercati locali o sovra locali, con l'obiettivo di rendersi efficienti e competitive.

E' necessario che il settore si rafforzi attraverso il ricambio generazionale, l'innovazione e l'implementazione infrastrutturale. Fortunatamente sempre più persone, in particolare giovani, comprendono che l'agricoltura rappresenta una reale opportunità occupazionale, in special modo se connessa e funzionale ai differenti sistemi economici presenti sul territorio.

Ad oggi l'elemento più rilevante è rappresentato dal fatto che il territorio agricolo della Nurra registra la presenza di oltre 4.000 ettari non coltivati, è necessario comprendere le ragioni di questa mancata coltivazione e/o utilizzazione dei terreni agricoli e secondo quale evoluzione si è arrivati allo stato attuale con l'obiettivo ultimo di trovare soluzioni e nuove opportunità di sviluppo del territorio. L'agricoltura va pensata, pianificata e affrontata come fonte di lavoro, destinato a creare reddito.

Al fine di perseguire tale obiettivo è stato istituito un "Gruppo di progetto", della Consulta comunale permanente per lo sviluppo economico e per il lavoro, coordinato dall'Assessore allo Sviluppo Economico e composto dai rappresentanti delle seguenti categorie produttive:

- Parco di Porto Conte
- GAC (Gruppo di Azione Costiera)
- Camera di Commercio Di SS
- Centro Commerciale Naturale "Al Centro Storico"
- Istituto di Istruzione Superiore "Piazza Sulis" – Alghero
- Dipartimento Architettura Design Urbanistica – UNISS
- Dipartimento Scienze Umanistiche e Sociali - UNISS
- Associazione Impegno Rurale
- Cantina Sociale Santa Maria La Palma
- Coldiretti Sassari – Alghero
- Confartigianato
- Confcommercio
- Confederazione Italiana Agricoltori
- Consorzio Agriturismo Alghero e territorio
- Consorzio Turistico Riviera del Corallo

Componenti esterni all'Assemblea da coinvolgere nei lavori del Gruppo in relazione ai temi trattati e agli obiettivi progettuali:

- Agenzia Laore
- Ristoratori
- Produttori

In seguito ad alcuni incontri avvenuti sono emerse le seguenti esigenze: rafforzare il consumo di prodotto locale nel tessuto urbano, creare nuove sinergie tra i comparti interessati, creare azioni di sostegno al comparto della ristorazione attraverso l'individuazione di strumenti che consentano alla ristorazione di superare forme di appiattimento e di omologazione verso il basso che stanno distruggendo le distintività e quella di creare una più forte connessione tra cibo e territorio.

L'Amministrazione Comunale, sulla base di tali esigenze si è impegnata nel programmare un'importante **progetto finalizzato a coinvolgere i produttori agricoli e agroalimentari del nostro territorio, nonché ristoratori e albergatori, nella creazione di un "Circuito della ristorazione tipica e del territorio ad Alghero"**. Sono state definite sia le possibili collaborazioni, che i mezzi e le modalità operative per la buona riuscita dell'iniziativa.

Tale progetto è partito attraverso un percorso di progettazione partecipata, sul tema dell'agricoltura sostenibile dal titolo **#mondorurale - Esperienze, itinerari, modelli per un'agricoltura sostenibile**. L'iniziativa, durata cinque settimane, tra ottobre e novembre 2015, è nata per costruire uno **spazio di lavoro e riflessione che consenta un'elaborazione programmatica e operativa in tema di politiche agricole del territorio**, metta insieme il livello tecnico/scientifico con quello culturale e coinvolga l'intero territorio per l'elaborazione di un piano condiviso di obiettivi e di azioni che consentano di sostenere e rilanciare l'agricoltura nel territorio comunale ed intercomunale. Attraverso quindi la consultazione ed il contributo di tutti gli attori del mondo rurale

Algherese si è costituita una rete partenariale che ha consentito di elaborare in modo condiviso un disegno strategico di valorizzazione complessiva del territorio che faccia leva sull'agricoltura di qualità, sulle eccellenze del patrimonio agroalimentare locale e sui prodotti freschi e genuini capaci di raccontare un territorio e la sua storia, ma anche sulle attività extra-agricole ad esse connesse, e che ponga l'educazione al consumo consapevole e sostenibile come leva strategica dello sviluppo economico e sociale del territorio.



Da lavoro svolto sono state avviate alcune importanti azioni: Il progetto di **recupero delle officine Zirra** come centro di prima raccolta orticola e museo contadino; la **collaborazione con i ristoratori** algheresi, attraverso la costituzione di un **"Circuito di qualità della Ristorazione Algherese"**, con l'intento di rafforzare e promuovere la cultura gastronomica locale e riposizionare Alghero tra le mete gastronomiche più ambite; la **mensa scolastica per l'utilizzo dei nostri prodotti locali**; il piano per **l'agricoltura biologica**; la costruzione di importanti partenariati per candidarci ai bandi del **Piano di Sviluppo Rurale**; nuove azioni per il contrasto alla **fauna selvatica**.

Considerata l'importanza dell'iniziativa si è deciso di far diventare #mondorurale un appuntamento annuale e anche quest'anno, nello stesso periodo, è stata organizzata l'edizione 2016, in collaborazione con Agenzia Laore e Parco di Porto Conte, attraverso la costruzione di un percorso che, partendo da quanto fatto e stabilito nel 2015, ha puntato al confronto sui problemi e sulla ricerca di soluzioni, alla costruzione di un piano di azioni che consenta di rilanciare davvero l'agricoltura nel nostro territorio e favorire l'occupazione in agricoltura, consentendo un miglior avvicinamento e inserimento ad un mondo, quello rurale, sempre più determinante nell'economia del nostro territorio e coinvolgere l'intera cittadinanza in una dimensione culturale di conoscenza e avvicinamento alle imprese agricole e agroalimentari del nostro territorio, promuovendo il consumo dei prodotti locali e le filiere corte alimentari.

