FICHA DE PRESENTACIÓN DE BUENA PRÁCTICA

(Formato aprobado por la Asociación de Cátedras de Servicios Sociales de España en octubre de 2023)

DENOMINACIÓN DE LA BUENA PRÁCTICA : **El poder social de la alimentación — Construyendo bienestar y comunidad desde lo cotidiano**

TIPO DE PROYECTO: *Seleccione con una "X"*		
	X	Área Temática 1
		Área Temática 2
		Área Temática 3
		Área Temática 4

NOMBRE DE LA ENTIDAD/INSTITUCIÓN: SERVICIO DE ACCIÓN E INSERCIÓN SOCIAL. DT JAÉN

PERSONA RESPONSABLE DE LA BUENA PRÁCTICA: Mª Dolores Jiménez Hervás

PERSONAS DEL EQUIPO DE LA BUENA PRÁCTICA: Carmina Martinez Ortiz

CONTACTO DE PERSONA REFERENTE: mariad.jimenez.hervas@juntadeandalucia.es

PALABRAS CLAVE (Máximo seis palabras): Atención centrada en la persona, alimentación, vínculos, bienestar emocional, banco de ideas.

COLECTIVOS (Seleccione con una "X"):

Jóvenes	X	Personas con (dis)capacidad	X	Familia	X	Mujeres	X	Otros:
Personas mayores	X	Personas dependientes	X	Infancia	X	Personas sin hogar	X	

RESUMEN (Máximo 500 palabras)

Esta propuesta de trabajo se basa en aplicar el Modelo de Atención Centrada en la Persona (ACP) en los centros de servicios sociales comunitarios, basándonos en "alianzas estratégicas". En esta ocasión la alianza estratégica se conforma entre profesionales del sistema de servicios sociales y una influencer gastronómica, pero esto es sólo un ejemplo de múltiples alianzas estratégicas que se pueden promover en el territorio, otros ejemplos como la historia, el deporte, la jardinería,...

En este caso, utilizar la cocina, los gustos y los recuerdos culinarios como herramienta de intervención es una forma de preservar la esencia de la persona y es una vía excelente para tocar lo más profundo de la identidad, la dignidad y el bienestar. Comer no es solo nutrirse; es cultura, recuerdo, autonomía y placer.

En esta línea el presente trabajo se estructura en tres partes:

1) Marco teórico – práctico. Se muestra la relación del modelo ACP, señalado en la ley de servicios sociales de Andalucía, como modelo propuesto de trabajo en los servicios sociales comunitarios con la ciudadanía, y la propuesta de aplicación desde lo comunitario a través de la gastronomía como pieza clave para avanzar en integración social.

2) Importancia del respeto a la identidad local y de zona. Jesús Contreras (2005) nos recuerda que no nos alimentamos solo de nutrientes, sino de símbolos y culturas. Vincular el menú al territorio es respetar la identidad de las personas. Personas de una u otra forma vulnerables que necesitan sentir vinculación y arraigo. De ahí la importancia de conocer la cultura gastronómica específica local de la provincia de Jaén, así como experiencias previas de esta línea de trabajo. La cocina comunitaria debe respetar el entorno. Si trabajas en una zona rural o de montaña, los ingredientes locales van a conectar a la persona con su comunidad y su historia agraria o laboral.

3) Banco de ideas para abordar la vulnerabilidad desde los servicios sociales comunitarios a través de la gastronomía. Como propone Sandra Pinzón (2019), para que el cambio organizativo sea real y no genere rechazo en las profesionales, debemos seguir las estrategias de co-creación y gestión del cambio. Por eso presentamos una propuesta abierta colaborativa con la que se pretende tras el análisis realizado, generar un banco de ideas, que pueda ser desarrollado y aplicado por los y las profesionales, haciendo del mismo una herramienta práctica de referencia, en la que la alimentación sea el eje de la intervención bajo la premisa del respeto a la historia, las costumbres y los valores.

No queremos que esta propuesta se quede en esta jornada, sino que a partir de aquí podamos demostrar que la gastronomía social no es una moda; es una herramienta capaz de transformar la comunidad, dignificar la atención y hacer que pese a las distintas situaciones de vulnerabilidad, encontremos placeres compartidos donde saborear la vida.

