

# 1774 - Bando per il finanziamento progetti di rilevanza locale promossi da odv, aps e fondazioni del Terzo settore - annualità 2024-2026

## ADDESTRAMENTO PRODUZIONE PASTA FRESCA PER INSERIMENTO LAVORATIVO DISABILI

### **Capofila**

Codice Fiscale	90003610368
Denominazione	USHAC ARCOBALENO ODV
Tipologia	Organizzazione di volontariato (ODV)

### **Partner**

Codice fiscale	Denominazione	Tipologia
90013660361	Gruppo Genitori Figli con Handicap ODV	Organizzazione di volontariato (ODV)
90033920365	ADIFA	Associazione di promozione sociale (APS)
90003310365	Centro Sociale Ricreativo Loris Guerzoni	Associazione di promozione sociale (APS)

### **Scheda Progetto**

Titolo Progetto	ADDESTRAMENTO PRODUZIONE PASTA FRESCA PER INSERIMENTO LAVORATIVO DISABILI
Data inizio	20/01/2025
Data fine	31/05/2026

### **Aree prioritarie di intervento**

1	DESCRIZIONE	Contrasto delle condizioni di fragilità e di svantaggio della persona al fine di intervenire sui fenomeni di marginalità e di esclusione sociale;
2	DESCRIZIONE	Sostegno all'inclusione sociale, in particolare delle persone con disabilità e non autosufficienti;

### **Destinatari**

Destinatario	Numero
Soggetti della comunità territoriale	1500
Disabili	15
Giovani (entro i 34 anni)	15
Nuclei familiari	15

### **Scheda Progetto Descrizione**

Analisi del contesto	I giovani disabili hanno ben poche possibilità di trovare lavoro. I datori di lavoro preferiscono assumere lavoratori che possiedono capacità prestazionali elevate sia sul piano qualitativo che sul piano quantitativo, applicando la logica del profitto. Le aziende con oltre 15 dipendenti hanno l'obbligo di assumere lavoratori
----------------------	--

	disabili o iscritti o comunque appartenenti alle categorie protette, ma talvolta non adempiono e preferiscono pagare la sanzione prevista dalla legge. I partner del presente progetto seguono oltre 100 disabili intellettivi, ma di questi soltanto tre sono assunti come dipendenti part time . E' quindi doveroso aiutare i disabili estrarre tutte le loro abilità e ad acquisire una formazione professionale, seppur semplice, che favorisca il loro inserimento lavorativo.
Obiettivi specifici	Con il presente progetto intendiamo dare una professionalità a giovani che abbiano raggiunto da poco la maggiore età e aiutarli a trovare una occupazione per una loro effettiva inclusione sociale, affinché possano acquisire reddito e affinché possano provare a raggiungere l'autosufficienza. Dopo la conclusione del progetto USHAC, con la collaborazione del Circolo Guerzoni, ha in programma la attivazione di una produzione di pasta fresca per dare lavoro almeno a una parte di questi ragazzi.
Descrizione generale del progetto	<p>Si intendono realizzare le seguenti azioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Definizione di un piano di lavoro con individuazione dei tipi di pasta su cui addestrare i destinatari del progetto; definizione dei rispettivi processi di lavorazione; individuazione delle materie prime da acquistare e dei fornitori locali in grado di assicurare tipicità e livello qualitativo elevato;</li> <li>2) Aggiornamento sulla sicurezza del lavoro e sulle norme igieniche da rispettare nel campo della produzione di alimenti;</li> <li>3) Svolgimento delle esercitazioni dei destinatari del progetto fino alla acquisizione di capacità esecutive che li mettano in grado di svolgere un ruolo attivo nell'ambito di una squadra di lavoro;</li> <li>4) Valutazione dei campioni di pasta per verificare la rispondenza ai requisiti di tipicità nelle forme e nell'aspetto; degustazione dei campioni prodotti per valutare le caratteristiche organolettiche; discussione dei risultati per affinare le capacità critiche e per far comprendere che il risultato finale dipende dal dosaggio degli ingredienti e dalle modalità di lavorazione;</li> <li>5) Conduzione di esperienze collaterali e integrative tramite coinvolgimento dei ragazzi nella preparazione e somministrazione di pranzi e cene che frequentemente vengono organizzati presso il Circolo Guerzoni; in queste occasioni i ragazzi si sentono stimolati a dar prova delle capacità acquisite e si sentono gratificati dagli apprezzamenti positivi che li incoraggiano a proseguire nell'impegno.</li> </ol>
Eventuali sinergie e collaborazioni con soggetti pubblici e privati del territorio	<p>Già nei mesi scorsi ci sono state collaborazioni di USHAC e GUERZONI con l'Istituto Alberghiero "NAZARENO" di Carpi e l'Istituto Alberghiero "RINALDO CORSO" di Correggio. I ragazzi che partecipano alle attività extrascolastiche pomeridiane di USHAC hanno frequentato, nel novembre scorso, un corso da barman presso il "NAZARENO". Del gruppo fanno parte anche una studentessa del "NAZARENO" e due studentesse del "RINALDO CORSO" che hanno svolto uno stage di studio presso il bar del GUERZONI. Queste collaborazioni hanno dato ottimi risultati e sono sicuramente da riproporre.</p> <p>Ai Servizi Sociali dell'Unione Terre d'Argine verrà chiesto di assistere l'inserimento dei ragazzi disabili nel mondo del lavoro e l'inserimento di alcuni di loro in una attività di produzione di pasta che USHAC e GUERZONI avvieranno dopo la conclusione del presente progetto.</p>
Luoghi e/o sedi di realizzazione delle attività	Il presente progetto verrà realizzato presso la sede del Centro Sociale e Ricreativo LORIS GUERZONI.
Eventuale presenza del tema	Nella realizzazione del presente progetto verrà sperimentato l'utilizzo di una

