

Vista la memoria explicativa de la Dirección General de Salud Pública y sobre la base de la competencia recogida en el artículo 9.2.a) de la Ley de Cantabria 10/2006, de 17 de julio, de Subvenciones,

RESUELVO:

PRIMERO: CONCEDER la subvención nominativa presupuestada en la Ley de Cantabria 2/2024, de 23 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de Cantabria para 2025 a favor de la ASOCIACIÓN EMPRESARIAL HOSTELERÍA DE CANTABRIA (G39031299), por importe de 25.000 €, con los requisitos y condiciones que a continuación se detallan:

Objeto, condiciones y finalidad

La subvención concedida a la ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE CANTABRIA corresponde a la línea de subvención 8 del Plan Estratégico de Subvenciones de la Consejería de Salud y entidades dependientes para el período 2025-2027, el cual contempla el siguiente objetivo:

- Procurar una adecuada oferta de alimentos saludables y seguros puestos a disposición de los consumidores y usuarios de los establecimientos de restauración y hostelería, a través de la implantación de hábitos para una alimentación saludable que amplíe la oferta de menús saludables así como la implementación de buenas prácticas de higiene.

La ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE CANTABRIA, se compromete al desarrollo del PROGRAMA PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN, CAFETERÍAS Y BARES DE CANTABRIA. Para ello se plantean unos objetivos operativos consistentes en:

OBJETIVOS GENERALES:

- Fomentar hábitos alimenticios saludables en personas mayores, asegurando una nutrición adecuada tanto en el ámbito domiciliario como en centros residenciales.
- Promover y garantizar prácticas seguras en la manipulación, preparación y consumo de alimentos en establecimientos de restauración, cafeterías y bares de Cantabria.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Gestionar el control de los alérgenos y sustancias que provocan intolerancias alimentarias en los establecimientos de restauración de Cantabria.
- Promover prácticas seguras de manipulación y cocinado de carne en establecimientos y eventos que ofrecen hamburguesas.

Firma 1: **11/07/2025 - Cesar Pascual Fernandez**

CONSEJERO-C. DE SALUD

CSV: A0600A0xsVj16UTyMtShNph+Uh8jJLYdAU3n8j



- Informar y educar a la población general sobre los riesgos del consumo de carne picada poco hecha, fomentando decisiones de consumo responsables y seguras.
- Formar a los manipuladores de alimentos y responsables del sistema de la Seguridad Alimentaria en establecimientos alimentarios sobre buenas prácticas de higiene y manipulación y gestión de alérgenos.
- Educar sobre la importancia de una alimentación equilibrada en la tercera edad y promover hábitos saludables en la alimentación diaria de las personas mayores.
- Asegurar una correcta hidratación y prevenir la deshidratación en personas mayores.
- Mejorar la oferta alimentaria de los centros residenciales y garantizar una dieta variada y equilibrada en los menús.
- Formar al personal encargado de la alimentación de los adultos mayores sobre la importancia de una alimentación equilibrada y adaptada a las personas mayores.
- Concienciar a los adultos mayores sobre la importancia de una alimentación adecuada para mantener su salud y bienestar.
- Proporcionar información práctica y accesible sobre aspectos nutricionales específicos y hábitos alimenticios saludables para esta etapa de la vida.

La ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE CANTABRIA dispondrá de todos los recursos materiales y humanos para la realización del programa.

Esta subvención es compatible con otras subvenciones y ayudas para la misma finalidad, procedentes de cualesquiera Administraciones o entes públicos o privados, nacionales o internacionales.

Ámbito geográfico y población susceptible

El ámbito geográfico de realización del programa es la Comunidad Autónoma de Cantabria. La población susceptible son los consumidores y el personal de los establecimientos de restauración y hostelería de Cantabria, incluyendo las residencias de mayores.

Régimen jurídico

La presente subvención concedida a la ASOCIACIÓN EMPRESARIAL HOSTELERÍA DE CANTABRIA se rige por lo dispuesto en la Ley de Cantabria 10/2006, de 17 de julio de Subvenciones de Cantabria; en la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones; en el Real Decreto 887/2006, de 21 de julio, por el que se aprueba el Reglamento de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones y demás disposiciones aplicables.

Actividades

La ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE CANTABRIA para la realización del PROGRAMA PROMOCIÓN DE LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN, CAFETERÍAS Y BARES DE CANTABRIA, con un presupuesto total de 25.000 €, con las siguientes actividades:

Firma 1: **11/07/2025 - Cesar Pascual Fernandez**

CONSEJERO-C. DE SALUD

CSV: A0600A0xsVj16UTyMtShNph+Uh8jJLYdAU3n8j



1. Gestión de alérgenos en 50 establecimientos de hostelería de Cantabria, concretamente de la localidad de Santander.
2. Difusión de buenas prácticas en el cocinado seguro de la carne a establecimientos de hostelería y restauración de Cantabria.
3. Campañas trimestrales a través de redes sociales sobre seguridad alimentaria establecimientos de restauración de Cantabria y aspectos nutricionales en la tercera edad.
4. Análisis nutricional de menús ofrecidos en centros de mayores.
5. Jornadas de charlas de nutricionistas y juegos lúdico-educativos en centros residenciales sobre alimentación saludable en la tercera edad.
6. Jornadas en la Asociación Empresarial de Hostelería de Cantabria.

