

## **SCHEDA PROGETTO PER L'IMPIEGO DI VOLONTARI IN SERVIZIO CIVILE IN ITALIA**

### **ELEMENTI ESSENZIALI DEL PROGETTO**

#### **ENTE PROPONENTE IL PROGETTO:**

##### **LEGA NAZIONALE DELLE COOPERATIVE E MUTUE**

Via A. Guattani, 9 – 00161 Roma  
Tel. 06/84439327-341 / Fax 06/84439387  
E.mail: [servizio.civile@legacoop.coop](mailto:servizio.civile@legacoop.coop)  
Sito: <http://serviziocivile.legacoop.coop>  
Pec: [serviziocivile.legacoop@pec.it](mailto:serviziocivile.legacoop@pec.it)

##### **Struttura territoriale**

##### **Legacoop Liguria**

Indirizzo Via Brigata Liguria, 105 r. – 16121 GENOVA (GE)  
Tel./Fax 010572111 010/57211223  
E mail: [serviziocivile@legaliguria.coop](mailto:serviziocivile@legaliguria.coop)  
Sito: <http://www.legaliguria.coop>  
Pec: [legacoop.genova@legalmail.it](mailto:legacoop.genova@legalmail.it)

Resp.le progetto: Emanuela Serra

#### **TITOLO DEL PROGETTO:**

**BUONO E' DIVERSO**

#### **SETTORE e Area di Intervento: Assistenza**

*Area 4, Immigrati, profughi*

#### **OBIETTIVI DEL PROGETTO**

Il progetto “Buono è diverso!” Intende promuovere l’integrazione e la valorizzazione delle diversità con attività di animazione culturale rivolte ai cento bambini/e e ragazze/i e alle loro famiglie, che frequentano i servizi socio-educativi, diurni e residenziali, gestiti dalle due cooperative sociali, ai nuclei madre-bambino ospitati presso la comunità Il Germoglio e ai richiedenti asilo ospitati presso l'alloggio Pangea e agli alloggi di via Serra, al fine di stimolare la capacità di integrazione col “diverso” quale esso sia: nei cittadini italiani aumento della capacità di conoscere una nuova cultura attraverso il cibo. Gli obiettivi generali del progetto sono quelli di promuovere accoglienza ed integrazione nonché autonomia delle persone straniere ospitate, adulte o minori, promuovere un corretto approccio al consumo del cibo e della portata etica ed educativa che sta alla base dell’atto di nutrirsi e consumare.

“Oggi il cibo è cultura, quando si produce, perché l’uomo non utilizza solo ciò che trova in natura, come fanno tutte le altre specie animali, ma ambisce anche a creare il proprio cibo. Il cibo è cultura, quando si prepara, perché l’uomo lo trasforma attraverso le pratiche di cucina. Il cibo è cultura, quando si consuma, perché l’uomo sceglie il proprio cibo in base a criteri legati sia alla dimensione economica e nutrizionale del gesto, sia ai valori simbolici dello stesso. Attraverso tali percorsi il cibo si configura come elemento decisivo dell’identità umana e come uno dei più efficaci strumenti per comunicarla” [Rita Calvo, direttore

Servizio Civile

*amministrativo presso il dipartimento di Pubblica Sicurezza ed insegnante di cucina italiana e autrice per la rivista del ministero dell'interno Libertà Civili]*

Attraverso percorsi di animazione, di formazione, di laboratorio e di natura didattica nonché attraverso eventi pubblici intendiamo valorizzare la cultura gastronomica dei cittadini stranieri di cui ci occupiamo nonché, rendendoli protagonisti e dando visibilità a queste tradizioni, aumentare il loro livello di autostima e la percezione di essere accolti e non respinti dalla società ospitante; diffondere e far conoscere tradizioni e culture lontane riconoscendo loro pari dignità per contrastare quell'etnocentrismo inconsapevole anticamera del pregiudizio e dell'intolleranza. Allo stesso modo intendiamo però offrire sia alle diverse tipologie di utenza straniera dei nostri servizi sia rispetto alle/ai giovani ed alle/ai bambini italiani di cui ci occupiamo percorsi di conoscenza e di approfondimento sulle tradizioni gastronomiche dei nostri territori.