DESTINATARI E BENEFICIARI DEL PROGETTO

I destinatari del progetto sono le aziende agricole, della pesca, agro-alimentari e della ristorazione del territorio Algherese. I beneficiari sono tutti i fruitori della ristorazione collettiva, scolastica, ospedaliera, universitaria, pubblica e privata.

7) *Obiettivi del progetto:*

Gli obiettivi che l'Amministrazione vuole perseguire con il Progetto sono riassumibili nei seguenti punti:

- 1) rafforzare l'efficacia commerciale e imprenditoriale dei comparti economici di riferimento, sostenendo gli stessi nella promozione e nella commercializzazione dei loro prodotti e servizi
- 2) costruire un circuito gastronomico di cucina di qualità che si caratterizzi per un forte radicamento territoriale del cibo: il cibo come esperienza culturale ed emozionale che deve riuscire a rappresentare e raccontare il territorio di Alghero
- 3) favorire l'attivazione di piattaforme logistico-distributive, su logiche di filiera corta, come strumento fondamentale per l'incremento dimensionale e competitivo delle nostre imprese

Al termine del progetto e in itinere saranno effettuate e registrate le *misurazioni* per verificare quanto è stato effettivamente *prodotto* con la realizzazione delle attività di progetto. Per effettuare tali operazioni verrà utilizzata la griglia di indicatori sotto riportata:

| OBIETTIVI | INDICATORI |
|--|--|
| 1. Rafforzare l'efficacia commerciale e imprenditoriale dei comparti economici di riferimento, sostenendo gli stessi nella promozione e nella commercializzazione dei loro prodotti e servizi | <ul style="list-style-type: none"> • Protocollo d'intesa firmato e contenente la specifica dei compiti di ciascun partner della rete. • Valore numerico Soggetti coinvolti nel sistema produttivo territoriale. • Mappatura dei prodotti e delle aziende effettuata. • Scuole coinvolte e inserite nel circuito. |
| 2. Costruire un circuito gastronomico di cucina di qualità che si caratterizzi per un forte radicamento territoriale del cibo: il cibo come esperienza culturale ed emozionale che deve riuscire a rappresentare e raccontare il territorio di Alghero | <ul style="list-style-type: none"> • Protocollo di lavoro firmato. • Fabbisogno annuale dei ristoratori rilevato. • Paniere di prodotti definito e adottato dai ristoratori. • Formazione e informazione mirata svolta |
| 3. Favorire l'attivazione di piattaforme logistico-distributive, su logiche di filiera corta, come strumento fondamentale per l'incremento dimensionale e competitivo delle nostre imprese | Mercato locale di primo riferimento, agricolo, agroalimentare e della pesca, definito, rafforzato e avviato: valore qualitativo – attivazione. |

8) *Descrizione del progetto e tipologia dell'intervento che definisca in modo puntuale le attività previste dal progetto con particolare riferimento a quelle dei volontari in servizio civile nazionale, nonché le risorse umane dal punto di vista sia qualitativo che quantitativo:*

8.1 Complesso delle attività previste per il raggiungimento degli obiettivi

Data la vastità dell'Area in cui si intende operare e la sua complessità si ritiene di primaria importanza la realizzazione di uno studio approfondito, che si deve articolare su tre livelli:

1 - Livello Agronomico e aziendale:

Volto a monitorare lo stato attuale delle imprese agricole operanti e le altre forme di agricoltura esistenti, capirne i limiti e le possibilità, comunicare con gli operatori, renderli attori attivi del processo. Appare basilare specificatamente in questa fase iniziare a verificare non solo quello che si produce, ma cosa si è disposti ed in grado di produrre negli anni a venire.

2 - Livello Socio-economico:

Volto a indagare l'attuale domanda di cibo e i suoi meccanismi di soddisfazione. Dagli esiti dello studio discenderanno importanti indicazioni sui percorsi da avviare, i tempi necessari e i relativi costi.

Obiettivo sarà anche la valutazione dello strumento più idoneo per diffondere e valorizzare al meglio le agricolture, indagando le opportunità offerte dalla costituzione di un Distretto Agricolo o altre soluzioni operative concrete attuabili.

3 - Livello Infrastrutturale materiale e immateriale:

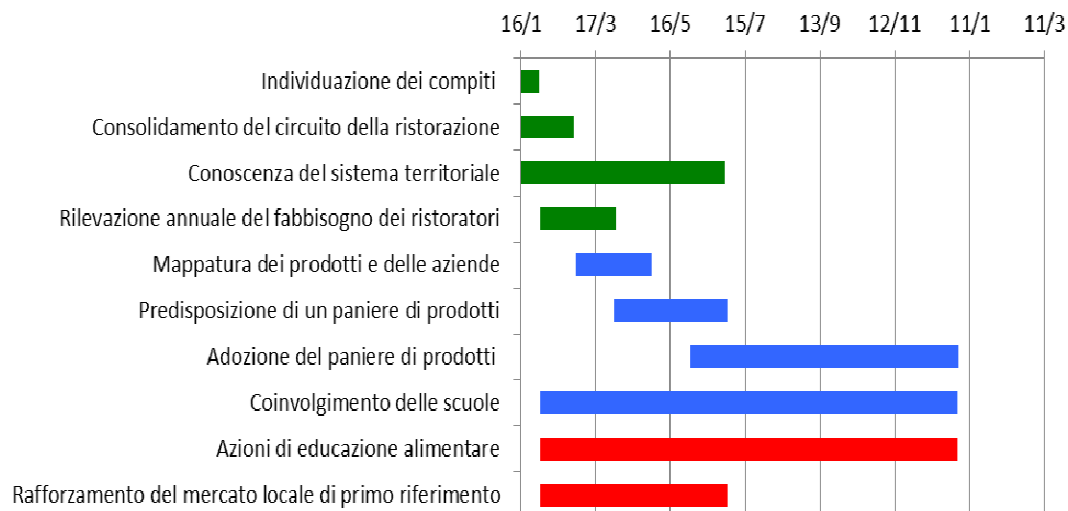
Volto a identificare sul territorio le strutture potenzialmente adatte ad ospitare le operazioni di raccolta e trasformazione. Su scala territoriale va analizzato il sistema del trasporto e movimento pubblico, verificate le problematiche e proposte soluzioni.