Se adjunta memoria explicativa del programa como anexo I.

Obligaciones

1. La ASOCIACIÓN EMPRESARIAL HOSTELERÍA DE CANTABRIA está obligada a realizar la actividad que fundamenta la concesión de la subvención en la forma y plazos establecidos.
2. Gastos subvencionables y no subvencionables:

2.1. Se consideran gastos subvencionables los siguientes:

- a) Gastos de personal contratado: nómina y gasto de Seguridad Social.

Tendrán la consideración de gastos de personal el pago de retribuciones y el coste de las cuotas sociales del personal de la entidad vinculado al programa mediante contrato laboral con código de cotización correspondiente a la Comunidad Autónoma de Cantabria, así como los gastos derivados de contratos de arrendamiento de servicios cuando estos se presten en la Comunidad autónoma de Cantabria.

En ningún caso podrá concertarse por la persona beneficiaria la ejecución total o parcial de las actividades subvencionadas con personas o entidades vinculadas con la persona beneficiaria, salvo que concurran las siguientes circunstancias:

- Que la contratación se realice de acuerdo con las condiciones normales de mercado.
- Que se obtenga la previa autorización del órgano concedente.

Cualquier modificación de los profesionales que implementen el programa, deberá ser comunicada al órgano gestor en un plazo máximo de 15 días desde que se produzca la circunstancia.

- b) Gastos corrientes:

Gastos no inventariables imputables a la actividad subvencionada (funcionamiento, instalaciones del local en que se implementa el programa o su parte proporcional en el caso de que dicho local sea la sede, o se comparta con otras actividades o programas), incluyendo conceptos como material de oficina y didáctico, materiales diversos vinculados a la naturaleza del programa ejecutado, gastos de suministros (luz y teléfono agua, gas y teléfono, en este último una línea fija del local en donde se implementa el programa y un máximo de 3 líneas móviles vinculadas al fijo por contrato), limpieza y combustible.

Firma 1: 11/07/2025 - Cesar Pascual Fernandez

CONSEJERO-C. DE SALUD

CSV: A0600A0xsVj16UTyMtShNph+Uh8jJLYdAU3n8j



Tendrán esta consideración los gastos derivados directamente de la realización del programa subvencionado.

- c) Informe auditor.
- d) IVA. Este impuesto se considerará subvencionable si no es recuperable para el beneficiario.
- e) Gastos indirectos de gestión y administración.

2.2. Se consideran gastos no subvencionables los siguientes:

- a) Multas, sanciones o recargos administrativos y penales.
- b) Gastos por procedimientos judiciales.
- c) Intereses y comisiones bancarias.
- d) Tickets de caja o facturas en régimen simplificado, aún y cuando contengan los requisitos fiscales establecidos (la entidad necesariamente deberá solicitar la factura correspondiente al proveedor).
- e) Aquellos gastos cuyo pago se haga en efectivo.
- f) No puede aceptarse gastos que generen dudas razonables sobre su adecuación al objeto de la subvención.
- g) No podrán incluirse en la cuenta justificativa gastos que no se refieran a actividades incluidas en el proyecto subvencionado.
- h) Gastos de personal siguientes:
 - Gastos originados por los miembros de las juntas directivas o consejos de dirección en el desempeño de su cargo.
 - Penalizaciones o compensaciones por incumplimientos de contrato achacables a la entidad beneficiaria de la subvención (por ejemplo, gastos por despidos improcedentes).
 - Recargos por retrasos o impagos de obligaciones fiscales o con la Seguridad Social.
 - Gastos formativos, reuniones, conferencias y viajes de los cargos directivos facturados a la entidad beneficiaria.

3. La ASOCIACIÓN EMPRESARIAL HOSTELERÍA DE CANTABRIA está obligada a justificar ante la Dirección General de Salud Pública del Gobierno de Cantabria, la realización de la actividad, así como el cumplimiento de las condiciones que se determinan en la concesión de la subvención y los gastos realizados del programa subvencionado. El plazo de presentación de la cuenta justificativa finaliza el 31 de marzo de 2026 y la misma contendrá la siguiente documentación:

- 3.1. Una memoria de actuación justificativa del cumplimiento de las actividades realizadas con la subvención y con indicación de los resultados obtenidos. Esta memoria se completará, en su caso, con el material gráfico editado para la realización del programa subvencionado y con toda aquella información complementaria que pueda permitir una

Firma 1: **11/07/2025 - Cesar Pascual Fernandez**

CONSEJERO-C. DE SALUD

CSV: A0600A0xsVj16UTyMtShNph+Uh8jJLYdAU3n8j



mejor evaluación por parte del personal técnico de la Consejería de las actividades realizadas por la entidad subvencionada (como cronogramas de actividades, gráficos de ejecución de actividades o de resultados, encuestas, etc.).

