



**PARA
COMERTE
MEJOR**

Proyecto Cocina Inclusiva

Proyecto Cocina Inclusiva **PARA COMERTE MEJOR**



ESTRATEGIA
PROMOCIÓN DE LA SALUD
Y PREVENCIÓN EN EL SNS



ABADES
Excelente decisión

AYUNTAMIENTO DE LOJA

1. Justificación

En el seno del Área de Salud y Deporte del Ayuntamiento de Loja, dentro del marco del **Plan Local de Acción en Salud** se plantea el desarrollo de este proyecto cuyo **finés educativos** son el fomento de hábitos saludables, desarrollo de la educación emocional y la interacción e inclusión de los colectivos a quienes va dirigido. En definitiva, se busca la mejora de la salud mediante la educación a través de la **Estrategia de Promoción y Prevención en el Sistema Nacional de Salud**, al que el municipio de Loja, por aprobación del Pleno del Ayuntamiento, pertenece desde el 25 de octubre de 2018.

2. Objetivos

- a) Presentar el Proyecto a la Mesa Intersectorial del Plan local de Acción en Salud, dependiente del Área de Salud y Deporte del Ayuntamiento de Loja, para su aprobación e inclusión, si procede, dentro de las acciones a desarrollar durante el año 2019/2020.
- b) Programar y desarrollar jornadas educativas de cocina que posibiliten un aprendizaje de técnicas básicas. Diseñar platos saludables y apetecibles de fácil realización.
- c) Diseñar un delantal/gorro que se usará como imagen y uniforme dentro de las jornadas educativas gastronómicas. Serán elaborados por los alumnos/as de la Residencia de la Sierra y subvencionados por el Área de Deportes/Salud del Ayuntamiento.
- d) Favorecer la inclusión de los distintos colectivos y personas que reciban esta formación educativa.

e) Realizar un trabajo educativo por equipos en torno al diseño de un menú que configurará una cena abierta a la ciudadanía lojeña con fines benéficos.

f) Difundir a través de medios de comunicación para dar a conocer a la ciudadanía esta experiencia novedosa en educación inclusiva en nuestra localidad con sus técnicas y recursos.

g) Buscar sponsor para conseguir los productos consumibles dentro del desarrollo de las jornadas educativas de cocina.

h) Solicitar al Ayuntamiento la gestión del uso de las instalaciones de cocina/comedor al CEIP Elena Martín Vivaldi de Loja.

j) Solicitar al Ayuntamiento el servicio de limpieza de cocinas/comedor después de cada una de las jornadas gastronómicas.

k) Organizar la cena colofón de las jornadas con una empresa de restauración de Loja.

l) Visibilizar en la cena colofón a las personas que han participado en las Jornadas Educativas de Cocina mediante un diploma acreditativo.

3. Recursos Humanos

Alumnado de las Jornadas

- Residencia Sierra de Loja
- Residencia Patronato San Ramón/San Fernando
- Taller Ocupacional
- Residencia de la Misericordia
- ALODAN
- Personas invitadas, ajenas a estos centros

Grupo de Acción para el desarrollo de las Jornadas

- Área de Salud-Deporte del Ayuntamiento de Loja
- Mesa Intersectorial del Plan Local de Acción en Salud
- Cocinero/Chef – Álvaro Fernández Mancilla
- CEIP Elena Martín Vivaldi
- Servicio de Limpieza Escolar Ayto. de Loja
- TV Loja y Medios de Comunicación locales
- Empresa Restauración: ABADES

4. Fases

Primera Fase

5 Jornadas Educativas Gastronómicas, una por cada uno de los colectivos mencionados anteriormente.

Fechas: 27 marzo, 3, 10, 24, 30 de abril.

Segunda Fase

Cena Social “ **Para Comer Mejor** “

Fecha: 3 de mayo

5. Desarrollo

Las 5 Jornadas Educativas Gastronómicas se desarrollarán en la Cocina/Comedor del CEIP Elena Martín Vivaldi.

- Horario 4'30 – 6 h tarde.

Servicio de Limpieza Cocina/Comedor

- Horario 6 a 7 h tarde

Número de alumnos/as por Jornada

Alumnos/as Centro + Monitores correspondientes= 8

Personas externas invitadas= 2

Cocinero/Coordinadora =2

Total: 12 personas por cada jornada

Cada jornada educativa gastronómica tiene como finalidad la motivación para el aprendizaje de técnicas básicas de cocina y la elaboración de platos sencillos. Estos platos habrán sido diseñados por el Chef de este Proyecto. Cada participante realizará el plato correspondiente siguiendo las indicaciones del mismo. Al terminar, los platos elaborados serán degustados y evaluados por todos, extrayendo las conclusiones y propuestas de mejora oportunas.

Los platos diseñados en cada una de las jornadas conformarán el menú de la Cena Colofón con fines benéficos “ **PARA COMERTE MEJOR** “ Dicho menú será elaborado por la empresa ABADES LOJA, para ser degustado en una Cena con carácter social que se celebrará en el Área de Servicio los Abades el día 3 de mayo de 2019.

El precio del ticket de la Cena se estipulará con Abades para que de él se pueda extraer el beneficio social que se destinará al fin que determinen los Colectivos a los que va dirigido este Proyecto.

Para atraer a la ciudadanía lojeña a esta Cena y poder sacar el beneficio social que se persigue, se dará difusión a las 5 Jornadas Gastronómicas, grabando un programa de televisión, colaboración de TVLoja, que se llamará PARA COMERTE MEJOR. Además se dará cobertura en periódicos locales y provinciales.

El día que se fije, los alumnos/as podrán visitar las cocinas del área de Servicio Abades, invitación que nos hace Abades, para ver el funcionamiento de una gran cocina y hacer fotos de gran grupo.

6. Entrega de diplomas acreditativos

En la Cena mencionada anteriormente, el Señor Alcalde hará entrega de diplomas acreditativos de la participación de los alumnos/as en estas jornadas educativas gastronómicas.

Los alumnos/as de las Jornadas podrán intervenir para explicar su experiencia y/o realizar algún tipo de actuación.

7. Aprobación de este Proyecto

El día 19 de febrero de 2019, en reunión celebrada por la Mesa Intersectorial del Plan Local de Acción en Salud (Área de Salud-Deporte del Ayuntamiento de Loja) fue aprobada la realización de este Proyecto.

Igualmente, fue aprobada la realización de este Proyecto por el C. Deleg. Deportes, Salud y Consumo, D. José A. Gallego Morales con el visto bueno del Señor Alcalde de Loja D. Joaquín Camacho Borrego.