della tecnologia e/o del suo utilizzo	macchina che confeziona i cappelletti che sono difficili da realizzare a mano. La sperimentazione sarà utile nella successiva produzione di pasta fresca. Altra tecnologia verrà sperimentata riguardo al confezionamento della pasta con buste trasparenti e in atmosfera modificata che aumenta il tempo di conservabilità. Verrà inoltre studiata la etichettatura con elenco degli ingredienti e data di produzione e scadenza.
Descrizione del ruolo svolto dai singoli Enti partner e delle modalità di collaborazione e cooperazione interne	I partner collaboreranno mettendo in campo le rispettive esperienze e competenze. Spetterà a USHAC e al Gruppo Genitori di Soliera GGFCH, insieme ai Servizi Sociali, individuare i ragazzi che parteciperanno all'addestramento. Il Centro Sociale GUERZONI metterà a disposizione i locali, le attrezzature e i propri volontari esperti di cucina. USHAC metterà a disposizione le proprie volontarie esperte di cucina. ADIFA collaborerà nell'approfondimento del quadro normativo sull'inserimento al lavoro dei disabili, sui loro diritti e sui diritti delle famiglie in materia di previdenza sociale.
Risultati sul medio periodo e impatti attesi	I risultati attesi sono quelli di dare ai ragazzi destinatari del progetto una preparazione professionale che gli dia una reale possibilità di inserimento al lavoro. Sulla base delle nostre conoscenze abbiamo nel nostro territorio almeno 10 o 15 ragazzi che possono essere addestrati adeguatamente. Sono anni ormai che questi ragazzi partecipano ad attività associative in cui si fanno laboratori di cucina finalizzati ad esercitare le loro abilità con l'incentivo che i cibi prodotti vengono prontamente consumati per fare merende e feste. Inoltre nella prospettiva dell'avvio di una produzione di pasta alla conclusione del presente progetto, per iniziativa di USHAC in collaborazione con il GUERZONI, potranno essere impiegato fino a 5 ragazzi.
Capacità del progetto di attivare nuove risorse	La formazione di questi "esperti di produzione di pasta" potrà attivare nuove risorse nel senso che potrà contribuire a mantenere la capacità di autofinanziamento dei circoli che, come il GUERZONI, si troveranno nei prossimi anni alle prese con la crisi di turn over dei volontari. Certo che il coinvolgimento di questi ragazzi dovrà avvenire offrendo loro un inquadramento lavorativo ed una retribuzione, ma questo nuovo impegno potrà essere sostenuto da enti, fondazioni e aziende e sicuramente verrà sostenuto anche dagli stessi soci dei circoli. L'alternativa è quella di ridurre le attività, man mano che diminuiranno i volontari fino ad arrivare alla chiusura. Se riusciremo a compiere questo passo, che dovrà coinvolgere anche professionisti della ristorazione e delle attività ricreative e culturali per qualificare al meglio le prestazioni, daremo nuove prospettive di sviluppo ai centri.
Livello di coinvolgimento e strumenti di attivazione dei beneficiari e della comunità	Il livello di coinvolgimento dei beneficiari sarà massimo in quanto sappiamo che la lavorazione dei cibi è una delle attività preferite dai ragazzi. A loro piace mettere "le mani in pasta" e piace avere un abbigliamento confacente al ruolo. Ai ragazzi piace sentirsi parte di una organizzazione e sentirsi assegnare un ruolo. Riconoscono l'autorevolezza di chi li guida e osservano fedelmente le direttive. La realizzazione di questo coinvolgimento e la conquista di un ruolo socialmente utile per questi ragazzi ha come ricaduta una maggiore preparazione a una vita autonoma. Tutto questo è certamente utile per loro stessi, per le famiglie e anche per la comunità.
Numeri volontari che si prevede di impiegare per la realizzazione delle attività	20

