

Consulta la buena práctica



FUNDACIÓN ZAYAS

PROGRAMA DE COMIDAS A DOMICILIO

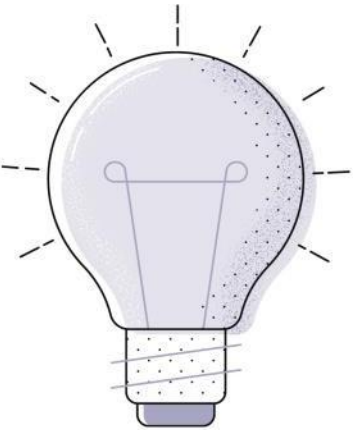


ÍNDICE

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

1. RESUMEN DE LA BUENA PRÁCTICA

El programa de comidas a domicilio de Fundación Zayas en Padul garantiza una alimentación equilibrada y personalizada a personas mayores o dependientes. Elaborados en el centro residencial bajo supervisión sanitaria, los menús se adaptan a patologías específicas, **fomentando la autonomía y permanencia en el hogar**. Mediante un reparto especializado, el servicio previene el riesgo social y la soledad creando un gran impacto social y preventivo.



2. 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.	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 tienen 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 sociosanitaria, 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

Personas mayores	X
Personas con discapacidad	X
Personas en situación de dependencia	X
Familias	X
Profesionales	
Sociedad en general	X
Otro/s	
<p>Describa las características principales de las personas beneficiarias de la experiencia: El programa atiende a personas mayores en situación de dependencia o con discapacidad reconocida (mínimo 65%). El perfil mayoritario incluye unidades de convivencia vulnerables, como matrimonios o binomios padre/madre e hijos con discapacidad, cuya dificultad para gestionar la alimentación diaria incrementa el riesgo de institucionalización prematura. Asimismo, se atiende a personas que viven solas, siendo la figura de la repartidora un apoyo humano esencial para la detección temprana de necesidades y el alivio de la soledad no deseada.</p>	

4. TIPO DE ACTIVIDAD

Centro residencial	X
Comunidades, viviendas, domicilios	
Centros ocupacionales	
Centros de día	X
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: La Fundación Zayas, a través del Centro Residencial "Fuente de la Salud", desarrolla una actividad de carácter socio sanitario centrado en la atención integral a personas mayores dependientes. La buena práctica que se presenta consiste en un Programa de Comidas a Domicilio que trasciende la mera prestación alimentaria para configurarse como un servicio de apoyo social y preventivo.</p>	



Características fundamentales de la práctica:

- **Producción propia y supervisión técnica:** Los menús se elaboran diariamente en las cocinas del centro, utilizando productos naturales y garantizando la misma calidad nutricional que reciben las personas usuarias. La planificación está supervisada por profesionales sanitarios para ofrecer dietas adaptadas (hipo sódicas, para personas que presentan diabetes, de fácil masticación, etc.).
- **Logística especializada:** Se asegura la seguridad alimentaria mediante el mantenimiento estricto de la cadena de frío y el uso de un vehículo adaptado con neveras isotérmicas para el reparto.
- **Intervención social y comunitaria:** El servicio actúa como una herramienta de detección temprana de situaciones de vulnerabilidad y soledad no deseada. La entrega diaria de la comida permite un seguimiento constante de la persona usuaria en su entorno habitual, favoreciendo su autonomía y evitando o retrasando la institucionalización.
- **Cooperación Institucional:** La actividad se coordina estrechamente con el Ayuntamiento y Centro de Salud de Padul para la identificación y priorización de casos de exclusión social o dependencia severa.

Esta práctica ha demostrado un impacto positivo creciente, logrando una evolución constante en el número de beneficiarios y consolidándose como un referente de cuidado cercano y personalizado en el municipio de Padul.

