

Elementi essenziali del progetto

ELIMINA LO SPRECO, SALVA IL CIBO!

Settore e area di intervento

Educazione e promozione culturale – Sportelli Informa...

Descrizione dell'area di intervento

"Lo spreco di cibo, dalla dispensa di casa al frigorifero, dai fornelli al bidone della spazzatura domestico, vale complessivamente 8,4 miliardi di euro all'anno, ovvero 6,7 euro settimanali a famiglia per 650 grammi circa di cibo sprecato". Queste le parole emerse dal nuovo rapporto Waste Watcher 2015 che testimoniano la grandezza del problema in Italia e di come lo spreco di cibo domestico reale sia circa il 50% superiore allo spreco percepito e dichiarato nei sondaggi.

Fra gli alimenti più sprecati si collocano rispettivamente al primo e al secondo posto la frutta (51.2%) e la verdura (41.2%) seguiti dai formaggi (30.3%), dal pane fresco (27.8%), dal latte (25.2%), dallo yogurt (24.5%) e dai salumi (24.4%). I cibi cotti vengono buttati in misura decisamente inferiore e non oltre il 10%.

La crisi economica ha contribuito a far sì che lo spreco alimentare si stia riducendo progressivamente, infatti la crisi ha determinato una tendenza positiva alla riduzione dello spreco ed ha indotto ogni italiano a tagliare gli avanzi di cibo da gettare del 25% negli ultimi cinque anni.

L'influenza della crisi, la diffusione di una maggiore coscienza ambientale e l'attenzione che i media hanno concentrato sullo spreco alimentare negli ultimi anni hanno contribuito ad accrescere la sensibilità dei cittadini sul tema, come rivela lo stesso Rapporto Waste Watcher 2015: 9 italiani su 10 finalmente mettono in relazione spreco di cibo e danno ambientale, altrettanto (oltre il 90%) richiede di affrontare già da studenti il tema dell'educazione alimentare, come un vero e proprio insegnamento da impartire sui banchi di scuola, analogamente all'educazione civica.

Nel linguaggio comune, si sta diffondendo il concetto di "Altra Economia" o economia solidale che si identifica con l'insieme di tutti quei comportamenti che determinano un particolare stile di vita, consistente nel rivoluzionare le proprie abitudini di consumo, partendo dalla sfera personale e domestica, fino alla sfera pubblica, ai trasporti, alle produzioni economiche. Limitare i consumi, specie d'acqua, evitare gli sprechi di cibo, cooperare con gli altri, sostituire la moda dell'"usa e getta" con quella del recupero, utilizzare prodotti ecocompatibili, utilizzare l'automobile solo in casi di estrema necessità, impegnarsi a non inquinare, scambiare (tipo libri, cd, attrezzi, ecc.) per evitare di acquistare, sono solo alcuni

imperativi per uno stile di vita più sobrio e sostenibile per l'ambiente.

In Italia, esistono molte realtà di produzione, distribuzione e consumo che operano quotidianamente secondo i principi e le modalità dell'economia solidale, caratterizzate da elementi distintivi quali:

- nuove relazioni tra i soggetti economici basate sui principi di reciprocità e cooperazione;
- giustizia e rispetto delle persone (condizioni di lavoro, salute, formazione, inclusione sociale, garanzia dei beni essenziali);
- rispetto dell'ambiente (sostenibilità ecologica);
- partecipazione democratica (autogestione, partecipazione nelle decisioni);
- impegno nell'economia locale e rapporto attivo con il territorio (partecipazione al "progetto locale");
- disponibilità a entrare in relazione con le altre realtà dell'economia solidale condividendo un percorso comune.

Queste realtà di economia solidale sono ancora una minoranza in Italia, i dati SINAB (Servizio Italiano Nazionale sull'Agricoltura Biologica) relativi all'anno 2014 pubblicati di recente dal Ministero dell'Agricoltura, attestano una crescita modesta degli operatori dell'1,3%, così come sono cresciuti poco i consumi interni. Tuttavia è proprio nel biologico che si registrano i processi innovativi e le esperienze più significative in termini di sostenibilità ed esplicitazione del valore sociale e civile dell'attività agricola.

Cambiare le abitudini dei consumatori e gli stili di vita è un processo complesso e legato a numerosi fattori, tuttavia diffondere queste realtà, così come fornire chiare e accessibili informazioni sulle alternative e gli stili di vita "sostenibili" diventa sempre più una priorità. Attraverso una valida circolazione delle informazioni e la formazione delle nuove generazioni si possono ottenere cambiamenti positivi nei comportamenti sui consumi degli individui ed accrescere la consapevolezza delle famiglie sul corretto rapporto con cibo e ambiente.