Tutto ciò nella consapevolezza che la cultura, il costume di una società, e quindi anche la sua tradizione gastronomica, non sono uno standard fissato in una imprecisata età dell'oro ed immutabile nel tempo ma qualcosa in costante divenire e trasformazione: molti di quei piatti che consideriamo "tradizionali" hanno in realtà una storia che ha visto modificare ingredienti e standard, frutto sempre di compromessi di dati momenti e fattori storici, economici, sociali, valoriali. Così come la distinzione tra cibo "etnico" e cibo non etnico risulta essere a ben vedere una mistificazione che cela un pregiudizio, per quanto inconsapevole: perché tutti i cibi, così come tutte le abitudini o costumi, sono etnici. Queste due riflessioni sul cibo ci servono in realtà come metafora di un ragionamento più ampio: l'identità non è data una volta per tutte e non ha confini certi e immutabili ma è sempre frutto di un percorso in divenire fatto anche di negoziazioni come di conflitti; le culture e le appartenenze sono tutte frutto di contingenze storico sociali in costante divenire e non un qualcosa di dato e scontato dove qualcosa è strano e qualcosa non lo è.

Ulteriore obiettivo è quello di dare visibilità, soprattutto in un momento in cui la cronaca ci racconta di episodi in cui l'accoglienza è pretesto per comportamenti riprovevoli attuati da chi approfitta dell'accoglienza per lucrare o commettere illeciti, fatti che seppur rari bastano per gettare ombre su tutta l'accoglienza rivolta ai richiedenti protezione, a un modello di accoglienza etico, con la dignità e i bisogni della persona accolta al centro del nostro agire, così come nella mission delle nostre organizzazioni.

## ATTIVITÀ D'IMPIEGO DEI VOLONTARI

**SEDE ATTUAZIONE PROGETTO: Alloggio Pangea Accoglienza rifugiati e 6 Alloggi di accoglienza Emergenza Sbarchi**

ATTIVITA' DEL PROGETTO	RUOLO DEL VOLONTARIO
lavori di gruppo per la costruzione di una mappa concettuale del territorio: linee di autobus, stazioni ferroviarie, centri aggregativi, scuole, servizi socio-sanitari.	Elaborazione della mappa, affiancamento agli operatori nelle uscite con gli utenti, acquisizione informazioni sul territorio, attraverso il reperimento di una lista dei servizi forniti dal territorio in ambito pubblico e privato, loro mission, indirizzi e individuazione delle persone referenti
visite guidate "sociali" con "cicerone" nei vari quartieri della città, per l'approfondimento delle tradizioni della città	Affiancamento degli educatori nella programmazione (partecipazione alle riunioni di equipe) e nella gestione delle uscite e delle gite. Costruzione di cartelloni per visualizzare la divisione in quartieri e loro "attrazioni" che si riferiscono alla tradizione
Accompagnamento in ambulatori, servizi sociali,	Organizzazione dei momenti di accompagnamento,