5. ÁMBITO TERRITORIAL

Local (Especificar municipio): Padul	X
Provincial (Especificar provincia): Granada	
Autonómico y regional (Especificar comunidad autónoma y/o región): Andalucía	X
Estatal	
Unión Europea	
Internacional	
Indique el lugar/es en los que se desarrolla la buena práctica:	
La práctica se desarrolla en el municipio de Padul. Granada. Andalucía	



6. DESCRIPCIÓN DE LA BUENA PRÁCTICA

El programa de Comidas a Domicilio es un servicio de apoyo social y nutricional diseñado para garantizar que las personas mayores o en situación de dependencia de Padul mantengan una alimentación equilibrada sin abandonar su entorno habitual. El programa trasciende la mera entrega de alimento, configurándose como una herramienta de acompañamiento y detección temprana de necesidades para prevenir la soledad no deseada y el deterioro de la salud.

Se fundamenta en la personalización absoluta, donde cada menú se adapta no solo a patologías físicas, sino a las circunstancias sociales y emocionales del usuario/a.

Metodología empleada (Enfoque AICP)

La metodología se basa en el modelo de atención Integral centrado en la persona, destacando los siguientes pilares:

- **Supervisión Profesional y Personalización:** Menús diseñados por un nutricionista en colaboración del equipo de cocina y supervisados por profesionales sanitarios para asegurar que cada dieta (hipo sódico, diabetes, de fácil masticación, etc.) que responda a la realidad biológica de la persona.
- **Integralidad y Proximidad:** Se utiliza el momento del reparto como un punto de contacto humano para el seguimiento del bienestar de la persona usuaria.
- **Cooperación Comunitaria:** Colaboración activa con el Ayuntamiento y Centro de Salud de Padul para identificar perfiles de alta vulnerabilidad económica o social, optimizando los recursos.
- **Garantía de Calidad:** Uso de productos naturales, de cercanía y manteniendo estrictamente la cadena de frío mediante vehículos adaptados.

Fases de Implementación

1. **Planificación y Coordinación Institucional:** Formalización del programa con campaña de captación de beneficiarios y diseño de la logística en el Centro Residencial.
2. **Valoración y Apertura de Expediente:** Evaluación individual que incluye informe médico y ficha social para determinar el tipo de dieta y apoyos necesarios.
3. **Ejecución Operativa:** Elaboración diaria de menús (primer plato, segundo, postre y pan) y reparto domiciliario de lunes a viernes.
4. **Seguimiento y Mejora Continua:** Evaluación mediante cuestionarios de satisfacción y análisis del crecimiento del servicio para ajustar la oferta a la demanda real.

Desde su inicio en 2018 con 10 usuarios, el programa ha demostrado su éxito y necesidad social, alcanzando los 74 beneficiarios en 2025.



7. JUSTIFICACIÓN

La puesta en marcha de esta iniciativa surge como una respuesta directa a los cambios demográficos y sociales detectados en el municipio de Padul y la comarca del Valle del Lecrín. En los que se identificó un incremento progresivo de la población en situación de dependencia, derivado tanto del envejecimiento poblacional (especialmente en el colectivo de mayores de 80 años) como de situaciones de discapacidad o enfermedad.

Las causas principales que motivaron el programa son:

- **Dificultad en el acceso a la alimentación:** Se detectó que muchos vecinos, por motivos de salud o situación social, encontraban serias dificultades para garantizarse una dieta adecuada por sí mismos.
- **Riesgo de institucionalización prematura:** El programa nace con el firme propósito de favorecer la permanencia de la persona en su entorno habitual, promoviendo su autonomía y evitando que el deterioro nutricional obligue al abandono de su hogar.
- **Vulnerabilidad y Soledad:** La iniciativa responde a la necesidad de prevenir situaciones de riesgo social y soledad no deseada, utilizando el servicio de comidas como una vía de seguimiento y detección temprana de nuevas necesidades.
- **Compromiso con la Calidad de Vida:** La Fundación Zayas impulsa este proyecto para asegurar el bienestar emocional y la seguridad de las personas mayores, reforzando una red de cuidado cercana y coordinada con las instituciones locales.

