

DECRETO

A la vista del escrito presentado por la Asociación de Padres de Personas con Diversidad Funcional Física y Psíquica “Los Apaños” del municipio de Encinas Reales, con Registro Electrónico de Entrada en esta Diputación número 82518, de 18 de diciembre de 2024, de solicitud de colaboración económica para hacer frente a gastos para la contratación de un investigador en el marco del proyecto denominado “Taller de Restauración Social “Los Apaños”: Más allá del Fuego”, al que se le asigna el número de expediente GEX 2024/ 65801 y,

Visto el Informe técnico emitido por la Jefa del Servicio de Presidencia y la Fiscalización Previa favorable del Servicio de Intervención,

En virtud de las facultades que, con carácter general confiere a la Presidencia de la Corporación el artículo 34.f) de la Ley 7/1985, de 2 de abril, Reguladora de las Bases del Régimen Local y artículo 61 puntos 14 y 15 del Reglamento de Organización, Funcionamiento y Régimen Jurídico de las Entidades Locales, aprobado por Real Decreto 2568/1986, de 28 de noviembre y, que han sido atribuidas a la Diputada Delegada de Presidencia, Gobierno Interior y Vivienda mediante Decreto del Presidente de 11 de julio de 2023, por el presente

RESUELVO

Primero.- Conceder a Asociación de Padres de Personas con Diversidad Funcional Física y Psíquica “Los Apaños” del municipio de Encinas Reales una subvención para la contratación de un investigador en el marco del proyecto denominado “Taller de Restauración Social “Los Apaños”: Más allá del Fuego” por un importe de 10.000,00 € (Diez Mil euros), con cargo al Presupuesto vigente de la Diputación Provincial de Córdoba; subvención considerada excepcional y, por tanto, de concesión directa al amparo del artículo 22 apartado 2c), de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones; por apreciarse y considerarse las razones de interés público que han sido expuestas por la entidad solicitante.

Esta subvención se concede a través del procedimiento regulado por el artículo 28 apartado 3 de la mencionada Ley que exige la indicación del carácter singular de la subvención, las razones que acreditan el interés público, social, económico o humanitario y las razones que justifiquen la inexistencia de una convocatoria pública abierta que pueda cubrir la ayuda solicitada.

El expediente que se informa tiene por objeto sufragar los gastos sufragar parte de los gastos derivados del proyecto que asciende globalmente a 21.899,00 euros estando financiado además por el Ayuntamiento de Benamejí y por la propia asociación.

1. JUSTIFICACIÓN O FUNDAMENTACIÓN.

Las personas con discapacidad siguen teniendo dificultades para participar en el mercado laboral, como así lo demuestra, según datos del Instituto Nacional de Estadística (INE), su tasa de paro del 22,5%, casi 8 puntos por encima de la población en general, y su baja tasa de empleo, muy alejada del 66,3% de las personas sin discapacidad, ya que sólo el 34,6% de las personas de 16 a 34 años con discapacidad tenían empleo en 2022. A esto se une una alarmante tasa de inactividad del 65,4%, cuando en las personas sin discapacidad en edad de trabajar era del 22,3%.

En cuanto a la contratación, en 2022 se formalizaron 314.948 contratos con personas con discapacidad, sólo el 1,72% del total de contratos registrados, y aunque la reforma laboral promueva la estabilidad en el empleo, únicamente 1 de cada 3 contratos fue indefinido, lo cual evidencia la continuidad en la baja calidad en el empleo.

Asimismo, y aunque se ha producido un avance en la contratación en los últimos años, los datos del Servicio Público de Empleo revelan también que este incremento ha tenido lugar,



fundamentalmente, en los Centros Especiales de Empleo, lo que constata que esta “modalidad”, en lugar de constituir un medio para llegar a la empresa ordinaria se está convirtiendo en un fin, puesto que un 71% de los contratos firmados por personas con discapacidad tienen lugar en el ámbito protegido.

Todo ello demuestra que la inclusión laboral del 6,31% de la población con discapacidad en edad de trabajar sigue sin lograrse, a pesar de las políticas de empleo y todos los mecanismos regulados, de ahí la importancia de promover proyectos como el que se presenta para su subvención.

La empleabilidad es un factor clave para el desarrollo personal, social y económico de cualquier individuo. Sin embargo, para las personas con discapacidad, la empleabilidad se convierte en un gran desafío, ya que se enfrentan a múltiples barreras y dificultades para acceder al mercado laboral y desarrollar su potencial.

Tal como se ha comentado anteriormente, y también según la Organización Internacional del Trabajo OIT, las personas con discapacidad tienen una tasa de desempleo más alta que las personas sin discapacidad, y cuando encuentran trabajo, suelen ser empleos de menor calidad, con salarios más bajos y menos beneficios.

Algunas de las causas, que explican estos datos negativos son:

- ✓ La falta de información y orientación laboral adecuada para las personas con discapacidad.
- ✓ La escasez de ofertas de trabajo accesibles y adaptadas a las necesidades y capacidades de las personas con discapacidad.
- ✓ La discriminación y los prejuicios de los empleadores y de la sociedad en general hacia las personas con discapacidad.
- ✓ La falta de legislación y políticas públicas que promuevan la igualdad de oportunidades y la no discriminación en el ámbito laboral.

