

“Faccio io”

*- nutro il corpo ed apro spazio per la mente poiché, acquisisco
competenze pratiche ed emozionali*

La **Cooperativa Sociale Paideia**, è una realtà da sempre attiva nel campo dell'inclusione sociale e della disabilità in un'ottica di integrazione e promozione del benessere delle persone con bisogni speciali e pertanto propone tale esperienza per consentire percorsi di autonomia personale, in una realtà che mira al confronto tra pari e all'inclusione sociale.

Il percorso che ogni persona compie nell'età evolutiva è un cammino verso l'autonomia.

AUTONOMIA significa essere. Ma per “essere” bisogna “diventare”. E diventare significa sviluppo delle proprie potenzialità e risorse, percezione realistica delle proprie capacità e competenze e massima intenzionalità nel loro utilizzo a prescindere dai prerequisiti di partenza.

Il suo raggiungimento richiede volontà e determinazione, affinché il comportamento sia orientato nell'affrontare positivamente il mondo circostante. Questo percorso ambisce alla promozione dell'autonomia personale, che ha il suo corrispettivo negativo nella necessità di assistenza e bisogno di accudimento. Rappresenta il primo grado di autonomia ma anche il primo riconoscimento di dignità allo stato di adulto, consistente nella capacità di gestirsi da soli nei bisogni primari, quali spostarsi, camminare, vestirsi/svestirsi, usare correttamente i servizi igienici e lavarsi, aver cura di se, dell'igiene personale e dell'ambiente circostante, saper comunicare con gli altri e prepararsi un pasto.

Queste capacità di gestirsi negli atti essenziali e quotidiani della vita non sono soggette, tranne casi eccezionali, a regressioni: una volta acquisite, sono acquisite per sempre. E soprattutto non devono essere precluse a chi viene percepito, a causa delle

sue difficoltà, bisognoso di un accudimento totale spesso invalidante oltre i limiti già esistenti.

Il progetto è stato pensato, pertanto, per offrire ai ragazzi, con bisogni speciali, uno spazio di relazione e apprendimento che favoriscano l'acquisizione di alcune autonomie di base.

La proposta di seguito descritta nello specifico presenta delle aree di intervento caratterizzate sia da una connotazione abilitativa che ludico ricreativa. Quest'ultima rappresenta e favorisce una possibilità di apprendimento in grado di mettere in gioco le abilità manuali e le capacità di interazione sociale.

Cucinare e nutrirsi sono azioni alla base del comportamento autonomo dell'individuo e tappe fondamentali dello sviluppo umano.

Prendersi cura di ciò che ci circonda e cucinare, in un ambiente positivo e protetto, quale Casa di Bia, consente ai partecipanti del laboratorio non solo di fare esperienza di apprendimenti divertendosi, ma di sviluppare le capacità di mantenere un impegno, realizzare un prodotto, e di implementare abilità cognitive che potranno essere adoperate nella quotidianità, insieme agli altri.

Le proposte laboratoriali saranno articolate su più livelli: un laboratorio principale, rappresentato dal laboratorio di cucina ed educazione alimentare e dalla trasmissione di svariate competenze associate, ai fini della creazione, del mantenimento e dell'utilizzo dell'orto e della cura dei nostri amici a due e quattro zampe.

Fasi del laboratorio:

- ✓ Predisposizione degli ambienti, degli alimenti e degli utensili;
- ✓ Preparazione della pietanza in gruppo;
- ✓ Assaggio e condivisione (consumo del pasto);
- ✓ Pulizia e riordino;
- ✓ Pensiero condiviso sulla ricetta per l'incontro successivo.

In aggiunta:

- ✓ Conoscenza delle piante, dei frutti e dei fiori;
- ✓ Piantare semi e piante a scopo alimentare e non;

- ✓ Osservare e curare la crescita e la trasformazione dei prodotti;
- ✓ Utilizzo del prodotto realizzato a scopo alimentare o per adornare;
- ✓ Simpatizzare e prendersi cura dei nostri amici quadrupedi.

L'apprendimento viene agevolato da momenti ludici e gare. Ogni partecipante ha un grembiule, un cappello da cuoco, attrezzature da cucina e una dispensa con le ricette del laboratorio per poterle replicare a casa per i propri cari.

