

Consulta la buena práctica



**RESIDÈNCIA I CENTRE DE DIA FALGUERA.
FUNDACIÓ VALLPARADÍS**
DONDE COMEN DOS, COMEN CIENTO SEIS



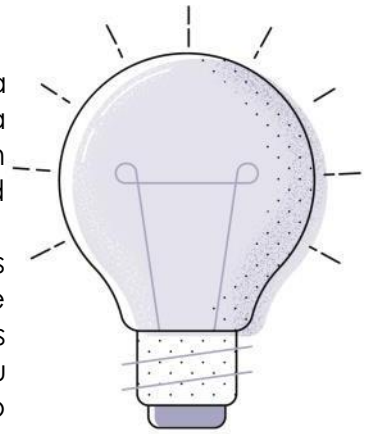
Fundació Vallparadís
MútuaTerrassa

ÍNDICE

4. RESUMEN DE LA BUENA PRÁCTICA	3
5. ÁMBITO DE ACTUACIÓN.....	3
6. PERSONAS BENEFICIARIAS.....	4
7. TIPO DE ACTIVIDAD.....	4
8. ÁMBITO TERRITORIAL.....	5
9. DESCRIPCIÓN DE LA BUENA PRÁCTICA	5
10. JUSTIFICACIÓN.....	8
11. OBJETIVOS	8
12. PALABRAS CLAVES.....	9
13. TEMPORALIZACIÓN	10
14. HITOS	10
15. RECURSOS	10
16. FINANCIACIÓN	11
17. ALINEACIÓN CON OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS).....	11
18. COHERENCIA CON LOS PRINCIPIOS DEL MODELO DE ATENCIÓN INTEGRAL Y CENTRADA EN LA PERSONA (AICP).....	12
19. COHERENCIA CON LOS CRITERIOS COMPLEMENTARIOS	14

1. RESUMEN DE LA BUENA PRÁCTICA

Donde comen dos, comen ciento seis es un taller de cocina mensual que se desarrolla en la Residència i Centre de Dia Falguera con residentes y usuarios del centro de día que muestran un interés por dicha actividad, resultando en una actividad significativa y gratificante para cada persona participante. Previamente a la realización del taller, el grupo de participantes escoge el plato a elaborar. Realizan la lista de la compra y se programa la salida al supermercado para adquirir los ingredientes necesarios, fomentando así la integración con la comunidad y su participación en acciones tan cotidianas y cargada de significado como hacer la compra.



2. ÁMBITO DE ACTUACIÓN

Detallar el ámbito de actuación marcando con una X la opción u opciones que correspondan de la siguiente tabla:

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.	X
Productos de apoyo y TIC: diseño y/o implementación de tecnologías, productos de apoyo y TIC para favorecer la autonomía, la independencia, el bienestar y la seguridad, tanto de las personas que tiene necesidad de apoyos como de las personas que les atienden o cuidan.	
Entorno físico y comunitario: experiencias que desarrollen el diseño arquitectónico, mejoras relacionadas con el entorno residencial de la persona, actuaciones ambientales dirigidas a favorecer la accesibilidad, etc.	
Desarrollo organizativo y profesional: Innovaciones organizativas, metodológicas o normativas que medien o favorezcan la aplicación del modelo, a través de cambios normativos, instrumentos de evaluación, adaptaciones en los sistemas de organización y gestión de los centros y recursos, coordinación socio sanitaria, metodologías e instrumentos de atención personalizada, adaptación de perfiles profesionales y formas de actuación.	
Acciones de comunicación: aquellas experiencias relacionadas con medios de comunicación dirigidas a romper los estereotipos e imágenes erróneas sobre la vejez, discapacidad, enfermedad, etc., que propongan una visión que ponga en	

valor a las personas.	
Generación de conocimiento: iniciativas dirigidas a la investigación, evaluación, publicaciones, entornos académicos que favorezcan la generación de conocimiento y visibilicen los avances en nuevos modelos de atención y/o cuidados.	
COVID-19: se refiere a aquellas iniciativas que hayan nacido o se hayan tenido que ajustar específicamente en el marco de la pandemia del virus de la COVID-19.	