Otro problema que afecta a la empleabilidad de las personas con discapacidad es la falta de adaptación de las empresas a la diversidad funcional de sus trabajadores, ya que muchas empresas no cuentan con las condiciones de accesibilidad, seguridad y ergonomía necesarias para que las personas con discapacidad puedan desempeñar su trabajo de forma óptima y cómoda. Además, muchas empresas no ofrecen las medidas de apoyo y ajustes razonables que las personas con discapacidad requieren para desarrollar sus funciones, como por ejemplo la formación continua y el acompañamiento de los trabajadores con discapacidad.

Un tercer problema que afecta a la empleabilidad de las personas con discapacidad es la falta de capacitación e inclusión. Muchas personas con discapacidad no tienen acceso a una educación de calidad que les permita adquirir las competencias y habilidades necesarias para el mundo laboral. Además, muchas personas con discapacidad no tienen oportunidades de participar en actividades de formación, prácticas, voluntariado o emprendimiento que les permitan mejorar su perfil profesional y ampliar su red de contactos.

Es por todos estos motivos, por los que la realización de proyectos como este Taller de Restauración Social “Los Apaños”-Más allá del Fuego, cobran todo el sentido y justifican su puesta en marcha, ya que pretenden ofrecer una solución y paliar las dificultades para la inserción sociolaboral de las personas con discapacidad, fomentando un programa de formación para éstas, que además, está adaptado a las demandas actuales del mercado laboral, ya que se trata de formación en el campo de la restauración, un sector, el de servicios, cuya demanda de trabajadores es en la actualidad de las más altas del mercado.

La empleabilidad y la discapacidad son dos conceptos que deben ir de la mano, ya que el trabajo es un derecho humano fundamental y una fuente de dignidad, autonomía e integración social para las personas con discapacidad. Por ello, se presenta este proyecto destinado a formar,



sin coste para los candidatos, a 12 personas con discapacidad en el sector de la restauración (Ayudantes de cocina), para favorecer su inserción laboral.

2. LÍNEA DE ACTUACIÓN Y MODALIDAD DE PROYECTO.

El proyecto Taller de Restauración Social “Los Apaños”-Más allá del Fuego y la solicitud de subvención aneja, se ajusta a la siguiente línea de actuación y modalidad de proyecto:

- Proyectos de atención y apoyo a personas con trastornos o discapacidades físicas, psíquicas o sensoriales, así como a sus familiares.
- Proyectos de inserción social y laboral dirigida a personas con discapacidad en situación o riesgo de exclusión social.

3. DESCRIPCIÓN DEL CONTENIDO DEL PROYECTO. Antecedentes.

El Taller de Restauración Social “Los Apaños”, cuya fase de desarrollo finaliza el próximo 18 de Octubre en el municipio de Benamejil, ha supuesto un rotundo éxito de participación y colaboración ciudadana en cuanto a la consecución de logros y destrezas adquiridas por el alumnado.

Fruto del mismo, se ha llegado a consolidar un grupo socialmente unido de alumnos con diversidad funcional superior al 65%, y plenamente capacitado, bajo una dirección técnica cualificada, para la ejecución de labores auxiliares en el campo de la cocina profesional.

Durante el transcurso del mismo se ha puesto de relieve, que las limitaciones asociadas a una discapacidad intelectual están íntimamente ligadas a su relación con el entorno de trabajo y la implantación de una metodología específica efectiva para los distintos procesos de trabajo. El desempeño de las actividades básicas de restauración en unas instalaciones propias y el manejo de instrumental y accesorios de cocina habituales, ha cobrado notable importancia a la hora de poner en práctica los conceptos aprendidos, consiguiéndose de este modo:

- ♣ Espacios de trabajo ordenados y diferenciados
- ♣ Condiciones de almacenamiento idóneas desde el punto de vista de la segregación de alimentos como de aquellos sujetos a mantenimiento de la cadena de frío
- ♣ Vigilancia de la seguridad de los procesos intermedios de procesado (desinfección de vegetales destinados a servicio en crudo, descongelaciones en refrigeración, control de temperaturas, etc.)
- ♣ Procesos adecuados de higiene personal y limpieza/desinfección de instalaciones
- ♣ Identificación y registro de peligros químicos (alérgenos), similares a los exigibles por las autoridades sanitarias a cualquier establecimiento de restauración
- ♣ Incremento sobre la seguridad en los procesos básicos sujetos a tratamiento térmico: cocción, horneado y fritura
- ♣ Mejoras significativas en los procesos de emplatado y servicio
- ♣ Etc. La normalización de un entorno de trabajo inclusivo, promueve de este modo la adecuada inserción laboral, favorece el aprendizaje y refuerza la confianza en sus propias capacidades.

Con el referente del taller llevado a cabo en Encinas Reales en pasadas ediciones, y sus más de 200.000 interacciones a través de redes sociales y web en la presente fase, el proyecto y marca “Los Apaños” se ha difundido por todo el territorio nacional a través de medios de TV y prensa escrita, contando con la colaboración y apoyo de grandes celebridades del mundo de la restauración, que han contribuido altruistamente a la divulgación de un taller “único”.



El alcance de “Los Apaños”:

En nuestro deseo de proyectar esta gran acción formativa y social (así como a los organismos públicos que la subvencionan), “Los Apaños” restauración social, ha desarrollado 3 líneas de divulgación y creación de contenido:

♣ Nuestro singular espacio “Cocina con Nosotros” Accesible desde nuestra web <https://www.losapaños.com/>, ha dado pie a que cada día y sin excepción, contemos entre nuestros fogones con invitados a cocinar, a conocer nuestro proyecto y metodología, y a disfrutar de un espacio de integración que a pocos ha dejado indiferente.

