

III CONVOCATORIA DE AYUDAS A PROYECTOS DE ACCIÓN SOCIAL DE LA
SOCIEDAD MUNICIPAL DE APARCAMIENTOS DE LAS PALMAS DE GRAN
CANARIA, SAGULPA - 2021

FUNDACIÓN ADSIS

PROYECTO COCINA Y BLA BLA BLA

MEMORIA EXPLICATIVA

COCINA Y BLA BLA BLA es un **Proyecto gastronómico de testeo laboral** que pretende dotar de nociones básicas de trabajo en cocina y en sala a un grupo de jóvenes migrantes, mientras se practica el idioma español para una mejor inmersión lingüística.

Este Proyecto, de Fundación Adsis Canarias, es una iniciativa de acción social novedosa **destinada a jóvenes migrantes, procedentes de países africanos, en riesgo de exclusión social y/o con dificultades económicas.**

🇵🇸 **¿Por qué sus destinatarias/os son jóvenes migrantes?////////////////////**

Proponemos atender a este colectivo debido a que entre el 2020 y los primeros meses del 2021, han llegado a Canarias alrededor de 2.700 menores extranjeros no acompañados, según datos de instituciones canarias de protección a menores. Junto a esas cifras, **se puede destacar que en los Proyectos de Fundación Adsis se atiende en la actualidad a más de 70 personas pertenecientes a ese colectivo.**

La experiencia nos dice que estas y estos jóvenes necesitan participar en acciones formativas que vayan más allá de la alfabetización, pues la integración en la sociedad también conlleva cualificarse para poder optar a primeras experiencias laborales en la Sociedad de Acogida. **Lo enriquecedor de esta iniciativa es que pueden hacer las dos cosas a la vez: formarse en cocina, mientras refuerzan la adquisición del idioma español.** Asimismo, se pone el foco en este grupo social



debido a la carencia de acciones formativas a las que poder acceder cuando no se dispone de un NIE o de un permiso de residencia que conlleva inscripción en el SCE. De esta manera, *ofrecemos un Proyecto, con doble aprendizaje, a quienes apenas se les ofrece nada.*

Las y los destinatarios del Proyecto serán en total 30 jóvenes migrantes, procedentes de Marruecos, Mali, Senegal, Gambia,... residentes en la actualidad en el municipio de Las Palmas de Gran Canaria, con edades comprendidas entre los 16 y 30 años.



¿Por qué se ha pensado en un taller de cocina? //////////////////////////////////////

La restauración siempre ha sido un oficio con oferta y demanda, donde además se puede encontrar mucha variedad cultural, lo que puede facilitar la integración de las personas migrantes. Conocer recetas y menús de otros países puede ser un elemento distintivo muy bien valorado en este sector. Este sector además tiene gran impacto en Canarias, donde se vive del turismo que quiere disfrutar de la variedad gastronómica que ofrecemos. De igual manera, otra salida laboral a la que suelen optar, entre otros, personas migrantes es al cuidado de personas en situación de dependencia, donde una de las funciones suele ser elaborar la alimentación de las personas que cuidan.

Por otro lado, no podemos dejar de señalar que para trabajar la autonomía de las y los jóvenes migrantes, especialmente de aquellas/os que han estado tutelados y que tienen o han tenido que independizarse, es necesario que sepan cocinar, pues esto les permitirá vivir de forma autónoma y libre.

Asimismo, **otro aspecto por el que nos decantamos por un Proyecto de Cocina, es porque contamos entre nuestros equipos con monitores expertos en esta profesión que también migraron en el pasado, por lo que su idioma nativo coincide con el de las y los destinatarios del Proyecto, lo que permitirá traducir aquellas palabras y términos que desconozcan, así como las explicaciones y los materiales teóricos que se den, potenciando de esta manera la adquisición del idioma español.** Así, los monitores impartirán los

conocimientos básicos de cocina, a la vez que cumplen funciones de traductores intérpretes, facilitando el acceso a esta formación a personas que acaban de llegar a nuestra Sociedad de Acogida, lo cual consideramos que es algo bastante significativo y relevante.

OBJETIVOS //////////////////////////////////////

A nivel general, **COCINA Y BLA BLA BLA** pretende:

- ✦ Favorecer la autonomía, el desarrollo personal y el acceso al empleo de personas migrantes en riesgo de exclusión social, así como su integración en la Sociedad de Acogida.

De forma específica se planea:

- ✦ Dotar de conocimientos básicos de cocina y de gastronomía cultural.
- ✦ Entrenar habilidades laborales y de capacitación en hostelería.
- ✦ Fomentar la adquisición del idioma español mediante sesiones prácticas.