Obiettivi del progetto

Il progetto si pone **l'obiettivo generale** di mantenere la cittadinanza informata rispetto ad un consumo responsabile degli alimenti per il comprovato impatto economico ed ecologico che l'acquisto di cibo ha sull'ambiente. L'obiettivo è quindi quello di indurre i cittadini, attraverso una corretta informazione/ educazione, ad abbandonare le cattive abitudini che sono tra le principali cause di spreco di massa.

Si intende sviluppare una maggiore conoscenza sui temi dell'educazione alimentare diffondendo corrette abitudini alimentari e favorendo così anche lo sviluppo sostenibile e l'uso consapevole delle risorse agroalimentari del territorio.

Si vuole ottimizzare la proposta globale degli interventi di Adoc rivolti al consumatore mediante la valorizzazione e l'incremento dell'informazione, estendendola, con la funzione di orientamento e consulenza per abbattere gli sprechi a livello domestico e anche a livello di

produzioni.

Obiettivo specifico n.1: Diffondere informazioni sul corretto acquisto e uso dei prodotti alimentari, per ridurre gli sprechi alimentari e promuovere nelle scuole una maggiore conoscenza del consumo critico.

In particolare, si vuole **informare sensibilizzando** alla tematica degli sprechi alimentari, partendo dalla corretta lettura delle etichette per gestire meglio l'acquisto e i consumi rispetto alla data di scadenza: saranno offerti all'utenza le informazioni e gli strumenti per maturare una consapevolezza individuale sulla tematica, suscitando l'interesse a sviluppare un senso di cura per le risorse naturali oltre che per il risparmio economico conseguito.

Saranno, inoltre, coinvolte le scuole nelle campagne informative /formative, per educare bambine, bambini, famiglie, insegnanti sul tema degli sprechi alimentari, sulla corretta alimentazione e sull'importanza di tutelare l'ambiente e le risorse naturali.

Al fine di raggiungere l'obiettivo prefissato, sarà opportuno:

- implementare il numero di ore settimanali degli Sportelli Adoc sul territorio piemontese, attraverso interventi volti a potenziare qualità e quantità del flusso informativo, mediante l'incremento di attività di back e front-office, incrementando la rete informativa in uso. Attraverso il potenziamento delle attività di back-office, si mira a garantire una più accurata raccolta e selezione delle informazioni e una migliore gestione delle informazioni erogate, con una diffusione immediata e capillare realizzata attraverso la gestione e l'aggiornamento costante della rete informativa;
- Pianificare e realizzare laboratori sul tema dello spreco alimentare nelle scuole coinvolgendo anche famiglie ed insegnanti (3 laboratori nell'arco di 12 mesi, gestiti dal singolo sportello aderente al progetto, coinvolgendo 3 diversi istituti scolastici). Tale intervento formativo/informativo e di sensibilizzazione territoriale muove dall'intento di generare una vera e propria capillarizzazione del flusso informativo, creando una solida rete, ampiamente condivisa, di informazioni e abitudini alimentari, che sia in grado di giungere sin dalla giovane età in una forma chiara, immediata e accessibile.

Obiettivo specifico n.2: Promuovere il commercio equo e solidale e incentivare la produzione ed il consumo di prodotti biologici e a chilometri "0".

Le più recenti indagini evidenziano che i vantaggi dei metodi di commercializzazione corti o diretti (chilometro zero) sono molteplici e riguardano sia produttore che consumatore. I produttori, ad esempio, possono spuntare maggiori prezzi di vendita e trattenere in azienda tutto o parte del margine di commercializzazione. I consumatori, invece, possono accedere a prodotti di qualità a un prezzo, il più delle volte, inferiore a quello dei canali tradizionali e, cosa molto importante, possono impostare una relazione diretta con il produttore. Le proprietà della filiera corta si possono riassumere nel fatto che essa unisce al semplice atto dell'acquisto, l'etica, la fiducia, la sicurezza alimentare, i rapporti umani, il supporto all'ambiente rurale e le tradizioni. Tutto ciò si traduce in un miglioramento qualitativo della

vita e in una consistente riduzione dell'impatto ambientale derivante dai consumi quotidiani. A tal fine sarà necessario promuovere azioni di comunicazione specifica e di approfondimento sul tema del commercio equo e solidale e della filiera corta, in collaborazione con le associazioni e produttori locali presenti nel territorio di riferimento, attraverso la realizzazione di interventi formativi ed informativi sul tema.