Más de 300 invitados nos han acompañado durante estos 18 meses de intenso trabajo; vecinos, amigos, autoridades locales y comarcales, etc. Una interminable lista de incondicionales de la cocina inclusiva que han podido disfrutar de una metodología de aprendizaje y trabajo única.

♣ Nuestras redes sociales Más de 500.000 interacciones en nuestros perfiles de Facebook e Instagram https://www.facebook.com/p/Apa%C3%B1aos-Restauraci%C3%B3n-Social100090472582342/?_rdr https://www.instagram.com/restauracion_los_apanaos/ En dichos perfiles, y a través de los vídeos destacados publicados se hace patente el reconocimiento y apoyo a nuestro proyecto por parte de famosas personalidades del mundo de la gastronomía nacional y andaluza, destacando: Así como otros muchos personajes del mundo de la cocina y el arte como: - Kisko García (Estrella Michelin, Restaurante Choco Córdoba) - Canijo de Jerez (compositor, intérprete y guitarrista) - Joaquín Padilla (cantante y guitarrista) - etc.

♣ Medios de comunicación Constancia y un interés común por difundir nuestro proyecto nos han permitido hacernos visibles a través de distintos medios de comunicación y prensa escrita.

Una Asociación Activa:

- Intervención en IPTV Córdoba como invitados en el programa “Mesa y Mantel” (Febrero 2024)
- Invitación del Córdoba CF al estadio para asistir al partido Córdoba-Algeciras (Junio 2024)
- Recreación de una posada bandolera con servicio de cena a más de 300 recreantes, con motivo de las jornadas de Bandolerismo celebradas en Benamejí (Agosto 2024)
- Invitación al espectáculo del Circo del Sol “Alegría” en Sevilla (Septiembre 2024)
- Intervención en 7tv Córdoba como invitados del programa “Córdoba de Cerca” (Noviembre 2024)
- Intervención en Canal Sur TV, en el programa “Andalucía Directo” en las instalaciones de Apaños Restauración Social en el municipio de Benamejí (Noviembre 2024)
- Parrillada solidaria en Encinas Reales, a favor de los afectados por la DANA de Valencia (Diciembre 2024)
- Taller de repostería creativa para personas con discapacidad (abierto), celebrado durante la semana del 25 al 29 de noviembre, con motivo de la participación en la merienda intercultural celebrada en el municipio de Benamejí el 29 de noviembre de 2024
- Participación en las jornadas del AOVE celebradas en el municipio de Palenciana por la Empresa AOVE del Olivo (servicio de catering a cargo de Apaños Restauración Social)
- Recreación del taller de Apaños Restauración Social “un timbal muy apañado” en distintos institutos de la comarca, con motivo del día de la discapacidad
- Participación en el Mercado Navideño como parte del Tejido Asociativo Local del municipio de Benamejí (Diciembre 2024)
- Un día de migas en el Paseo (Benamejí) (Diciembre 2024)



- Invitación a la cena con recreación de Restaurante el Artista (Montemayor) para su espectáculo de Hogwarts Navidad (Diciembre 2024)

Proyecto “Más allá del Fuego”

El especial interés mostrado por el alumnado en el campo de la restauración, unido a la actual demanda de servicios en este sector se muestra determinante a la hora de planificar el presente proyecto. A través del mismo y partiendo de la observación positiva de las capacidades de los alumnos, se pretende reforzar y poner en práctica conocimientos básicos asociados a las distintas técnicas culinarias habituales, bajo el amparo de un marco legal sanitario, de obligada implantación y seguimiento por los propios alumnos. Mediante este planteamiento y este proyecto se promueve, bajo una dirección técnica cualificada en materia de seguridad alimentaria, simular competencias laborales complejas mediante la consecución de un servicio de menús gratuitos destinados a grupos desfavorecidos y/o vulnerables, y similares a las llevadas a cabo por una cocina profesional en restauración social, incrementando al mismo tiempo, la autoestima colectiva del grupo mediante la entrega y/o reparto de sus propias elaboraciones:

- ♣ Servicios de catering para colectividades (residencias de la Tercera Edad, centros de día o guarderías).

- ♣ Servicio de comidas para personas vulnerables o en situación de riesgo de pobreza (en coordinación con los agentes sociales municipales).

- ♣ Servicio de comidas para personas dependientes (en coordinación con el servicio de ayuda a domicilio municipal).

Los beneficiarios del servicio de menús serán personas en situación de Dependencia o riesgo de exclusión social. Para ello, el alumnado del taller que se propone para su subvención, adquirirá y consolidará destrezas relacionadas con el siguiente currículo:

- ♣ Confección de menús mensuales (nutricionalmente adaptados a las necesidades de la población diana).

- ♣ Adecuación de instalaciones a la normativa sanitaria vigente.

- ♣ Adecuación documental de procesos (fichas técnicas, declaraciones de alérgenos, etc.).

- ♣ Identificación y registro de puntos críticos de control (PCCs) conforme al sistema APPCC previamente implantado.

- ♣ Identificación de peligros químicos asociados a los procesos de fritura (Acrilamida en frituras, Compuestos Polares Totales en aceites vegetales).

- ♣ Control de proveedores y materias primas.

- ♣ Metodología de recepción y almacenaje de suministros.