Se adjunta modelo de memoria técnica justificativa del programa como Anexo II (Informe Técnico Final de las Actividades Realizadas Objeto de la Subvención Obtenida)

3.2. Memoria económica justificativa del coste de las actividades realizadas, que contendrá:

- 3.2.1 Una relación clasificada de los gastos de la actividad, con identificación del acreedor y del documento, su importe, fecha de emisión y, en su caso, fecha de pago. Asimismo, se indicarán las desviaciones acaecidas en relación al presupuesto inicial. Los gastos deberán haber sido realizados durante el ejercicio 2025, si bien el pago efectivo de los mismos podrá efectuarse hasta la finalización del periodo de justificación, salvo para los gastos detallado en el apartado 3.2.2.e) siguiente.

Se adjunta modelo de memoria económica justificativa del programa como Anexo III (Cuenta Justificativa de la Actividad Económica Subvencionada).

- 3.2.2 Cuenta justificativa con aportación de informe auditor, que deberá ajustarse a los dispuesto en la Orden EHA/1434/2007, de 17 de mayo, por la que se aprueba la norma de actuación de los auditores de cuentas en la realización de los trabajos de revisión de cuentas justificativas de subvenciones, en el ámbito del sector público estatal, previstos en el artículo 74 del Reglamento de la Ley 38/2003, de 17 de noviembre, General de Subvenciones, aprobado mediante Real Decreto 887/2006, de 21 de julio. Solo será obligatorio aportar para su revisión los justificantes que comprendan hasta el importe de la subvención otorgada independientemente de que el importe del proyecto sea mayor.

El Informe auditor de cuentas irá firmado, sellado, fechado, con el nombre de quien realice la auditoría y su número de inscripción en el Registro Oficial de Auditores de Cuentas y certificará:

- a) Que se ha verificado la existencia de las facturas y justificantes de pago de las mismas, que se relacionan en un anexo titulado "Cuenta justificativa de la Actividad Económica Subvencionada" que se ajustará al modelo establecido en el Anexo III.
- b) Que la entidad beneficiaria de la subvención dispone de los documentos originales.
- c) Que las facturas cumplen los requisitos exigidos en el Real Decreto 1619/2012, de 30 de noviembre, por el que se aprueba el Reglamento por el que se regulan las obligaciones de facturación.
- d) Que las facturas están emitidas a nombre de la beneficiaria de la subvención en fecha comprendida dentro del plazo de ejecución del proyecto.
- e) Se admitirá el gasto en el mes siguiente a la finalización del plazo de ejecución de los gastos de personal correspondientes al ejercicio presupuestario de la

Firma 1: **11/07/2025 - Cesar Pascual Fernandez**

CONSEJERO-C. DE SALUD

CSV: A0600A0xsVj16UTyMtShNph+Uh8jJLYdAU3n8j



subvención. Se admitirá el gasto correspondiente al informe auditor hasta la finalización del plazo de justificación.

- f) Que los justificantes de pago de las facturas tienen fecha valor comprendida dentro del plazo de ejecución del proyecto, salvo las excepciones contempladas en el apartado e) anterior.
- g) Que las facturas corresponden a los conceptos de los gastos subvencionados detallados en la presente subvención nominativa.
- h) Que se ha realizado el pago total de los gastos subvencionados a los que corresponden las facturas, indicando el importe.
- i) Que se ha comprobado que el personal indicado en la relación incluida en el anexo con la cuenta justificativa ha estado dado de alta en la Seguridad Social con código de cotización en Cantabria en la categoría que figura en la memoria aportada y al menos el número de horas imputado, durante el periodo de ejecución del proyecto y no está imputado a cualquier otra subvención, contrato, convenio o concierto suscrito con cualquier administración.
- j) Que hayan sido correctamente declarados los impuestos de IRPF del personal cuyas nóminas sean incluidas en la cuenta justificativa. Así como, el cálculo de las bases de cotización sea conforme a las bases declaradas en los modelos TC2 de la Seguridad Social.
- k) Si constan otras subvenciones, ayudas, ingresos o recursos de origen público que financien los costes subvencionables.

3.2.3 Otras ayudas o ingresos aplicables a la actividad subvencionada. (Anexo IV)

3.2.4 En su caso carta de pago de reintegro en los supuestos de remanentes no aplicados, así como de los intereses derivados de los mismos.

La justificación será realizada de acuerdo a la memoria aportada y tendrá entrada en el Registro Electrónico del Gobierno de Cantabria con fecha límite del 31 de marzo del 2026.