3. PERSONAS BENEFICIARIAS

Detallar las características de las personas beneficiarias marcando con una X la opción u opciones que correspondan:

Personas mayores	X
Personas con discapacidad	
Personas en situación de dependencia	X
Familias	
Profesionales	
Sociedad en general	
Otro/s	
<p>Describa las características principales de las personas beneficiarias de la experiencia:</p> <p>Personas mayores residentes y/o usuarias del centro de día de la Residència i Centre de Dia Falguera que muestran su interés por la actividad cotidiana de cocina, bien por una afición, por haberla desarrollado en el entorno familiar o por dedicación profesional.</p>	

4. TIPO DE ACTIVIDAD

Detallar el tipo de actividad de su entidad marcando con una X la opción u opciones que correspondan:

Centro residencial	X
Comunidades, viviendas, domicilios	
Centros ocupacionales	
Centros de día	
TAD, SAD	



Escuelas, universidades y otros centros educativos	
Lugares y centros de trabajo	
Políticas públicas	
Transporte	
Ocio	
Cultura	
Deporte	
Otro/s	
<p>Describa el tipo de actividad de la entidad que lleva a cabo la buena práctica:</p> <p>La Residència i Centre de Dia Falguera es una residencia asistida para personas mayores, de titularidad pública cuya gestión está delegada a la Fundació Vallparadís. Es un centro donde residen personas con diferentes grados de dependencia y capacidad cognitiva. Tiene una capacidad de 81 plazas residenciales y 25 plazas de centro de día.</p>	

5. ÁMBITO TERRITORIAL

Detallar el ámbito territorial de su entidad marcando con una X la opción que corresponda, especificando la zona de actuación:

Local (Especificar municipio): Sant Feliu de Llobregat	X
Provincial (Especificar provincia):	
Autonómico y regional (Especificar comunidad autónoma y/o región)	
Estatal	
Unión Europea	
Internacional	
<p>Indique el lugar/es en los que se desarrolla la buena práctica: Residència i Centre de Dia Falguera de Sant Feliu de Llobregat</p>	

6. DESCRIPCIÓN DE LA BUENA PRÁCTICA

Describa a continuación, de forma detallada, en qué consiste la buena práctica, metodología empleada, fases de implementación, etc. (máximo 2.000 palabras):

A raíz de los resultados de las encuestas de satisfacción pasadas a los residentes en el 2023, se crea una actividad llamada Taller de cocina. Ésta surge tras detectar la necesidad de ofrecer a nuestros residentes, actividades que resulten interesantes y

significativas y, que a su vez vayan en sintonía con sus motivaciones e intereses personales.

Hasta el momento, en el centro se han realizado talleres de cocina coincidiendo con festividades puntuales y elaboraciones típicas; panellets, galletas navideñas, monas de Pascua..., siendo esta una actividad con mucho éxito y valorada positivamente por las personas del centro.

Desde el centro se detectó esta necesidad y eso nos animó a plantear la realización del Taller de Cocina, pero de forma continuada y no puntual como se hacía hasta el momento. Además creíamos que podría funcionar bien ya que, la mayoría de las personas han realizado esta actividad cotidiana a lo largo de su vida, ya sea por una afición en el arte culinario, por necesidades en el entorno familiar o por dedicación profesional. Con el paso del tiempo, y por diferentes motivos, las personas mayores han dejado de hacer esta AVD instrumental ya sea por pérdida de las capacidades para poder gestionarla, o por abandono de la necesidad de cocinar al encontrarse institucionalizados.

Una vez establecida la metodología del taller, se definieron los criterios de inclusión para la participación, dando lugar a la segunda fase del proyecto.

Muestra

- Residentes y usuarios de la Residencia i Centre de Dia Falguera en Sant Feliu de Llobregat.
- Personas que a través de la elaboración de la Historia de Vida, expresan sus deseos y preferencias culinarias.
- Participación voluntaria a través de un consentimiento verbal.
- Capacidades funcionales adaptando para cada persona la tarea a realizar.
- Capacidades cognitivas para desempeñar la tarea desde personas sin deterioro o deterioro moderado.
- Capacidad para comprender órdenes sencillas.

Se informó de la realización de esta actividad, a través del programa de actividades del centro y la divulgación del mismo, por parte de los profesionales que la llevan a cabo.

En Enero del 2024 se inicia el Taller de Cocina que, consta de un grupo de 12 participantes que se encargan de escoger la receta a elaborar, realizar la lista de la compra para finalmente programar la salida al supermercado; fomentando así la integración con la comunidad.