FUNDAMENTACIÓN/JUSTIFICACIÓN

Diagnóstico previo, necesidad a la que se pretende dar respuesta y plan de trabajo. (Máximo 150 palabras)

El trabajo que presentamos parte de la idea de que la ACP se asocia con la organización de los centros residenciales, pero esta propuesta va más allá, y pretende usar la gastronomía como eje conductor de muchas de las intervenciones ya que la comida es el mayor conector identitario, cultural y emocional que tenemos, como señala Teresa Martínez (2011). La ACP exige que las actividades cotidianas tengan sentido para el individuo; y pocas cosas tienen más sentido que el acto diario de comer.Teresa Martínez Rodríguez autora referente sobre (ACP) defiende que la personalización del cuidado pasa inevitablemente por poner en valor las actividades cotidianas y significativas. Para ella, momentos como la comida no son meros trámites , sino piezas clave del bienestar y la identidad de la persona.
Otros autores como Jesús Contreras y Mabel Gracia Arnaiz, (de la Universidad de Barcelona y la Universitat Rovira i Virgili) han hecho una gran aportación teórica: Introducen la idea de que la alimentación es un "hecho social total", de ahí la relevancia de nuestra propuesta.

OBJETIVOS E INDICADORES (Máximo 150 palabras)

En nuestra propuesta los objetivos no se quedan solo en la teoría; buscan conectar el pensamiento (el modelo conceptual de la ACP), la raíz (la identidad de nuestro territorio) y la acción (ese banco de ideas colaborativo para que cualquier profesional pueda aplicarlo en su centro al volver de los XI Encuentros).

OBJETIVOS E INDICADORES

- Conceptualizar y justificar el marco teórico que vincula la (ACP) con la gastronomía.
- Poner en valor la dimensión identitaria y comunitaria de la cocina local, analizando la importancia de conocer la historia gastronómica y los hábitos culinarios del territorio.
- Co-crear y compilar un banco de ideas y estrategias prácticas de forma participativa con los agentes implicados, aportando recursos metodológicos, técnicos y organizativos que faciliten la aplicación directa de la gastronomía aplicada a la ACP.

Indicadores de resultado

- Número de ideas registradas de forma colaborativa en el "Banco": Cantidad total de propuestas prácticas recopiladas, clasificadas y listas para su aplicación en los centros.
- Índice de replicabilidad potencial: Número de centros de servicios sociales o municipios externos que solicitan el "Banco de Ideas" o la guía de implantación tras su divulgación.

DESARROLLO E IMPLANTACIÓN DE LA BUENA PRÁCTICA

Metodología aplicada al desarrollo de la práctica, calendarización y actividades. (Máximo 300 palabras)

1) Marco teórico – práctico. Se ha hecho una búsqueda bibliográfica para fundamentar nuestra propuesta. Identificando autores de referencia y líneas de trabajo desde los servicios sociales:

2) Importancia del respeto a la identidad local y de zona. Nuestra aliada estratégica "Carmina en la Cocina" comparte conocimientos territoriales de la gastronomía en nuestra provincia y nos muestra experiencias locales donde se dignifica a la personas a través de sus recetas.
-Charlas para mujeres sobre el aceite de oliva. Dignificar su trabajo enseñándoles las diferentes calidades del aceite de oliva, y dando la importancia que merece esa diferenciación y sobre todo, la importancia del trabajo de la mujer en el sector.
- ADSUR y Cofradía Gastronómica El Dornillo: recuperación de recetas locales y platos en peligro de extinción. Grabaciones de recetas con personas mayores con su historia, recuerdos, momentos en que se cocinaba...
- Muestra Gastronómica de platos tradicionales a través de CPA: para la Fiesta de la Matanza las mujeres del CPA de Valdepeñas cocinan platos con productos de matanza.
- La pipirrana, como plato estrella en nuestra zona. Celebración del Día Mundial de la Pipirrana, ingredientes que se utilizan dependiendo de la zona, degustación de diferentes "pipirranas"… Junto a mujeres de otros países, elaboración de platos en los que se fusiona la pipirrana con otros de sus países de origen: "cevirrana", "cuscurrana"...
- Estrellas Michelín: Visita de 11 cocineros de todo el país y de periodistas gastronómicos, en la que las mujeres del CPA de Valdepeñas prepararon platos tradicionales para degustar.

3) Banco de ideas basado en el ACP desde la gastronomía.
Se propone un listado de actuaciones para abordar distintas situaciones de vulnerabilidad desde los servicios sociales comunitarios a través de la gastronomía, las cuales se enfocan en la *Comunidad* y en la cocina como un espacio social para trabajar la ACP.

