



Un progetto sperimentale: disabilità e sicurezza alimentare

L'Ordine dei Medici Veterinari di Arezzo per l'integrazione e inclusione con progetti didattici dell'ultima frontiera



FAUSTINA BERTOLLO
Presidente Ordine di Arezzo

L'Ordine dei Medici Veterinari di Arezzo ha sostenuto un progetto sperimentale pilota di formazione in ambito di sicurezza alimentare per l'acquisizione di competenze in ambito di HACCP a ragazzi con disabilità intellettive ai fini di un possibile inserimento lavorativo. **Abbinare il concetto di disabilità con quello della sicurezza alimentare** e delle produzioni è una realtà complessa per questo necessita di un supporto mirato e calibrato all'utenza a cui è destinato, l'Ordine è molto attento ai temi del sociale e per questo ha sostenuto il progetto presentato dall'Associazione Crescere in collaborazione con Agenzia Formativa Città Nuove, con il supporto di CSA srl ed il patrocinio di ASL Toscana Sud Est e CTS - Centro Territoriale di supporto nuove tecnologie e di-

sabilità Arezzo, una sinergia che ha portato alla realizzazione di un percorso per ragazzi con disabilità intellettive cognitive e comportamentali ai fini dell'acquisizione delle competenze necessarie per un inserimento lavorativo in aziende del settore alimentare. Il progetto è inserito all'interno di percorsi specifici per l'acquisizione delle abilità sociali nato dall'esigenza di far comprendere ed applicare (apprendimento funzionale) le regole di base per la sicurezza alimentare a ragazzi con disabilità che permetta loro di acquisire conoscenze e competenze in modo appropriato e autonomo nella costruzione del proprio progetto di vita indipendente e per un possibile inserimento lavorativo.

Per la realizzazione del Progetto sono stati coinvolti sia

i docenti di sostegno che gli educatori ai quali è stato dedicato un addestramento mirato sulle tematiche da affrontare fornendo tutto il materiale specifico che è stato poi adattato in relazione alle capacità di apprendimento di ogni singolo ragazzo. Sono state utilizzate metodiche come Comunicazione Aumentativa e Alternativa (CAA), mappe concettuali, video, lingua dei segni Italiana (LIS), supporti multimediali ecc.

Il percorso strutturato con ore in aula dove il docente/educatore è stato sempre supportato dall'esperto in sicurezza alimentare (Medico Veterinario) ed ore di pratica e simulazioni seguite da una verifica finale degli apprendimenti calibrato per ogni situazione.

I ragazzi che hanno partecipato hanno così acquisito le abilità necessarie e sono in grado di svolgere le varie mansioni in autonomia

Il maggiore risultato del percorso sostenuto è l'autorealizzazione delle persone. **Riuscendo a darsi una misura di quello che valgono** perché comunque già essere in grado di applicare e rispettare le regole previste per il settore alimentare li fa sentire in qualche modo non esclusi socialmente, e **per loro è una grande soddisfazione.**

Diversità, condivisione, conoscenza e competenza sono ingredienti indispensabili, in cucina, come nella vita.