Il progetto prevede quindi la costruzione di una rete partenariale che consenta di elaborare in modo condiviso un disegno strategico di valorizzazione complessiva del territorio che faccia leva sull'agricoltura di qualità, sulle eccellenze del patrimonio agroalimentare locale e sui prodotti freschi e genuini capaci di raccontare un territorio e la sua storia, ma anche sulle attività extra-agricole ad esse connesse, e che ponga l'educazione al consumo consapevole e sostenibile come leva strategica dello sviluppo economico e sociale del territorio.

In seguito all'avvio del confronto scaturito con le due edizioni di #mondorurale si è arrivati ad individuare delle azioni concrete da realizzare tra le quali:

- Condivisione di responsabilità fra tutti i soggetti facenti parte della rete partenariale attraverso l'individuazione dei compiti specifici e la firma di un protocollo d'intesa;
- Approfondimento della conoscenza del sistema territoriale, attraverso il reperimento di dati;
- Consolidamento del circuito della ristorazione tipica e di qualità già esistente, attraverso la verifica degli impegni assunti e la firma di un nuovo protocollo di lavoro che impegna le imprese della ristorazione all'adozione di: prodotti locali; prodotti certificati e di qualità; piatti ottenuti con ricette tradizionali;
- Rilevazione annuale del fabbisogno dei ristoratori. Solo un incontro efficace tra domanda e offerta dei prodotti locali e di qualità può consentire al sistema della ristorazione collettiva e a quella scolastica di divenire volano per uno sviluppo locale. Inoltre tale azione aiuta a definire una prima programmazione delle produzioni indispensabile ad organizzare il lavoro dei produttori stessi e ad assicurarli un reddito certo;
- Mappatura dei prodotti e delle aziende: attraverso la geo localizzazione, la realizzazione delle carte dei prodotti, dei curricula aziendali e di appositi dossier fotografici;
- Predisposizione di un paniere di prodotti caratterizzato da produzioni agricole e agroalimentari di qualità, certificate, ovvero direttamente connesse con le tradizioni del territorio. Si tratta in particolare di prodotti: DOC; DOP; IGT; DOCG; prodotti da agricoltura biologica, biodinamica, integrata certificata, PAT (prodotti agroalimentari tradizionali D.lgs n. 173/98 e D.M. n. 350/99), prodotti a marchio Parco di Porto Conte. Un paniere composto di prodotti agricoli, di prodotti dell'artigianato, di paesaggi agro-ambientali, di culture e tradizioni locali. La ristorazione sostenibile è un aspetto chiave della qualità di un territorio;
- Adozione del paniere di prodotti da parte delle imprese della ristorazione aderenti al circuito, il paniere/catalogo si compone di una scheda descrittiva per ogni singolo prodotto, completa di foto e di tutti i riferimenti dell'azienda produttrice di riferimento;
- Coinvolgimento delle scuole. Risulta altresì determinante il ruolo della scuola e di tutte le sue componenti, insegnanti, genitori, studenti, da coinvolgere in modo attivo nel processo di qualificazione della ristorazione scolastica;
- Azioni di educazione alimentare tramite la formazione e l'informazione mirata; il supporto alle fasce deboli della popolazione; le politiche di supporto alle attività agro-alimentari;
- Rafforzamento del mercato locale di primo riferimento, con particolare riferimento a quello agricolo, agroalimentare e della pesca.

Alghero città del buon cibo - programmazione attività 2017



Il grafico rappresenta lo sviluppo delle principali azioni del Progetto "Alghero città del buon cibo" nell'arco di un'intera annualità, all'interno delle quali sono collocate anche le attività specifiche dei volontari.

8.2 Risorse umane complessive necessarie per l'espletamento delle attività previste, con la specifica delle professionalità impegnate e la loro attinenza con le predette attività.

- Funzionario del Settore I Pianificazione del territorio e Sviluppo Economico;
- Istruttore Amministrativo del Settore I Pianificazione del territorio e Sviluppo Economico – in possesso di certificata esperienza in progetti legati al settore agroalimentare e della ristorazione;
- Collaboratore del Settore I Pianificazione del territorio e Sviluppo Economico – esperto in materia del lavoro e della formazione professionale, incaricato a curare tutti i progetti di competenza del settore Sviluppo Economico e attività produttive, compresi quelli legati al settore agroalimentare, a partire da #mondorurale per arrivare ad Alghero città del buon cibo.

8.3 Ruolo ed attività previste per i volontari nell'ambito del progetto

I quattro volontari verranno coinvolti in attività da svolgere sia in sede che fuori sede. Per le attività fuori sede verrà utilizzata l'auto di servizio del Comune di Alghero guidata dal personale del Settore Sviluppo Economico. Le attività saranno le seguenti:

- Partecipazione alla definizione di un quadro preciso del sistema territoriale, delle produzioni e delle aziende esistenti, suddivisi per comparti a partire dal reperimento di dati;
- Rilevazione annuale del fabbisogno dei ristoratori. Elaborazione della scheda di rilevazione dati e successiva somministrazione, compresa l'attività di consulenza alla somministrazione rivolta alle singole imprese della ristorazione;
- Mappatura dei prodotti e delle aziende: attraverso la geo localizzazione, la realizzazione delle carte dei prodotti, dei curricula aziendali e di appositi dossier fotografici;
- Supporto alla organizzazione dell'iniziativa #mondorurale 2017, sia in termini progettuali che operativi.