- ♣ Mantenimiento de la cadena de frío en la etapa de almacenaje.

- ♣ Cuantificación y pesaje de materias primas para la elaboración de 36 menús por sesión.

- ♣ Normalización y estandarización de procesos culinarios en cuanto a cantidades, tiempos y temperaturas (conformes a fichas técnicas de producción).

- ♣ Envasado y etiquetado conforme a la normativa sanitaria vigente para platos listos para consumo.

- ♣ Normas de higiene de operarios de cocina (lavado de manos, uniforme de trabajo, etc.).



♣ Limpieza y desinfección de instalaciones conforme a la metodología detallada en el sistema de autocontrol del centro.

Para la impartición del taller, la Asociación, tal como se contempla en los gastos presupuestarios, contratará a una empresa responsable de la formación que contará con el Registro General Sanitario de Industrias Alimentarias y Alimentos, elaboración de comidas listas para colectividades y trabajos en el ámbito de la seguridad alimentaria. Esta empresa en su actividad contará también con epígrafe incluido en el ámbito de la formación y deberá justificar su experiencia docente con grupos de alumnos similares a los definidos en los criterios de aceptación para su participación en este taller.

4. OBJETIVOS GENERALES Y ESPECÍFICOS.

Objetivo General: Capacitar a personas con discapacidad en habilidades prácticas de ayudante de cocina, promoviendo su inclusión laboral y autonomía, y mejorando su calidad de vida.

Objetivos Específicos:

1. Desarrollar habilidades técnicas, enseñando técnicas básicas de cocina y preparación de alimentos.
2. Reforzar y poner en práctica conocimientos básicos asociados a las distintas técnicas culinarias habituales.
3. Simular competencias laborales complejas mediante la consecución de un servicio de menús gratuitos destinados a grupos desfavorecidos y/o vulnerables.
4. Incrementar la autoestima colectiva del grupo mediante la entrega y/o reparto de sus propias elaboraciones.
5. Fomentar habilidades sociales, mejorando la capacidad de trabajo en equipo y la comunicación.
6. Promover la autonomía personal, e incentivar la independencia en el entorno laboral.
7. Garantizar la seguridad en el trabajo, educando sobre las normas de seguridad e higiene en la cocina.
8. Ayudar a colectivos desfavorecidos y/o vulnerables ofertando un servicio de menús gratuitos.

5. ÁMBITO TERRITORIAL.

El ámbito territorial del proyecto es provincial, circunscrito a la provincia de Córdoba. Mientras que el alumnado será seleccionado, prioritariamente, de municipios pertenecientes a la provincia de Córdoba, la entidad organizadora y que desarrollará el proyecto, la Asociación de padres de personas con diversidad funcional física y psíquica "Los Apaños", tiene su sede social ubicada en la localidad cordobesa de Encinas Reales.

También, y en relación a los gastos subvencionables, que posteriormente se especificarán en el presupuesto, desde nuestra asociación como entidad organizadora, se tendrá en cuenta la procedencia de los materiales, servicios, etc., necesarios para el desarrollo del proyecto, con la intención de priorizar aquellos que provengan de la provincia de Córdoba.

6. POBLACIÓN DESTINATARIA DIRECTA.

El proyecto "Más allá del fuego" contará con un alumnado de un máximo de 12 participantes, cuyo principal criterio de selección es que se trate de personas con discapacidad



física o psíquica.

No constará criterio de selección relativo al sexo, pero se reservará un 50% de plazas de alumnado para mujeres, siendo cubierto este cupo por hombres en el caso de no alcanzar el mínimo.

Por otra parte, y al destinar las elaboraciones realizadas en el taller de cocina, al servicio de reparto de menús gratuitos a colectivos desfavorecidos y/o vulnerables, a residencias o centros de mayores, o a usuarios del servicio público de ayuda a domicilio, entre otros. Por ello, éstos pueden considerarse otros colectivos destinatarios directos del proyecto, los cuales podrán ser designados por los servicios y agentes sociales de Benamejí, en coordinación con su ayuntamiento.

7. DESCRIPCIÓN DE LAS ACTUACIONES PREVISTAS, CALENDARIO Y CRONOGRAMA.

Para poner en marcha el proyecto “Más allá del fuego”, y una vez determinadas las necesidades y justificación para su realización, así como los objetivos del taller de formación, se ha realizado el diseño del mismo, el cual tiene las siguientes características generales:

- Duración del Taller: desde el 4 de noviembre de 2024 al 30 de abril de 2025.
- Número total de horas de formación: 320 horas
- Horario: Lunes, miércoles y viernes no festivos, de 09:00h a 14:00h.
- Horas teoría: 30 horas.
- Horas prácticas: 290 horas.

Una vez diseñada la estructura del taller de cocina a impartir se procederá a la adecuación del espacio físico. Para ello, el Ayuntamiento de Benamejí ha facilitado, a través de un contrato de cesión gratuito a la Asociación, y con una duración coincidente con la realización del taller, unas instalaciones municipales de uso exclusivo adaptadas al marco legislativo sanitario, y provistas de equipamiento, útiles y espacios normalizados de trabajo que permitan la correcta impartición del taller.

No obstante, y seguidamente se hará un análisis y listado de materiales y equipos necesarios y específicos, para la realización del taller, como por ejemplo utensilios de cocina, herramientas ergonómicas, manuales impresos, etc.