PROCESO DE EJECUCIÓN //////////////////////////////////////

El Proyecto **COCINA Y BLA BLA BLA** se llevará a cabo durante 4 meses, del 1 de septiembre al 31 de diciembre de 2021.

Para poder cumplir sus objetivos y ofrecer una adecuada atención, se propone que las y los participantes

de este Proyecto estén divididos en 3 grupos de 10, lo cual posibilitará mayor individualidad e interacción durante el transcurso de la formación.

Así, las sesiones del Proyecto se llevarán a cabo 3 días a la semana, asistiendo un grupo cada día, los lunes, miércoles y viernes, en horario de tarde, siendo la duración de cada sesión de 3 horas y media, de 16:30 a 20:00h.



Según esta temporalización, **cada grupo recibirá un total de 60 horas de formación**, las cuales se les acreditarán mediante un certificado. El contenido de estas sesiones será eminentemente práctico, aunque conlleva el conocimiento de unos **módulos teóricos** que versarán sobre: *nociones básicas de manipulación de alimentos; denominación y uso de utensilios de cocina; clasificación de alérgenos alimentarios; métodos de cocción; tipos de cortes; técnicas de emplatado; elaboración de menús; realfood...*

L	M	X	J	V	S	D		L	M	X	J	V	S	D
SEP		1	2	3	4	5		OCT				1	2	3
6	7	8	9	10	11	12		4	5	6	7	8	9	10
13	14	15	16	17	18	19		11	12	13	14	15	16	17
20	21	22	23	24	25	26		18	19	20	21	22	23	24
27	28	29	30					25	26	27	28	29	30	31
L	M	X	J	V	S	D		L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7				1	2	3	4	5
8	9	10	11	12	13	14		6	7	8	9	10	11	12
15	16	17	18	19	20	21		13	14	15	16	17	18	19
22	23	24	25	26	27	28		20	21	22	23	24	25	26
29	30	NOV						27	28	29	30	31	DIC	

El acompañamiento, la cercanía, la transparencia y el trabajo en red serán los ingredientes principales de esta acción, las cuales se han convertido en nuestras señas de identidad durante los 25 años que llevamos, desde Fundación Adsis, interviniendo en Canarias a través de diferentes Proyectos.

En relación a la metodología, también se puede resaltar que será clara y flexible, adaptándose al grupo y a sus necesidades, fomentando siempre la **cohesión de grupo**, el cual compartirá en sus sesiones espacios de estudio, de trabajo y también de disfrute, como se hará al finalizar cada menú, compartiendo una cena en equipo para degustar los productos elaborados por ellas y ellos mismos.



Como complemento a esta formación el **Proyecto COCINA Y BLA BLA BLA** incorpora en su diseño, de manera transversal la educación en valores, fomentado durante su desarrollo experiencias de aprendizaje-servicio solidarias y de participación ciudadana. Así, se propone realizar cuatro meriendas/cenas benéficas donde las y los invitados serán jóvenes migrantes, participantes de otras Entidades con las que nos coordinamos para el desarrollo de nuestras acciones.

Por otro lado, con la intención de que las y los participantes de este Proyecto puedan acercarse con mayor realismo a este sector profesional, se pretenderá conseguir que durante el transcurso del mismo reciban hasta un total de tres charlas/visitas de profesionales de restaurantes de gastronomía multicultural.

En síntesis, la finalidad del Proyecto COCINA Y BLA BLA BLA consiste en favorecer el acceso al empleo de personas en riesgo de exclusión social, en concreto la de jóvenes migrantes residentes en el Municipio de Las Palmas, propiciando su integración en la Sociedad de Acogida, mientras se fomenta su desarrollo personal y la mejora de sus condiciones de vida como colectivo desprotegido.

RECURSOS Y PRESUPUESTO////////////////////////

RECURSOS HUMANOS

Para el desarrollo del Proyecto COCINA Y BLA BLA BLA se necesitará contar con un monitor/docente con nociones de trabajo en cocina, que a su vez cumplirá con funciones de traductor/intérprete. Esa persona será la encargada de impartir los conocimientos teórico-prácticos del Taller.

Asimismo, apoyarán en la ejecución de este Proyecto otros agentes como voluntariado y personal de la Entidad que se encargarán de realizar un seguimiento y acompañamiento educativo a las y los participantes, así como de diseñar y realizar las acciones complementarias que sean necesarias, entre las que destacan las charlas/visitas de profesionales y los aprendizaje-servicios.