EVALUACIÓN Y RESULTADOS DE LA BUENA PRÁCTICA (Máximo 200 palabras)

En esta propuesta tenemos indicadores de proceso:

- Desarrollo de una alianza estratégica: servicios sociales – influencer gastronómica.
- Elaboración de un marco teórico para los servicios sociales comunitarios sobre ACP y alimentación, con bibliografía específica y más de 10 publicaciones de referencia.
- Recopilación de experiencias previas identitarias de la comida en nuestro territorio.
- Creación de un banco de ideas, con 25 propuestas de partida.

Indicadores de resultado, que al estar en desarrollo aún están sin cerrar:

- Número de ideas registradas de forma colaborativa en el "Banco": Cantidad total de propuestas prácticas recopiladas, clasificadas y listas para su aplicación en los centros.
- Índice de replicabilidad potencial: Número de centros de servicios sociales o municipios externos que solicitan el "Banco de Ideas" o la guía de implantación tras su divulgación.

INNOVACIÓN QUE SUPONE LA BUENA PRÁCTICA

Aspectos de innovación interna, aspectos que se puedan trasladar a otro contexto distinto. (Máximo 200 palabras)

Esta propuesta de romper las paredes de la cocina para convertirla en un laboratorio social y en un espacio de mediación comunitaria, es innovadora al plantear una nueva forma de intervención en alianza con otros agentes, proponiendo nuevos modelos de colaboración aplicados desde lo público que dan valor mejorando el bienestar colectivo (ciudadanía y profesionales) y resuelven necesidades complejas que refuerzan los derechos sociales.

Innovar en servicios sociales no sólo es tecnología; a veces es humanizar los procesos cotidianos a través del sentido del gusto y el respeto a la historia de cada persona. Innovar en Servicios Sociales desde la gastronomía y la ACP es entender que la sostenibilidad de un territorio empieza por cuidar la identidad y el entorno de sus ciudadanos más vulnerables a través de algo tan cotidiano, comunitario y transformador como es sentarse a la mesa. Esta propuesta es innovadora porque eleva a la gastronomía a la categoría de herramienta de intervención social y terapéutica.

DIVULGACIÓN DE LA BUENA PRÁCTICA

Describir los medios utilizados para la divulgación interna y externa de la práctica. (Máximo 150 palabras)

La alianza estratégica está en todas las partes del proceso de nuestra propuesta pero al ser con una influencer la parte de divulgación cobra especialmente sentido, ya que se conectan mundos que normalmente no se hablan.

- Comunicación en los XI Encuentros Profesionales y distintos espacios formativos para profesionales sociales o de hostería.
- Podcast: "Cuidar a Fuego Lento": Un podcast de 4 o 5 episodios donde entrevistes a las verdaderas protagonistas del cambio: mujeres y hombres que a través de la cocina han vuelto a ser participes de la sociedad y profesionales que disfrutan de su trabajo promoviendo estas experiencias.
- Publicaciones en redes: Videos promocionales con entrevistas a participantes en las diferentes actividades propuestas o con la inclusión de videorecetas donde las personas muestran su elaboración culinaria.

SÍ		NO	

APLICACIÓN DE LA PERSPECTIVA DE GÉNERO

¿Cómo se aplica la perspectiva de género en la Buena Práctica presentada? (Máximo 150 palabras)

La cocina históricamente ha sido un espacio de opresión, de carga invisible y de mandato de género para las mujeres, pero también ha sido su espacio de poder, saber y ayuda mutua. Por el contrario, para muchos hombres de generaciones mayores, la cocina es un territorio hostil o desconocido debido a la socialización tradicional.

Aplicar la perspectiva de género en la gastronomía social significa dos cosas: reconocer el saber histórico de las mujeres que cocinaron por obligación para devolverles el prestigio, y enseñar a los hombres a cocinar por necesidad para devolverles su autonomía.

Con nuestra propuesta basada en la aplicación del modelo ACP y el banco de ideas, se busca que cocinar no se plantee como "lo que le toca hacer a una mujer", sino como la puesta en valor de un conocimiento experto. Mientras que para los hombres que al quedarse solos, entran en el sistema de servicios sociales comunitarios por una vulnerabilidad muy específica: no saben cocinar y eso les genera dependencia, podemos plantear intervenciones de emancipación y autonomía masculina para romper el analfabetismo doméstico.

SÍ		NO	

APLICACIÓN DEL ENFOQUE DE SOSTENIBILIDAD

¿Cómo se incorpora el enfoque de sostenibilidad en la Buena Práctica presentada? (Máximo 150 palabras)

Existe el mito de que la (ACP) es más cara porque es personalizada. En temas de gastronomía, la realidad es la contraria debido a la drástica reducción de la ineficiencia, ya que se reducen los desperdicios alimentarios y se previenen situaciones de malnutrición y gastos sanitarios.