- 4. La ASOCIACIÓN EMPRESARIAL HOSTELERÍA DE CANTABRIA está obligada al sometimiento de las actuaciones de comprobación a efectuar por la entidad concedente y a las de control financiero que corresponden a la Intervención General y a las previstas en el Tribunal de Cuentas.
- 5. La ASOCIACIÓN EMPRESARIAL HOSTELERÍA DE CANTABRIA deberá permitir y colaborar en las tareas de inspección y control que el Gobierno de Cantabria considere oportunas realizar.
- 6. La ASOCIACIÓN EMPRESARIAL HOSTELERÍA DE CANTABRIA está obligada a comunicar la obtención de cualquier otra subvención o ayuda con la misma finalidad, de cualquier procedencia que pudiera obtener, así como las alteraciones de las condiciones tenidas en cuenta para la concesión de la subvención.

El importe total de las subvenciones y ayudas que la ASOCIACIÓN EMPRESARIAL HOSTELERÍA DE CANTABRIA pudiera obtener para el desarrollo de estas actividades, en ningún caso, podrá ser de tal cuantía que, aisladamente o en concurrencia con otras procedentes de otras Administraciones Públicas o de otros entes públicos o privados, nacionales o internacionales, superen el coste de las intervenciones a desarrollar. A este

Firma 1: **11/07/2025 - Cesar Pascual Fernandez**

CONSEJERO-C. DE SALUD

CSV: A0600A0xsVj16UTyMtShNph-Uh8jLYdAU3n8j



efecto deberá aportar el Anexo IV (Declaración Responsable de la Justificación Económica y la Obtención de Otras Ayudas Como Medios de Financiación).

7. La ASOCIACIÓN EMPRESARIAL HOSTELERÍA DE CANTABRIA hará constar expresamente y de forma visible en cualquiera de los medios y materiales que utilicen para la difusión de las actividades subvencionadas, que las mismas se realizan con la financiación del Gobierno de Cantabria, incorporando de forma visible el logotipo con el escudo del Gobierno de Cantabria. Cualquier publicación que se realice con cargo a la subvención concedida, deberá ser previamente revisada por el Servicio de Seguridad Alimentaria de la Dirección General de Salud Pública, a cuyo efecto, deberá ser remitida la correspondiente maqueta con la suficiente antelación para que se emita su conformidad.
8. En cumplimiento con el artículo 39.6, en relación con el artículo 28.6, de la Ley de Cantabria 1/2018, de 21 de marzo, de Transparencia de la Actividad Pública de Cantabria, la entidad tiene la obligación de publicar las retribuciones anuales e indemnizaciones de los titulares de los órganos de administración o dirección, tales como presidente, secretario general, gerente, tesorero y director técnico en el caso de superar el umbral establecido en el citado artículo 28.6. En el supuesto de no disponer de página web propia, publicarán la información en las páginas web de las federaciones, organizaciones, asociaciones o agrupaciones, a las que pertenecen. En caso de que no dispongan de página web, deberá comunicarse esta circunstancia a la Dirección General de Salud Pública y remitir la información a publicar con el objeto de que se tramite su inclusión en el Portal de Transparencia de Cantabria.
9. La ASOCIACIÓN EMPRESARIAL HOSTELERÍA DE CANTABRIA cumplirá con el resto de las obligaciones recogidas en el artículo 13 de la Ley 10/2006 de 17 de julio de Subvenciones de Cantabria.
10. El Gobierno de Cantabria, a través del Servicio de Seguridad Alimentaria de la Dirección General de Salud Pública, de la Consejería de Salud, cooperará en la buena marcha del proyecto, mediante tareas de coordinación y apoyo técnico.

SEGUNDO: AUTORIZAR Y DISPONER un gasto por importe de VEINTICINCO MIL EUROS (25.000,00 €) a favor de la ASOCIACIÓN EMPRESARIAL HOSTELERÍA DE CANTABRIA (G39031299), con cargo a la partida presupuestaria 10.03.313A.481.06 de la Ley de Cantabria 2/2024, de 23 de diciembre, de Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma de Cantabria para 2025.

El abono de la subvención se realizará, mediante pagos anticipados del 100% de la subvención concedida, sin necesidad de constituir garantías a favor del órgano concedente.

No podrá realizarse el pago de la subvención en tanto el beneficiario no se halle al corriente de sus obligaciones tributarias con la Agencia Estatal de la Administración Tributaria, frente a la Seguridad Social, de sus obligaciones con la Administración de la Comunidad Autónoma de Cantabria, o sea deudor por resolución de procedimiento de reintegro.