- 9) *Numero dei volontari da impiegare nel progetto:* 4
- 10) *Numero posti con vitto e alloggio:* /
- 11) *Numero posti senza vitto e alloggio:* 4
- 12) *Numero posti con solo vitto:* /
- 13) *Numero ore di servizio settimanali dei volontari, ovvero monte ore annuo:* 30
- 14) *Giorni di servizio a settimana dei volontari (minimo 5, massimo 6) :* 5
- 15) *Eventuali particolari obblighi dei volontari durante il periodo di servizio:*

- ✓ Rispetto del codice di comportamento del Comune di Alghero
- ✓ Rispetto degli orari di servizio e delle eventuali turnazioni dell'orario di lavoro
- ✓ Flessibilità oraria

17) *Eventuali attività di promozione e sensibilizzazione del servizio civile nazionale:*

Il progetto del Servizio Civile Nazionale sarà adeguatamente promosso attraverso i canali di informazione tradizionali a mezzo stampa, i media (TV regionali e locale), attraverso il sito web del Comune e della Fondazione M.E.T.A., in particolare si prevedono le seguenti attività:

- ✓ Informazione e promozione dell'iniziativa nel periodico comunale "Città di Alghero", periodico di informazione istituzionale
- ✓ Informazione e promozione attraverso i social network: facebook e twitter
- ✓ Informazione e promozione dell'iniziativa nei giornali locali on line
- ✓ Affissione locandine e distribuzione brochure informative nei luoghi di aggregazione giovanile
- ✓ Informazione e promozione attraverso il sito del Comune di Alghero e della Fondazione M.E.T.A.
- ✓ Diffusione delle informazioni attraverso Centro Servizi per il Lavoro, Consulta dei Giovani e la Consulta Comunale per lo Sviluppo Economico e per il Lavoro
- ✓ Incontri pubblici per la promozione delle attività e di informazione nel periodo precedente l'Avviso per la selezione dei volontari.

Il coordinamento delle attività sopra descritte sarà curato dall'Ufficio Stampa del Sindaco e dagli incaricati della comunicazione istituzionale.

Si prevede che, per l'ideazione e produzione del materiale informativo, l'organizzazione e la realizzazione degli incontri pubblici, l'attivazione di tutti canali di informazione individuati, saranno dedicate all'attività in oggetto un totale di 26 ore.

18) *Criteri e modalità di selezione dei volontari:*

Criteri elaborati dal Dipartimento approvati con determinazione del direttore generale dell'11 giugno 2009, n°173.

19) *Ricorso a sistemi di selezione verificati in sede di accreditamento (eventuale indicazione dell'Ente di 1^ classe dal quale è stato acquisito il servizio):*

NO

20) Piano di monitoraggio interno per la valutazione dell'andamento delle attività del progetto:

L'Ente si impegna a realizzare un sistema di monitoraggio interno del progetto, verificando periodicamente, *ex ante*, *in itinere* ed *ex post*, come descritto nel seguente schema, l'effettivo espletamento delle attività programmate.

Il sistema di monitoraggio, si attuerà attraverso **incontri di verifica, confronto e raccordo, questionari**, rilevazione attraverso **schede degli indicatori**, appositamente predisposte dall'O.L.P.

Questa metodologia permetterà un'osservazione **dinamica quantitativa-qualitativa** dell'esperienza.

Obiettivo del monitoraggio congiunto, qualitativo e quantitativo, sarà operare una valutazione sulle seguenti tematiche:

- **coerenza fra i percorsi individuali e le previsioni di progetto**
- **integrazione dei volontari presso l'Ente**
- **soddisfazione per l'esperienza**
- **risultati operativi delle attività svolte**
- **crescita delle competenze-conoscenze professionali**

SCHEMA PERCORSO DI MONITORAGGIO ATTIVITA' DI PROGETTO

| | TEMPISTICA | METODOLOGIA | MODALITA' DI ATTUAZIONE |
|-------------------|---------------------------------|---|--|
| Ex ante | Preliminarmente avvio progetto | Incontro fra i dirigenti/referenti dei servizi dell'ente destinatari del progetto | Il progetto: dalla stesura alla realizzazione Elaborazione di un documento metodologico che costituisce una guida di attuazione del progetto per i volontari e per i destinatari |
| In itinere | Primo giorno di servizio | Incontro fra i responsabili dell'ente ed i volontari in servizio civile | Presentazione dell'Ente e del progetto, accoglienza, avvio delle attività |
| | Al termine di ogni quadrimestre | Incontro fra i responsabili dell'ente ed i volontari in servizio civile | Verifica e confronto sull'andamento delle attività |
| | Metà percorso | Somministrazione di un questionario ai volontari | Bilancio di metà servizio, esiti, aggiustamenti Rilevazione: <ul style="list-style-type: none"> • grado di soddisfazione dei volontari • rapporto fra i volontari e i referenti dell'ente • realizzazione degli obiettivi previsti dal progetto • realizzazione delle attività previste dal progetto |
| | Entro la fine del progetto | | Redazione di un report conclusivo del monitoraggio |
| Ex post | | Incontro fra i referenti degli ente | Definizione di: <ul style="list-style-type: none"> • elementi utili alla riprogettazione • elementi per la realizzazione della mappa del valore del servizio civile |

21) Ricorso a sistemi di monitoraggio verificati in sede di accreditamento (eventuale indicazione dell'Ente di 1^ classe dal quale è stato acquisito il servizio):

NO

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

Le selezioni saranno effettuato in conformità ai criteri di valutazione e ai punteggi riportati nella griglia di cui all'Allegato 1 del Decreto n°173 dell'11 giugno 2009 della Presidenza del Consiglio dei Ministri – Ufficio Nazionale per il Servizio Civile.