Intervención

El Taller de cocina combina la preparación del plato y, a su vez la compra previa en

el supermercado. Como comentamos anteriormente, las personas se han visto envueltas en esta actividad a lo largo de su vida, al ser una actividad básica instrumental de la vida diaria. El taller de cocina busca dar continuidad, constituyendo actividades significativas para las personas del centro.

Durante la elaboración propia de la receta y la compra en el supermercado se llevó a cabo un trabajo de estimulación cognitiva donde tenían que calcular los materiales y cantidades necesarios para la receta y que, además al pagar con efectivo hacen uso de la moneda en curso; esto propicia a trabajar operaciones de cálculo simple. También, esta actividad nos permite trabajar las habilidades sociales y reminiscencias, tanto del pueblo de Sant Feliu de Llobregat como de la elaboración de distintos platos y recetas.

La sala es de uso exclusivo para la realización del Taller de cocina y son los propios residentes quienes colocan y guardan la compra en la alacena, teniendo en cuenta aquellos alimentos más perecederos. Este espacio se ambientó y decoró de forma que sea lo más acogedor posible, con una decoración propia de una cocina, donde además se cuelga en un corcho la receta a elaborar y el listado de las personas que participan ese día. Son ellos mismos quienes durante el Taller se organizan y van limpiando el material, quienes se preocupan de que la superficie esté limpia y quienes al final de Taller recogen y limpian la sala.

Hasta el momento hemos realizado varios platos, la mayoría de ellos postres, en los que además se intenta siempre que sea posible, que puedan comerlo todos los residentes. Se les incita a elaborar recetas tradicionales de diferentes regiones de España, pero también se les fomenta el dejar espacio para probar nuevas recetas y descubrir nuevos sabores.

El seguimiento de la actividad corre a cargo de las dos técnicas del centro. Son ellas las que recuerdan a los residentes que se acerca el día del Taller de cocina y recogen las propuestas. Ambas coordinan junto con los participantes el día de la compra y durante la elaboración de la receta, intervienen y ayudan a aquellos que requieren más soporte.

Costes

Los costes derivados del Taller de cocina, son cubiertos por la Dirección del centro. Como se mencionó anteriormente, esto dependerá de los ingredientes que requiera ese día la receta. Por otra parte, contábamos con equipamiento y material restante ya que de forma esporádica se hacían Talleres de cocina.

7. JUSTIFICACIÓN

Especifique el motivo o causa que motivó la puesta en marcha de la iniciativa:

La Justificación y Creación del Taller de Cocina viene dada tras detectar que la mayoría de las personas han realizado esta actividad cotidiana a lo largo de su vida, ya sea por una afición en el arte culinario, por necesidades en el entorno familiar o por dedicación profesional. Con el paso del tiempo, y por diferentes motivos, las personas mayores han dejado de hacer esta AVD instrumental ya sea por pérdida de las capacidades para poder gestionarla, o por abandono de la necesidad de cocinar al encontrarse institucionalizados. De esta manera se planteó poder combinar pasado conociendo la Historia de vida, integrando los conocimientos en el presente. Por otro lado, el hecho de estar institucionalizados puede favorecer a un aislamiento social y una pérdida de contacto con el entorno comunitario. El poder realizar las salidas periódicas a comercios locales, hace que las personas conecten con el entorno y se integren en la vida del barrio.

8. OBJETIVOS

Indique el Objetivo General y los Objetivos Específicos de la iniciativa:

Objetivo General:

Fomentar actividades de carácter significativo y de interés para las personas que conviven en el centro, dentro de su Plan Personalizado de Atención y Vida (PPAV).

Objetivos Específicos:

- Fortalecer la identidad de la persona en base a su historia de vida, promoviendo la autoestima.
- Fomentar el sentimiento de utilidad y pertenencia con la actividad, sintiéndose parte de la comunidad y sintiendo que aquello que están haciendo es relevante.
- Compartir intereses y aficiones comunes relacionadas con sus experiencias en la cocina, fomentando las relaciones sociales entre las personas que conviven en el centro.
- Mantener capacidades físicas, funcionales y cognitivas para fomentar la autonomía de la persona.

