



Consulta la buena práctica



# PROGRAMA SOCIOCHEFF

de



**EULEN**  
**SOCIOSANITARIOS**  
Estamos por ti



**RED DE BUENAS  
PRÁCTICAS**  
RELACIONADAS CON EL MODELO AICP

# ÍNDICE

Resumen

Justificación

Objetivos

Temporalización

Hitos

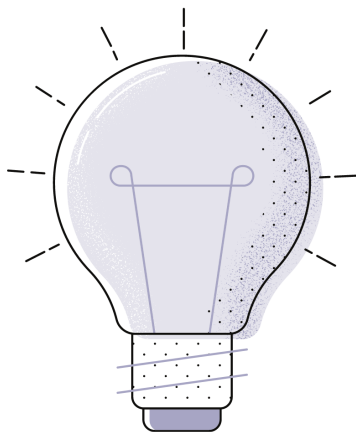
Recursos

Financiación

Alineación con los Objetivos del  
Desarrollo Sostenible (ODS)

Criterios de pertinencia

# Programa **SOCIOCHEFF**



## 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 mastercheff, 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, todos ellos gestionados por Eulen Servicios Sociosanitarios. De estos centros cuatro son especializados en deterioro cognitivo.

## ÁMBITO DE ACTUACIÓN

**Personalización, integralidad y coordinación:** Experiencias aplicadas de atención o de intervención que favorezcan la autonomía personal, la independencia funcional, el bienestar y la participación de las personas que tienen necesidad de apoyos.

## PERSONAS BENEFICIARIAS

Personas mayores.

## ÁMBITO TERRITORIAL

Local, supralocal.

## DESCRIPCIÓN DETALLADA

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 las personas 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 auténticos/as 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.

La familia ha tenido acceso a la calendarización y reporte fotográfico de sus familiares mayores a través del Portal del Cuidador/a de cada centro de día y la agenda diaria Wappa Senior

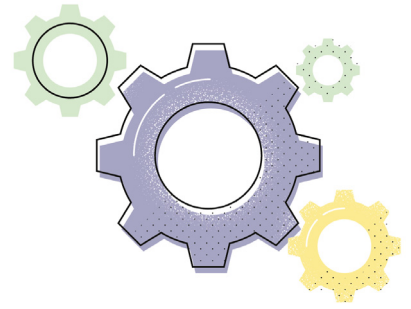
Los mayores que no quisieron o pudieron participar directamente han tenido acceso a la grabación desde cada Centro de día, apoyando así, a los/as compañeros/as representantes.

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

- Confirmación de los Centros y nº de participantes
- Los Centros planificaran 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 personas trabajadores/as de referencia de la actividad.

## JUSTIFICACIÓN DE LA INICIATIVA

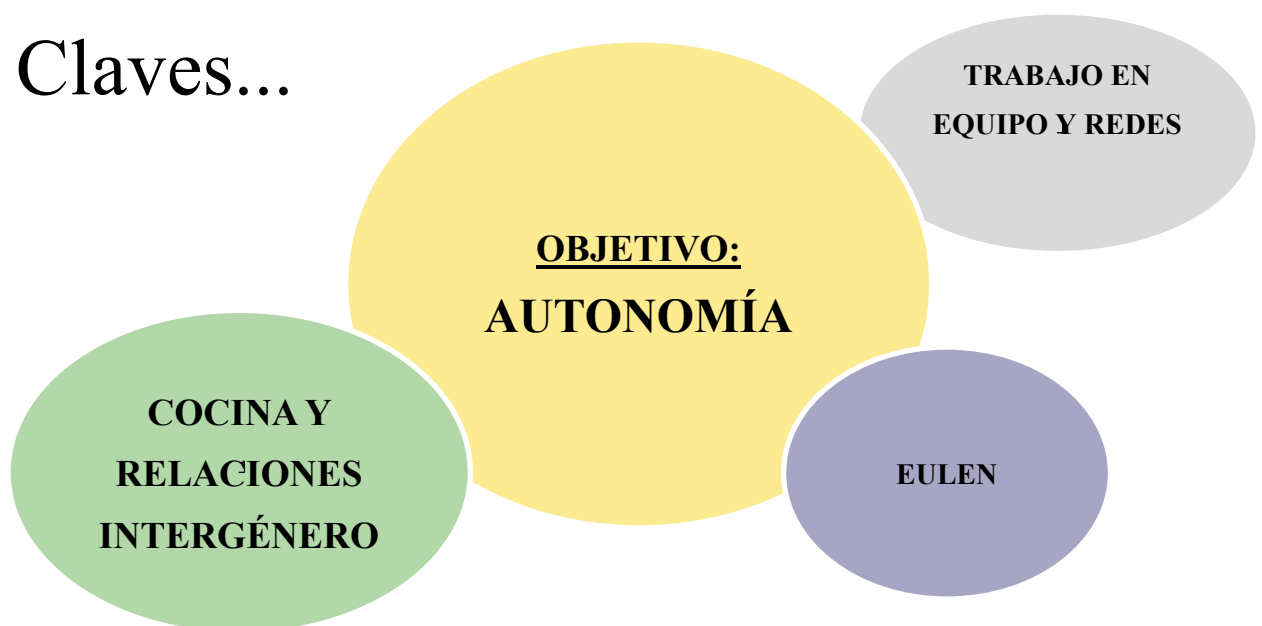
El departamento de terapia ocupacional y trabajo social del Centro de Día de Peña Grande, detectaron que las personas mayores seguían el programa de Masterchef de la televisión y lo comentaban animadamente, criticando recetas y otros temas, por ello les pareció interesante proponer la idea de organizar 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