Obiettivi:

Sviluppare l'autonomia in un contesto gruppale.

Favorire la socializzazione e la condivisione. Sviluppare le capacità creative, l'inventiva e la fantasia e contestualmente migliorare la manualità attraverso l'uso di utensili. Riconoscere gli ingredienti e le loro proprietà e tra impasti e decorazioni imparare il valore del cibo e di una corretta alimentazione per uno stile di vita sano.

Apprendere nozioni base sulla sicurezza e l'igiene in cucina.

Potenziare le abilità di cura attraverso la presa in carico "dell'altro diverso da me" (animale, pianta, ambiente, compagno di lab.)

I partecipanti saranno seguiti da un dr. in riabilitazione psichiatrica e da un esperto di cucina.

Destinatari:

Il laboratorio è rivolto a soggetti affetti da disturbo del comportamento e/o ritardo mentale di età compresa tra i 16 e i 25 anni.

Sede:

La Casa di BIA, Via PM 149 nn. 12/b e 12/c, località Partanna Mondello

Durata e orari (inizio luglio):

Il laboratorio prevede un impegno di tre giorni a settimana dalla durata di ore 2,30 ciascuno, per un intero mese.

-Lunedì e Venerdì dalle ore 11,30 alle 14,00;

-Mercoledì dalle ore 16,30 alle 19,00.

Costi:

Il costo per la partecipazione al laboratorio prevede:

un'iscrizione annuale del valore di **30,00 euro**;

una retta mensile di **€ 400,00**;

Le quote comprendono: assicurazione, assistenza, animazione, attrezzature e materiali di consumo per laboratori o altro, pasto (primo o secondo, frutta) per i laboratori mattutini, merenda per i laboratori pomeridiani.

Modalità di partecipazione e protocolli di igiene e sicurezza:

Le iscrizioni potranno essere effettuate a partire dal 6 luglio 2020 con la compilazione del modello di iscrizione e con il pagamento della quota di iscrizione. Al momento dell'arrivo l'accompagnatore dovrà firmare l'apposito modello attestante lo stato di salute del ragazzo, secondo quanto previsto dal protocollo COVID. Sarà rilevata la temperatura del ragazzo/a e dell'accompagnatore e, in caso di temperatura superiore ai 37,2° sarà interdetto l'accesso. I ragazzi/e dovranno essere muniti di mascherine che utilizzeranno laddove non sia possibile mantenere il regolare distanziamento.

Il personale provvederà alla sanificazione dei locali e degli arredi.

Il personale, ogni giorno all'ingresso, sarà sottoposto a misurazione della temperatura, che sarà registrata in un apposito registro. In caso di temperatura corporea superiore a 37.5 gradi, all'operatore non sarà consentito l'ingresso

all'interno della struttura: dovrà pertanto tornare a casa e avvertire immediatamente il proprio medico. Gli operatori, preliminarmente all'avvio del laboratorio, hanno l'onere di presentare autocertificazione attestante l'assenza di sintomi febbrili o respiratori nelle precedenti due settimane. Gli operatori saranno dotati giornalmente di mascherina chirurgica laddove non sia possibile mantenere il regolare distanziamento.

Il personale, è stato appositamente formato sui temi della prevenzione di COVID-19, nonché sull'utilizzo dei dispositivi di protezione individuale (che avranno in dotazione), e delle misure di igiene e sanificazione con i prodotti e le modalità previste dalla vigente normativa. Le attività si svolgeranno prevalentemente in giardino.

La procedura di triage prevede:

- igienizzazione delle mani in ingresso;
- rilevazione quotidiana della temperatura corporea con apposito apparecchio, per tutti gli operatori, i ragazzi/e e i loro accompagnatori;
- compilazione del modulo di autocertificazione, sull'automonitoraggio delle condizioni di salute proprie e del proprio nucleo familiare.

Prima dell'inizio delle attività dovrà essere sottoscritto un "Patto di corresponsabilità" tra l'ente gestore, il personale e i genitori, per il rispetto delle regole di gestione dei servizi finalizzate al contrasto della diffusione del virus.

Per informazioni: 3475724519 Dott.ssa Angela Furnari

Palermo, li 02/07/2020

Il legale rappresentante

Antonella Randazzo