8. OBJETIVOS

Objetivo General:

Garantizar el acceso a una alimentación adecuada, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales de las personas mayores o en situación de dependencia de Padul, promoviendo su autonomía personal y favoreciendo su permanencia en el entorno habitual bajo un modelo de atención integral centrado en la persona.

Objetivos Específicos:

- **Bienestar Nutricional:** Asegurar el acceso a una dieta saludable, variada y supervisada por profesionales sanitarios, adaptada a las patologías individuales de cada usuario/a (diabetes, hipertensión, problemas de masticación, etc.).
- **Prevención y Seguimiento:** Utilizar el servicio como una herramienta de apoyo social para la detección temprana de necesidades y la prevención de situaciones de riesgo, vulnerabilidad o soledad no deseada.
- **Sostenibilidad en el Entorno:** Facilitar los apoyos necesarios para que la persona pueda seguir viviendo en su domicilio con seguridad y calidad de vida, retrasando o evitando la institucionalización.
- **Calidad de Servicio:** Implementar procesos de elaboración y transporte que cumplan rigurosamente con la normativa de seguridad alimentaria, garantizando la cadena de frío y la excelencia del producto entregado.
- **Cooperación Institucional:** Optimizar los recursos municipales mediante la colaboración con el Ayuntamiento de Padul para identificar y atender prioritariamente a personas con recursos limitados o en exclusión social.
- **Evaluación Continua:** Medir el impacto y la satisfacción de las personas usuarias mediante valoraciones anuales para asegurar la mejora constante del programa.

9. PALABRAS CLAVES

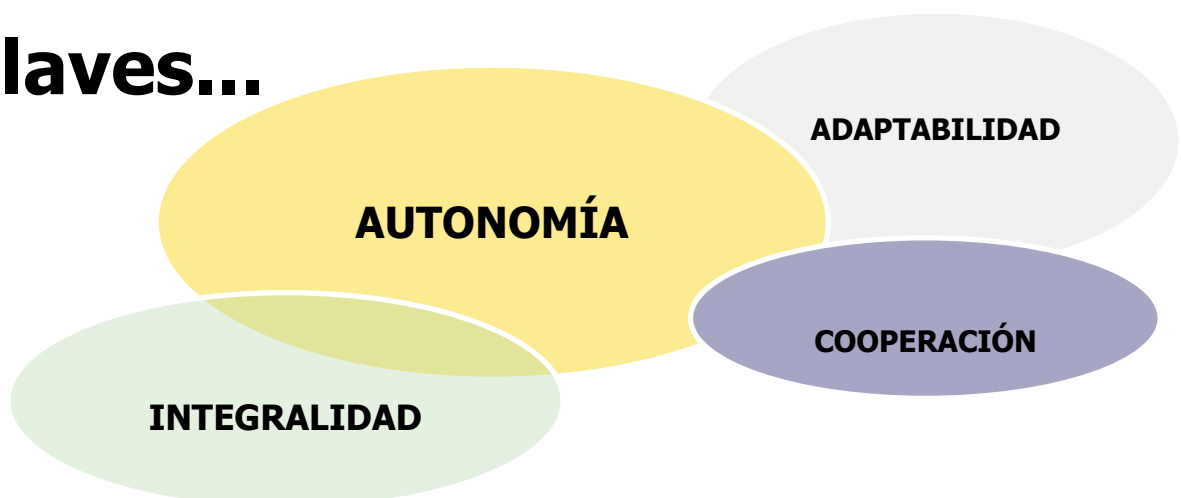
Palabra clave -1-: **Autonomía:** Esta palabra es vital porque el programa tiene como fin último favorecer la permanencia de la persona usuaria en su entorno habitual. Al facilitar la alimentación en el propio hogar, se promueve que la persona mantenga el control sobre su vida cotidiana y retrase la institucionalización.