9. PALABRAS CLAVES

Describe cuatro “palabras claves” relacionadas con su buena práctica y porqué tienen importancia, por ejemplo: palabra clave “Personalización”, porque llevamos a cabo una atención personalizada, centrada en las características e idiosincrasia de cada una de las personas, teniendo en cuenta su opinión, intereses, valores, costumbres...

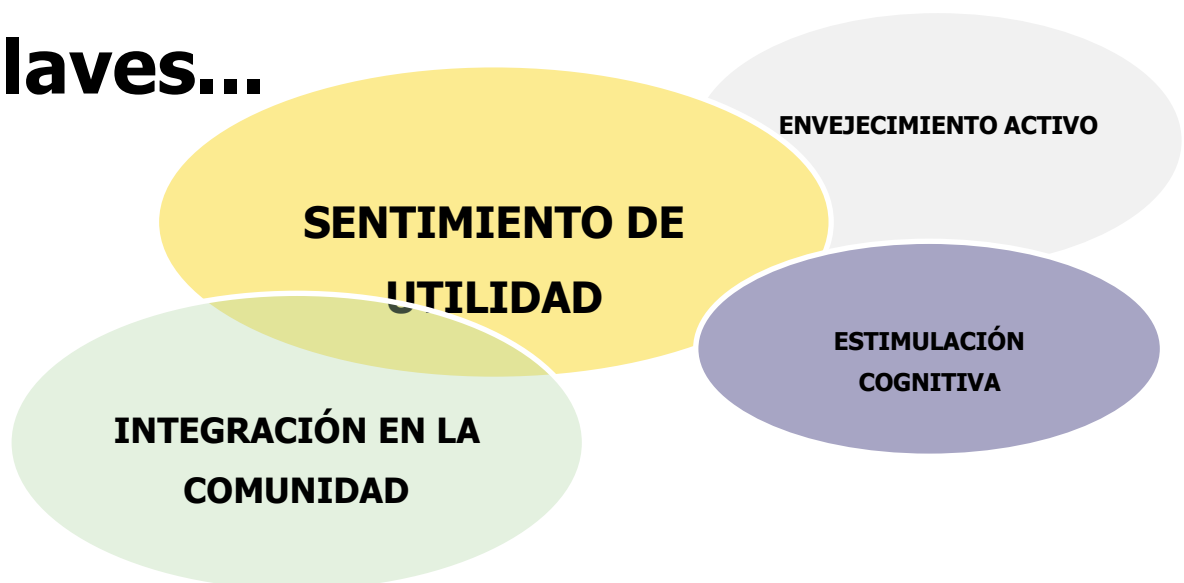
Palabra clave -1-: Sentimiento de utilidad

Palabra clave -2-: Integración en la comunidad

Palabra clave -3-: Envejecimiento activo

Palabra clave -4-: Estimulación cognitiva

Claves...



10. TEMPORALIZACIÓN

Indique la fecha de inicio de la buena práctica (mes y año):

Año de inicio: 2024
Mes de inicio: Enero

11. HITOS

Describir hitos importantes, como, por ejemplo, premios, reconocimientos recibidos por la iniciativa que se presenta. Si no los hubiera, indicar no procede.

No procede

12. RECURSOS

Describir los recursos necesarios para llevar a cabo la experiencia, en cuanto a personal necesario y recursos materiales:

- Personal necesario para llevar a cabo la experiencia:

La actividad la llevan a cabo dos técnicos de disciplinas diferentes, Mayra Coque y Núria Moreno, quienes trabajan en el centro como psicóloga y educadora social, respectivamente.

- Recursos materiales necesarios para llevar a cabo la experiencia:

- Sala de uso exclusivo para la realización del taller de cocina
- Utensilios de cocina, como sartenes, cubiertos, platos, moldes de silicona...
- Pequeños electrodomésticos: batidora, balanza digital, fogón portátil...
- Delantales y paños de cocina
- Ingredientes necesarios para la elaboración de la receta
- Material de limpieza

13. FINANCIACIÓN

Detallar el tipo de financiación con el que cuenta la buena práctica, marcando con una X la opción u opciones que correspondan:

Recursos propios	X
Cuota de personas usuarias	
Ingresos derivados de la prestación de servicios/productos	
Subvenciones	
Otros	
Especificar otras fuentes de financiación diferentes:	