La presente Resolución pone fin a la vía administrativa. Los actos administrativos que pongan fin a la vía administrativa podrán ser recurridos potestativamente en reposición ante el mismo órgano que los hubiera dictado, en el plazo de un mes a contar desde el día siguiente a la notificación, o

Firma 1: **11/07/2025 - Cesar Pascual Fernandez**

CONSEJERO-C. DE SALUD

CSV: A0600A0xsVj16UTyMtShNph+Uh8jJLYdAU3n8j



ser impugnados directamente ante el orden jurisdiccional contencioso-administrativo, en el plazo de dos meses contados a partir del día siguiente a su notificación a los beneficiarios, al amparo del artículo 149 de la Ley de Cantabria 5/2018, de 22 de noviembre, de Régimen Jurídico del Gobierno, de la Administración y del Sector Público Institucional de la Comunidad Autónoma de Cantabria. En caso de interponer recurso potestativo de reposición no se podrá interponer recurso contencioso-administrativo hasta que sea resuelto expresamente o se haya producido la desestimación presunta del recurso de reposición interpuesto.

Cúmplase la anterior resolución y notifíquese en forma a: SECRETARÍA GENERAL DE SALUD, DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA, INTERVENCIÓN GENERAL E INTERESADO.

Santander, a la fecha de la firma electrónica
EL CONSEJERO DE SALUD

Fdo.: César Pascual Fernández

Firma 1: **11/07/2025 - Cesar Pascual Fernandez**

CONSEJERO-C. DE SALUD

CSV: A0600A0xsVj16UTyMtShNph+Uh8jJLYdAU3n8j



ANEXO I

MEMORIA EXPLICATIVA DEL PROGRAMA

Nombre de la Identidad.

Entidad solicitante: ASOCIACIÓN EMPRESARIAL DE HOSTELERÍA DE CANTABRIA	
C.I.F.:	G39031299
Denominación del Programa: Promoción de la alimentación saludable y seguridad alimentaria en establecimientos de restauración, cafeterías y bares de Cantabria	

Justificación de la necesidad.

El proceso de envejecimiento conlleva una serie de cambios fisiológicos que pueden afectar la nutrición y el bienestar de las personas mayores. Una alimentación adecuada es clave para prevenir enfermedades, mantener la autonomía y mejorar la calidad de vida en esta etapa. En los centros residenciales, donde los adultos mayores dependen en gran medida de la alimentación proporcionada, es fundamental garantizar menús equilibrados y adaptados a sus necesidades.

Diversos estudios han demostrado que un alto porcentaje de adultos mayores presenta deficiencias nutricionales como resultado de factores tales como la falta de apetito, dificultades en la masticación o deglución o enfermedades crónicas, entre otras. A medida que avanzamos en edad, las necesidades nutricionales cambian, y resulta esencial adaptar la dieta para mantener la salud y prevenir enfermedades. En el caso de los adultos mayores que residen en centros geriátricos, es imprescindible que los menús sean diseñados con criterios nutricionales específicos, garantizando un adecuado aporte de nutrientes y teniendo en cuenta sus necesidades individuales.

La hidratación también juega un papel crucial en la salud de las personas mayores. Con el envejecimiento, la sensación de sed tiende a disminuir, lo que incrementa el riesgo de deshidratación y puede derivar en problemas como fatiga, confusión, infecciones urinarias y deterioro cognitivo. En este sentido, garantizar un adecuado consumo de líquidos es tan importante como una alimentación equilibrada. Otro de los fines que se busca alcanzar con la realización del proyecto es incidir en la importancia de la hidratación, especialmente en los adultos mayores. Para ello, se destacará la relevancia de consumir agua y se expondrán las funciones y beneficios que aporta, además de implementar tácticas y recordatorios para fomentar su consumo y evitar el olvido de este hábito esencial.

Gran parte de las personas mayores, dependen de terceros para su alimentación e hidratación, por lo que es fundamental concienciar y hacer partícipes a todos los trabajadores involucrados en este proceso proporcionando las herramientas necesarias para que puedan tomar decisiones informadas sobre los hábitos alimenticios y mejorar la calidad de vida de los beneficiarios.

En definitiva, la alimentación de las personas mayores es un aspecto fundamental para garantizar su salud y calidad de vida. A medida que se envejece, es esencial adaptar los hábitos alimenticios para satisfacer las necesidades nutricionales específicas de esta etapa.

Por otro lado, en relación a la seguridad alimentaria, es imprescindible el desarrollo de proyectos que aborden de forma integral los riesgos asociados a la manipulación, preparación y consumo de alimentos. En este contexto, se considera prioritario promover prácticas seguras en bares, cafeterías y restaurantes, especialmente en lo relativo a la gestión de alérgenos y sustancias que provocan intolerancias alimentarias, así como a los riesgos sanitarios asociados al consumo de carne poco cocinada, ya que cada vez son más frecuentes los establecimientos y eventos que publicitan el consumo de hamburguesas. Además, la necesidad de formar a manipuladores de alimentos y responsables del sistema de autocontrol en buenas prácticas de higiene, manipulación segura y control de alérgenos es clave para garantizar la seguridad alimentaria. Paralelamente, se busca informar y sensibilizar a la población general para fomentar decisiones de consumo responsables y basadas en la evidencia científica.