Palabra clave -2-: **Integralidad:** El servicio no se limita a la entrega de comida; se configura como una herramienta de apoyo social y preventivo. Su importancia radica en que permite la detección temprana de necesidades y el seguimiento del bienestar emocional y la seguridad del mayor, abordando a la persona de forma global.

Palabra clave -3-: **Adaptabilidad:** Es clave porque el programa ofrece una flexibilidad en sus menús, ajustándose a patologías específicas (diabetes, hipertensión) y dificultades funcionales (fácil masticación). Esto garantiza que la intervención nutricional sea segura y eficaz para cada perfil individual.

Palabra clave -4-: **Cooperación:** Representa la alianza estratégica entre la Fundación Zayas y el Ayuntamiento de Padul. Es fundamental porque permite una detección eficiente de la vulnerabilidad y optimiza los recursos comunitarios para llegar a quienes más lo necesitan, reforzando la red de cuidados local.

Claves...



10. TEMPORALIZACIÓN

Año de inicio: 2018
Mes de inicio: Enero

11. HITOS

NO PROCEDE

12. RECURSOS

Personal necesario para llevar a cabo la experiencia:

El éxito de la práctica se basa en un equipo multidisciplinar que garantiza tanto la calidad del producto como el seguimiento social.

- Personal de cocina: Profesionales del Centro Residencial Fuente de la Salud encargados de la elaboración diaria de los menús, garantizando los estándares de calidad del centro.
- Personal de Reparto: Personal de Reparto: Personal contratado para la distribución domiciliaria y el refuerzo de la preparación del servicio en el horario de 9,00 horas a 15,00 horas.
- Trabajadora Social: Valoración inicial y la coordinación con entidades para detectar situaciones de exclusión social.

Recursos materiales necesarios para llevar a cabo la experiencia:

- Instalaciones de cocina: Uso de la cocina equipada para la elaboración de comida.
- Vehículo adaptado con neveras isotérmicas.
- Sinistros operativos: Consumo de combustible, envases de uso alimentario.
- Equipamiento de seguimiento: cuestionarios de valoración.

13. FINANCIACIÓN

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

14. ALINEACIÓN CON OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE (ODS)

Acabar con la pobreza	
Hambre cero	
Salud y bienestar	X
Educación de calidad	
Igualdad de género	
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.

El programa de comidas a domicilio se diseña desde el respeto al principio de autonomía, promoviendo la capacidad de decisión de las personas mayores usuarias. Asimismo, se tiene en cuenta su opinión en la organización del servicio (horarios, frecuencia, tipo de dieta), garantizando que, incluso en situaciones de mayor dependencia, puedan seguir participando activamente en las decisiones que afectan a su bienestar y calidad de vida.

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.

El programa de comidas a domicilio se fundamenta en el principio de individualidad, reconociendo a cada persona usuaria como única, con necesidades, preferencias y circunstancias propias. Por ello, el servicio se adapta de manera flexible a cada caso, personalizando los menús según requerimientos nutricionales, hábitos alimentarios, creencias culturales o religiosas y situaciones de salud. Asimismo, se ajustan aspectos como horarios, frecuencia de entrega o apoyos complementarios, garantizando una atención verdaderamente centrada en la persona y acorde a su realidad individual.



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.

El programa de comidas a domicilio promueve el principio de independencia, identificando y potenciando las capacidades de cada persona usuaria. A través de su participación en decisiones cotidianas y el mantenimiento de hábitos propios, se favorece la autonomía funcional y se contribuye a prevenir o retrasar situaciones de dependencia.

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.

El programa de comidas a domicilio se fundamenta en el principio de integralidad, abordando las necesidades de las personas desde una perspectiva global. No solo se atiende la alimentación, sino también aspectos sociales y de bienestar, coordinando el servicio con otros recursos sociosanitarios para ofrecer una atención integrada y centrada en la persona.

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.

