

SCHEMA ELEMENTI ESSENZIALI DEL PROGETTO

ENTE AL QUALE PRESENTARE LA DOMANDA ON LINE:**LEGA NAZIONALE DELLE COOPERATIVE E MUTUE
COD. ENTE NZ00662****PER ULTERIORI CHIARIMENTI PUOI CONTATTARE****LEGACOOP TERRITORIALE DI GENOVA****PERSONA DI RIFERIMENTO: Rosangela Conte - Emanuela Serra****TELEFONO: 010572111****MAIL: servizio.civile@legaliguria.coop****TITOLO DEL PROGETTO:****Nati per Accogliere Cooking Cultures****SETTORE e AREA DI INTERVENTO:**

Settore: Assistenza

Area: 03, Minori e giovani in condizioni di disagio, 11 Migranti

DURATA DEL PROGETTO:

12 mesi

OBIETTIVI DEL PROGETTO:

L'obiettivo generale del progetto è declinare il "fare educativo" in azioni volte all'integrazione culturale tra persone di diverse provenienze e con storie di vita differenti. Il pretesto/veicolo da noi scelto per creare queste occasioni di vicinanza è il cibo. Lo stimolo da cui trarre ispirazione è il grande impegno profuso dagli operatori insieme agli ospiti dei nostri servizi per richiedenti asilo in **"Nati per soffriggere"**, che nasce nel 2016 come primo progetto di comunicazione interculturale che adotta come pretesto la gastronomia per raggiungere i seguenti obiettivi:

Obiettivi interni al gruppo:

- Empowerment di capacità legate all' ambito professionale (recupero e scoperta di competenze) tenuta, puntualità, relazionarsi in diversi contesti, corso HACCP, capacità linguistiche attraverso la lettura di ricette, la spiegazione dei piatti..
- Arricchire il cv personale al fine di un inserimento lavorativo nel tessuto cittadino
- Socializzare con persone provenienti da Paesi diversi

Obiettivi esterni:

- Sensibilizzazione riguardo ai servizi della cooperativa
- Sensibilizzazione della cittadinanza rispetto ai temi dell'antirazzismo, dell'accoglienza, delle migrazioni.
- Lavoro sul territorio, apertura dei servizi alla rete territoriale
- Far conoscere la cultura e la gastronomia dei Paesi di provenienza dei partecipanti (Mali, Senegal, Costa D'Avorio, Angola, Nigeria, Pakistan, Albania)
- Favorire l'incontro con la popolazione autoctona (servizi civili, operatori, cittadini..)



Il gruppo-laboratorio ha realizzato e promosso, nel 2017 e primo semestre 2018, numerosi happening, con la preziosa partecipazione dei volontari in SC, partecipando ad eventi cittadini, festival musicali, eventi teatrali, allestendo ad hoc stand gastronomici, curando aperitivi multietnici tematici ed allestendo laboratori sensoriali e di manipolazione per bambini utilizzando le spezie ed ingredienti commestibili di diverse consistenze. Segnaliamo tra i moltissimi, la partecipazione attiva al “Che festival” nel mese di Giugno, promosso dall’Associazione “Music for peace-creativi della notte”, partner nel progetto di SC.

Il Progetto “Nati per accogliere- cooking cultures” intende richiamare il progetto sopradescritto anche nel titolo e intende assumerne le modalità di lavoro”, i “know how” acquisiti, gli obiettivi e il grande sviluppo che ha avuto e che avrà come progetto trainante tutto il comparto. Questo progetto, in particolare, vuole estendere l’esperienza di “Nati per soffriggere” anche ai fruitori di altri servizi (minori, famiglie, nuclei ospiti in Comunità), con il denominatore comune dell’utilizzo della cucina quale motore di cambiamenti positivi, stimolo all’incontro multiculturale, mezzo attraverso il quale aprirsi agli altri, stimolare racconti, ricordi, occasioni di festa, di fruizione di cultura e di bellezza.

A tale proposito, per ulteriormente rafforzare l’incisività di questa tematica nella globalità delle attività della Cooperativa Il Biscione, facciamo cenno ad un progetto denominato “**Oltre Mobydick**”, con capofila La Comunità SOC.Coop.soc. , Il Biscione, Coop. Il Fabbro, OLPA Osservatorio Ligure Pesca e Ambiente, GE.AM, Signum Ente di Formazione, IPSSA Bergese. Un progetto che propone interventi per l’inserimento lavorativo di soggetti a rischio di emarginazione sociale finanziato dal Programma Operativo FSE Liguria 2014-2020, coinvolgendo 60 persone nella prima fase di orientamento per attivarne 24 in due distinti percorsi formativi: uno dedicato al recupero e riciclo di rifiuti in ambito portuale e l’altro alla gastronomia di prodotti della filiera ittica. In sintesi gli obiettivi formativi inerenti il secondo modulo sono l’acquisizione di conoscenze teoriche e pratiche su alimenti, in particolare della filiera ittica, e di competenze nella preparazione di prodotti gastronomici e nella conservazione degli alimenti, oltre a conoscenze in materia di sicurezza sul lavoro. La durata del corso è di 6 mesi e prevede l’attivazione di work experience in aziende con tutoraggio e un accompagnamento all’inserimento lavorativo.