**Servizio Civile**

ospedali per l'acquisizione di competenze non solo rispetto alla conoscenza delle risorse ma che nelle modalità di approccio ai diversi servizi	Affiancamento alle madri in ambulatori, servizi sociali, ospedali per l'acquisizione di competenze
Avvio di percorsi di fruizione dei servizi in maniera autonoma attraverso progetti individualizzati	Programmazione di progetti personalizzati per aumentare l'autonomia delle madri, attraverso la presa di contatto con i referenti dei servizi che possano agevolare la fruizione degli stessi da parte di persone che hanno difficoltà con la lingua italiana
Corsi base di italiano di alfabetizzazione	Programmazione attività assieme ai volontari insegnanti di italiano e mediatori attraverso l'individuazione di testi adatti all'apprendimento della lingua italiana da parte di immigrati (testi che si concentrano sull'individuazione di situazioni molto concrete della vita quotidiana) e la scelta di percorsi individualizzati in base ai singoli casi
Gruppi di conversazione in italiano con particolare riferimento alla terminologia utilizzati nei vari ambiti lavorativi (es: apprendimento del linguaggio delle cucine, dei negozi etc...)	Organizzazione di gruppo di dialogo in italiano che possa essere fruibile nei vari ambiti lavorativi, attraverso l'individuazione di argomenti e termini specifici nei vari luoghi di lavoro e la costruzione di schede dove vengano visualizzate le situazioni con i termini usati in ogni singola realtà lavorativa (ad esempio "lavoro in cucina": nome degli utensili utilizzati, oggetti e macchinari utilizzati e delle varie mansioni)
laboratori di gastronomia con prodotti tipici di Genova e dell'Italia (es come fare la pasta, la pizza, il pesto etc...)	Individuazione di un percorso che porti alla conoscenza delle ricette tipiche italiane attraverso la ricerca di ricette tipiche del territorio da utilizzare poi nei laboratori di cucina, acquisto dei prodotti insieme ai nuclei ed elaborazione delle ricette
visite guidate ai vari negozi e attività dei connazionali nel territorio per conoscere dove acquistare prodotti del paese di provenienza e visite ai negozi che vendono prodotti tipici italiani	Organizzazione di percorsi per la conoscenza di negozi dove acquistare prodotti del paese di provenienza e visite ai negozi che vendono prodotti tipici italiani, attraverso la mappatura dei negozi esistenti nel territorio, elaborazione di materiale visivo (ad esempio cartelloni che rappresentano il territorio della città dove vengono inseriti i negozi e i loro prodotti di provenienza)
a. attivazione di protocolli con i Municipi [ex circoscrizioni] per l'impiego dei cittadini richiedenti protezione inattività di volontariato o attivazione sociale b. creazione di eventi locali nelle SAP e di unico grande evento finale con la divulgazione dei risultati dell'attività del progetto e buffet con cibi delle tradizioni liguri e estere preparato da ospiti e operatori	Contatti con Municipi e costruzione con gli ospiti dei contenuti del progetto di volontariato, costruzione di un dossier delle competenze acquisite assieme agli ospiti stranieri Progettazione e programmazione dell'evento, Costruzione con tutti gli altri volontari del materiale documentale da divulgare, creazione locandine e brochure e contatti con i media.

**SEDE ATTUAZIONE PROGETTO: Comunità Madre-Bambino "Il Germoglio"**

<b>ATTIVITA' DEL PROGETTO</b>	<b>RUOLO DEL VOLONTARIO</b>
<i>lavori di gruppo</i> per la costruzione di una mappa concettuale del territorio, servizi per i figli : doposcuola, centri di educativa territoriale, centri socio educativi, attività sportive. Servizi per la famiglia: consultorio familiare, ambulatori, medici di base etc...)	Elaborazione della mappa, affiancamento agli operatori nelle uscite con gli utenti, acquisizione informazioni sul territorio attraverso il reperimento di una lista dei servizi forniti dal territorio in ambito pubblico e privato, loro mission, indirizzi e individuazione delle persone referenti
organizzazione di momenti di conoscenza e presentazione, con accompagnamento, delle agenzie "mappate"; coinvolgimento delle madri e dei bimbi alle	Affiancamento agli educatori nella programmazione (partecipazione alle riunioni di equipe) e nella gestione