El programa de comidas a domicilio incorpora el principio de participación, favoreciendo que las personas usuarias intervengan en las decisiones relacionadas con el servicio. Asimismo, se promueve el contacto y la vinculación con su entorno, contribuyendo a mantener relaciones sociales y una vida activa 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.

El programa de comidas a domicilio se orienta al principio de inclusión social, facilitando que las personas mayores permanezcan en su entorno habitual. Además, contribuye a mantener el vínculo con la comunidad y favorece el acceso a recursos sociales, promoviendo interacciones y una vida social activa.

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.

El programa de comidas a domicilio garantiza el principio de continuidad de atención, ofreciendo un servicio estable y adaptado a la evolución de cada persona. Se asegura la coordinación con otros recursos y la revisión periódica de las necesidades, proporcionando apoyos de forma continuada y ajustada a cada situación.

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.

El programa introduce un enfoque innovador al superar modelos asistenciales tradicionales, situando a la persona en el centro y promoviendo su participación, así como una visión más positiva y capacitadora del envejecimiento.

Criterio de Transferibilidad

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

El programa de comidas a domicilio incorpora elementos organizativos y metodológicos fácilmente replicables, lo que facilita su adaptación a otros contextos y recursos similares, favoreciendo su transferibilidad a diferentes entornos de atención a personas mayores.

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.

El programa de comidas a domicilio se desarrolla en coordinación con distintos agentes y recursos de la comunidad, favoreciendo el trabajo en red y la colaboración con entidades sociales y sanitarias para ofrecer una atención más integral y eficaz.

El programa de comidas a domicilio se apoya en el trabajo en red, estableciendo coordinación y colaboración con distintos recursos y agentes de la comunidad (sociales, sanitarios y otros), con el fin de mejorar la atención y ofrecer una respuesta más integrada y eficaz a las necesidades de las personas mayores.

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).

El programa de comidas a domicilio incorpora la perspectiva de género de forma transversal, teniendo en cuenta las diferentes situaciones, necesidades y condiciones de mujeres y hombres, tanto en la atención a las personas usuarias como en la organización del servicio, con el fin de garantizar una atención equitativa y ajustada a cada realidad.

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 programa de comidas a domicilio incorpora un sistema de evaluación que permite medir el grado de cumplimiento de los objetivos, la efectividad del servicio y su impacto social en las personas mayores. Asimismo, analiza su sostenibilidad y viabilidad técnica y económica, favoreciendo la mejora continua y la adaptación del programa.

Los resultados de la experiencia se evalúan mediante encuestas de satisfacción anuales dirigidas a las personas usuarias y/o sus familias, que permiten recoger su valoración sobre la calidad del servicio, la adecuación de los menús, la atención recibida y la organización del programa. Esta información se complementa con el seguimiento continuo del servicio, lo que facilita identificar áreas de mejora y ajustar la intervención a las necesidades detectadas.

Los resultados obtenidos muestran una mejora progresiva y sostenida del programa. Cada año se registra un incremento en el nivel de satisfacción de las personas usuarias, así como una mayor adherencia al servicio, lo que refleja su adecuación a las necesidades detectadas. Asimismo, se observa un aumento continuo en el número de personas que solicitan incorporarse al programa de comidas a domicilio, consolidando la iniciativa como un recurso cada vez más valorado y demandado en el entorno.



Ambiente facilitador y otros criterios

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

El programa de comidas a domicilio es coherente con el criterio de ambiente facilitador, ya que se desarrolla en el propio entorno habitual de las personas mayores, favoreciendo su permanencia en el domicilio y evitando desplazamientos innecesarios. Esto contribuye a un entorno más seguro, accesible y confortable, adaptado a sus necesidades socio-espaciales y ergonómicas. Además, refuerza su vínculo con la comunidad, facilitando la continuidad de su vida cotidiana en un contexto conocido y significativo, lo que mejora su bienestar y calidad de vida.