Mediante la realizzazione di una campagna di sensibilizzazione sarà garantita la concreta possibilità di accesso all'informazione, oltre all'opportunità di conoscere le aziende locali, i benefici dell'agricoltura biologica e dell'economia solidale, determinando così una significativa crescita socio-culturale della popolazione, in termini di sicurezza alimentare e rapporto con l'ambiente.

In relazione a tale obiettivo, è attesa la realizzazione dei seguenti servizi:

- Pianificare e realizzare 3 fiere di prodotti biologici a filiera corta mediante una condivisa organizzazione e calendarizzazione tra gli 8 sportelli coinvolti, nonché attraverso il coinvolgimento dei produttori locali e della comunità tutta, con particolare attenzione ai giovani, considerati moltiplicatori di risultati a catena
- realizzare e promuovere specifici interventi di formazione destinati ai ristoratori per la promozione dei prodotti biologici e la riduzione degli sprechi alimentari (Interventi bimestrali di n. 4 ore per n. 9 mesi, per un totale di n. 12 ore destinate).

Indicatori	Situazione di partenza	Situazione di arrivo
Alessandria		
Ore sportello	33 ore	40 ore
Scuole coinvolte (91 presenti sul territorio)	0	3
Numero ristoratori contattati	0	111
Incremento utenza	-	+15%
Casale Monferrato		
Numero ore sportello	22,5 ore	30 ore
Scuole coinvolte (40 presenti sul territorio)	0	3
Numero ristoratori contattati	0	49
Incremento utenza	-	+10%
Torino		
Ore sportello	30 ore	40 ore
Scuole coinvolte (632 presenti sul territorio)	0	3
Numero ristoratori contattati	0	164
Incremento utenza	-	+15%
Indicatori comuni		
Cibi sprecati: prodotti freschi	35%	
pane	19%	-10%

frutta e verdura	16%	
Numero ristoratori partecipanti	0	50
Numero produttori che partecipano alla fiera	0	20
Campagne di sensibilizzazione	0	1

Attività d'impiego dei volontari

Obiettivo specifico n.1: Diffondere informazioni sul corretto acquisto e uso dei prodotti alimentari, per ridurre gli sprechi alimentari e promuovere nelle scuole una maggiore conoscenza del consumo critico.

Azione A. Incrementare la diffusione di informazioni

Attività A 1: Attività di back-office e front-office

- Supportare l'organizzazione dell'espletamento delle attività
- Collaborare all'organizzazione e preparazione di un manifesto, contenete orari e giorni di apertura degli sportelli (evidenziando l'incremento delle ore)
- Supportare la stesura di una scheda di primo contatto
- Collaborare alla preparazione del materiale informativo sulle normative in materia di etichette alimentari e corretta lettura delle scadenze
- Collaborare alla preparazione di due guide informative sul consumo responsabile e sulla riduzione degli sprechi domestici
- Ricerca di materiale informativo per la produzione di dati statistici relativi ai flussi di utenza e alle abitudini di consumo
- Supportare la creazione di una mailing list di persone interessate a ricevere ulteriori informazioni e aggiornamenti
- Accurata accoglienza dell'utenza
- Supportare la mappatura ed informare i soggetti circa i servizi presenti sul territorio, le realtà di produzione, distribuzione e consumo che operano quotidianamente secondo i principi e le modalità dell'economia solidale e le relative modalità di accesso
- Distribuzione del materiale informativo prodotto in materia

Azione B. Sensibilizzazione nelle scuole

Attività B1. Pianificare laboratori diretti alle scuole sul tema dello spreco alimentare e del consumo critico

- Supportare l'organizzazione logistica dell'espletamento delle attività
- Collaborare durante il contatto con esperti di consumi alimentari e alimentazione
- Supportare le risorse operative nel contatto con le scuole del territorio

- Supportare la pubblicizzazione territoriale degli eventi, anche mediante mezzi online
- Partecipare alla realizzazione dei laboratori e supportare gli esperti nelle attività
- Collaborare al monitoraggio delle giornate laboratoriali
- Collaborare nella valutazione ed approfondimento di proposte dei soggetti su tematiche di loro interesse
- Collaborare nella valutazione finale e relativo report

Obiettivo specifico n.2: Promuovere il commercio equo e solidale e incentivare la produzione ed il consumo di prodotti biologici e a chilometri "0".