RECURSOS MATERIALES

En relación a los materiales y adquisición de equipos el Proyecto COCINA Y BLA BLA BLA necesitará disponer de:

- ➔ La alimentación que se utilizará en las sesiones de cocina, así como en las meriendas/cenas solidarias, las cuales variarán cada día, en función de las recetas y menús que se vayan a elaborar.
- ➔ Por otro lado, nuestras instalaciones de Cocina necesitan adquirir para el desarrollo de este Proyecto algunos equipos (*microondas, batidora, licuadora,...*), los cuales serán necesarios para la elaboración de los menús multiculturales que prepararán nuestras/os participantes.

RECURSOS DE INFRAESTRUCTURA

Para el desarrollo de este Proyecto se dispondrá de uno de los Centros propios de la Entidad. Dicho Centro está ubicado en Telde (Las Remudas) y se encuentra equipado como una cocina profesional, la cual cuenta con un aula restaurante, siendo un espacio idóneo para impartir la formación que se ha detallado.

PRESUPUESTO DEL PROYECTO

A continuación se detalla el presupuesto total que será necesario para la ejecución del Proyecto COCINA Y BLA BLA BLA:

PRESUPUESTO DETALLADO		
HONORARIOS DE PROFESIONALES	MENSUAL	TOTAL
DOCENTE/INTÉRPRETE (15% retención IRPF)	600€ X 4	2.400€
ADQUISICIÓN DE MATERIALES	SESIÓN	TOTAL
ALIMENTACIÓN SESIONES	50€ X 48	2.400€
ALIMENTACIÓN CENAS SOLIDARIAS	100 X 4	400€
ADQUISICIÓN DE EQUIPOS	UNIDAD	TOTAL
EQUIPAMIENTO COCINA (1 MICROONDAS, 1 BATIDORA, 1 LICUADORA,...)	---	500€

COBERTURA DE NECESIDADES BÁSICAS	UNIDAD	TOTAL
TRANSPORTE PARTICIPANTES (15 bonos)	---	300€
GASTOS TOTALES DEL PROYECTO		6.000€

RESULTADOS Y DIFUSIÓN //////////////////////////////////////

Los resultados que prevé alcanzar este Proyecto están en consonancia con los objetivos generales y específicos del mismo, siendo estos que las y los participantes:

- ✦ Adquieran conocimientos básicos de cocina y gastronomía cultural.
- ✦ Entrenen sus habilidades laborales y de capacitación.
- ✦ Mejoren el idioma español a nivel oral y escrito.
- ✦ Logren mayor autonomía y desarrollo personal en su vida diaria.
- ✦ Aumenten la integración en la Sociedad de Acogida.
- ✦ Experimenten una práctica prelaboral en la Sociedad de Acogida.

Paralelamente, **se dará difusión de los resultados de este Proyecto tanto a nivel interno como externo, de forma que se dé visibilidad a todo el trabajo realizado a través de estas acciones, señalando la labor que se realiza desde Fundación Adsis Canarias con la población migrante, a través del Proyecto COCINA Y BLA BLA BLA, gracias a subvenciones como la recibida por parte de SAGULPA.** Dicha difusión se podría realizar a través de las siguientes maneras:

- ✦ Cartel y Tríptico informativo del Proyecto.
- ✦ Redes sociales de la Entidad (Facebook, Twitter e Instagram), así como a través de la página web, donde ya se cuenta con un apartado específico que resalta la atención a las personas migrantes.
- ✦ Boletín Informativo del Voluntariado.
- ✦ Mesas redondas y encuentros de voluntariado.

EVALUACIÓN //////////////////////////////////////

La evaluación de este Proyecto será tanto cualitativa como cuantitativa, así como permanente, pues se llevará a cabo durante toda la ejecución del mismo, mediante distintas estrategias e instrumentos entre los que destacamos:

- ✦ Observación directa: en las distintas acciones, observando la evolución del idioma, así como su desarrollo, la interacción en el grupo, las competencias laborales,...
- ✦ Prácticas verbales: para valorar el proceso de la adquisición del idioma, para comprobar que adquiere los conocimientos teóricos de la materia,...
- ✦ Cuestionarios de evaluación: para comprobar que adquiere los conocimientos teóricos de la materia, para analizar las competencias laborales que conoce,...
- ✦ Cuestionarios de satisfacción: para ver su nivel de satisfacción con las acciones y conocer sus propuestas de mejora,...

Además, al inicio de cada sesión se mantendrá una mini reunión entre el equipo para exponer el menú del día y comentar todas aquellas cuestiones que deban hablarse, especialmente las relacionadas con puntos fuertes y débiles,...

Las Palmas de G.C. a 21 de junio de 2021

Fdo. M^a Esther Gálvez Rodríguez