**Servizio Civile**

attività/feste/iniziativa pubbliche e del territorio	delle attività/feste/iniziativa pubbliche del territorio, attraverso la costruzione di cartelloni in cui siano presenti luoghi, date, avvenimenti e il tipo di coinvolgimento dei singoli nuclei, in base alle loro esigenze
creazione di percorsi di autonomia che partano inizialmente con un affiancamento massiccio per la creazione di schemi educativi da utilizzare poi in autonomia	Indagine sul territorio, Organizzazione dei momenti di accompagnamento, Affiancamento alle madri nell'accompagnamento dei bambini nelle attività individuate, attraverso la presa di contatto con i referenti dei servizi che possano agevolare la fruizione degli stessi
laboratori di gastronomia con prodotti tipici di Genova e dell'Italia (es come fare la pasta, la pizza, il pesto etc...)	Gestione assieme ai volontari dei laboratori di gastronomia attraverso la ricerca di ricette tipiche del territorio da utilizzare nei laboratori di cucina, acquisto dei prodotti insieme ai nuclei ed elaborazione delle ricette
laboratori di interscambio culturale all'interno dei quali persone di diverse etnie condividono con gli altri i propri prodotti e i piatti tipici della propria terra	Programmazione e conduzione attività (assieme ai volontari delle altre Sedi di Attuazione). Organizzazione di momenti di interscambio assieme ai mediatori culturali attraverso la catalogazione dei prodotti tipici, assieme alle madri, per la costruzione di schede facilmente fruibili, con l'inserimento dei diversi esercizi commerciali che li vendono

**SEDE ATTUAZIONE PROGETTO: Centro Educativa Territoriale Pickuik - Educativa Territoriale Centro West - CSED Il Cerchio Magico, CSED Girasole**

<b>ATTIVITA' DEL PROGETTO</b>	<b>RUOLO DEL VOLONTARIO</b>
<i>lavori di gruppo</i> per la costruzione di una mappa concettuale del territorio: doposcuola, centri di educativa territoriale, centri socio educativi, attività sportive	Elaborazione della mappa attraverso cartelloni foto google maps di delle sedi di doposcuola, centri di educativa territoriale, centri socio educativi, attività sportive, affiancamento agli operatori nelle uscite con gli utenti, acquisizione informazioni sul territorio,
esperienze gruppalì presso le risorse del territorio per l'avvicinamento a nuovi gruppi di riferimento che possano fungere da esempi positivi	Conduzione attività ludiche ed espressive, Coinvolgere i minori, assieme agli altri volontari delle sedi di attuazione del progetto, i minori trasversalmente ai vari servizi, per favorire integrazione e relazione.
organizzazione di un concorso culinario ad esempio concorso di pesto, o di pizza a cui partecipino altre agenzie che si occupano di minori all'interno del quartiere	Organizzazione di un concorso culinario, , assieme agli altri volontari delle sedi di attuazione del progetto, i minori trasversalmente ai vari servizi, per favorire integrazione e relazione. Ricerca di ricette tipiche del territorio da utilizzare nei laboratori di cucina, acquisto dei prodotti insieme ai nuclei ed elaborazione delle ricette
organizzazione di eventi aperti al quartiere, all'interno dei quali sperimentare il "come si gioca nel mio paese di origine o nel mio nuovo paese"	Conduzione attività ludiche ed espressive, Coinvolgere i minori, assieme agli altri volontari delle sedi di attuazione del progetto, i minori trasversalmente ai vari servizi, per favorire integrazione e relazione.
corsi di educazione alimentare con l'uso di ingredienti dei paesi di provenienza e dell'Italia, per la valorizzazione delle tradizioni gastronomiche dei diversi territori	Gestione assieme ai volontari dei laboratori di gastronomia attraverso la catalogazione dei prodotti tipici, assieme alle madri, per la costruzione di schede facilmente fruibili, con l'inserimento dei diversi esercizi commerciali che li vendono
Seminari con esperti del settore su "Educazione al	Preparazione ai seminari attraverso la costruzione di

**Servizio Civile**

consumo consapevole” in collaborazione con Coop	mappe cognitive che facilitino il coinvolgimento e l'apprendimento degli argomenti che successivamente verranno trattati nei seminari condotti dai referenti COOP Liguria
---	---