- Favorecer la autonomía.
- Fomentar la elección y el trabajo en equipo.
- Ayudar a crear redes sociales, juntando personas de distintos centros.
- Generar una actividad con mucho sentido para las personas.
- Crear una atmósfera inclusiva: se llevan a cabo actividades en la cocina con el fin de despertar el gusto y la afición por ella, favoreciendo un ambiente intergénero y diverso.

## Claves...



## RECURSOS

- Equipo técnico y auxiliares
- Ingredientes y productos para el taller, así como el material necesario para la presentación.

## FINANCIACIÓN

Recursos propios.

Coherencia con los

# PRINCIPIOS DEL MAICP



## Principio de Autonomía

*Se promueve la capacidad de autogobierno de las personas y su derecho a tomar sus propias decisiones acerca de su plan de vida, así como a que sus preferencias sean atendidas, también cuando presentan situaciones de gran dependencia, pudiendo hacer elecciones entre diferentes alternativas.*

Han decidido participar, en qué apartado, qué cocinaban, cantidades e ingredientes que necesitaban y compraban, receta a realizar, cómo lo presentaban, quienes iban al evento...

## Principio de Individualidad

*Se reconoce que cada persona es única y diferente del resto, por tanto, las actuaciones responden a criterios de personalización y flexibilidad.*

Cada persona ha colaborado en un punto del proceso o en varios según su opinión y decisión. Se respeta a la persona desde sus gustos y preferencias, Se considera su opinión en todo el desarrollo de la actividad.

## Principio de Independencia

*Se reconoce que todas las personas poseen capacidades que deben ser identificadas, reconocidas y estimuladas con el fin de que, apoyándonos en ellas, se puedan prevenir o minimizar las situaciones de discapacidad o de dependencia.*

Cada persona ha realizado la parte o partes del proceso en los que se sentía mejor y se consideraba más capacitado/a. Con ello, también se promueve el respeto a decidir desde una visión intergénero y considerando íntegramente las aptitudes de la persona. Además, se les invita a crear sinergias entre participantes, creando así un ambiente inclusivo para todas las personas participantes.

# Coherencia con los

# PRINCIPIOS DEL MAICP



## **Principio de Integralidad**

*Se contempla a la persona como un ser multidimensional en el que interactúan aspectos biológicos, psicológicos y sociales entendidos como una globalidad a la hora de actuar con las personas. Para garantizar la actuación óptima en todos estos ámbitos, el conjunto de recursos sociosanitarios y de otros sectores deben planificarse, diseñarse y organizarse, no con el eje puesto en los servicios, sino girando alrededor de las personas para que la atención y los apoyos lleguen de manera integrada a quienes los precisan.*

Es una actividad completa, en la que se fomenta el trabajo en equipo, la autonomía, la actividad fuera del centro, la parte psicomotriz, memoria, etc.

## **Principio de Participación**

*Se reconoce que las personas tienen derecho a participar en la elaboración de sus planes de atención y de apoyo a su proyecto de vida. Y también a disfrutar en su comunidad, de interacciones sociales suficientes y gratificantes y acceder al pleno desarrollo de una vida personal y social plena y libremente elegida.*

Desde la decisión personal de hacerlo, hasta la realización de cada paso.

Ellos/as han ido compartiendo decisiones y llevándolas a cabo entre todas las partes implicadas. Desde el plato elegido a lista de la compra.

## **Principio de Inclusión Social**

Se reconoce que las personas deben tener la posibilidad de permanecer y participar en su entorno, disfrutar de interacciones positivas y variadas y tener acceso y posibilidad de acceder y gozar de los bienes sociales y culturales.

En varios aspectos, por un lado se ha realizado la compra en el entorno y después se han reunido todos para evaluar las viandas, votando y eligiendo los platos que se han considerado mejores, diferentes o más innovadores.

