



COMUNE DI VILLAGRANCA PIEMONTE

Città Metropolitana di Torino

Piazza Cavour 1 - C.A.P. 10068 – Tel. 011 9807107 – Fax 011 9807441

www.comune.villafrancapiemonte.to.it

email: info@comune.villafrancapiemonte.to.it

pec: protocollo@pec.comune.villafrancapiemonte.to.it



Allegato B) al Capitolato approvato con deliberazione C.C. n. 15 del 30/03/2016 - Progetto Personale

PROGETTO PERSONALE

Il personale del Micronido

La responsabilità della gestione del servizio è affidata ad un Coordinatore Pedagogico, in possesso di laurea ad indirizzo socio-pedagogico o dell'attestato rilasciato a seguito del corso regionale di Coordinatore pedagogico, che svolge compiti di indirizzo e sostegno tecnico al lavoro degli operatori anche in rapporto alla loro formazione permanente, nonché compiti di valutazione e promozione della qualità dei servizi. Sono quindi presenti le figure delle Educatrici/tori in rapporto al numero dei bambini e degli Operatori di cui almeno uno addetto alla cucina. Gli operatori dovranno essere in possesso di adeguata formazione professionale con particolare attenzione alle procedure di preparazione e scodellamento dei pasti, alle modalità di approvvigionamento e stoccaggio degli alimenti, al sistema di autocontrollo, ai processi di sanificazione e alle metodologie della raccolta differenziata dei rifiuti.

Reclutamento, selezione e formazione del personale

Il personale, dotato delle qualifiche stabilite dalla vigente normativa, in numero sufficiente a garantire l'assistenza sanitaria e psico-pedagogica dei bambini, è selezionato a cura del soggetto gestore. Il personale è quindi suddiviso, in base alla Legge Regionale, in Educatori e Operatori Ausiliari addetti ai servizi. I primi sono responsabili della funzione educativa, che viene esercitata in base al criterio di lavoro di gruppo. Mentre i secondi si occupano della gestione dei servizi inerenti il funzionamento della struttura. Le figure educative operanti nel Micronido sono quelle stabilite dalla Deliberazione della Giunta Regionale del 25/11/2013 n. 20-6732 e s. m. e i. Tra le figure educative deve essere individuato un Responsabile. Il personale addetto alla cucina deve possedere un attestato di qualifica specifico per lo svolgimento delle mansioni previste e deve essere idoneo secondo i riferimenti normativi dettati dal Regolamento (CE) N. 852/2004 in materia di igiene dei prodotti alimentari. Il personale impiegato dovrà avere esperienza di gestione di servizi della prima infanzia e una buona conoscenza delle problematiche e delle specificità del territorio.

Durante la fase della selezione del personale sarà opportuno avvalersi, della consulenza di soggetti specializzati, con una buona esperienza in ambito socio-pedagogico ed educativo.

La formazione professionale degli educatori e del personale ausiliario non può e non deve esaurirsi nella preparazione scolastica. Nell'arco dell'anno educativo devono essere previste delle specifiche sessioni formative riguardanti sia le tematiche socio-pedagogiche dell'educazione che gli aspetti gestionali legati al funzionamento del servizio, all'educazione alimentare, alla valenza del percorso didattico proposto, valutati nel loro complesso. Particolare attenzione deve essere inoltre riservata alla formazione dei lavoratori per la Salute e la Sicurezza sui luoghi di Lavoro nonché all'adozione e all'utilizzo di idonei Dispositivi di Sicurezza Individuali.

La formazione deve quindi configurarsi come “*formazione permanente*” in quanto metodologia di lavoro in grado di recepire gli stimoli e le necessità di un ambiente in continua evoluzione, che rielabora le esperienze maturate alla luce del patrimonio delle conoscenze acquisite nella prospettiva di una sempre

maggior qualità del servizio offerto. Pertanto la pratica lavorativa dovr  essere supportata da un adeguato confronto teorico-pratico, anche a livello trasversale con gruppi di educatori/trici operanti in realt  diverse.

Per essere efficace la formazione deve coinvolgere contemporaneamente ricercatori, responsabili ed operatori di base, diventa cos  possibile raggiungere la conoscenza del soggetto inserito all'interno della struttura per comprendere meglio i suoi bisogni e le proprie dinamiche di apprendimento.

I progetti di formazione consentono di imparare ad apprendere dal proprio lavoro all'interno del gruppo. Ci  avviene attraverso la discussione, l'analisi, la condivisione delle esperienze individuali e il confronto tra i diversi sistemi di approccio alle problematiche che emergono durante l'orario di servizio, e consente perlopi  di raggiungere un'intesa sul percorso organizzativo e formativo da seguire nell'ambito della programmazione del lavoro.

L'aggiornamento e la formazione riguardano il contesto, operativo, psicopedagogico, socio-sanitario ed assistenziale.

Gli obiettivi della formazione sono mirati a:

- Garantire un costante aggiornamento del personale ;
- Rispondere alle esigenze di formazione in relazione alle problematiche del territorio ;
- Favorire un'armonizzazione dei servizi e degli interventi ;
- Costruire un "*sapere comune*".

A tale scopo dovranno essere previsti in itinere degli *stages* di monitoraggio e di verifica dei risultati ottenuti, anche in relazione alle eventuali criticit  riscontrate.

La supervisione: rappresenta un momento importante del lavoro di equipe ed assume una particolare valenza in contesti in cui l'operatore si trova da solo ad affrontare le problematiche inerenti la gestione quotidiana del servizio. Essa non   solo momento di analisi delle problematiche e di ricerca di soluzioni o di metodi, ma   anche lavoro sui limiti dell'intervento e/o dell'operatore. E' una ricerca del senso dell'agire nonch  analisi e confronto di percezioni ed emozioni derivanti dalla relazione operatore/utente. In quest'ottica la supervisione   formativa e deve essere gestita dal Coordinatore eventualmente supportato dalla consulenza di personale specializzato.

A titolo indicativo e non esaustivo vengono di seguito indicati alcuni degli argomenti da trattare in ambito formativo:

- La comunicazione tra educatore, genitore e bambino (corso di psicologia e pedagogia) ;
- La gestione di una societ  cooperativa sociale (corso di amministrazione e informatica);
- L'animazione per i bambini ;
- Le problematiche legate all'inserimento dei diversamente abili ;
- I Disturbi del linguaggio e dell'apprendimento ;
- Operatori di Asili Nido ;
- Laboratorio di Arte terapia ;
- Corso HACCP ;
- La Salute e la Sicurezza sui luoghi di Lavoro ;
- Le operazioni di primo soccorso.