**Sedi di Attuazione CET e CEA**

<b>ATTIVITA' DEL PROGETTO</b>	<b>RUOLO DEL VOLONTARIO</b>
<i>Affiancare alla frequenza scolastica attività di apprendimento della lingua italiana in collaborazione con l'associazione Pas a Pas</i>	Monitoraggio attività condotte dai ragazzi presso Pas a Pas, sostegno nelle attività di studio attraverso l'individuazione di percorsi individualizzati di apprendimento e il reperimento di testi e schede soprattutto di tipo visivo e costruzione delle stesse insieme ai minori
<i>Attivazione di contatti con i Municipi e gli uffici UCIL [inserimento lavorativo] Ricerca Aziende per apertura nuove convenzioni di tirocinio/borsa lavoro</i>	Stesura ed aggiornamento Elenco aziende convenzionate; colloqui con i ragazzi di ascolto attivo e motivazionali in affiancamento agli educatori; contatti con i municipi nella stesura dei protocolli e costruzione con i ragazzi ospiti e con gli educatori dei contenuti delle attività di volontariato.
<i>a. partecipazione al programma Educazione al Consumo Consapevole Coop Liguria b. visite guidate negli esercizi commerciali che vendono prodotti tipici, liguri ed esteri</i>	Preparazione ai seminari attraverso la costruzione di mappe cognitive che facilitino il coinvolgimento e l'apprendimento degli argomenti che successivamente verranno trattati nei seminari condotti dai referenti COOP Liguria  Mappatura luoghi ed esercizi commerciali significativi, programmazione uscite, attraverso la mappatura dei negozi esistenti nel territorio, elaborazione di materiale visivo (ad esempio cartelloni che rappresentano il territorio della città dove vengono inseriti i negozi e i loro prodotti di provenienza)

**CRITERI DI SELEZIONE**

La Legacoop Nazionale si avvarrà dei criteri e delle modalità di selezione dei volontari adottati dal sistema di selezione consegnato e verificato dall'UNSC in sede di accreditamento. CODICE ENTRE AGGREDITATO LEGACOOP NZ00662

**CONDIZIONI DI SERVIZIO ED ASPETTI ORGANIZZATIVI:**

Monte ore annuo 1400 ovvero 30 ore settimanali

Giorni di servizio a settimana dei volontari: 6

La formazione è obbligatorie, nelle giornate di formazione non è possibile di usufruire di giorni di permesso.

Si richiede inoltre: il rispetto della tutela del diritto di riservatezza delle persone seguite dai servizi, in relazione ai dati sensibili dei quali si verrà a conoscenza nell'ambito dell'espletamento di servizio

**SEDI DI SVOLGIMENTO e POSTI DISPONIBILI:**

Volontarie/i da impiegare nel progetto: 10

Posti con vitto: 2

N.	Sede di attuazione e del progetto	Comune	Indirizzo	Cod. ident. sede	N. vol. per sede	Telef. sede	Fax sede	Nominativi degli Operatori Locali di Progetto			Nominativi dei Responsabili Locali di Ente Accreditati			Tipologia servizi volontari (V- vitto; VA-vitto alloggio; SVA – senza servizi)
								Cognome e Nome	Data di nascita	Cod. Fisc.	Cognome e nome	Data di nascita	Cod. Fisc.	
1	COOP. IL BISCIONE CENTRO WEST	Genova	via Bologna 20	25966	1	010 2472579	010 2478252	Giulia Santamaria	12/08/1984	SNTGLI84M52 D969D				SVA
2	Coop. Coopsse	Genova	Via Sampierdarena 34	90804	1	335 1302726		Miriam Riccò	1/05/1961	RCCMRM61E41 D969X				sva
3	COOP. IL BISCIONE IL GERMOGLIO	Genova	Via Alfredo Carzino 3/6	25964	1	010 4691114	010 4691114	Piero Calbucci	1/10/1959	CLBPRI59R01D9 69Y				sva
4	COOPSSE CSE Il Cerchio Magico	Genova	Via Zamperini 11	108651	2	010 7456734	010 462760	Rinaldi Roberto	06/12/64	RNLRRT64T06 B282G				sva
5	Coopsse Comunità La Casa di Pollicino	Genova	Via san Donà di Piave 20r	90816	1	010 7403018	/	Barbaro Maria Teresa	24/12/55	BRBMTR55T64 D969C				v
6	Coop Il Biscione - Alloggi di Accoglienza 2	Genova	Via Serra 7	123562	1	327 1190153	/	Sara Bertero	16/07/1981	BRTSRA81L56 D969W				SVA
7	Coop I Biscione - Alloggio Pangea Accoglienza Rifugiati	Genova	Via San Pier d'Arena 14	123555	1	327 9466990	/	Maria Teresa Marcelli	17/01/1965	MRCMTR65A57 L750E				SVA
8	COOPSSE CEA SAMPIERDARENA	Genova	Via San Pier D'Arena 97	108649	1	010 462340	/	Oddone Luca	16/02/74	DDNLCU74B16 D969Y				v
9	Coop Il biscione - Centro Educativa Pickuik	Genova	Via Nicolò D'aste 8	123556	1	340 8093012	/	Ziad Zahra	20/02/1963	ZHRZDI63B2 0 Z29W				SVA