## **Principio de Continuidad de Atención**

Se reconoce que las personas deben tener acceso a los apoyos que precisan de manera continuada, coordinada y adaptada permanentemente a las circunstancias de su proceso.

Algunos de las personas participantes padecen deterioro cognitivo o alguna diversidad funcional, por lo que han precisado de apoyo para alguna de las actividades que han realizado.



# Coherencia con los **CRITERIOS COMPLEMENTARIOS**



## **Criterio de Innovación**

*Desde la experiencia se plantean cambios con respecto a los modelos tradicionales de atención o se cuestionan los enfoques clásicos relacionados con la imagen de las personas o con el modo de desarrollar intervenciones o actuaciones.*

Es una actividad diferente, donde se sienten muy protagonistas y que pueden compartir con compañeros/as, familiares y amistades. Muy distinta de otras actividades más rutinarias que realizan habitualmente.

## **Criterio de Transferibilidad**

*La experiencia contiene elementos y características que facilitan su generalización, replicabilidad o adaptación.*

Se puede realizar entre grupos de centros o dentro del mismo centro fácilmente, no requiere un material especial.

## **Criterio de Trabajo en Red**

*Para el desarrollo de la experiencia se han establecido relaciones y acciones conjuntas con distintas entidades y agentes de la comunidad.*

Principalmente se ha establecido red entre 11 centros de día y una residencia, entre profesionales que trabajan en cada uno de ellos y también entre las personas mayores que han participado.

## **Criterio de Perspectiva de Género**

*La iniciativa considera de forma transversal y sistemática las diferentes situaciones, condiciones, aspiraciones y necesidades de mujeres y hombres, incorpora objetivos y actuaciones específicas de género, o contempla su impacto por género (personas destinatarias y profesionales).*

La participación ha sido voluntaria, han colaborado independientemente del género, siendo muy igualitario e inclusivo. Con esta actividad se promueve que las personas participen con su propia visión de la cocina desde su diversidad, creatividad, aptitudes, destrezas y, también, cooperación con otras personas.

# Coherencia con los **CRITERIOS COMPLEMENTARIOS**



## **Criterio de Evaluación y Resultados**

*La experiencia cuenta con un sistema de evaluación y medición de resultados sobre:*

- *Efectividad y cumplimiento de objetivos*
- *Impacto social*
- *Sostenibilidad y viabilidad técnica y económica*

### **¿Cómo ha evaluado los resultados de su experiencia?**

Grado de satisfacción de familiares, trabajadores y personas mayores.

### **¿Qué resultados se han obtenido?**

Ha sido tema de conversación y risas durante al menos un mes, con peticiones de repetición de la experiencia e incluso de interés en revalidar premio o en poderlo conseguir en la próxima edición, sugerencia de nuevos platos, etc.

¿Qué es la

# RED DE BUENAS PRÁCTICAS RELACIONADAS CON LA AICP?

La **Red de Buenas Prácticas relacionadas con el Modelo de Atención Integral y Centrada en la Persona** es un proyecto promovido y gestionado por la Fundación Pilares para la Autonomía Personal mediante el que pretendemos recopilar, sistematizar y divulgar buenas prácticas en coherencia con el modelo AICP.

Con esta Red, que pusimos en marcha en 2012, se pretende poner en valor el trabajo de muchas entidades que desarrollan experiencias que constituyen buenas prácticas y así, favorecer el **aprendizaje, intercambio y cooperación** entre organizaciones, proveedores de servicios públicos y privados, profesionales e investigadores, con el objetivo de contribuir a la mejora de la calidad de vida de personas en situación de dependencia y al avance del modelo.

En su **catálogo** se muestran **167 experiencias** que pueden transferirse a otros lugares. En el sitio de la Red existe también un repositorio de “**Materiales útiles**” puestos a disposición en el que pueden descargarse **401 documentos y publicaciones**.

Es una Red abierta a la que pueden sumarse entidades y/o profesionales del sector del envejecimiento y la discapacidad en alguna de estas dos modalidades:

- Miembros de la RED: proyectos considerados Buena Práctica.
- Amigos y amigas de la RED: personas interesadas en conocer más sobre el modelo AICP.

## Se han adherido ya más de 900

Cuenta con el apoyo económico del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad a través de la subvención con cargo al 0,7 del IRPF.

\* Consulta nuestra Red de Buenas Prácticas en [www.fundacionpilares.org/modeloyambiente](http://www.fundacionpilares.org/modeloyambiente)



La Fundación Pilares para la autonomía personal es una entidad sin ánimo de lucro, de ámbito estatal, que tiene como objetivo **el bienestar, la dignidad y la autonomía de las personas mayores o en situación de dependencia, así como sus familias.**

