

Dinámica para la mejora de la alimentación en los centros del IASS

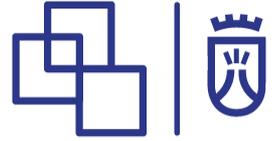
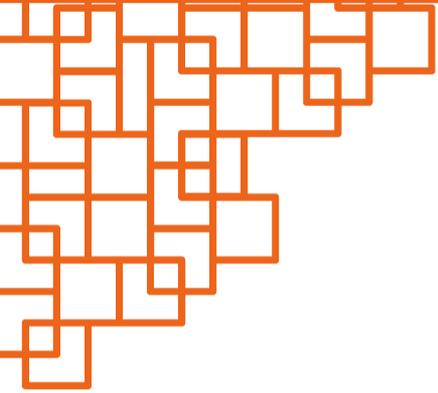




Objetivos Generales

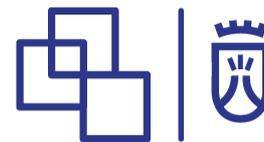
- *Definir, de forma conjunta y consensuada entre las diferentes personas, los estándares de calidad de la comida que se sirve en los centros del I.A.S.S., (de tal forma que sea nutricionalmente adecuada y lo más satisfactoria posible para los usuarios).*
- *Estimular la participación de las personas y agentes implicados de forma directa o indirecta en el proceso de alimentación de los centros sociosanitarios.*

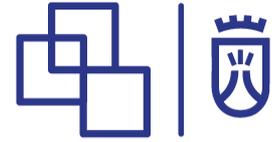
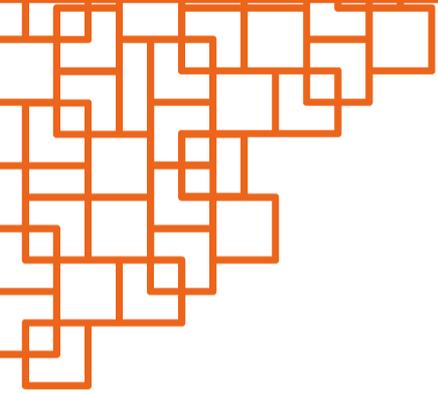




Objetivos Específicos

- *Identificar los puntos fuertes y débiles* del modelo de gestión actual de la alimentación en los centros del I.A.S.S.
- *Promover la realización de dinámicas de participación en el diseño de los menús* de todas las personas beneficiarias, sus familias y trabajadoras de un comedor, para que se sientan parte activa de la toma de decisiones de su propia alimentación además de cohesionar a las mismas.
- *Conocer el grado de satisfacción de los diferentes colectivos* implicados en esta iniciativa participativa, para poder ajustar el proyecto en una siguiente fase.
- *Conocer la cantidad de de residuos plásticos* generan mensualmente los diferentes comedores.

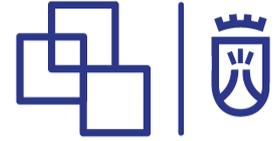


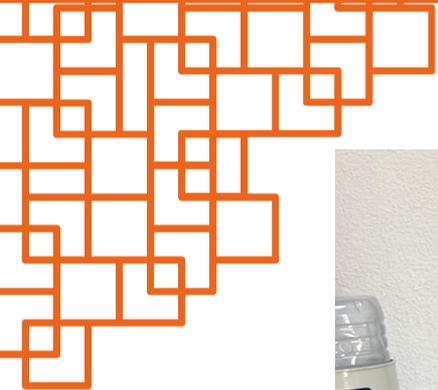




Metodología

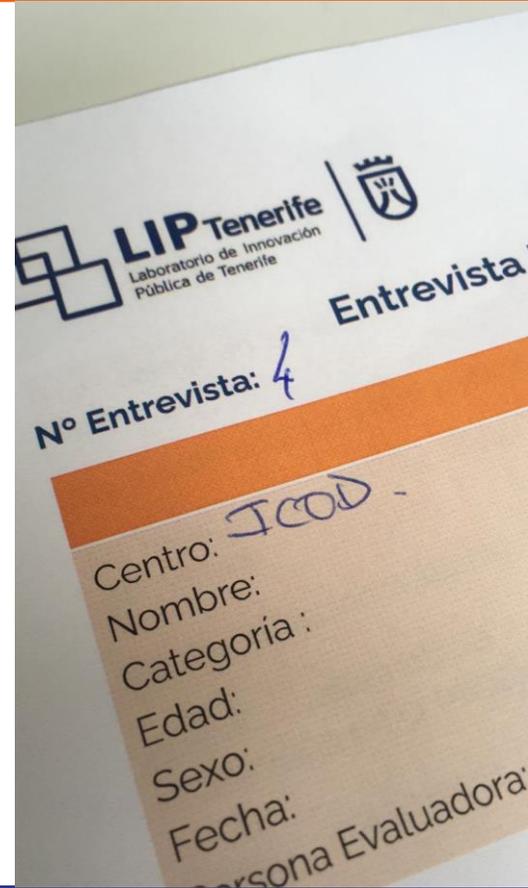
Un aspecto clave en la metodología empleada durante toda la ejecución del proyecto ha sido la **“horizontalidad”** en cuanto a la vinculación del personal del Laboratorio con las diferentes agentes. Este posicionamiento es transversal en todo el proceso, *poniendo en valor y en reconocimiento todas las ideas, sugerencias y/u observaciones*.





Instrumentos utilizados

Sesiones de diagnóstico y trabajo colaborativo tanto presenciales como on-line.