## Entrate e Costi

Finanziamento regionale richiesto	22950
Quota a carico dei soggetti della partnership progettuale (comprensiva del capofila)	0
Quota a carico di enti pubblici	0
Quota a carico di altri soggetti	0
Totale costo progetto	22950

## Azioni

1

TITOLO	Valutazione dei campioni di pasta prodotta
DESCRIZIONE	Dopo aver acquisito una certa esperienza nella produzione dei diversi tipi di pasta sarà importante soffermarsi a valutarne l'aspetto e le caratteristiche organolettiche per verificare la rispondenza dei prodotti alle caratteristiche di tipicità. Sarà importante far acquisire ai ragazzi destinatari del progetto uno spirito critico che li renda capaci di capire come il dosaggio degli ingredienti, la loro qualità, le modalità di lavorazione possano influire sul risultato finale.
PERIODO_DI_REALIZZAZIONE	OTT25;MAG26;

2

TITOLO	Aggiornamento sulle norme di sicurezza del lavoro e di produzione degli alimenti
DESCRIZIONE	Aggiornamento sulle norme di sicurezza del lavoro e di produzione degli alimenti. Riguardo alla produzione di alimenti tutti i partecipanti alla realizzazione del progetto nella parte che riguarda la produzione dovranno essere dotati di attestato HACCP, sia i volontari e sia i ragazzi destinatari del progetto.
PERIODO_DI_REALIZZAZIONE	GEN25;MAR25;

3

TITOLO	Svolgimento delle esercitazioni
DESCRIZIONE	Svolgimento delle esercitazioni tramite esecuzione dei vari procedimenti di lavorazione degli ingredienti e di preparazione di cibi, sotto la supervisione di un esperto alimentarista e sotto la guida pratica dei volontari e volontarie esperti nella produzione degli alimenti. Le esercitazioni verranno ripetute per 12 mesi allo scopo di far acquisire ai destinatari sicurezza nella esecuzione delle lavorazioni. Nell'arco del percorso delle esercitazioni i destinatari acquisiranno anche coscienza della suddivisione dei ruoli all'interno di un gruppo di lavoro.
PERIODO_DI_REALIZZAZIONE	MAR25;MAG26;

4

TITOLO	Esperienze collaterali e integrative
DESCRIZIONE	Nel corso della realizzazione del progetto i destinatari verranno chiamati a partecipare alla preparazione di pranzi e cene che il Centro Sociale Guerzoni e sia USHAC organizzano con una certa frequenza. Queste ulteriori esperienze serviranno per testare il livello di preparazione raggiunto e serviranno anche

	come completamento della esperienza nei servizi di sala e nel servizio al bar.
PERIODO_DI_REALIZZAZIONE	OTT25;MAG26;

5

TITOLO	Definizione piano di lavoro
DESCRIZIONE	<p>Individuare i tipi di pasta fresca su cui incentrare l'addestramento dei destinatari del progetto alla preparazione e produzione;</p> <p>Tenuto conto che parteciperanno alla realizzazione del progetto fino a 15 volontari esperti di cucina e visto che le tradizioni possono differire , seppur di poco, da zona a zona all'interno di uno stesso territorio, a volte anche da famiglia a famiglia, si dovranno definire gli ingredienti di preparazione di ogni pasta e quindi delle materie prime da utilizzare;</p> <p>infine si dovranno definire i processi e i metodi di lavorazione da eseguire.</p>
PERIODO_DI_REALIZZAZIONE	GEN25;FEB25;