Por otro lado se usa a la Comunidad como recurso, el coste de personal se optimiza al tejer alianzas con el entorno. No todo lo hacen los y las profesionales, al integrar los huertos urbanos, las asociaciones de vecinos o los proyectos intergeneracionales con jóvenes, la propia comunidad co-gestiona las actividades, convirtiéndose en un recurso sostenible y gratuito.

Esta propuesta es sostenible porque demuestra que cuidar con sentido es, al fin y al cabo, la forma más barata y duradera de gestionar lo público .

SÍ		NO	

PARTICIPACIÓN DE PROFESIONALES Y PERSONAS DESTINATARIAS

¿Se ha previsto la participación de los profesionales y las personas destinatarias en el diseño y la evaluación?

¿Cómo asegura el Proyecto/Buena Práctica presentada la participación de profesionales y personas destinatarias? (Máximo 150 palabras)

Esta propuesta nace de la necesidad detectada en diferentes espacios profesionales (cuestionarios de necesidades formativas, proyecto Fotovocess,…) y de la búsqueda de actuaciones profesionales que satisfagan tanto las necesidades de la ciudadanía como de las propias profesionales desde las intervenciones en la comunidad, se trata de generar herramientas y recursos que faciliten el trabajo diario, como vía de autocuidado y motivación laboral.

Por ese motivo esta propuesta colaborativa del Banco de Ideas, pretende generar un espacio de participación y encuentro profesional para abordar la vulnerabilidad desde los servicios sociales comunitarios a través de la gastronomía, sumando conocimiento y la experiencia.

Bibliografía, siguiendo el formato APA séptima edición. Las comunicaciones podrán contener figuras o tablas ajustadas al tamaño del texto y a las normas APA séptima edición.

Adjuntar por correo tanto en formato Word, como PDF **BIBLIOGRAFÍA**

Teresa Martínez Rodríguez

Es la máxima referente en España sobre el Modelo de Atención Centrada en la Persona (ACP). Sus obras te servirán para justificar el marco teórico, la autonomía del usuario y la necesidad de transformar las organizaciones tradicionales.

- Martínez Rodríguez, T. (2011). *La atención centrada en la persona en los servicios gerontológicos: Modelos de atención e instrumentos de evaluación*. Desclée de Brouwer.
- Martínez Rodríguez, T. (2014). *Avanzar en atención centrada en la persona: Cuadernos prácticos para la evaluación y el cambio en centros de atención a personas de la tercera edad*. Fundación Pilares para la Autonomía Personal.
- Martínez Rodríguez, T. (2016). *El modelo de atención centrada en la persona: Ideas clave*. Sociedad Española de Geriatría y Gerontología (SEGG).

Sandra Pinzón Millán

Especialista en la implantación práctica de la ACP, la gestión del cambio en las organizaciones públicas/sociales y la motivación de los profesionales. Sus textos respaldan la parte de co-creación y participación del personal.

- Pinzón Millán, S. (2019). *Cuidar con sentido: Claves para la implantación del modelo de atención centrada en la persona*. Editorial Síntesis.
- Pinzón Millán, S., & Martínez Rodríguez, T. (2021). Desafíos y resistencias en la transformación de servicios sociales hacia la atención centrada en la persona. *Revista Española de Geriatría y Gerontología*, *56*(4), 223-231.

Jesús Contreras Hernández

Catedrático de Antropología Social y uno de los mayores expertos en Antropología de la Alimentación. Sus obras fundamentan científicamente el bloque 2 de tu propuesta: por qué comer es un acto identitario, cultural, territorial y biográfico, y no un mero trámite biológico.

- Contreras, J. (1993). *Antropología de la alimentación*. Eudema.
- Contreras, J., & Gracia Arnaiz, M. (2005). *Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas*. Ariel.
- Contreras, J. (Ed.). (2014). *Alimentación, sociedad y cultura: Identidades en el plato*. Publicacions e Edicions de la Universitat de Barcelona.

ANEXO

Banco de ideas basado en el ACP desde la gastronomía.