23) *Eventuali risorse finanziarie aggiuntive destinate in modo specifico alla realizzazione del progetto:*

Di seguito si riporta tabella contenente la ripartizione delle risorse economiche necessarie per la realizzazione del progetto:

| DESCRIZIONE | COSTI |
|---|--------------------|
| FORMAZIONE SPECIFICA | |
| Modulo “Formazione obbligatoria sui rischi connessi all’impiego dei volontari in progetti di Servizio Civile” | €. 1.500,00 |
| PROMOZIONE | |
| Attività di comunicazione | €. 500,00 |
| Spazi pubblicitari | €. 500,00 |
| Materiale pubblicitario | €. 750,00 |
| RISORSE TECNICHE E STRUMENTALI | |
| N.4 Computer | €. 3.200,00 |
| Materiale di consumo (carta, fascicoli, cartelle, etichette etc.) | €. 1.000,00 |
| TOTALE | €. 7.450,00 |

24) *Eventuali reti a sostegno del progetto (copromotori e/o partners):*

Al fine di avviare la fase sperimentale del progetto: “Un circuito di qualità per la ristorazione ad Alghero”, l’Amministrazione comunale ha raccolto le adesioni formali di diverse aziende:

Produttori:

- *Pastificio Andarinos*
- *Associazione primavera Onlus*
- *Panificio artigianale Cherchi*
- *Azienda agricola Piras Francesco*
- *Azienda Nure*
- *Azienda F.lli Riu*
- *Agriturismo Agave*
- *Antica compagnia Olearia*
- *Tenute Delogu*

Ristoratori:

- *Trattoria Cavour*
- *Posada Del Mar*
- *Al Tuguri*
- *Ristorante O – Di Masterchef Oneill*
- *Ristorante Movida*
- *Ristorante Kings*
- *Ristorante Alamo*
- *Al Vecchio Mulino*
- *Osteria Barcelonetta*
- *Ristofever*
- *Osteria Delle Quattro Stagioni*

- *La Lepanto*
- *Alguer Mia*
- *Les Arenes*
- *Dietro Il Carcere*

25) *Risorse tecniche e strumentali necessarie per l'attuazione del progetto:*

Per la realizzazione del progetto l'Ente metterà a disposizione del progetto le seguenti risorse tecniche e strumentali:

- ✓ n°4 postazione di lavoro dotate di personal computer (tenuto conto che i volontari si alterneranno nelle diverse attività);
- ✓ n°1 telefono.

Saranno inoltre a disposizione le attrezzature dei Servizi con i quali i volontari collaboreranno: stampante multifunzione con possibilità di stampa, riproduzione copie e scansione di documenti, materiale di consumo necessario e software pertinente alle attività del Servizio.

CARATTERISTICHE DELLE CONOSCENZE ACQUISIBILI

26) *Eventuali crediti formativi riconosciuti:*

Non sono previsti crediti formativi

27) *Eventuali tirocini riconosciuti:*

Non è previsto il riconoscimento di tirocini

28) *Competenze e professionalità acquisibili dai volontari durante l'espletamento del servizio, certificabili e validi ai fini del curriculum vitae:*

Nell'ambito del presente progetto, è previsto il rilascio delle seguenti dichiarazioni valide ai fini del curriculum vitae:

- ✓ Attestato di partecipazione al progetto di Servizio Civile rilasciato dall'Ente proponente Comune di Alghero
- ✓ Ai volontari che abbiano frequentato almeno il 90% delle ore di formazione previste, per il Modulo "**Formazione obbligatoria rivolta ai soggetti avviati nei progetti di servizio civile**" – Artt. 37, 184, 195 e 227 D. Lgs. 81/2008 – **Accordo Conferenza Stato Regioni Prot. 221 del 21/12/2011**, verrà rilasciato Attestato di frequenza, secondo le previsioni di cui al Paragrafo 7 dell'Accordo Conferenza Stato Regioni Rep. 221 del 21/12/2011.

(Vedi il file COMPETENZE_Attestato formazione sicurezza)

Formazione generale dei volontari

29) *Sede di realizzazione:*

Tutti i moduli relativi alla Formazione Generale si svolgeranno presso Sala didattica nella Sede Comune di via Sant'Anna n°38

30) *Modalità di attuazione:*

La formazione sarà realizzata in proprio, presso l'Ente con formatori dell'Ente

Il formatore, dott. Salvatore Masia per le lezioni frontali e in parte per le dinamiche non formali, si avvarrà, per alcuni moduli, di esperti come di seguito riportato:

Macroarea – “La cittadinanza attiva”

La formazione civica – Supporto del dott. Luca Canessa – Segretario Generale Alghero

Le forme di cittadinanza – Supporto del dott. Luca Canessa – Segretario Generale Alghero

La protezione civile – Supporto del dott. Guido Calzia – Comandante Polizia Locale

Macroarea – “Il giovane volontario nel sistema del servizio civile”

Presentazione dell'Ente - Supporto del dott. Luca Canessa – Segretario Generale Alghero

Comunicazione interpersonale e gestione dei conflitti - Supporto del dott. Luca Canessa – Segretario Generale Alghero

Gli esperti sopra indicati, essendo entrambi dipendenti dell'Ente, potranno trasferire le esperienze concrete realizzate sul territorio di Alghero.

In conformità a quanto previsto dalle “Linee guida per la formazione generale”, i nominativi degli esperti saranno indicati nei registri a cui verranno allegati i curricula vitae.

31) *Ricorso a sistemi di formazione verificati in sede di accreditamento ed eventuale indicazione dell'Ente di 1^ classe dal quale è stato acquisito il servizio:*

NO

32) *Tecniche e metodologie di realizzazione previste:*

La metodologia di insegnamento/apprendimento privilegerà un *approccio interattivo* che comporta la centralità del volontario nel percorso di apprendimento.