Posteriormente, pasaremos al proceso de selección de participantes/alumnado, para el cual se pondrá en marcha una campaña de comunicación y difusión en centros, asociaciones y medios locales y provinciales, con las características del taller y los plazos y criterios para participar en la selección del alumnado.

Una vez finalizado el plazo para presentar solicitudes por parte de los candidatos, se realizará el proceso de selección mediante entrevistas para evaluar intereses, necesidades y aptitudes de los candidatos.

Paralelamente a este proceso de selección, se pondrán también en marcha los procedimientos para la contratación de la empresa que prestará el servicio de impartición del taller, así como los procedimientos para la adquisición de material y equipamiento necesario.

Por último y una vez finalizado el taller, desde la asociación se procederá al análisis, estudio y evaluación de resultados, así como a la justificación de posibles ayudas y/o subvenciones obtenidas.

Asimismo, se especifican con más detalle las actuaciones del proyecto y plazos de ejecución, en el calendario y cronograma contenidos en la memoria de la asociación.

8. METODOLOGÍA / ORGANIZACIÓN Y COORDINACIÓN.

La metodología utilizada ha proporcionado una estructura clara para la ejecución efectiva del taller de cocina dirigido a personas con discapacidad “Más allá del fuego”, promoviendo su desarrollo personal y profesional en un entorno seguro e inclusivo.

Este proceso metodológico consta de 3 fases generales:



1ª Fase Preparación: Definición de necesidades y objetivos, diseño del programa teórico/práctico a impartir, y adaptación y adecuación de recursos.

2ª Fase Implementación: Proceso de selección, inscripción alumnado, desarrollo de clases teóricas y prácticas, uso de materiales e instalaciones adaptadas, seguimiento continuo.

3ª Fase Evaluación: Evaluación intermedia y final del impacto, revisión del programa, documentación de resultados.

Por otra parte, también se ha tenido en cuenta que el taller sea flexible, para adaptarlo a las diferentes capacidades y necesidades de los participantes, con un enfoque inclusivo para que todas las actividades promuevan la inclusión y participación activa de los alumnos.

Y por último, se ha establecido una red de colaboración y coordinación con otras entidades como:

- El Ayuntamiento de Benamejil, que cede las instalaciones necesarias para la impartición del taller de cocina.

9. CARÁCTER INNOVADOR.

El taller formativo en restauración y cocina para personas con discapacidad intelectual destaca por su enfoque integrador y multidimensional. No solo se centra en la formación técnica, sino también en la inclusión social y la mejora del bienestar social. La innovación radica en la combinación de objetivos educativos y sociales con un impacto directo en el municipio, mediante la entrega de menús a personas vulnerables.

10. INDICADORES DE EVALUACIÓN.

Indicadores de Formación Teórico-Práctica:

1) Participación en el Taller

- Número de participantes inscritos vs. número de asistentes regulares.
- Tasa de asistencia promedio a las sesiones.

2) Adquisición de Conocimientos

- Resultados de evaluaciones teóricas y prácticas realizadas a los participantes.
- Número de participantes que completan con éxito las tareas asignadas.

3) Desarrollo de Habilidades Prácticas

- Observación directa de habilidades adquiridas (por ejemplo, técnicas de cocina, higiene y seguridad alimentaria).
- Número de recetas o platos que los participantes pueden preparar de manera autónoma.

4) Satisfacción de los Participantes

- Encuestas de satisfacción a los participantes respecto a la calidad de la formación recibida.
- Comentarios y retroalimentación cualitativa de los participantes sobre el contenido del taller.

Indicadores de Inserción Socio-Laboral:

1) Mejora de la Empleabilidad

- Número de participantes que obtienen certificaciones o acreditaciones al finalizar el taller.
- Número de participantes que encuentran empleo en el sector de la restauración o áreas afines dentro de los seis meses posteriores a la finalización del taller.

2) Desarrollo Personal y Social

- Evaluación de habilidades sociales y de trabajo en equipo antes y después del taller (mediante cuestionarios o entrevistas).
- Incremento en la autoconfianza y autonomía de los participantes, medido a través de autoevaluaciones y entrevistas con los formadores.

Indicadores de Impacto Comunitario:

- 1) Reparto de Menús
 - a) Número de menús preparados y entregados semanalmente.
 - b) Satisfacción de los destinatarios de los menús, medida a través de encuestas de satisfacción.
- 2) Impacto en la Comunidad
 - a) Número de personas mayores, dependientes o en riesgo de exclusión social que reciben los menús.
 - b) Evaluación del impacto del servicio en la calidad de vida de los beneficiarios (por ejemplo, mejora en la nutrición, reducción de la soledad).

11.RESULTADOS ESPERADOS.

- 1) Resultados de Formación Teórico-Práctica
 - a) Al menos el 80% de los participantes completan el taller con una comprensión sólida de los conceptos teóricos y habilidades prácticas de restauración y cocina.
 - b) Un alto nivel de satisfacción entre los participantes, con al menos el 85% de ellos evaluando positivamente el contenido y la metodología del taller.
- 2) Resultados de Inserción Socio-Laboral
 - a) Al menos el 50% de los participantes obtienen certificaciones que mejoran su empleabilidad.
 - b) Un aumento del 20% en la tasa de empleo de los participantes en el sector de la restauración o afines dentro de los seis meses posteriores al taller.
 - c) Mejora significativa en las habilidades sociales y de trabajo en equipo de los participantes, evidenciada por evaluaciones antes y después del taller.
- 3) Resultados de Impacto Comunitario
 - a) Entrega consistente de en torno a 40 menús semanales a personas mayores, dependientes o en riesgo de exclusión social.
 - b) Alta satisfacción de los beneficiarios de los menús, con al menos el 90% de ellos reportando mejoras en su bienestar y nutrición.
 - c) Incremento en la visibilidad y reconocimiento del proyecto dentro de la comunidad, facilitando futuras colaboraciones y apoyo.

