INAIL DIREZIONE REGIONALE CALABRIA

Insieme in Cucina : PROGETTO di

INAIL Calabria - USR Calabria - Istituto Alberghiero di Soverato

A favore di Infortunati con postumi stabilizzati e loro familiari:
Interventi per facilitare il reinserimento sociale degli infortunati sul lavoro mediante l'attivazione di un laboratorio di cucina.

COMUNICATO

Giorno 8 giugno presso all'IPS SEOA – Istituto professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Soverato, alla presenza del Direttore Regionale INAIL Calabria Emidio Silenzi, del Responsabile Ufficio Attività Istituzionali Anna Rita Lofrano, della Responsabile delle funzioni socio-educative Ida grande e del Responsabile delle funzioni Lavoratori Alessandro Facciolo, si terrà la giornata conclusiva del corso e sarà data ai partecipanti l'opportunità di mettersi alla prova e testare le abilità acquisite.

Come nasce l'iniziativa

La normativa dell'INAIL, disciplinando gli interventi di sostegno per il reinserimento nella vita di relazione, prevede la possibilità di realizzare una serie di azioni finalizzate a potenziare le abilità sociali e l'autonomia di chi ha subito un infortunio sul lavoro.

L''obiettivo generale è quello di favorire dei cambiamenti nelle condizioni di vita degli assistiti e nel loro contesto sociale di riferimento, che consentano di superare efficacemente isolamento ed emarginazione.

Gli interventi di sostegno per il reinserimento nella vita di relazione delle persone con grave/media disabilità acquisita prevedono anche il coinvolgimento di altre Istituzioni e soggetti operanti sul territorio, attraverso la sottoscrizione di Protocolli e Accordi tendenti al perseguimento degli obiettivi di integrazione. Tra i possibili interventi, è stata possibile l'attivazione di laboratori occupazionali e di socializzazione, come, ad esempio, quelli di cucina, ceramica, giardinaggio. Le finalità sottese alla norma, erano e sono quelle di fornire esperienze di socializzazione e impegnare gli assicurati in ambienti non competitivi ed in attività adeguate alle loro abilità. **Tra i molteplici laboratori che sarebbe stato possibile**

attivare, l'INAIL della Calabria ha deciso di realizzare quello di cucina perché, dall'analisi dei dati emersi in seguito ad apposita indagine conoscitiva sui bisogni degli utenti, condotta nel corso del 2014 e nella prima parte del 2015, si è rilevato che un buon numero di persone con disabilità, sarebbe stato interessato all'iniziativa. Il laboratorio di cucina, con una valenza educativa in quanto spazio utile ad acquisire informazioni sulle proprietà degli alimenti, sulla loro trasformazione e conservazione, promuovendo stili di vita più salutari. Gli infortunati partecipanti avrebbero avuto ed hanno avuto la possibilità di mettersi in gioco, sperimentando e potenziando abilità tali da consentire un maggiore reinserimento familiare, oltre che sociale.

Alla base dell'iniziativa, la promozione di una logica di "Rete" ha consentito – attraverso la collaborazione con le Istituzioni operanti sul territorio – la completa ed efficace erogazione dei servizi di reinserimento. In quest'ottica è stato coinvolto l'Ufficio Scolastico Regionale, mediante la sottoscrizione di un accordo che ha previsto il coinvolgimento degli Istituti scolastici alberghieri presenti in Regione, ai quali sono stati affidati la gestione dei laboratori, condotti da docenti esperti.

Per la Provincia di Catanzaro, la gestione del laboratorio è stata affidata all'IPS SEOA – Istituto professionale di Stato Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Soverato.