

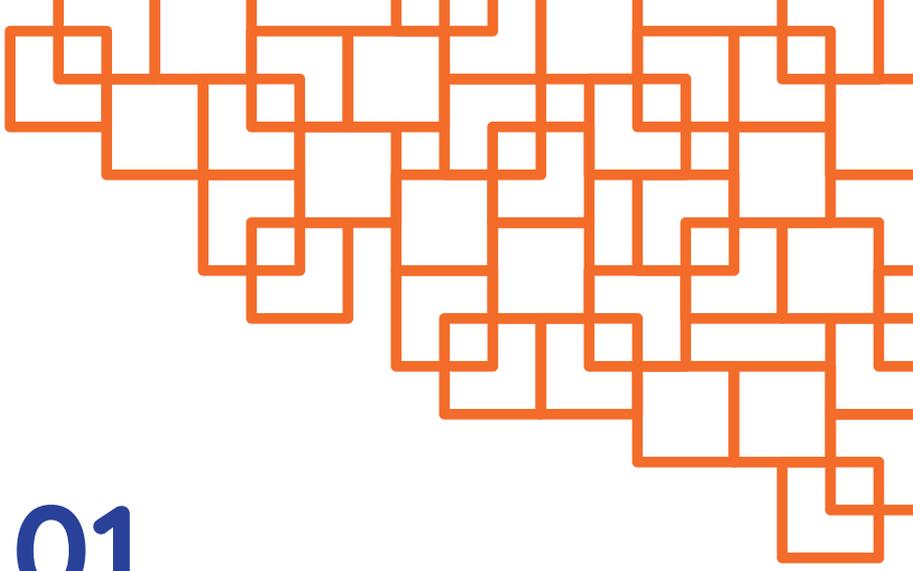


# Dinámica de colaboración para mejorar la gestión de la alimentación en los centros del IASS



**Coordina:**

Laboratorio de Innovación Social  
de la Universidad de La Laguna (LabINS)



# 01.

## Mejora de la gestión de la alimentación en los centros del IASS

### 01.1 CONTEXTUALIZACIÓN

La gestión de un servicio público como son los comedores de los centros sociosanitarios influyen más allá de la alimentación, ya que tienen la responsabilidad social de cuidar y atender en el ámbito de la salud y el bienestar a personas y colectivos de nuestra isla de Tenerife que requieren de un cuidado y atención especial.

En Tenerife el Instituto de Atención Social y Sociosanitario (IASS) dispone de 8 centros sociosanitarios ubicados en diferentes municipios que responden a las necesidades de diferentes colectivos: mujeres en situación de violencia de género, personas con discapacidad, niños, niñas y jóvenes en situación de desamparo, personas mayores, entre otras. Esta diversidad atiende al ímpetu de responder a las necesidades de las personas ante las adversidades de la vida con independencia de su edad. La propuesta de este proyecto está diseñada para ese grupo concreto de centros sociosanitarios.

Hornear un proyecto de este tipo requiere tomar conciencia desde el momento de su planteamiento teórico en cómo existen numerosos problemas que afectan a nuestra salud relacionados con la alimentación, así como el impacto social y medioambiental que tienen los comedores en la sociedad. En pocas ocasiones la ciudadanía se mira en el espejo de la Administración Pública salvo para ejercer una crítica, con

este proyecto vamos a poder facilitar mediante la participación la elaboración de un constructo diferente, que permitirá a quién lo desee ver como desde una buena práctica de intervención pública se genera valor y conocimiento que redundan en el beneficio de todos y todas.

Mucha bibliografía científica hace evidente la tendencia de relacionar la alimentación con la salud "física" y "mental". Es por ello que somos conscientes de que se cocinan más que alimentos en nuestros comedores sociosanitarios, gracias al esfuerzo diario de grandes profesionales. Son estos **ingredientes sociales** los que buscamos que generen reacciones entre los diferentes recursos y todas las personas que están relacionadas con los mismos, para que sientan como propias las decisiones que se toman en cuanto a algo tan serio, responsable y placentero, como su alimentación.

Facilitar el que se interceda un paso más allá en cuanto a generar procesos de transformación interna y de innovación social, para la mejora de la calidad de vida de las personas, obliga a levantar la mirada más allá de cada comedor sociosanitario, alineando nuestros planteamientos de mejora con los Objetivos de Desarrollo Sostenible 2015-2030.