LIP Tenerife
Laboratorio de Innovación
Pública de Tenerife

Entrevista

Nº Entrevista: 4

Centro: ICOD -

Nombre:

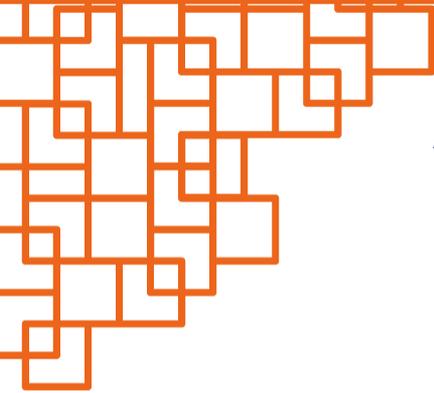
Categoría:

Edad:

Sexo:

Fecha:

Persona Evaluadora:



Agentes participantes

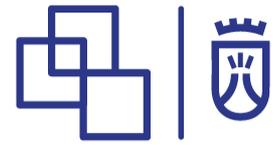
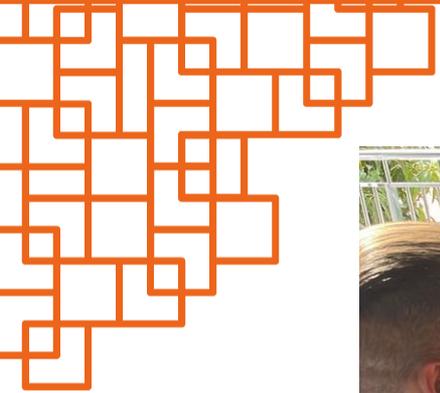


Fase 1: Diagnóstico

- 33 niñas, niños y jóvenes.
- 179 trabajadoras y trabajadores
- 33 familiares
- 5 jóvenes ex tuteladas

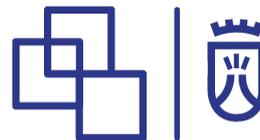
Fase 2: Intervención Directa

- 21 profesionales
Jefas y jefes de Cocina.
Cocineras y cocineros.
Directoras de recursos.
Educadoras Responsables.

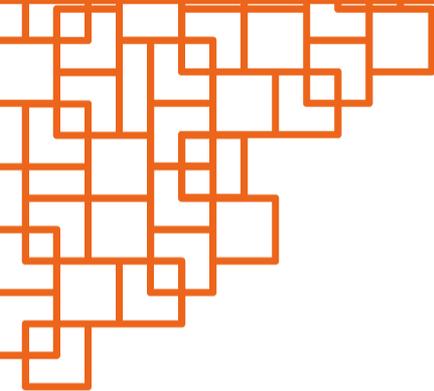




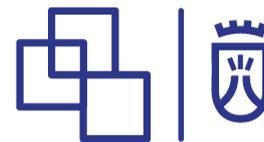
Principales resultados



- 1.** **Conocimiento** de las necesidades de las niñas, niños, jóvenes, hombres y mujeres que residen o participan en los centros.
- 2.** **Vínculo generado** con los equipos y recursos.
- 3.** Elaboración de forma conjunta y consensuada de **7 menús**.
- 4.** **Reducción de la Huella de Carbono** del servicio de alimentación.
- 5.** **Reducción del coste en materias primas** del servicio de alimentación.
- 6.** Homogeneización de la **materia prima** en un 94%.

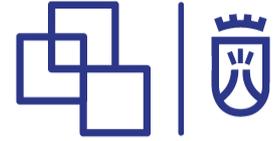


Propuestas de mejora

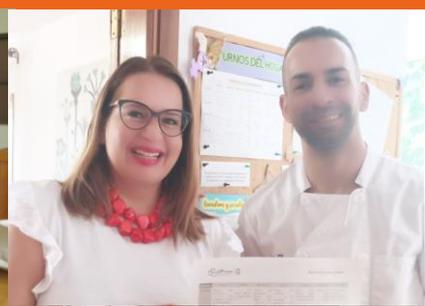


1. **Codiseño de menú** sobre el desarrollado con anterioridad:
 1. Menú por estación
 2. Evaluación de impacto del actual.
2. **Talleres colaborativos de creación de esculturas con residuos** que se hayan generado en el recurso.
3. Homogeneización del **Plan de Compras**.
4. Creación de **Jornadas Gastronómicas** entre las cocinas de los diferentes recursos sociosanitarios.
5. Creación de **Talleres sobre Educación Nutricional**.
6. **Talleres colaborativos de creación de esculturas con residuos** que se hayan generado en el recurso.

Propuestas de mejora



1. Creación y/o consolidación del **Plan de Comunicación con las familias y beneficiarias.**
2. Creación de **Huertos Urbanos** en los diferentes recursos.
3. **Taller colaborativo** de Decoración de Espacios tanto con elementos reciclados como con técnicas artísticas.
4. Creación o rediseño del **Plan de Gestión de Residuos** por cada centro.
5. Vertebración de un **Plan de Acción que dinamice los procesos colaborativos y actividades de ocio, educativas y terapéuticas.**
6. Vídeo - **documental** sobre el personal que presta servicios en las Cocinas con una perspectiva de género e intergeneracional.



LIP Tenerife
Laboratorio de Innovación
Pública de Tenerife

Entrevista

Nº Entrevista: 4

Centro: ICOD -

Nombre:

Categoría:

Edad:

Sexo:

Fecha:

Persona Evaluadora:



¡Seguimos trabajando!

 922 319 785

 liptenerife@fg.ulles

 Avenida de la Trinidad, 61 Aulario Torre Profesor Agustín Arévalo, planta 1,
Campus Central de la Universidad de La Laguna, 38204
San Cristóbal de La Laguna, Santa Cruz de Tenerife