**CARATTERISTICHE CONOSCENZE ACQUISIBILI:**

Competenze che i volontari acquisiranno durante la partecipazione alle attività previste dal progetto:

- conoscenze relative al fenomeno dell'immigrazione e dei profughi
- imparare a programmare e realizzare attività di accoglienza e percorsi laboratoriali per immigrati e profughi ;
- imparare a lavorare in gruppo;
- acquisire competenze pratiche certificate spendibili sul mercato del lavoro

Le cooperative Il Biscione SCS Onlus e Coopsse al termine dell'espletamento del servizio civile, rilasceranno un attestato di partecipazione, indicando le mansioni svolte, la tipologia del servizio svolto e le competenze acquisite. Detta certificazione sarà utile al volontario ed andrà ad arricchire il proprio curriculum vitae.

Inoltre Isforcoop Agenzia di Formazione accreditato con la Regione Liguria, certificherà le conoscenze/abilità acquisite in fase di formazione specifica dagli allievi del progetto in oggetto attraverso la somministrazione di un questionario di valutazione finale su questi temi:

- lavoro di equipe e di progettazione
- gestione contrasti e conflitti all'interno dell'equipe
- lavoro di rete complessa (comune, asl, ecc..) e con il terzo settore (cooperazione, volontariato, ecc..)
- lavoro con madri in difficoltà, bambini, adolescenti, stranieri e richiedenti asilo
- acquisizione delle competenze rispetto alla conoscenza di altre culture attraverso attività gastronomiche
- sviluppo delle competenze rispetto alle iniziative locali di integrazione di servizi socio educativi
- sviluppo delle competenze rispetto alle iniziative territoriali per adolescenti e rispetto ai comportamenti a rischio di adolescenti e adulti
- conoscenza sui temi dell'immigrazione

### **FORMAZIONE SPECIFICA DEI VOLONTARI:**

Contenuti della formazione:

Modulo 1: Accoglienza descrizione del progetto di servizio (mission, attività, destinatari, personale). Il ruolo del volontario all'interno del progetto di Servizio Civile Naz.le. Il "gruppo" di Servizio Civile (compiti, ruoli e responsabilità). Conoscenza degli OLP ed eventuale ulteriore referente. Visita del servizio;

Modulo 2: Sicurezza nei luoghi di lavoro – D.Lgs 81/2008, così come riportato dal Decreto n. 160 del 19 luglio 2013. L'obiettivo di questo modulo è quello di fornire ai volontari in scn tutti gli elementi fondamentali e necessari per realizzare le attività previste nel progetto di servizio civile nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro.

Modulo 3: Analisi del territorio e intercultura, Nuovi scenari di intervento in una società interculturale in continua evoluzione, Le politiche sociali: situazioni attuali e prospettive future, Nuovi modelli per l'integrazione tra le differenti culture

Analisi delle diverse attività economiche gestite da stranieri, legate al cibo dei diversi paesi di provenienza (dislocazione, quantificazione e peculiarità)

Gestione dei rapporti con questure, prefetture, commissioni e altri enti interessati

Organizzazione e gestione di uno sportello legale per stranieri: ascolto e informazioni sui servizi del territorio, consulenze legali in tutte le materie legate all'immigrazione e all'asilo, gestione pratiche per ricongiungimenti familiari, rinnovi permessi di soggiorno e richieste di nulla osta per lavoro.

La durata della formazione specifica è: 72 ORE