



Red de Buenas Prácticas
de Fundación Pilares

Sociocheff



Salomé Martín García
Directora de desarrollo técnico



Resumen

El departamento de terapia ocupacional y de trabajo social de centro de día municipal de Peña Grande organizó como parte del programa de Atención centrada en las personas (ACP) un concurso basado en el conocido masterchef, en el que las personas mayores elegían los platos, compraban y cocinaban para que un jurado decidiese los mejores platos. Han participado once centros de día del Ayto de Madrid y una Residencia, todo ellos gestionados por Eulen Servicios Sociosanitarios. De estos centros cuatro son especializados en deterioro cognitivo. Los participantes podían seleccionar entre dos categorías: "Nosotros somos de dulce" o "Nosotros somos de salao", concursando sólo en dicha categoría. La actividad tenía como objetivo fomentar la libre participación, el desarrollo de actividades instrumentales, la colaboración y cooperación y el aumento de la red socializadora, englobándose en el espacio de "Buenas Prácticas" de Eulen Sociosanitarios.

FECHA DE INCORPORACIÓN A LA RED:
31/08/2016

Fecha de Última Actualización:
31/12/2019

ÁMBITO DE ACTUACIÓN:
Servicios o programas de atención e intervención que favorezcan la autonomía y la independencia

LUGAR:
Personas del centro de día Peña Grande, Ayuntamiento de Madrid

GRUPO DE POBLACIÓN AL QUE SE DIRIGE:
Personas Mayores



Justificación

El departamento de terapia ocupacional y trabajo social del Centro de Día de Peña Grande, detectaron que las personas mayores seguían el programa de Masterchef de la televisión y lo comentaban animadamente, criticando recetas y otros temas, por ello les pareció interesante proponer la idea de organizar algo similar entre los centros de día de Madrid. La propuesta fue muy aplaudida por las personas mayores y aceptada por todos los centros.

Objetivos

Objetivo general

- Favorecer la autonomía

Objetivos específicos

- Fomentar la participación y el trabajo en equipo
- Ayudar a crear redes sociales, juntando personas de distintos centros

Descripción, metodología y fases del proyecto

Se han tenido en cuenta para organizarla los siguientes aspectos:

La persona es el protagonista: La cocina es una parte fundamental en la vida de los mayores y con esta actividad, se pretende recordar recetas sencillas de la cocina



tradicional u otras más novedosas, aumentando así, el sentimiento de capacidad personal y llegando a cumplir el “sueño” de ser las estrellas por un día, sintiéndose los auténticos protagonistas y demostrando que no hay edad para seguir disfrutando de la cocina.

La Difusión de Experiencias Exitosas: la actividad pretendía estimular actividades alternativas en los Centros y motivar a todos los profesionales, consiguiendo aumentar la oferta de ACP.

Los familiares han tenido acceso a la calendarización y reporte fotográfico de sus mayores a través del Portal del Cuidador de cada centro de día y la agenda diaria Wappa Senior

Los mayores que no quisieron o pudieron participar directamente han tenido acceso a la grabación desde cada Centro de día, apoyando así, a los compañeros/as representantes.

La actividad se calendarizó y se incluyeron unas instrucciones básicas de seguridad alimentaria.

- Confirmación de los Centros y nº de participantes.
- Los Centros planificarán el menú, los útiles de cocina y la materia prima que precisaran.
- Elaboración del producto que concursará, siendo realizado en los Centros de referencia o en aquellos que puedan colaborar.
- Celebración de la jornada. Las personas usuarias se trasladarán al CD, realizándose una presentación de los Centros y sus participantes y posteriormente, se iniciará la cata de los productos, iniciando con la categoría de salado. Los jueces puntuarán cada plato (del 1 al 5) y tras la competición se conocerá a los Centros, que mejor puntuación hayan obtenido.
- El número de participantes por Centro, será hasta un máximo de 4 que acudirán junto con los trabajadores/as de referencia de la actividad.

Temporalización

Inicio en 2019

Recursos

Recursos humanos:

- Equipo técnico
- Equipo de auxiliares

Recursos materiales:

- Ingredientes para elaboración
- Material para la presentación de la elaboración final

Financiación

- Recursos propios

Criterios destacados

CRITERIO DE PERTINENCIA

Principio de Participación

La decisión de llevar adelante el taller ha sido de ellos/as, así como la realización de cada paso. Han ido compartiendo impresiones y tomado decisiones entre todos/as.



Enlaces y Anexos



Anexos:

- Galería fotográfica

Puede descargar todos los documentos pinchando [aquí](#).