1. **La "Ficha Biográfica Culinaria":** Proponer que, dentro de la valoración inicial del usuario, exista un apartado no solo de "alergias", sino de "gustos, recuerdos y tradiciones". ¿Cuál es su plato de celebración? ¿Qué especia no soporta? ¿Cómo le gusta el café?
2. **Menús Participativos:** Crear “comités saludables” en nuestros grupos de trabajo con usuarios/as, mujeres, jovenes, personas mayores,… donde se diseñen y planifiquen menús semanales, opinen sobre productos de temporada y se propongan recetas.
3. **Fomento de la Comensalidad:** Diseñar los espacios para que se quede para comer, compartiendo la comida en fuentes (estilo familiar), usando el acto de comer en su dimensión social, especialmente para aquellas personas que presentan situaciones de soledad no deseada.
4. **El taller de "Recetas de toda una vida":** se trata de crear talleres de reminiscencia basados en recopilar las recetas locales de las personas usaurias, editando un "recetario comunitario". Esto empodera a la persona situándola como "experta".
5. **Banco de Saberes:** Crear el evento **"Cocinando Comunidad"**. Personas mayores usuarias de los servicios sociales actúan como "Chefs Mentores" enseñando a jóvenes en riesgo de exclusión social o a familias migrantes a cocinar platos locales económicos. O a la inversa: un taller donde personas de diferentes orígenes cocinan el plato de su país para el resto. Organizar talleres donde enseñen a cocinar platos tradicionales económicos, saludables y de aprovechamiento.
6. **Formación al personal de Ayuda a Domicilio (SAD):** El personal que cocina en los hogares no debe imponer su forma de cocinar, sino aprender a replicar la receta *exacta* de la persona usuaria (por ejemplo, cómo cortaba las patatas o el punto de sal que prefiere, respetando sus decisiones).
7. En barrios con alta diversidad migratoria, crear encuentros donde los vecinos compartan los platos tradicionales de sus países de origen. Reconocer el valor de la gastronomía de una persona migrante es una de las formas más directas de validar su dignidad y su cultura.
8. **El "Recetario del Barrio":** Publicar un libro físico o digital que recopile las recetas tradicionales de los usuarios de los servicios sociales, acompañado de sus fotografías e historias de vida vinculadas a esos platos. Presentar el libro en un evento comunitario dota de un enorme orgullo a los participantes.

9. **Huertos Urbanos + Cocina Km 0:** Conectar el huerto comunitario del barrio con otros colectivos, asociaciones de jóvenes, de mujeres, de vecinos,... Los *as usuarios*/as participan en la siembra, la recogida y deciden qué se va a cocinar con lo recolectado.
10. **El Video-Recetario Biográfico ("Historias con Sabor"):** Crear micro-vídeos (de 1 a 2 minutos) para redes institucionales o proyecciones en eventos,, compartiendo recetas y contando la **historia de la persona detrás de ese plato** (ej: *"Este es el bacalao de Ramón, que le recuerda a los domingos con su madre en el pueblo"*).
11. **Exposición Fotográfica Itinerante: "La Dignidad en el Plato":** Una exposición fotográfica de alta calidad que las personas cocinando juntas, la comunidad compartiendo mesa. Esta exposición puede rotar por centros cívicos, ayuntamientos o escuelas de hostelería de la región.
12. **La "Ruta de la Tapa Comunitaria" o "Gastrolab de Barrio":** Coincidiendo con las fiestas locales o la semana de la acción social, organizar una jornada de puertas abiertas en los centros de servicios sociales, albergue, o sede de asociaciones, donde los vecinos y vecinas y las familias puedan probar platos escogidos para la ocasión, compartiendo espacios y haciéndoles partícipes del sabor.
13. **El "Fanzine o Cuaderno de Sabores del Municipio":** Una publicación en papel (estilo revista de barrio o fanzine ilustrado) que recopile las recetas biográficas de las personas usuarias, co-escrita entre las auxiliares de ayuda a domicilio, los profesionales de cocina y las familias. Se puede distribuir en mercados municipales y comercios colaboradores de Km 0. Empresas de la asociación de comercio local,…
14. **Premios o Concursos con Escuelas de Hostelería:** Crear el premio **"Gastronomía Social y Conciencia"** en los institutos de FP de cocina locales. Los futuros chefs deben competir diseñando platos de alta cocina adaptados a personas con disfagia, discapacidad, o problemas de salud mental, juzgados por los propios usuarios/as de los servicios sociales. Esto genera cantera, sensibiliza a los futuros profesionales del sector hostelero y atrae la atención de los medios de comunicación locales.
15. **Showcookings en Congresos del Tercer Sector:** En futuros congresos, o eventos en lugar de limitarte a leer un PowerPoint, propone un formato *Showcooking* (cocina en directo). Que una cocinera/o haga un plato en directo sobre el escenario mientras se explica el marco teórico de la intervención planteada desde el modelo ACP.