12.SISTEMA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DE LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO.

1. Planificación y Preparación Inicial
 - 1) Definición de Objetivos y Metas: Establecer claramente los objetivos del taller formativo y los resultados esperados.
 - 2) Cronograma del Proyecto: Crear un cronograma detallado que incluya todas las actividades, desde la planificación hasta la evaluación final.
 - 3) Asignación de Recursos: Identificar y asignar los recursos necesarios (humanos, financieros, materiales) para la ejecución del proyecto.
2. Monitoreo Continuo
 - 1) Reuniones de Seguimiento: Realizar reuniones semanales con el equipo de trabajo para revisar el progreso y resolver cualquier problema que surja.
 - 2) Informes Periódicos: Elaborar informes mensuales que incluyan el avance del proyecto, los indicadores de evaluación y cualquier desviación del plan original.
 - 3) Evaluaciones Intermedias: Realizar evaluaciones trimestrales para revisar el cumplimiento de los objetivos intermedios y ajustar el plan según sea necesario.
3. Recopilación de Datos
 - 1) Asistencia y Participación: Registrar la asistencia de los participantes a cada sesión del taller. Y monitorear la participación activa en las actividades prácticas.



2) Evaluaciones de Aprendizaje: Administrar pruebas teóricas y prácticas periódicamente para medir el progreso de los participantes.

3) Encuestas de Satisfacción: Realizar encuestas de satisfacción a los participantes y a los beneficiarios de los menús regularmente.

4) Registro de Empleabilidad: Seguir el progreso laboral de los participantes después de la finalización del taller.

4. Gestión de la Calidad

1) Revisión de Materiales y Contenidos: Evaluar y actualizar los materiales didácticos y las recetas utilizadas en el taller.

2) Supervisión de las Sesiones: Supervisar regularmente las sesiones para asegurar que se cumplan los estándares de calidad y metodología establecidos.

3) Capacitación Continua del Personal: Proporcionar formación continua a los instructores y personal del taller para mejorar la calidad de la enseñanza.

5. Gestión de Riesgos

1) Identificación de Riesgos: Identificar posibles riesgos que puedan afectar la ejecución del proyecto (por ejemplo, baja asistencia, falta de recursos).

2) Plan de Contingencia: Desarrollar planes de contingencia para mitigar los riesgos identificados.

3) Evaluación de Riesgos: Evaluar periódicamente los riesgos y actualizar los planes de contingencia según sea necesario.

6. Comunicación y Transparencia

1) Informe a Partes Interesadas: Mantener informados a los patrocinadores, colaboradores y otras partes interesadas sobre el progreso del proyecto.

2) Transparencia en la Ejecución: Publicar informes de progreso y resultados del proyecto en una plataforma accesible para todos los interesados.

3) Retroalimentación Continua: Fomentar la retroalimentación continua de los participantes, beneficiarios y colaboradores para mejorar el proyecto.

7. Evaluación Final y Cierre del Proyecto

1) Evaluación Integral: Realizar una evaluación integral al final del proyecto para medir el cumplimiento de los objetivos y la efectividad del taller.

2) Informe Final: Elaborar un informe final que incluya todos los datos recopilados, análisis de los indicadores de evaluación y recomendaciones para futuros proyectos.

3) Reconocimiento y Celebración: Organizar un evento de cierre para reconocer los logros de los participantes y el impacto positivo en la comunidad.

13. METAS DE LOS OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

ODS 1: Fin de la Pobreza

✓ Meta 1.2: Reducir al menos a la mitad la proporción de hombres, mujeres y niños de todas las edades que viven en la pobreza en todas sus dimensiones según las definiciones nacionales. o El proyecto ayuda a mejorar la situación económica de las personas con discapacidad intelectual al aumentar sus oportunidades de empleo y, por tanto, sus ingresos.

ODS 2: Hambre Cero

✓ Meta 2.1: Poner fin al hambre y asegurar el acceso de todas las personas, en particular los pobres y las personas en situaciones vulnerables, incluidos los lactantes, a una alimentación sana, nutritiva y suficiente durante todo el año. o El proyecto proporciona menús a personas mayores solas, dependientes o en riesgo de exclusión social, asegurando su acceso a una alimentación adecuada.



ODS 3: Salud y Bienestar

✓ Meta 3.4: Reducir en un tercio la mortalidad prematura por enfermedades no transmisibles mediante la prevención y el tratamiento, y promover la salud mental y el bienestar. o La capacitación en habilidades culinarias y nutricionales puede contribuir a la mejora de la salud y el bienestar de los participantes y beneficiarios del proyecto.

ODS 4: Educación de Calidad

✓ Meta 4.4: Aumentar considerablemente el número de jóvenes y adultos que tienen las competencias necesarias, en particular técnicas y profesionales, para acceder al empleo, el trabajo decente y el emprendimiento. o El proyecto proporciona formación práctica y teórica en restauración y cocina, mejorando las competencias técnicas y profesionales de las personas con discapacidad intelectual.