Per i migranti il percorso di inserimento nella realtà ospitante è lungo e non privo ostacoli: se da una parte le comunità di connazionali presenti sul territorio sono di aiuto in quanto portano sul territorio usi e linguaggi conosciuti e “famigliari”, dall’altra rischiano di essere l’unico terreno di socializzazione. Di conseguenza i nuovi cittadini non esercitano l’uso della lingua italiana, vivono la frustrazione del non essere compresi, non conoscono il territorio se non in riferimento a pochi luoghi generalmente del centro storico, non fruiscono correttamente dei servizi territoriali sociali e sanitari e diminuiscono le possibilità di scambio con la popolazione residente e quindi di conoscenza reciproca e di integrazione.

Permane quindi un senso di isolamento e si instaura un circolo vizioso per cui la difficoltà a comunicare si trasforma in diffidenza ed in radicalizzazione di un’identità volta alla separazione e talvolta all’avversione verso il paese ospitante che può manifestarsi in modo ancor più disastroso nelle seconde generazioni.

ATTIVITÀ D'IMPIEGO DEGLI OPERATORI VOLONTARI:

Lavori di gruppo 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...)

Organizzazione di momenti di conoscenza e presentazione, con accompagnamento, delle agenzie "mappate"; coinvolgimento delle madri e dei bimbi alle attività/feste/iniziativa pubbliche e del territorio; attività ludiche ed espressive nell'ottica di favorire integrazione e relazione.

Creazione di percorsi di autonomia che partano inizialmente con un affiancamento massiccio per la creazione di schemi educativi da utilizzare poi in autonomia

Laboratori di gastronomia con prodotti tipici di Genova e dell'Italia (es come fare la pasta, la pizza, il pesto etc...) e ideazione di menu e ricette. Cene comunitarie. Preparazione al concorso culinario e alla manifestazione di streetfood.

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

Gruppi di conversazione in italiano con particolare riferimento alla terminologia utilizzata nei vari ambiti lavorativi (linguaggio delle cucine, dei negozi, ecc...)

Seminari con pediatri ed esperti del settore su "Educazione al consumo consapevole"

POSTI DISPONIBILI, SERVIZI OFFERTI E SEDI DI SVOLGIMENTO: 7 volontari

• Alloggio Pangea Accoglienza Rifugiati	1
• Comunità Madre-Bambino "Il Germoglio" Via Carzino 3/6	2
• Centro Educativa Territoriale Pickwick Via Nicolò D'aste 8	2
• Educativa Territoriale Centro West Via Lugo 16	2

CONDIZIONI DI SERVIZIO ED ASPETTI ORGANIZZATIVI:**Monte ore annuo 1145**

Giorni di servizio settimanali degli operatori volontari: 5

Si richiede inoltre:

- il rispetto della tutela del diritto alla riservatezza delle persone seguite dai servizi in relazione ai dati sensibili dei quali si verrà a conoscenza nell'ambito dell'espletamento del servizio;
- la disponibilità al trasferimento temporaneo e/o a svolgere le attività anche su sedi temporanee per massimo 60 giorni.

DESCRIZIONE DEI 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 dal Dipartimento in sede di accreditamento.

EVENTUALI REQUISITI RICHIESTI: Nessuno**CARATTERISTICHE COMPETENZE ACQUISIBILI:**

Attestato specifico rilasciato ente proponente

FORMAZIONE SPECIFICA DEGLI OPERATORI VOLONTARI:

Oltre alle 41 ore di formazione generale è prevista un'ulteriore formazione specifica riguardante i seguenti argomenti:

Accoglienza: presentazione della coop Il Biscione e sua storia, mission e dettaglio attività, descrizione delle aree. Evoluzione dei servizi (minori, migranti, area madre-bambino, anziani, area psichiatrica)

Cosa vuol dire essere cooperativa e agire come cooperatore.

Analisi del contesto sociale cittadino in cui opera la cooperativa

Descrizione del progetto di servizio (mission, attività, destinatari, personale).

Il ruolo del volontario all'interno del progetto di Servizio Civile.

Il "gruppo" di Servizio Civile (compiti, ruoli e responsabilità). Conoscenza degli OLP ed eventuale ulteriore referente. Visita del servizio

Conoscenza di base della sicurezza nei luoghi di lavoro, dei principali rischi legati all'attività svolta dai volontari, della modalità di valutazione dei rischi, della figura dell'addetto alla sicurezza in azienda, nonché dell'addetto alla lotta antincendio e al primo soccorso. Si procederà quindi a trattare i temi relativi ai rischi connessi all'impiego di volontari di servizio civile nelle sedi di attuazione progetto riguardo al settore e all'area di intervento del progetto

Cenni sui principali paesi di provenienza e la loro situazione socio economica; Storia delle migrazioni; elementi di antropologia; presa in carico del MSNA

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; Normativa di riferimento sull'immigrazione e sull'accoglienza;

Riferimenti normativi sulla protezione internazionale (la riforma del regolamento Dublino:

Aspetti normativi sugli aspetti legati allo status giuridico dei migranti e dei richiedenti asilo;

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. Funzioni educative e di supporto alla gestione quotidiana della struttura;

Il ruolo dell'operatore: educatore o operatore dell'accoglienza

Il Sistema dei Servizi alla Persona del Comune di Genova, Patto di sussidiarietà che, realizzato in rete con associazioni di terzo settore; il lavoro d'equipe; L'intervento e sostegno dei genitori nelle realtà residenziali casa famiglia, comunità educative, nucleo familiare in senso stretto; costruzione del progetto territoriale : la rete, Attivazione e gestione di reti di servizi territoriali

il gioco cooperativo, tecniche di animazione in ambito socio-educativo

Durata della formazione specifica 72 ore