Objetivos.

OBJETIVOS GENERALES:

- Fomentar hábitos alimenticios saludables en personas mayores, asegurando una nutrición adecuada tanto en el ámbito domiciliario como en centros residenciales.
- Promover y garantizar prácticas seguras en la manipulación, preparación y consumo de alimentos en establecimientos de restauración, cafeterías y bares de Cantabria.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Gestionar el control de los alérgenos y sustancias que provocan intolerancias alimentarias en los establecimientos de restauración de Cantabria.
- Educar sobre la importancia de una alimentación equilibrada en la tercera edad.
- Promover hábitos saludables en la alimentación diaria de las personas mayores.
- Asegurar una correcta hidratación y prevenir la deshidratación en personas mayores.
- Mejorar la oferta alimentaria de los centros residenciales y garantizar una dieta variada y equilibrada en los menús.
- Ofrecer recetas sencillas y nutritivas, adaptadas a las necesidades de los residentes.
- Motivar a los residentes a probar nuevos alimentos y hábitos saludables.
- Formar al personal encargado de la alimentación de los adultos mayores sobre la importancia de una alimentación equilibrada y adaptada a las personas mayores.
- Concienciar a los adultos mayores sobre la importancia de una alimentación adecuada para mantener su salud y bienestar.
- Proporcionar información práctica y accesible sobre aspectos nutricionales específicos para esta etapa de la vida.
- Proporcionar herramientas prácticas para adoptar hábitos alimenticios saludables de manera sencilla.
- Fomentar el interés por la alimentación saludable de forma práctica y participativa.
- Promover prácticas seguras de manipulación y cocinado de carne en establecimientos y eventos que ofrecen hamburguesas.
- Informar y educar a la población general sobre los riesgos del consumo de carne picada poco hecha, fomentando decisiones de consumo responsables y seguras.
- Formar a los manipuladores de alimentos y responsables del sistema de la Seguridad Alimentaria en establecimientos alimentarios sobre buenas prácticas de higiene y manipulación y gestión de alérgenos.



Población destinataria

Colectivo (descripción detallada):

Este proyecto está dirigido a un colectivo diverso que desempeña un papel fundamental en la promoción de la alimentación saludable en la tercera edad, formando parte del mismo tanto las personas mayores que residen en centros residenciales, como los cuidadores, profesionales de la salud, familiares y otras personas relacionadas con la gestión de la nutrición y el bienestar de este sector de la población.

- Personas Mayores en Centros Residenciales. Uno de los objetivos del proyecto es mejorar los hábitos alimenticios y la calidad nutricional de los menús ofrecidos a los residentes de centros de mayores.
- Cuidadores y Profesionales en Centros Residenciales. Los profesionales encargados del cuidado y atención de las personas mayores desempeñan un papel clave en la implementación de hábitos alimenticios saludables.
- Familiares. Los familiares son un apoyo fundamental para las personas mayores y, por tanto, se les incluye en actividades orientadas a educar sobre la importancia de la nutrición en esta etapa de la vida.
- Empresarios y otros trabajadores implicados en la gestión y el diseño de menús para personas mayores con el fin de fomentar una gestión nutricional más consciente y responsable.
- Población General. Las campañas trimestrales a través de redes sociales buscan ampliar el alcance del proyecto, sensibilizando a la población en general sobre la importancia de una alimentación saludable en la tercera edad.

Otra parte del proyecto está dirigido a los establecimientos de restauración, cafeterías y bares de Cantabria, es decir, tanto al sector hostelero de Cantabria, como a los propios consumidores.

- Establecimientos de restauración (restaurantes, cafeterías y bares) de Cantabria, con el objetivo de proporcionar información actualizada sobre prácticas seguras de cocinado y hábitos alimentarios saludables.
Entre las acciones previstas se incluye la distribución de material divulgativo, como infografías, así como la formación específica en higiene y seguridad alimentaria, especialmente en relación con los sistemas de autocontrol como el APPCC.
- Consumidores y clientes de estos establecimientos, con la intención de fomentar decisiones informadas en el momento de elegir determinados productos. A través de campañas de sensibilización, se pretende aumentar el conocimiento de los riesgos asociados a prácticas inadecuadas, como el consumo de carne poco cocinada, y promover hábitos de consumo responsables y seguros. a los propios consumidores.

Actividades.

(Cumplimentar una ficha por actividad). De cada actividad indicar:

Nº Actividad: 1

Nombre: Gestión de alérgenos en 50 establecimientos de hostelería de Cantabria, concretamente de la localidad de Santander.