ODS 8: Trabajo Decente y Crecimiento Económico

✓ Meta 8.5: Lograr el empleo pleno y productivo y garantizar un trabajo decente para todas las mujeres y hombres, incluidos los jóvenes y las personas con discapacidad, así como la igualdad de remuneración por trabajo de igual valor. o El proyecto apoya la inserción socio-laboral de personas con discapacidad intelectual, fomentando la igualdad de oportunidades en el mercado laboral.

ODS 10: Reducción de las Desigualdades

✓ Meta 10.2: Potenciar y promover la inclusión social, económica y política de todas las personas, independientemente de su edad, sexo, discapacidad, raza, etnia, origen, religión o situación económica u otra condición. o El proyecto promueve la inclusión social y económica de personas con discapacidad intelectual, mejorando su integración en la sociedad.

ODS 12: Producción y Consumo Responsables

✓ Meta 12.3: Para 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores, así como reducir las pérdidas de alimentos en las cadenas de producción y suministro, incluidas las pérdidas posteriores a la cosecha. o El proyecto incluye prácticas de cocina sostenibles y la gestión eficiente de recursos alimentarios, contribuyendo a la reducción del desperdicio de alimentos.

ODS 17: Alianzas para Lograr los Objetivos

✓ Meta 17.17: Fomentar y promover la constitución de alianzas eficaces en las esferas pública, público-privada y de la sociedad civil, aprovechando la experiencia y las estrategias de obtención de recursos de las alianzas. o El proyecto involucra la colaboración con multitud de empresas locales y otras con renombre en el panorama nacional, instituciones públicas como el Ayuntamiento de Benamejí, asociaciones locales, comarcales y provinciales, centros educativos de la comarca y Fundaciones como la de Tierras de José María El Tempranillo, creando alianzas en pro del desarrollo

14.RECURSOS MATERIALES Y TÉCNICOS.

Viene relacionados en la memoria de la asociación exhaustivamente.

15.MEDIOS DE DIFUSIÓN Y PUBLICIDAD.

1. Medios Digitales

✓ Página Web del Proyecto: Utilizar la web de nuestra propiedad: <https://losapaños.com> para dar información sobre la financiación del proyecto por parte de la Diputación de Córdoba.

✓ Redes Sociales: Utilizar plataformas como Facebook, Instagram, TikTok para promocionar el proyecto mediante publicaciones regulares, donde se indique la financiación del proyecto por parte de la Diputación de Córdoba.

2. Medios Tradicionales

✓ Prensa Local: Edición de notas de prensa donde se indique la financiación del proyecto en periódicos locales y regionales.



✓ Televisión: Colaborar con canales de televisión locales, comarcales, provinciales y autonómicos para difundir entrevistas, reportajes, programas de cocina donde se indique la financiación del proyecto.

3. Colaboraciones y Redes

✓ Organizaciones Comunitarias: Colaborar con asociaciones de apoyo a personas con discapacidad para que promuevan el proyecto entre sus miembros y poder crear redes de colaboración y sinergias con otros proyectos y colectivos. Colaboración con la Fundación para el Desarrollo de los Pueblos de Tierras de José María El Tempranillo, para conectar comarca y unir el turismo rural con la restauración.

✓ Instituciones Educativas: Trabajar con escuelas e institutos de la comarca, especialmente con aquellos que dispongan de programas relacionados con la gastronomía y la inclusión social, para difundir el taller entre sus estudiantes y redes.

✓ Empresas y Comercios Locales: Colocar carteles y folletos en negocios locales y grandes superficies que puedan tener interés en el proyecto.

4. Eventos y Actividades

✓ Talleres y Presentaciones: Organizar eventos de presentación del proyecto en diferentes lugares como Ayuntamientos de la zona y Diputación de Córdoba.

✓ Participación en el movimiento cultural de la localidad: Apoyar las expresiones culturales locales participando y colaborando con todas ellas, lo que nos permitirá dar a conocer el proyecto y generar interés entre la sociedad.

5. Material Impreso

✓ Folletos y Flyers: Distribuir folletos y flyers informativos en lugares estratégicos como centros de salud, bibliotecas, y centros de servicios sociales en los que se incluya el logo de la Diputación de Córdoba en fechas puntuales.

✓ Carteles: Colocar carteles en áreas de interés, así como en la zona de trabajo en el que se indique la financiación del proyecto por parte de la Diputación de Córdoba.

El resumen económico del proyecto sería:

PRESUPUESTO DE GASTOS	
Taller de Restauración Social "Los Apaños": Más allá del Fuego	
Equipamiento básico de cocina (uniformidad, cuchillos, etc.)	907,50 €
Gastos sanitarios (gestión de la calidad)	520,30 €
Desarrollo web del proyecto y difusión en RRSS	689,70 €
Seguro de responsabilidad civil (exento iva)	280,00 €
Consumibles de limpieza	181,50 €
Servicios empresa de formación especializada (contratación)	9.320,00 €
Adquisición envases para menús	1.000,00 €
Productos alimenticios para aprendizaje y elaboración de menús (fruta, pasta, verdura, carne, pescado, ...)	9.000,00 €
TOTAL PRESUPUESTO DE GASTOS	21.899,00 €
<i>El beneficiario declara que el IVA aplicado no es deducible o recuperable</i>	

PRESUPUESTO DE INGRESOS	
Diputación Provincial de Córdoba	10.000,00 €
Ayuntamiento de Benamejí	10.899,00 €
Asociación de Padres de Personas con Diversidad Funcional Física y Psíquica "Los Apaños"	1.000,00 €
TOTAL PRESUPUESTO DE INGRESOS	21.899,00 €

Segundo.- Asociación de Padres de Personas con Diversidad Funcional Física y Psíquica "Los Apaños" del municipio de Encinas Reales, como entidad beneficiaria de esta subvención, recibirá la cantidad de 10.000,00 € (Diez Mil euros), con cargo a la aplicación presupuestaria 420.9121.48906, denominada "Subvenciones Excepcionales Fam. e Inst. sin Fines de Lucro".

