



PRESENTAZIONE DEL PROGETTO

È consentito scrivere con caratteri non inferiori a corpo 10 e non si devono superare gli spazi di scrittura qui presenti.
La firma attesta la completa lettura e comprensione delle norme di concorso.

1. Titolo e sottotitolo (*Inserire il titolo del progetto ed un eventuale sottotitolo*)

SWEET BAKERY – CHEF PER UN GIORNO

2. Zona Territoriale

Comune di Noicattaro (BA)

3. Coinvolgimento di Istituzioni locali/Enti/Associazioni/...

Attività commerciali locali (bar-pasticcerie e panetterie)

4. Ambito di intervento (formativo, occupazionale, ricreativo,)

Formativo/Occupazionale/Ricreativo

5. Beneficiari

Ospiti RSSA 'Nuova Fenice' e collaboratori delle attività commerciali coinvolte

6. Durata complessiva

Da Ottobre 2017 a Maggio 2018

7. Ideatori del progetto (quelli che si candidano ad essere premiati): nome cognome e CF.

Nicoletta Di Lorenzo (DLRNL76E53A285C)

8. Descrizione e articolazione del progetto (dovrà esservi indicata la RSA dalla quale è partito il progetto e indicato il documento di accreditamento regionale).

RSSA "Nuova Fenice" - autorizzazione al funzionamento rilasciata dal Comune di Noicattaro n°1 del 12/02/2014 ai sensi del R.R. 4/2007 art.66.

Autorizzazione al funzione al funzionamento rilasciata dal Comune di Noicattaro n° 72del 12/02/2014ai sensi dell'art. 58

RSSA " Nuova Fenice ", con ente gestore Segesta Mediterranea Srl , ha evidenziato la necessità di aprire le porte al territorio, al fine di creare una rete sociale e di collaborazione con la comunità di riferimento..

La cucina consente alle persone di esprimere la propria espressione creativa, attraverso la preparazione di prodotti per sé e per gli altri, può favorire il piacere della condivisione e distrarre da pensieri negativi attivando i ricordi positivi, può aumentare la sensazione di benessere e di utilità individuale. È un'attività che richiede elevate capacità attentive, di concentrazione e mnestiche per il ricordo delle ricette da realizzare. Per tali motivi, nonché al fine di favorire l'integrazione degli Anziani della RSSA nella comunità territoriale di

riferimento, si è pensato di realizzare un progetto che coinvolgesse alcune attività commerciali del territorio di Noicattaro. In particolare, grazie alla collaborazione di alcuni bar-pasticcerie, ristoranti, e panetterie, gli Ospiti si cimenteranno, presso i loro laboratori, in attività occupazionali mirate alla realizzazione di ricette che prendono spunto dalla tradizione, nonché in nuove sperimentazioni culinarie. Più specificatamente, il progetto ha l'obiettivo di promuovere la socializzazione degli Ospiti attraverso il contatto con l'ambiente esterno, di stimolare le funzioni cognitive (la memoria evocativa e procedurale, le prassie, l'attenzione, ecc.), di favorire la stimolazione dei cinque sensi e, in ultimo, di migliorare il tono dell'umore e il senso di autostima.

Prima fase

Nel mese di Ottobre 2017, sono stati presi i contatti con le attività commerciali (due bar-pasticcerie e una panetteria), concordando disponibilità di giorni e spazi in cui eseguire l'attività del progetto. Con i titolari referenti delle attività commerciali sono state stabilite le ricette da realizzare, con la specifica degli ingredienti necessari e la relativa procedura di preparazione.

Seconda fase

Sempre nel mese di Ottobre 2017, si è proceduto con la individuazione degli ospiti partecipanti al progetto cogliendo le loro adesioni, il parere favorevole dei familiari e il parere del Responsabile Sanitario di struttura. Sono stati quindi formati due gruppi di 5 ospiti ciascuno affiancati dal personale dell'equipe di struttura.

Terza fase

Nel mese di Dicembre 2017 è stato realizzato un incontro nel corso del quale gli ospiti sono stati formati rispetto alle norme igienico-sanitarie e alle condotte da adottare durante la manipolazione degli alimenti.

Quarta fase

Da Gennaio a Maggio 2018, sarà realizzato un incontro a settimana all'interno dei laboratori della RSSA, nel corso dei quali gli ospiti, in collaborazione con le figure professionali dell'equipe, saranno impegnati nell'acquisizione delle suddette ricette e delle modalità di preparazione. Nello specifico, sarà fornita loro un'agenda su cui poter appuntare gli ingredienti e lo svolgimento della ricetta che dovranno memorizzare. Successivamente all'acquisizione, gli ospiti si recheranno presso i laboratori messi a disposizione dalle attività commerciali per la realizzazione delle preparazioni. Nel contempo, verranno realizzati dei video-tutorial riguardanti le ricette sperimentate, in collaborazione con personale esperto, che verranno diffuse tramite apposito canale.

9. RISULTATI CONSEGUITI:

A Favorire l'integrazione sociale degli ospiti e l'apertura della RSSA al territorio

a Compilazione registro presenze, questionari di gradimento da somministrare sia agli ospiti, al personale coinvolto e ai gestori delle attività commerciali aderenti

B Stimolare e/o migliorare le abilità prassiche manuali

b Somministrazione test abilità prassico- manuali (somministrazione nella fase iniziale ed a conclusione del progetto)

Nome Cognome e firma del singolo ideatore del progetto o del rappresentante il gruppo.

Nicoletta Di Lorenzo