14. ALINEACIÓN CON OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

Elegir el objetivo/s de desarrollo sostenible a los que contribuya la buena práctica, marcando con una X la opción u opciones que correspondan:

Acabar con la pobreza	
Hambre cero	
Salud y bienestar	X
Educación de calidad	
Igualdad de género	X
Agua limpia y saneamiento	
Energía asequible y no contaminante	
Trabajo decente y crecimiento económico	
Industria, innovación e infraestructura	
Reducción de las desigualdades	
. Ciudades y comunidades sostenibles	
. Producción y consumo responsables	
. Acción por el clima	
. Vida submarina	
. Vida de ecosistemas terrestres	
. Paz, justicia e instituciones solidarias	
. Alianzas para lograr los objetivos	
. No procede / No aplica	

15. COHERENCIA CON LOS PRINCIPIOS DEL MODELO DE ATENCIÓN INTEGRAL Y CENTRADA EN LA PERSONA (AICP)



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.

En el centro se ofrecen múltiples actividades y según gustos, preferencias y/o motivaciones; las personas eligen las actividades en las que quieren participar así como la continuidad en las mismas, preservando en todo momento su autodeterminación.

En este caso, las personas que participan en el taller, han elegido participar de manera voluntaria y deciden continuar o no en ella.

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.

Mediante la realización de la Historia de Vida se recogen las preferencias y/o inquietudes de las personas.

Cada una de ellas tiene sus propias motivaciones personales para participar en una o en las dos partes del taller de cocina. Algunos priorizan el mantenimiento de sus capacidades cognitivas (ejemplo: elección del plato y elaboración de la lista de la compra) y otros las capacidades físicas (ejemplo: hacer la compra y la elaboración del plato).

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.

En el taller de cocina se fomentan y potencian las capacidades preservadas y no sus limitaciones. Se tiene en cuenta así la inclusión en la actividad de personas con diferentes capacidades, participando personas con o sin afectación de la capacidad cognitiva, autónomas y/o con dependencia física.

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.

En este taller se contemplan aspectos físicos, cognitivos y emocionales, así como aspectos sociales y de relación, tanto con otras personas del centro como con el entorno comunitario contemplando así a la persona de manera integral.

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.

En el centro se elabora y consensua el Plan personalizado de Atención y Vida (PPAV) junto con la persona, en el cual se recogen sus preferencias y expectativas de vida. Con la información manifestada, las personas participantes deciden y elaboran su plan de actividades. El taller de cocina fomenta las interacciones sociales y el contacto e integración en la comunidad.

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.

Muchas de las personas que viven en el centro son originarias de Sant Feliu de Llobregat. El hecho de realizar las salidas para comprar los ingredientes del taller, fomenta que las personas puedan relacionarse con sus vecinos de siempre, participando también en la promoción de la economía de los pequeños comercios del barrio.

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.

A medida que las personas participantes en la actividad van necesitando más apoyos para la realización de las tareas, éstas se van adaptando a las capacidades actuales, hecho que hace que puedan seguir beneficiándose de la actividad.

16. 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.

Nuestro taller de cocina ofrece una experiencia completa en la preparación de un plato. Constando por una parte, visitar el supermercado y hacer la compra; para su posterior elaboración. Y es la combinación de las dos partes lo que aporta este extra, ya que los participantes, no solo se limitan solo a preparar los alimentos, sino que van al supermercado y eligen cuales son los productos más adecuados.

Criterio de Transferibilidad

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

Creemos que nuestro taller es aplicable a otros centros. Aquellos que quieran replicarlo, incidimos sobretodo en combinar las dos partes, para así enriquecer la experiencia. Además, la inversión es mínima, se puede adaptar y variará en función del material y de la receta a elaborar.

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.

Al visitar los comercios del pueblo, hemos creado una relación con los vendedores y sus establecimientos; quienes reconocen y acogen a nuestros residentes, haciendo su experiencia más enriquecedora.

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).

Si bien es cierto que el taller de cocina está abierto para quien quiera y desee participar, nos encontramos con una mayor proporción de mujeres que hombres. Creemos que este interés puede deberse a que hubo un tiempo donde la mujer, era la encargada de los cuidados y tareas del hogar y, mediante este taller satisface ese rol perdido.