Debiendo cocinar en los diferentes fuegos de nuestra cocina creativa el medio ambiente, pro-

cedencia de alimentos, eficiencia energética de los equipos utilizados, consumo de agua entre otros. Nuestros comedores son ya una pieza clave para sensibilizarnos sobre la importancia de una alimentación sana, equilibrada y sostenible.

La receta para poder elaborar esa "Mejora de la Gestión de la Alimentación en los Centros del IASS" se lleva a cabo en varias fases de trabajo, a través de las cuáles habrá:

- Investigación.
- Acción.
- Participación.

Todas ellas a llevar a cabo durante el presente año.

Es importante recalcar que al igual que tener al lado a un/a Chef puede servirnos para aprender, al equipo técnico de este proyecto se podrá sumar en algunos momentos de las diferentes fases una persona experta en Nutrición con el objetivo de contrastar y validar las propuestas que vayan generando de forma participativa las personas desde cada centro sociosanitario.

Alcanzar un equilibrio en cuanto a los conceptos de salud, bienestar, sostenibilidad y economía, será el condimento secreto para que nuestro proyecto genere los resultados que esperamos.

## 01.2 OBJETIVOS

### Generales

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

### Específicos

1. Identificar los *puntos fuertes y débiles del modelo de gestión actual de la alimentación en los centros del IASS*, tomando como referencia a las personas beneficiarias, sus familias, personal técnico así como los pro-

fesionales de cocina para acercarnos a la realidad de las personas implicadas en el proceso.

2. Identificar si existen canales de comunicación entre el personal de los diferentes comedores, así como entre cada comedor social y las personas beneficiarias.
3. Promover la realización de *dinámicas de colaboración entre el personal de cocina de los diferentes comedores*, para unificar un mismo menú.
4. Promover la realización de dinámicas de participación en el *diseño de los menús* de todas las personas beneficiarias, sus *familias y trabajadoras/es* de un comedor, para que se sientan parte activa de la toma de decisiones de su propia alimentación además de cohesionar a las mismas.
5. Promover la realización de dinámicas de *preparación de alguna de las cuatro comidas* que se sirven por parte de las personas beneficiarias, como medio para fomentar su autonomía personal.

## 01.3 PARTICIPANTES

En el análisis de la propuesta para la "Mejora de la Gestión de la Alimentación en los Centros del IASS", las personas destinatarias del mismo son:

- Personas usuarias y sus familiares.
- Personal Técnico de cada recurso.
- Personal de cocina y personal de comedor (auxiliares de enfermería y operarios/as de servicios generales).
- Directoras y Directores de los centros.

Las edades que se tendrán en cuenta oscilan entre los 0 y más de 90 años, lo que da una imagen del amplio espectro social que atienden los comedores sociales.

A continuación detallamos el perfil de la población beneficiaria atendiendo a los diferentes recursos en los que se encuentran.



## 01.4 METODOLOGÍA

Dar una visión creativa, atendiendo a las diferentes intervinientes para buscar alternativas de soluciones a problemas complejos, diseñando y probando diferentes enfoques y puesta en práctica.

La puesta en marcha de un proceso participativo para la mejora en la calidad de un servicio público que atiende a personas con edades comprendidas entre los 0 y más de 90 años de edad, exige un compromiso moral hacia una máxima que ha de mantenerse viva durante la duración del mismo, y es la **"horizontalidad"** que se debe generar entre personas beneficiarias, sus familias, personal técnico y de gestión y las profesionales del equipo que promueven el mismo. Todo ello se traduce en que todas las propuestas generadas partan desde la "co-creación colectiva" más allá de los intereses individuales o alejados de objetivos comunes.

El papel de las profesionales que llevamos a cabo este proyecto es "facilitar" que las condiciones para generar cambios se sucedan, al igual que tenemos en una cocina un compendio de ingredientes para cocinar, buscaremos dentro del recetario social con el que tenemos la gran oportunidad de trabajar las condiciones idóneas para que puedan ser escuchadas, tenidas en cuenta y sobre todo que se sientan parte activa de los procesos que se suceden en su vida.

Desde la premisa de que todas las personas podemos aportar a un beneficio común, la metodología a aplicar:

- Favorece la implicación en los diferentes aspectos del proyecto a los diferentes agentes implicados.
- Reconoce y pone en valor las opiniones de todas las personas implicadas.
- Crea espacios de intercambio y de construcción de propuestas.
- Atiende a las características y funcionamiento de cada persona, creando las adaptaciones y condiciones necesarias para la participación óptima de cada una de ellas.
- Hace partícipe de los resultados obtenidos y de las propuestas generadas a todas las personas implicadas.

