



Miembros de Trabajando en Positivo, entidad que desarrolla acciones de inserción laboral con personas con VIH. OLMO CALVO

EMPLEO PERSONAS QUE SUMAN

Trabajando en Positivo con personas con VIH

La orientación laboral para acceder a un puesto de trabajo es el objetivo de la coordinadora que ayuda a enfermos con el virus

FÁTIMA ELIDRISSI MADRID
La Coordinadora Trabajando en Positivo inició su labor en el año 2007 como una red de trabajo promovida por la iniciativa de 15 entidades de 10 comunidades autónomas. Su objetivo, en 2018, sigue siendo el mismo: la inserción laboral de personas con VIH, un colectivo muy variado que todavía sufre un enorme estigma social.

«En general trabajamos con personas en riesgo de exclusión social, que normalmente son personas con VIH», aproximadamente un 30% del total, «personas drogodependientes o ex drogodependientes, personas trabajadoras del sexo y personas privadas de libertad porque son los colectivos con los que más trabajan nuestras entidades a través de los programas de prevención y apoyo», explica Julio Gómez Caballero, director de Trabajando en Positivo.

«Todavía existe miedo a la transmisión en base a la desinformación de cuáles son las vías de transmisión o las prácticas de riesgo y los avances actuales de la medicina. Sigue existiendo la idea de que por compartir un espacio con una persona con VIH va a producirse la transmisión de la enfermedad, y de esta idea derivan muchas de las situaciones de discriminación», continúa Gómez. Para luchar contra estos prejuicios, la coordinadora tra-

baja tanto con los beneficiarios de sus programas como con el propio tejido empresarial por medio de la prospección.

Gómez destaca, en este punto, la aceptación de su programa Empresas comprometidas y responsables con la inserción laboral de personas con VIH y otros colectivos en situación de exclusión social, financiado por la Obra Social La Caixa y a través del cual ya han visitado 130 empresas. En palabras del director, «la búsqueda de empleo fundamentalmente es responsabilidad de la persona y nosotros estamos para apoyar», lo que hacen favoreciendo el acceso a ofertas o desarrollando acciones de fomento de la igualdad.

INSERCIÓN LABORAL

«Un 90% de las personas que nosotros enviamos cumple con su contrato y este dato se mantiene estable desde 2011», asegura Gómez. «Nosotros cuando enviamos a una persona es porque estamos convencidos de que puede funcionar bien en ese trabajo», y así lo demuestran sus cifras. En 2017 y en toda España trabajaron con 1.600 personas, de las cuales 1.500 completaron el itinerario de inserción laboral y 540 accedieron a un empleo.

Como explica Bárbara Mainieri, trabajadora social de la entidad madrileña Imagina Más, gran parte de su éxito radica en

que conocen muy bien a los usuarios, con quienes trabajan de manera integral. De este modo, las intervenciones se plantean a largo plazo y los itinerarios realizados por cada beneficiario «se adaptan a sus capacidades y habilidades, orientando la formación y la búsqueda de empleo hacia donde más les interese».

Para terminar, Daniel Santa Isabel, responsable del programa mentores de Imagina Más, destaca la importancia de esta innovadora apuesta. «En el sistema actual las personas con VIH reciben un montón de apoyo clínico, pero hay una carencia enorme de apoyo emocional cuando nosotros consideramos que es igualmente importante o incluso te permite llevar cuanto antes una vida lo más normal posible», cuenta.

«Los mentores son personas con VIH que están en un proceso de aceptación de la enfermedad más desarrollado. Estamos presentes en determinados hospitales y son los propios médicos los que nos derivan a las personas que puedan necesitarlos», continúa la responsable del programa. «Para la gente recién diagnosticada o que todavía lleva el VIH en soledad, el hecho de tener una persona que ha pasado por la misma situación le permite muchas veces desahogarse porque no tienen con quien hablar».