L'intervento formativo garantirà un equilibrio tra lezioni frontali, esercitazioni teoriche e pratiche e relative discussioni basate sul “problem solving” applicate a simulazioni e situazioni di contesto su problematiche specifiche, con particolare attenzione ai processi di valutazione e comunicazione legati al Servizio Civile Nazionale.

Il formatore durante lo svolgimento del percorso formativo, potrà valutare la possibilità di introdurre ulteriori “*dinamiche non formali*”, al fine di facilitare i processi di apprendimento.

L'attività d'aula sarà integrata con contenuti multimediali che garantiscano l'impiego di strumenti informatici quali canali di divulgazione dei contenuti formativi.

La metodologia applicata, prevede il ricorso a *lezioni frontali e dinamiche non formali*, nel rispetto delle percentuali previste dalla *Linee guida*.

33) *Contenuti della formazione:*

I contenuti che si intendono sviluppare sono conformi a quanto stabilito dalle “Linee guida per la formazione generale dei giovani in servizio civile nazionale” vigenti:

1. VALORI E IDENTITÀ DEL SERVIZIO CIVILE NAZIONALE

1.1 L'identità del gruppo in formazione e patto formativo

1.2 Dall'obiezione di coscienza al SCN

1.3 Il dovere di difesa della Patria – difesa civile non armata e non violenta

1.4 La normativa vigente e la Carta di impegno etico

2. LA CITTADINANZA ATTIVA

2.1 La formazione civica

2.2 Le forme di cittadinanza

2.3 La protezione civile

2.4 La rappresentanza dei volontari nel servizio civile

3. IL GIOVANE VOLONTARIO NEL SISTEMA DEL SERVIZIO CIVILE

3.1 Presentazione dell'ente

3.2 Il lavoro per progetti

3.3 L'organizzazione del servizio civile e le sue figure

3.4 Disciplina dei rapporti tra enti e volontari del servizio civile nazionale

3.5 Comunicazione interpersonale e gestione dei conflitti

Come indicato alla voce 30 il formatore, accreditato per la formazione generale, si avvarrà per il modulo dedicato alla "La protezione civile" del dott. Guido Calzia comandante della Polizia Locale di Alghero e per gli altri moduli della Macroarea "La cittadinanza attiva" del dott. Luca Canessa Segretario Generale del Comune di Alghero.

34) *Durata:*

La formazione generale avrà una durata complessiva di **50 ore** erogata in due tranches, con le modalità stabilite nelle "Linee guida per la formazione generale dei giovani in servizio civile nazionale" e ripartite come riportato di seguito:

1) VALORI E IDENTITÀ DEL SERVIZIO CIVILE NAZIONALE

Il modulo in argomento avrà una durata di **10 ore** complessive.

2) LA CITTADINANZA ATTIVA

Il modulo in argomento avrà una durata di **20 ore** complessive.

3) IL GIOVANE VOLONTARIO NEL SISTEMA DEL SERVIZIO CIVILE

Il modulo in argomento avrà una durata di **20 ore** complessive.

Formazione specifica (relativa al singolo progetto) dei volontari

35) *Sede di realizzazione:*

1) FORMAZIONE E INFORMAZIONE OBBLIGATORIA SUI RISCHI CONNESSI ALL'IMPIEGO DEI VOLONTARI IN PROGETTI DI SERVIZIO CIVILE

Sala didattica Associazione Polisoccorso Alghero in via Liguria n°14/16;

2) FORMAZIONE: IL PROGETTO "ALGHERO CITTÀ DEL BUON CIBO"

Sede degli Uffici dello Sviluppo Economico, via Sant'Anna 38, Alghero (SS).

3) ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE: ATTORI E FILIERE

Sede degli Uffici dello Sviluppo Economico, via Sant'Anna 38, Alghero (SS).

4) IL DISTRETTO AGRICOLO

Sede degli Uffici dello Sviluppo Economico, via Sant'Anna 38, Alghero (SS).

5) IL MODELLO DI SVILUPPO

Sede degli Uffici dello Sviluppo Economico, via Sant'Anna 38, Alghero (SS).

36) *Modalità di attuazione:*

1) **FORMAZIONE E INFORMAZIONE OBBLIGATORIA SUI RISCHI CONNESSI ALL'IMPIEGO DEI VOLONTARI IN PROGETTI DI SERVIZIO CIVILE**

La formazione sarà realizzata dalla ditta S.I.P.A.L. aggiudicataria dell'incarico di RSPP e della formazione in materia di sicurezza sul posto di lavoro, del personale dipendente del Comune di Alghero e di tutti coloro che svolgono un'attività nell'ambito dell'Ente. La S.I.P.A.L. si avvarrà dei formatori, indicati alla voce 37, abilitati alla formazione.

2) **FORMAZIONE: IL PROGETTO "ALGHERO CITTÀ DEL BUON CIBO"**

La formazione sarà realizzata presso l'Ente con Formatori dell'Ente. In detto modulo il formatore si avvarrà, per le lezioni frontali, di esperti dell'Ente ed in particolare del dott. Salvatore Masia che fornirà elementi in merito ai concetti di marketing territoriale e illustrerà l'importanza del progetto "Alghero città del buon cibo", inserito anche nella candidatura a "Capitale Italiana della Cultura 2018"

3) **ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE: ATTORI E FILIERE**

La formazione sarà realizzata presso l'Ente con Formatori dell'Ente. Al fine di facilitare i processi di apprendimento verranno presentate testimonianze dirette di stakeholder, casi pratici ed esempi concreti relativamente alla costruzione del progetto.

4) **IL DISTRETTO AGRICOLO**

La formazione sarà realizzata presso l'Ente con Formatori dell'Ente. Il formatore si avvarrà, per le lezioni frontali, di esperti dell'Agenzia Laore.

5) **IL MODELLO DI SVILUPPO**

La formazione sarà realizzata presso l'Ente con Formatori dell'Ente. Nel modulo in oggetto il formatore si avvarrà, per le lezioni frontali, di esperti dell'Università di Sassari.