Azione C. Sensibilizzazione territoriale sul commercio equo e solidale e la filiera corta

Attività C1: creare una campagna informativa

- Supportare le risorse operative nel contatto con le associazioni nazionali che vogliono aderire e diffondere la campagna di sensibilizzazione
- Partecipare alla realizzazione della campagna
- Supportare la redazione, predisposizione e distribuzione dei materiali divulgativi (materiali stampa, opuscoli informativi, manifesti, presentazioni, ecc.)
- Partecipare alla realizzazione di uno spot/ un video per la Campagna di sensibilizzazione da diffondere sui canali dei social network
- Supportare durante la raccolta feedback

Attività C2: Organizzare fiere di prodotti equo e solidale, biologico e Km "0"

- Supportare l'organizzazione logistica dell'espletamento delle attività
- Ricerca luogo di realizzazione e verifica disponibilità
- Supportare la pubblicizzazione territoriale degli eventi, anche mediante mezzi online
- Supportare la raccolta adesioni dei produttori e venditori
- Collaborare alla gestione logistica degli eventi
- Partecipare alla realizzazione dell'evento fieristico
- Collaborare alla valutazione tramite report finale

Attività C3: Incontri informativi/formativi diretti ai ristoratori

- Supportare l'organizzazione logistica dell'espletamento delle attività
- Supportare la presentazione/ pubblicizzazione dell'iniziativa promossa
- Collaborare all'individuazione dei partecipanti che aderiscono contattando i ristoratori dell'area
- Collaborare alla definizione del programma degli incontri
- Collaborare nella redazione, predisposizione e distribuzione dei materiali divulgativi in materia di riduzione degli sprechi alimentari e delle produzioni biologiche
- Partecipare alla realizzazione degli incontri

- Collaborare alla valutazione tramite report finale

Criteri di selezione

CONVOCAZIONE

La convocazione avviene attraverso il sito internet dell'ente con pagina dedicata contenente il calendario dei colloqui nonché il materiale utile per gli stessi (bando integrale; progetto; procedure selettive, etc.);

Presso le sedi territoriali di ADOC è attivato un front office finalizzato alle informazioni specifiche ed alla consegna di modulistica, anche attraverso servizio telefonico e telematico.

SELEZIONE

Controllo e verifica formale dei documenti;

Esame delle domande e valutazione dei titoli con le modalità di seguito indicate e con i seguenti criteri di selezione che valorizzano in generale:

- le esperienze di volontariato;
- le esperienze di crescita formative
- le capacità relazionali;
- l'interesse del candidato.

Valutazione dei titoli massimo	MAX 50 PUNTI
Precedenti esperienze	MAX 30 PUNTI
Titoli di studio, esperienze aggiuntive e altre conoscenze	MAX 20 PUNTI

ESPERIENZE

Precedenti esperienze di volontariato max 30 punti

L'esperienza di attività di volontariato costituisce un titolo di valutazione.

Sono valutate le esperienze per mese o frazione di mese superiore o uguale a 15 gg; il periodo massimo valutabile è di 12 mesi *per ogni singola tipologia di esperienza svolta*.

Le esperienze sono cumulabili fino al raggiungimento del punteggio massimo previsto.

ITEM

Precedenti esperienze di volontariato presso lo stesso Ente che realizza il progetto *nello stesso*

PUNTEGGIO

1 punto

(per mese o fraz.

<i>settore</i>	<i>≥15gg)</i>
Precedenti esperienze di volontariato nello stesso settore del progetto presso Ente diverso da quello che realizza il progetto	<i>0,75 punti</i> <i>(per mese o fraz. ≥15gg)</i>
Precedenti esperienze di volontariato presso lo stesso Ente che realizza il progetto ma in settore diverso	<i>0,50 punti</i> <i>(per mese o fraz. ≥15gg)</i>
Precedenti esperienze di volontariato presso Enti diversi da quello che realizza il progetto <i>ed in settori diversi</i>	<i>0,25 punti</i> <i>(per mese o fraz. ≥15gg)</i>
Esperienze aggiuntive non valutate in precedenza: max 4 punti	
Si tratta di esperienze diverse da quelle valutate al punto precedente (per esempio: stage lavorativo, animatore di villaggi turistici, attività di assistenza ai bambini durante il periodo estivo, etc.).	
L'esperienze sono cumulabili fino al raggiungimento del punteggio massimo previsto.	
ITEM	PUNTEGGIO
Esperienze di durata superiore od uguale a 12 mesi	<i>4 punti</i>
Esperienze di durata inferiore ad un anno	<i>2 punti</i>
TITOLI DI STUDIO	
Titoli di studio: max 8 punti	
Sono valutabili i titoli rilasciati da scuole, istituti, università dello Stato o da esso legalmente riconosciuti. <u>Viene valutato solo il titolo più elevato.</u>	
ITEM	PUNTEGGIO
Laurea (magistrale, specialistica, vecchio ordinamento)	<i>8 punti</i>
Laurea triennale	<i>7 punti</i>
Diploma scuola superiore	<i>6 punti</i>