Desde nuestro lugar, fomentamos en todo momento una participación activa, en que las personas participen por el interés que suscita el taller; rehuyendo de roles tradicionales de género. Aun así, observamos que hombres y mujeres destacan por cumplir con ciertas dinámicas durante el taller. Durante la compra al supermercado, son los hombres quienes toman un papel más activo como por ejemplo: transportar el carro, llevar las bolsas de la compra y guiarnos en los semáforos. Mientras ellas, eligen y debaten cuales son los mejores productos según calidad-precio. En la cocina los papeles se invierten y son ellas quienes destacan por llevar la voz cantante. Ambas partes, parecen conformen con esta dinámica.

Criterio de Evaluación y Resultados

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

- 1) Efectividad y cumplimiento de objetivos
- 2) Impacto social
- 3) Sostenibilidad y viabilidad técnica y económica

El Taller de cocina surge tras detectar la necesidad de ofrecer a nuestros residentes, actividades que resulten interesantes y significativas y, que a su vez vayan en sintonía con sus motivaciones e intereses personales.

No cuenta con una evaluación de resultados propios de un proyecto pero sí tenemos otras formas de comprobar que este Taller está siendo positivo entre nuestros residentes.

Las variables que podemos tener en cuenta para evaluar esta buena práctica serían las siguientes:

- Índice de participación, desde el centro se lleva un control de asistencia de la actividad. Será positivo mantener el número de participantes aunque haya rotación de los mismos; creemos que es un indicativo del interés de otras personas por el taller.
- Grado de satisfacción de los participantes, aún no se ha elaborado pero a final de año, prevemos valorar la repercusión que ha tenido la actividad y se valorará de forma positiva, si los residentes deciden mantenerla en el calendario de actividades. Actualmente, como técnicas escuchamos y recibimos muchos comentarios positivos al finalizar el Taller. Durante el mismo, se observa una hermandad y un sentimiento de utilidad y pertenencia al grupo.

Un indicativo que esta buena práctica va por buen camino y está siendo beneficiosa para nuestros residentes, lo podemos comprobar a través de:

- Comisión de actividades, durante la reunión que tuvimos junto con los familiares y otros residentes del centro, se comentaron las actividades que se han añadido y aquellas que se mantienen. Hubo una valoración muy positiva del Taller de cocina. Y entre residentes se animaban a probar y participar.
- Seguimiento de objetivos de PPAV (semestral y anual). Se valorará de forma positiva que los participantes quieran incluir en su Plan Personalizado de Atención y Vida la actividad de Taller de cocina.
- Encuestas de satisfacción del centro, se observó que después de incluir varias actividades, entre ellas el Taller de cocina, los resultados mejoraron, los residentes valoran positivamente la inclusión de estas nuevas actividades.

Criterio de Evaluación y Resultados

En resumen, dada la buena acogida del Taller de cocina, la valoración de la actividad por parte de los profesionales que la dirigen, ha sido positiva en cuanto al funcionamiento y desarrollo de la misma. Las sesiones se han llevado a cabo sin incidencias destacadas, observándose buena aceptación y colaboración por parte de los participantes y creándose un ambiente distendido. Valoraremos de cara a la revisión del Plan de Actividades, poder aumentar la frecuencia con la que se realiza. Así mismo, este taller crea un nexo de unión con el resto de actividades del centro como son: el Taller de memoria, donde trabajan esta capacidad a partir de la receta del mes y el Taller de socialización, donde los residentes comparten la experiencia de volver a cocinar.

Actualmente, prevemos mantener la actividad ya que, observamos bienestar en nuestros residentes y animamos a todos aquellos centros a que repliquen e instauren esta buena práctica.

Ambiente facilitador y otros criterios

En cuanto al entorno, aspectos socio-espaciales, comunitarios, ergonómicos y de otra tipología.

Realizar esta actividad en la ciudad en la que muchos de nuestros residentes son originarios, les ayuda a socializar con los vecinos, los vendedores de los pequeños comercios, conectar con su entorno más cercano y orientarse en espacio y tiempo. Por otra parte, la sala es un espacio acogedor que facilita que se pueda llevar a cabo la realización del Taller de cocina. Las mesas permiten que aquellas personas que tienen movilidad reducida, tengan a su altura y alcance los productos. Y las sillas facilitan la comodidad a aquellas personas que no pueden permanecer demasiado tiempo de pie.