**SCHEDA PROGETTO ATTIVITA’**

**STORIE DI GASTRONOMIA MANTOVANA**

**TEMPI** Gennaio 2024\ Dicembre 2024

Venerdì Mattina dalle 9.45 alle 11.45

**LUOGHI DI SVOLGIMENTO:** Bocciofila Porto Mantovano

**REFERENTI ATTIVITA’:** Verde Valentina

**UTENTI DESTINATARI DELL’ATTIVITÀ**

Numero dei partecipanti 5

**DOMINI COINVOLTI**

* **sviluppo personale:** Mira al potenziamento e al consolidamento di abilità volte al raggiungimento di una vita autonoma. All’apprendimento di tecniche di preparazione di piatti tipici mantovani
* **Inclusione sociale:** Contempla la possibilità di approcciare ad esperienze di vita sociale usufruendo dei servizi sul territorio e di conoscenza di nuove persone
* **Autodeterminazione:** Prevede la possibilità di esercitare abilità di confronto e scelta di preparazione della pietanza con scelta del ruolo da eseguire
* **Relazioni interpersonali:** Favorisce dinamiche di collaborazione fra i partecipanti ed i volontari del centro anziani
* **Benessere emozionale:** vengono esauditi piaceri e desideri della persona.

**OBIETTIVI**

* Acquisizione e mantenimento delle abilità di base per la preparazione del pasto.
* Orientarsi nel supermercato, riuscire a reperire i prodotti in base alla lista precedentemente redatta.
* Offrire opportunità di scelta e collaborazione.
* Ampliare la gamma di preferenze edibili.
* Acquisizione e mantenimento di comportamenti socialmente adeguati al contesto.
* Verso la metà e la fine dell’anno si chiederà al centro anziani, se è possibile organizzare un paio di eventi serali conviviali nei quali saranno invitati i genitori dei ragazzi.
* I ragazzi saranno i protagonisti e supportati dal team educativo ed in collaborazione dei volontari, prepareranno una cena (I ragazzi, in funzione delle abilità allestiranno la tavola, accoglieranno i familiari prepareranno la cena e si occuperanno del riordino degli ambienti)

**FASE DESCRITTIVA DELL’ ATTIVITÀ**

* Il giorno prima i ragazzi con l’operatore decidono in collaborazione con il volontario **LA PIETANZA DA PREPARARE**
* Si redige la **LISTA DELLA SPESA** in base alle preferenze dei ragazzi.
* Si raggiunge il **SUPERMERCATO** con il pulmino
* Al supermercato ciascun ragazzo **REPERISCE UNO O PIÙ PRODOTTI** della lista della spesa.
* Il Venerdì mattina si **RAGGIUNGE LA SEDE MESSA A DISPOSIZIONE (La Bocciofila di Porto Mantovano)**
* **I PARTECIPANTI INCONTRANO I VOLONTARI** e insieme all’educatore **eseguono le indicazioni ed i suggerimenti del cuoco volontario per la PREPARAZIONE DELLA PIETANZA**
* Si consuma la pietanza prodotta in loco o si torna presso il Centro Educativo in base alla disponibilità della struttura
* Riordino degli ambienti (divisione dei ruoli)

**MONITORAGGIO SUPPORTI EROGATI**

Le performance saranno registrate volta per volta a mezzo della check list specifica dell’attività. Si valuterà il sostegno erogato per le azioni richieste con una scala numerica da zero a tre così composta:

* 0, autonomo (compito svolto senza alcun tipo di sostegno, escluse le indicazioni generali sulla consegna)
* 1, prompt verbale parziale (compito svolto con un sostegno verbale leggero, 2 o 3 indicazioni/ correzioni)
* 2, prompt verbale continuato (compito svolto con sostegno verbale continuo, la persona necessita di essere promptata in maniera massiva affinché la performance venga completata)
* 3, prompt fisico parziale (compito svolto con sostegno fisico parziale, la persona necessita di un intervento fisico diretto affinché la performance venga completata)

 **INDICATORI**

 SMA - (scheda monitoraggio attività) Laboratorio di cucina

**RISORSE MATERIALI**

* Pulmino, generi alimentari, pentolame

**RISORSE ECONOMICHE**

**RISORSE UMANE**

* Volontari
* Personale educativo

Porto Mantovano, 03/01/2024

Il Coordinatore del servizio

Ivica Matkovic