37) *Nominativo/i e dati anagrafici del/i formatore/i:*

1) **FORMAZIONE E INFORMAZIONE OBBLIGATORIA SUI RISCHI CONNESSI ALL'IMPIEGO DEI VOLONTARI IN PROGETTI DI SERVIZIO CIVILE**

Elisabetta Mallocci nata a Cagliari il 13/10/1972
Danilo Cannas nato a Brindisi il 12/01/1965

2) **FORMAZIONE: IL PROGETTO "ALGHERO CITTÀ DEL BUON CIBO"**

Monica Casu nata a Alghero il 15/08/1975

3) **ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE: ATTORI E FILIERE**

Monica Casu nata a Alghero il 15/08/1975

4) **IL DISTRETTO AGRICOLO**

Monica Casu nata a Alghero il 15/08/1975

5) **IL MODELLO DI SVILUPPO**

Monica Casu nata a Alghero il 15/08/1975

38) *Competenze specifiche del/i formatore/i:*

1) FORMAZIONE E INFORMAZIONE OBBLIGATORIA SUI RISCHI CONNESSI ALL'IMPIEGO DEI VOLONTARI IN PROGETTI DI SERVIZIO CIVILE

Elisabetta Mallocci

- Consulente in materia di Sicurezza del Lavoro e Prevenzione Infortuni nella Pubblica Amministrazione
- Abilitata all'esercizio della professione di Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ai sensi del comma.1, art. 3 del D. Lgs. 195/2003.
- RSPP qualificato in eccellenza secondo le prescrizioni CIIP
- Formatore Certificato AIFOS (Associazione Italiana Formatori della Sicurezza sul Lavoro)
- Iscritta all'Albo Nazionale Formatori della Sicurezza al N.1206
- Amministratore Unico della SIPAL srl – Servizi Integrati alla Pubblica Amministrazione Locale ed alle Amministrazioni Periferiche dello Stato – Società che eroga Consulenze Specialistiche, Servizi Avanzati e Formazione agli Enti Locali, agli Enti Strumentali della Regione Autonoma della Sardegna ed alle Amministrazioni Periferiche dello Stato

Daniilo Cannas

- Consulente in materia di Sicurezza del Lavoro e Prevenzione Infortuni nella Pubblica Amministrazione
- Abilitato all'esercizio della professione di Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ai sensi del comma.1, art. 3 del D. Lgs. 195/2003
- RSPP qualificato in eccellenza secondo le prescrizioni CIIP
- Formatore Certificato AIFOS (Associazione Italiana Formatori della Sicurezza sul Lavoro)
- Iscritto all'Albo Nazionale Formatori della Sicurezza al N. 1158
- Componente del Comitato Regionale dell'Associazione Italiana fra Addetti alla Sicurezza organismo preposto alla certificazione delle professionalità operanti nel settore Prevenzione Infortuni, Prevenzione Incendi ed Igiene del Lavoro

2) FORMAZIONE: IL PROGETTO "ALGHERO CITTÀ DEL BUON CIBO"

3) ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE: ATTORI E FILIERE

4) IL DISTRETTO AGRICOLO

5) IL MODELLO DI SVILUPPO

Monica Casu

- Laurea in Scienze della Formazione Professionale
- Dal 1997 al 2010 dipendente della Enaip Sardegna con mansioni di formatore tutor e progettista
- Dal 2011 al 2014 - Provincia di Sassari – consulente della formazione professionale
- Nel 2015 dipendente del CRFP – sede di Sassari con mansioni di formatore tutor e progettista
- Da ottobre 2015 ad oggi in mobilità temporanea presso Comune di Alghero, con assegnazione al Servizio Sviluppo Economico e Attività Produttive.

39) *Tecniche e metodologie di realizzazione previste:*

1) FORMAZIONE E INFORMAZIONE OBBLIGATORIA SUI RISCHI CONNESSI ALL'IMPIEGO DEI VOLONTARI IN PROGETTI DI SERVIZIO CIVILE

La metodologia di insegnamento/apprendimento privilegerà un approccio interattivo che comporta la centralità del volontario nel percorso di apprendimento.

L'intervento formativo garantirà un equilibrio tra lezioni frontali, esercitazioni teoriche e pratiche e relative discussioni basate sul "problem solving" applicate a simulazioni e situazioni di contesto su problematiche specifiche, con particolare attenzione ai processi di

valutazione e comunicazione legati alla prevenzione. L'intervento prevede dimostrazioni e simulazioni del contesto lavorativo con prove pratiche.

L'attività d'aula sarà integrata con contenuti multimediali che garantiscano l'impiego di strumenti informatici quali canali di divulgazione dei contenuti formativi.

2) **FORMAZIONE: IL PROGETTO "ALGHERO CITTÀ DEL BUON CIBO"**

3) **ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE: ATTORI E FILIERE**

4) **IL DISTRETTO AGRICOLO**

5) **IL MODELLO DI SVILUPPO**

La metodologia di insegnamento/apprendimento, per i suddetti moduli formativi, privilegerà un approccio interattivo che comporta la centralità del volontario nel percorso di apprendimento.

L'intervento formativo garantirà un equilibrio tra lezioni frontali, lezioni dinamiche non frontali, esercitazioni teoriche e pratiche applicate a simulazioni e situazioni di contesto su problematiche specifiche legate alle materie trattate.

Come specificato al punto 36, il formatore nei diversi moduli si avvarrà di esperti delle materie trattate.

In conformità a quanto previsto dalle "Linee guida per la formazione", i nominativi degli esperti saranno indicati nei registri a cui verranno allegati i curricula vitae.