Descripción:

- Se contactará con 50 establecimientos de hostelería y restauración de Santander, en Cantabria, para valorar la gestión de alérgenos en su carta.
- Descripción inicial al responsable del establecimiento con la realización de un cuestionario para evaluar el % de establecimiento que disponen de la información sobre la presencia de alérgenos en sus platos y el % de establecimientos que ofertan platos "sin" alérgenos a la población.
- Determinar el interés de los responsables de los establecimientos en introducir platos "sin" alérgenos destinados a algún sector de la población que padezcan alergias o intolerancias alimentarias.
- Envío de información de recomendaciones y consideraciones a tener en cuenta, si se pretende incluir en la carta platos destinados a personas con alergias e intolerancias alimentarias.



Colectivo	Número
Establecimientos de Hostelería de Cantabria	50

Relación de la actividad con los objetivos del programa: A través del análisis de la gestión de alérgenos en los establecimientos de Santander, se pretende continuar evaluando el control de los alérgenos y sustancias que provocan intolerancias alimentarias en los establecimientos de restauración de Cantabria y ofrecer pautas e información sobre una adecuada gestión de alérgenos para asegurar la seguridad alimentaria de los consumidores.

Recursos humanos:

Número	Titulación	Tipo de relación laboral
2	Grado en Nutrición Humana y Dietética y Ciencias y Tecnología de los alimentos	Colaboradores AEHC

Voluntarios:

Número	Titulación	Horas dedicadas

Recursos materiales:

Tipo	Número
Soporte informático. Ordenador/Tablet para digitalizar los datos recogidos y acceso a internet	2
Material de Escritura	2
Programa de recogida de datos (Excel etc.)	1
Herramientas de diseño gráfico (Canva etc.) para presentaciones	1
Medios de comunicación (correo electrónico, teléfono) para el contacto inicial y seguimiento con los establecimientos	2

Evaluación: Se evaluarán las acciones mediante encuesta de satisfacción sobre las recomendaciones recibidas.

Descripción de los instrumentos a utilizar: Encuestas o cuestionarios a través de correo electrónico.

Descripción de los indicadores:

- Número de establecimientos contactados.
- Porcentaje de establecimientos que disponen de información sobre alérgenos en su carta.
- Porcentaje de establecimientos que ofrecen platos "sin" alérgenos.
- Grado de interés en incluir platos sin alérgenos (Número de responsables que manifiestan interés en introducir platos adaptados).
- Número de recomendaciones e informaciones enviadas.
- Satisfacción de los establecimientos con la información recibida (Resultados de la encuesta de satisfacción (valoración media o porcentaje de respuestas positivas)
- Porcentaje de participación en la encuesta de satisfacción.

Calendario.

Nº Actividad	Fecha de inicio	Fecha final	Total horas
1	Octubre	Noviembre	10 (aproximadamente)



Nº Actividad: 2

Nombre: Difusión de buenas prácticas en el cocinado seguro de la carne a establecimientos de hostelería y restauración de Cantabria.

Descripción:

- Se elaborará una infografía didáctica y visualmente atractiva sobre los puntos adecuados de cocción de la carne, con especial atención a las hamburguesas, destacando los riesgos sanitarios asociados al consumo de carne poco hecha. Esta infografía estará basada en las recomendaciones actuales de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) y otras fuentes científicas.
- Se difundirá la infografía a través de redes sociales para llegar al público general, y se entregará en formato físico y/o digital a 25 establecimientos de hostelería de Cantabria cuya oferta gastronómica se centre en hamburguesas (restaurantes, food trucks, eventos y ferias locales). Esta acción tiene como objetivo concienciar tanto a consumidores como a manipuladores de alimentos sobre la importancia de garantizar un cocinado seguro para prevenir enfermedades de transmisión alimentaria.

Colectivo	Número
Público general	Indefinido
Establecimientos de hostelería de Cantabria	25

Relación de la actividad con los objetivos del programa: A través de la difusión de buenas prácticas en el cocinado seguro de la carne se pretende promover prácticas seguras de manipulación y cocinado de carne en establecimientos y eventos que ofrecen hamburguesas e informar y educar a la población general sobre los riesgos del consumo de carne picada poco hecha, fomentando decisiones de consumo responsables y seguras

Recursos humanos:

Número	Titulación	Tipo de relación laboral
2	Grado en Nutrición Humana y Dietética y Ciencias y Tecnología de los alimentos	Colaboradores AEHC

Voluntarios:

Número	Titulación	Horas dedicadas

Recursos materiales:

Tipo	Número
Soporte informático. Ordenador/Tablet con acceso a internet	2
Software de Diseño Gráfico: opciones avanzadas como Canva Pro.	1
Material de papel y plastificado para infografías en formato físico	0-25
Acceso a redes sociales y herramientas de gestión	1
Medios de comunicación (correo electrónico, teléfono) para el contacto inicial y seguimiento con los establecimientos	2

Evaluación: se evaluará la actividad a través de llamadas telefónicas o correos electrónicos dirigidos a los establecimientos participantes. Se elaborará un breve cuestionario estandarizado con preguntas cerradas y una sección opcional para observaciones. Las respuestas permitirán medir el impacto de la acción y valorar la necesidad de nuevas intervenciones o recursos informativos en el ámbito de la seguridad alimentaria.