MENÚ DEL DÍA 13,95 €

Conocimiento, pasión y juventud en clave japonesa

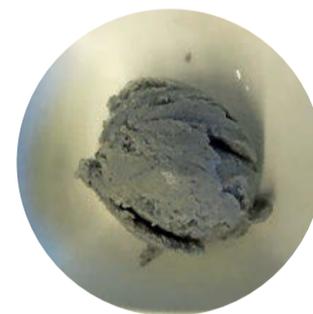
IKIGAI. Calle Flor Baja, 5.
Mtro: Plaza de España.
Tlf: 91 622 63 74. www.restauranteikigai.com. De lunes a domingo de 13:30 a 16:00 y de 20.30 a 23.00. No cierra.
Precio menú: 13,95 €.



Sopa de miso.



Teriyaki de pollo de corral.



Helado de sésamo.

JAVIER DÍAZ MURILLO

La diferencia entre sentirse pleno o vacío parece que tiene mucho que ver con descubrir la pasión que dé sentido a la existencia. Los japoneses lo denominan Ikigai. Es la razón de ser o de vivir. El motor para levantarse cada día. El periodista Francesc Miralles y el escritor Héctor García incluso dedicaron un libro al tema: *Ikigai, Los secretos de Japón para una vida larga y feliz* (Urano, 2016). Algunos tienen la suerte de descubrir su ikigai desde muy temprano. El chef Yong Wu Nagahira es uno de ellos y en su restaurante de Madrid trata de plasmarlo. Por eso bautizó su proyecto como Ikigai. Es como una declaración de intenciones o un recordatorio para no perder

el norte. Su local se ubica en la calle Flor Baja, un pacífico afluyente de la Gran Vía, a dos pasos del mítico Miyama. Dos templos japoneses en apenas 10 metros. Sin embargo, la cocina de Yong, aunque es de base nipona, aporta matices que le alejan del sota, caballo y rey habitual.

Le gusta improvisar, husmear en los mercados, jugar con productos de temporada y sustituir unos ingredientes por otros.

Por ejemplo, en la gyozas, donde antes había carne picada de repente aparece una sobrasada mallorquina, o un dashi donde se sustituye el katsuobushi (bonito seco) por el jamón. Y más juegos. «La semana pasada con la parpatana hicimos un escabeche, pero cambiamos los ingredientes: aceite de sésamo, hoja de shiso, vinagre arroz... puedes hacer lo mismo, pero con ingredientes japoneses y ya le das un toque distinto», comenta el chef. Los fondos y las salsas también son marca de la casa. La de anguila casera, por ejemplo, o la ponzu de jalapeños.

Yong pertenece a una nueva generación de jóvenes cocineros viajados, leídos y súper formados con ganas de ofrecer su visión de la cocina. A sus 29 años ya ha tenido empresas propias y ha trabajado en un puñado de restaurantes de todo pelaje. Su biografía ya da para un libro. «En otros sitios eres un mandado y haces lo que te dicen. En cocina es todo muy autoritario», dice Yong. «Es mejor ser más libre. Si tienes la base bien asentada, lo demás es ir probando, ver y leer mucho...».

Y en ese probar surge una carta donde se mezclan sin estorbarse clásicos del pescado crudo con otros más heterogéneos. La parte de niguiris es la más flexible, como ese de sardinas con tapenade de tomate y olivas, otro de espardeñas con trufa rallada o el maravilloso nigiri de vieira con foie, sal maldon con reducción de salsa de anguila y huevo hilado. Aquí damos fe de lo rico que está. La creatividad de Yong también se puede descubrir en un menú degustación (45 euros), en las sugerencias semanales y en los menús diarios.

En este apartado tiene cuatro: sushi, sashimi, tonkatsu ibérico y teriyaki, donde los dos últimos son los más asequibles (13,95 euros). Cuentan que su clientela es de fanáticos de la culinaria nipona. Habituales del Kabuki, del 99 Sushi Bar, y similares. Quizá su principal ikigai consista en encontrar lugares de placer gastronómico como el de Yong.