Per ogni anno di scuola media superiore concluso (max 1 punto/anno 4 punti)	
Titoli di studio professionali: max 4 punti	
I titoli professionali sono quelli rilasciati da Enti pubblici o Enti accreditati (valutare solo il titolo più elevato).	
ITEM	PUNTEGGIO
Titolo completo	4 punti
Titolo non completo	2 punti
<i>N.B.: in caso di qualifica professionale afferente il triennio della scuola media superiore, essa non va valutata se è presente il diploma; in caso contrario il titolo viene riportato solo in questa sezione e non anche nella precedente</i>	

Condizioni di servizio ed aspetti organizzativi

Numero ore di servizio settimanali dei volontari, ovvero monte ore annuo:	30
Giorni di servizio a settimana dei volontari (minimo 5, massimo 6) :	5
Eventuali particolari obblighi dei volontari durante il periodo di servizio:	
<ul style="list-style-type: none"> - Realizzazione (eventuale) delle attività previste dal progetto anche in giorni festivi e prefestivi, coerentemente con le necessità progettuali - Flessibilità oraria in caso di esigenze particolari - Disponibilità alla fruizione dei giorni di permesso previsti in concomitanza della chiusura della sede di servizio (chiusure estive e festive) - Partecipazione a momenti di verifica e monitoraggio - Frequenza di corsi, di seminari e ogni altro momento di incontro e confronto utile ai fini del progetto e della formazione dei volontari coinvolti, anche nei giorni festivi, organizzati anche dagli enti partner del progetto - Disponibilità ad effettuare il servizio al di fuori della sede entro il massimo di 30 gg previsti 	

- Osservanza della riservatezza dell'ente e della privacy di tutte le figure coinvolte nella realizzazione del progetto
Disponibilità ad utilizzare i veicoli messi a disposizione dell'Ente.

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

Cultura media; buone conoscenze informatiche; buone capacità relazionali.

E' titolo di maggior gradimento:

- diploma di scuola media superiore;
- pregressa esperienza nel settore specifico del progetto;
- pregressa esperienza presso organizzazioni di volontariato;
- buona conoscenza di una lingua straniera;
- spiccata disposizione alle relazioni interpersonali e di gruppo;
- capacità relazionali e dialogiche;
- studi universitari attinenti;
- buone capacità di analisi.

Sedi di svolgimento e posti disponibili

Numero dei volontari da impiegare nel progetto:

5

Numero posti con vitto e alloggio:

0

Numero posti senza vitto e alloggio:

5

Numero posti con solo vitto:

0

N.	Sede di attuazione del Progetto	Comune	Indirizzo	Cod. ident. sede	N. vol. per sede
1	ADOC 25	ALESSANDRIA (AL)	VIA FIUME, 10 15100 (PALAZZINA:0, SCALA:0, PIANO:0, INTERNO:0)	15837	1
2	ADOC 184	CASALE MONFERRATO (AL)	VIA E. LEONI 12/14 15033 (PALAZZINA:0, SCALA:0, PIANO:0, INTERNO:0)	69691	1
3	ADOC 13	TORINO (TO)	VIA PARMA 10 10152 (PALAZZINA:0, SCALA:0, PIANO:0, INTERNO:0)	9481	3

Caratteristiche conoscenze acquisibili

Eventuali crediti formativi riconosciuti: NO

Eventuali tirocini riconosciuti: NO

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

Durante l'espletamento del servizio, i volontari che parteciperanno alla realizzazione di questo progetto acquisiranno le seguenti competenze utili alla propria crescita professionale:

- **competenze tecniche** (specifiche dell'esperienza vissuta nel progetto, acquisite in particolare attraverso il *learning by doing* accanto agli Olp e al personale professionale): supporto alle relazioni sociali, organizzazione logistica, segreteria tecnica, ideazione e realizzazione grafica e testuale di volantini informativi, valutazioni tecniche, uso di strumentazione tecnica.
- **competenze cognitive** (funzionali ad una maggiore efficienza lavorativa e organizzativa): capacità di analisi, ampliamento delle conoscenze, capacità decisionale e di iniziativa nella soluzione dei problemi (problem solving), team working;
- **competenze sociali e di sviluppo** (utili alla promozione dell'organizzazione che realizza il progetto ma anche di se stessi): capacità nella ricerca di relazioni sinergiche e propositive, creazione di reti di rapporti all'esterno, lavoro all'interno di un gruppo, capacità di mirare e mantenere gli obiettivi con una buona dose di creatività;
- **competenze dinamiche** (importanti per muoversi verso il miglioramento e l'accrescimento della propria professionalità): competitività come forza di stimolo

al saper fare di più e meglio, gestione e valorizzazione del tempo di lavoro, ottimizzazione delle proprie risorse.

ADOC, nell'ambito del comune impegno a far interagire l'impresa e la "*Business Excellence*" con il mondo del volontariato e della solidarietà, s'impegna a implementare, nell'ambito dell'elaborazione e dell'attuazione dei propri progetti di Servizio Civile, gli *skills* relativi alla professionalizzazione dei volontari, mediante la condivisione con **O.P.E.S. Formazione** del disegno del percorso formativo e professionalizzante contenuto nel presente progetto. **O.P.E.S. Formazione** riconosce la validità formativa ed esperienziale che deriva ai giovani dalla partecipazione al presente progetto, in particolare impegnandosi a certificare le competenze e le professionalità sopra esplicitate e a partecipare alla valorizzazione delle stesse, anche attraverso la realizzazione di una apposita banca dati contenente i curricula vitae dei giovani da mettere a disposizione dei propri aderenti.

Formazione specifica dei volontari

In aula:

I APPROFONDIMENTO:

Modulo I: gestione front office dell'ufficio di assistenza consumatori

Modulo II: Corretta alimentazione e riduzione sprechi alimentari;

II APPROFONDIMENTO:

Modulo III: Informazione ai volontari (conforme al D.Lgs 81/08 art. 36).

- Rischi per la salute e sicurezza sul lavoro
- Procedure di primo soccorso, lotta antincendio, procedure di emergenza
- Organigramma della sicurezza
- Misure di prevenzione adottate

Modulo IV: Formazione sui rischi specifici (conforme al D.Lgs 81/08 art. 37, comma 1, lett.b e accordo Stato/Regioni del 21 Dicembre 2011).

- Rischi derivanti dall'ambiente di lavoro
- Rischi meccanici ed elettrici generali
- Rischio biologico, chimico e fisico
- Rischio videoterminale
- Movimentazione manuale dei carichi
- Altri Rischi
- Dispositivi di Protezione Individuale
- Stress lavoro correlato
- Segnaletica di emergenza
- Incidenti ed infortuni mancati

Corso e-learning:

Modulo I: Il consumo consapevole e l'economia solidale

- Il consumo dei prodotti alimentari
- Principi dell'economia solidale
- Imparare a leggere le etichette dei prodotti alimentari
- Come conservare i cibi
- I diritti del consumatore

II Modulo: Educazione e promozione culturale

- Gli sportelli Informa: requisiti, funzioni ed obiettivi
- La condizione del cittadino e diritto all'informazione
- Relazioni con l'utenza
- Composizione dei servizi
- Il sistema di erogazione
- L'ambiente di erogazione
- Approfondimento sugli strumenti giuridici di tutela dei diritti del consumatore
- La valutazione della qualità dei servizi
- Comunicazione interpersonale
- Ascolto attivo
- Gestione dei conflitti
- Le relazioni interpersonali: accoglienza dell'utenza e del bisogno espresso

Contenuti della metaformazione:

Il modello formativo proposto, caratterizzato da un approccio didattico di tipo costruttivista in cui il discente "costruisce" il proprio sapere, permette di acquisire un set di meta-competenze quali:

- capacità di analisi e sintesi
- abilità comunicative legate alla comunicazione on line
- abitudine al confronto e alla discussione

L'uso di una piattaforma FAD inoltre consente inoltre, indipendentemente dagli argomenti della formazione specifica, l'acquisizione di una serie di competenze informatiche di base legate all'uso delle TIC e di Internet.