La referida cantidad se abonará mediante la modalidad de "pago anticipado" como financiación necesaria para la realización de las actividades y; por tanto, tendrá carácter pre-pagable y se abonará a partir de la firma de la presente Resolución, sin necesidad de justificación previa.

La subvención regulada en el presente Decreto será compatible con otras subvenciones, ayudas, ingresos o recursos recibidos para la misma finalidad procedentes de cualesquiera administraciones o entes públicos o privados, nacionales, de la Unión Europea o de organismos internacionales. En cualquier caso, si se produce esta concurrencia de subvenciones el importe de las ayudas concedidas no podrá ser de tal cuantía que de forma aislada o conjunta supere el coste del objeto de la subvención.

Tercero.- La entidad beneficiaria deberá cumplir con todas las obligaciones recogidas en el artículo 14 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones; y, por lo que respecta a su apartado h) referido a la publicidad, deberá adoptar todas las **medidas de difusión** necesarias para que quede patente el carácter público de la financiación obtenida, pudiendo consistir en la inclusión de la imagen provincial, leyendas relativas a la financiación pública en carteles, placas conmemorativas, materiales impresos, medios electrónicos o audiovisuales o bien en menciones realizada en medios de comunicación.

Al margen de los mecanismos anteriores, la entidad deberá incluir en su web corporativa, en caso de disponer de ella, y obligatoriamente, en sus cuentas en los medios sociales (Instagram, Facebook, X, TikTok, YouTube....) una breve descripción del Proyecto con sus objetivos y resultados, y destacando el apoyo financiero de la Diputación Provincial de Córdoba, según el siguiente texto tipo:

"(Beneficiario) ha recibido una subvención excepcional de la Diputación Provincial de Córdoba (n.º Resolución), para la ejecución del Proyecto/actividad (incluir denominación)"

Cuarto. En el plazo máximo de **siete meses a contar desde la notificación de la presente resolución** (cuatro meses para finalizar la ejecución y tres meses para la justificación), la entidad beneficiaria remitirá la documentación que justifique la realización de la actividad, los gastos ocasionados, la necesaria publicidad, el cumplimiento de los objetivos previstos en la subvención que en este Decreto se regula, a través de la cuenta justificativa simplificada regulada por el artículo 75 del Reglamento de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones aprobado por Real Decreto 887/2006, de 21 de julio, por tratarse de una subvención inferior a 60.000 € y dicha cuenta justificativa deberá contener todos los extremos regulados por el apartado 2 del citado artículo.



El órgano concedente realizará todas las gestiones necesarias con la finalidad de comprobar la adecuada justificación de la subvención tanto por lo que respecta a la realización de la actividad como al cumplimiento de la finalidad que ha determinado la concesión, conforme al artículo 32 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones y los artículos 84 y siguientes de su Reglamento.

Quinto.- En el caso de que se den algunas de las circunstancias previstas en el artículo 37 de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, se procederá por la entidad beneficiaria al reintegro de las cantidades percibidas y a la exigencia del interés de demora correspondiente.

Se entenderá que existe cumplimiento parcial cuando este se aproxime, de forma significativa, al cumplimiento total; en tal caso, se tomará en cuenta el porcentaje debidamente ejecutado sobre el total para determinar el importe a reintegrar.

Sexto.- Ordenar la publicación en la Base de Datos de Subvenciones del contenido de la presente Resolución, el crédito presupuestario al que se imputa, objeto o finalidad de la subvención, identificación del beneficiario, importe de la subvención otorgada y efectivamente percibida, resoluciones de reintegros y sanciones impuestas, a efectos de dar cumplimiento a las obligaciones de publicidad y transparencia reguladas en la Ley General de Subvenciones.

Séptimo.- La subvención concedida en el presente Decreto se regirá por las normas recogidas en el mismo y que suponen sus bases reguladoras, por la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, por su Reglamento aprobado por Real Decreto 887/2006, de 21 de julio, por las Bases de Ejecución del Presupuesto vigente de esta Diputación Provincial y por todas aquellas normas de derecho administrativo que resulten de aplicación.

LA DIPUTADA DELEGADA DE PRESIDENCIA, GOBIERNO INTERIOR Y VIVIENDA
Marta Isabel Siles Montes

Código seguro de verificación (CSV):

136F 4E8D 49C4 5210 5E90



(13)6F4E8D49C452105E90

Este documento es una copia en papel de un documento electrónico. El original podrá verificarse en www.dipucordoba.es/tramites (Validación de Documentos)

Conforme de Jefatura Servicio Presidencia MUÑOZ GAVILAN PURIFICACION el 16-01-2025

Organo resolutor Diputada Delegada de Presidencia, Gobierno Interior y Vivienda SILES MONTES MARTA ISABEL el 16-01-

Num. Resolución:

2025/00000144

Insertado el:

16-01-2025