Entre las herramientas que utilizaremos en las diferentes fases serán las siguientes:

- Entrevistas abiertas.

- Entrevistas semiestructuradas.
- Encuestas de satisfacción.
- Instrumentos de recogida de información digitales sobre aspectos relacionados con la "Gestión de la alimentación en los Centros del I.A.S.S".

- Dinámicas de cohesión grupal.
- Dinámicas de comunicación.
- Dinámicas colaborativas de búsqueda de resolución de soluciones.

- Dinámicas de reconocimiento y puesta en valor de las labores del personal de cada centro sociosanitario.

Es importante añadir un matiz que salpica la utopiedad del proyecto planteado, y es como adaptar lo interpretado a la situación sanitaria actual por la Covid-19. Es por ello que quizás muchos procesos planteados sufran modificaciones en su ejecución y diseño para respetar las indicaciones de las Autoridades Sanitarias.

Recursos	Población Beneficiaria
Centro Nuestra Señora de Los Dolores	99 pacientes con alto requerimiento sanitario, además de atender a otros 20 usuarios que acuden de forma habitual al Centro de Estancias Diurnas.
CAMP. Reina Sofía	40 plazas de atención diurna y 56 plazas de atención residencial.
Hospital Febles Campos	270 plazas destinadas a alto requerimiento sanitario.
Residencia de Mayores de Ofra	Presta servicios residenciales a personas mayores y su capacidad asciende a 174 plazas
Hospital de la Santísima Trinidad	99 personas afectadas de enfermedades crónicas, con alta dependencia para realizar las actividades elementales de la vida diaria.
Centro Maternal Nuestra Señora de la Paz	Adolescentes en estado de gestación o con hijos a su cargo y que por una situación de extrema gravedad requieren protección y apoyo. Así como niños, niñas y adolescentes en grave riesgo o cualquier otra causa que exija una intervención inmediata, o cuya tutela o guarda haya sido asumida por la Viceconsejería de Políticas Sociales.
Hogar Sagrada Familia	Niños, niñas y adolescentes, cuya tutela o guarda ha sido asumida por Viceconsejería de Políticas Sociales, reciben una atención integral durante el tiempo necesario para conseguir la reintegración en su familia de origen o, cuando ello no sea posible, para su inserción en acogimiento familiar o adopción, o, en su caso, durante el tiempo que transcurra hasta que cumplan la mayoría de edad, obtengan el beneficio de la misma o se emancipen.
Casa de la Mujer	Mujeres que han sido víctima de violencia de género o se encuentran en situación de riesgo, y que precisen no retornar a su domicilio, así como las y los menores de edad a su cargo, o cualquier otra persona que dependa de ella legalmente (personas sujetas a la patria potestad, tutela, curatela o guarda, acogimiento o representación legal).



01.5 CRONOGRAMA.

ACCIONES/TAREAS/ENTREGABLES	MESES											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1. Mejora de la gestión de la alimentación en los centros del IASS	ASOCIACIÓN GIRO											
Planificar la temporalización de las acciones a llevar a cabo.	■	■										
Diseño de los instrumentos de diagnóstico, formato entrevistas y encuestas.	■	■										
Presentación a las direcciones de los Centros de Atención Sociosanitaria.	■	■										
<b>INFORME INICIAL. Diseño y planificación.</b>			■									
Recogida de información.			■	■								
Análisis de los resultados obtenidos.				■	■							
Diseñar las dinámicas colaborativas.					■							
<b>INFORME DE SEGUIMIENTO. Metodología y planificación de los procesos.</b>					■							
Intervención directa con agentes clave del proyecto.						■	■	■	■			
<b>INFORME DE SEGUIMIENTO. Estándares de calidad de la comida en centros IASS.</b>									■			
Volcado de datos recabados (propuestas/instrumentos).										■	■	
Evaluación global de las diferentes fases.											■	■
Análisis con propuestas de mejora.											■	■
<b>INFORME DE CIERRE. Propuestas de mejora de la gestión. Dinámicas para mejorar la comunicación.</b>												■

01.6 ENTREGABLES

PROYECTOS/ MESES	MARZO	MAYO	SEPTIEMBRE	DICIEMBRE
1. Mejora de la gestión de la alimentación en los centros del IASS	INFORME INICIAL. Diseño y planificación	INFORME DE SEGUIMIENTO. Metodología y planificación de los procesos	INFORME DE SEGUIMIENTO. Estándares de calidad de la comida que se sirve en los centros del IASS	INFORME DE CIERRE. Propuestas de mejora de la gestión. Dinámicas para mejorar la comunicación.