40) *Contenuti della formazione:*

1) **FORMAZIONE E INFORMAZIONE OBBLIGATORIA SUI RISCHI CONNESSI ALL'IMPIEGO DEI VOLONTARI IN PROGETTI DI SERVIZIO CIVILE**

Il percorso formativo previsto nel progetto riguarda l'assolvimento degli obblighi in tema di sicurezza sul posto di lavoro, applicabile a tutti i soggetti che indipendentemente dalla tipologia contrattuale, svolgono un'attività nell'ambito dell'organizzazione di un datore di lavoro pubblico o privato con o senza retribuzione. Rientrano a pieno titolo in tali fattispecie tutte le tipologie di prestatori utilizzati nell'ambito degli inserimenti lavorativi o nelle diverse tipologie di progetto attivate dall'Ente.

Nel caso specifico considerato che il progetto prevede un addestramento pratico nell'ambito della Pubblica Amministrazione (CLASSE DI RISCHIO MEDIA), si prevede:

a) un primo modulo, della durata di **4 ore**, di **Formazione generale** che comprenderà la presentazione di concetti base in tema di prevenzione e sicurezza sul lavoro, ed in particolare i concetti di:

- rischio;
- danno;
- prevenzione;
- protezione;
- organizzazione della prevenzione aziendale;
- diritti, doveri e sanzioni per i diversi soggetti aziendali;
- organi di vigilanza, controllo e assistenza.

b) un secondo modulo di **Formazione Specifica** della durata di **8 ore**, i cui contenuti sono relativi a:

- rischi infortunistici, meccanici generali, elettrici generali; macchine, attrezzature, cadute, esplosione, chimici, polveri, cancerogeni biologici, rumore, vibrazioni radiazioni, microclima e illuminazione, videoterminali etc.
- procedure di esodo e prevenzione incendi;
- procedure organizzative per il primo soccorso.

Al completamento del percorso ai destinatari sarà rilasciata la certificazione attestante l'avvenuta formazione, che produrrà i suoi effetti per l'arco temporale 2017/2022.

2) **FORMAZIONE: IL PROGETTO "ALGHERO CITTÀ DEL BUON CIBO"**

Il percorso formativo ha come obiettivo quello di dotare i volontari di tutte le conoscenze riguardanti la storia del progetto "Alghero città del buon cibo": dalle motivazioni che hanno portato l'Amministrazione Comunale ad occuparsi di tale tematica, agli attori coinvolti, ai partner di progetti, a tutte le fasi di attuazione per arrivare allo stato attuale e agli obiettivi da raggiungere.



3) **ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE: ATTORI E FILIERE**

- La sostenibilità come fattore di qualità del cibo;
- Il ruolo della ristorazione collettiva
- Sostenibilità ed educazione alimentare
- Sostenibilità e qualità
- Ristorazione sostenibile e sviluppo territoriale
- La sostenibilità sociale
- La ristorazione pubblica
- La ristorazione scolastica
- Il ruolo degli operatori per una ristorazione di qualità e nella sostenibilità
- Educazione alimentare asse portante dell'azione didattica e informativa
- Gli attori della filiera della ristorazione
- La complessità della filiera
- Criticità Incontro fra domanda e offerta

4) **IL DISTRETTO AGRICOLO**

- Distretti rurali
- Distretti agro-alimentari
- Bio distretti
- Distretti della pesca e dell'acquacoltura di qualità
- Decreto Legislativo 18 maggio 2001, n. 228
- La situazione in Sardegna
- I distretti nel Leader 2007/2013
- Legge Regionale 7 agosto 2014, n.16

5) **IL MODELLO DI SVILUPPO**

- Costruire un sistema reticolare;
- Principi di marketing fondamentale
- Orientamenti del marketing
- Relazione tra la domanda e l'offerta dei beni agricoli
- Dipendenze e risorse

41) *Durata:*

La formazione specifica avrà una durata complessiva di **72 ore**, ripartite come riportato di seguito:

1) **FORMAZIONE E INFORMAZIONE OBBLIGATORIA SUI RISCHI CONNESSI ALL'IMPIEGO DEI VOLONTARI IN PROGETTI DI SERVIZIO CIVILE**

Il modulo in argomento avrà una durata di **12 ore** complessive.

2) **FORMAZIONE: IL PROGETTO "ALGHERO CITTÀ DEL BUON CIBO"**

Il modulo in argomento avrà una durata di **5 ore** complessive.

3) **ALIMENTAZIONE SOSTENIBILE: ATTORI E FILIERE**

Il modulo in argomento avrà una durata di **25 ore** complessive.

4) **IL DISTRETTO AGRICOLO**

Il modulo in argomento avrà una durata di **15 ore** complessive.

5) **IL MODELLO DI SVILUPPO**

Il modulo in argomento avrà una durata di **15 ore** complessive.

Altri elementi della formazione

42) Modalità di monitoraggio del piano di formazione (generale e specifica) predisposto:

Il responsabile della formazione effettuerà il monitoraggio del percorso attraverso le seguenti fasi:

- valutazione di ingresso o iniziale, finalizzata ad individuare i livelli di partenza e le competenze pregresse dei volontari.
- valutazione formativa (intermedia), fornisce le informazioni necessarie per indirizzare, modificare, rendere più efficace il processo di apprendimento.
- valutazione finale (sommativa), costituisce un importante momento della valutazione dell'efficacia didattica del corso.
- autovalutazione, lo stesso destinatario valuta l'efficacia del corso, in termini di competenze acquisite, rispetto alla situazione iniziale.

Per la valutazione di ingresso il formatore elaborerà insieme ai volontari un breve Dossier di Bilancio delle competenze. Per le altre fasi verranno utilizzate alcune prove di verifica semistrutturate, che consistono in questionari a domande aperte, relazioni tematiche, report di ricerca ecc. offrono il vantaggio, rispetto a quelle strutturate, di percepire anche le competenze espressive dei partecipanti, nonché le abilità di ideazione e organizzazione logica delle risposte.

Alghero, 12 dicembre 2016

Il Responsabile legale dell'Ente
Dott. Mario Bruno