Descripción de los instrumentos a utilizar: Encuestas o cuestionarios a través de correo electrónico o vía telefónica.

Descripción de los indicadores:

- Número de establecimientos de hostelería contactados para participar en la actividad.
- Número de establecimientos que aceptaron recibir la infografía.



- Número de interacciones en redes sociales (likes, comentarios, compartidos).
- Número de infografías entregadas en formato físico.
- Número de envíos digitales realizados.
- Número de establecimientos contactados tras la entrega de la infografía
- Porcentaje de establecimientos que valoraron positivamente la infografía.
- Porcentaje de consumidores o trabajadores que manifestaron haber aprendido algo nuevo tras leer la información.
- Número de establecimientos que indican haber aplicado alguna recomendación tras recibir el material

Calendario.

Nº Actividad	Fecha de inicio	Fecha final	Total horas
2	Octubre	Noviembre	10-14

Nº Actividad: 3

Nombre: Campañas trimestrales a través de redes sociales sobre seguridad alimentaria establecimientos de restauración de Cantabria y aspectos nutricionales en la tercera edad.

Descripción: trimestralmente se elaborarán campañas dirigidas a la población general, empresarios y responsables de establecimientos del sector de la hostelería, cuidadores y profesionales relacionados con la atención a personas mayores. Estas campañas se difundirán a través de redes sociales de forma trimestral, abordando diferentes temas para garantizar la seguridad alimentaria y promover hábitos alimenticios saludables en la tercera edad.

Opciones de contenido de las campañas:

- o Cocinado completo de la carne: una garantía para la salud.
- o Importancia de la hidratación en personas mayores. Agua y otras opciones de hidratación.
- o Alimentos ricos en calcio y su papel en la salud ósea.
- o Opciones de desayunos y meriendas saludables y fáciles de preparar.
- o Necesidades alimenticias en la tercera edad.
- o Nutrientes esenciales en la tercera edad. Cómo mejorar la digestión y absorber mejor los nutrientes.
- o Consejos/técnicas para evitar la desnutrición de personas mayores.
- o Ejercicio y alimentación: Un dúo imparable.
- o La suplementación en la tercera edad

Colectivo	Número
Población general, especialmente dirigidas a familiares, cuidadores y profesionales encargados de la atención de personas mayores.	Aproximadamente 15.000 (valor estimado por campaña)
Público general y empresarios y responsables de establecimientos del sector de la hostelería.	

Relación de la actividad con los objetivos del programa: a través de estas campañas se pretende educar sobre la importancia de una alimentación equilibrada en la tercera edad, promover hábitos saludables en la alimentación diaria de las personas mayores, difundir la importancia de una correcta hidratación y prevenir la deshidratación en personas mayores y proporcionar información práctica sobre aspectos nutricionales específicos para esta etapa de la vida;

Recursos humanos:

Número	Titulación	Tipo de relación laboral
2	Grado en Nutrición Humana y Dietética y Ciencias y Tecnología de los alimentos	Colaboradores AEHC

Voluntarios:

Número	Titulación	Horas dedicadas



Recursos materiales:	
Tipo	Número
Equipos y Herramientas de Diseño: ordenador (con conexión a internet)	2
Software de Diseño Gráfico: opciones avanzadas como Canva Pro.	1
Herramientas de gestión o análisis de resultados de redes sociales (META)	1
Presupuesto para promoción pagada en redes sociales para ampliar el alcance de las publicaciones.	400

Evaluación: se analizará el alcance, la interacción y el nivel de participación en las publicaciones (likes, comentarios, compartidos), identificando qué temas han generado mayor interés

Descripción de los instrumentos a utilizar: se utilizará la plataforma (META).

Descripción de los indicadores:

- Alcance Total de la Publicación en META
- Impresiones totales
- Reproducciones de video-campaña
- Interacciones con la publicación
- Clics de interés
- Segmentación de perfiles

Calendario.

Nº Actividad	Fecha de inicio	Fecha final	Total horas
3	Mayo	Noviembre	32-35 (aproximadamente)

Nº Actividad: 4

Nombre: **Análisis nutricional de menús ofrecidos en centros de mayores.**

Descripción: Análisis cualitativo de los diferentes grupos de alimentos en los menús ofrecidos en los centros de mayores para evaluar su adecuación nutricional con las necesidades específicas de este grupo poblacional.

- Recopilación de información sobre los menús. Se solicitarán los menús mensuales en los centros de mayores interesados en participar en el proyecto.
- Análisis nutricional cualitativo. Se analizará la frecuencia de los grupos alimenticios (proteínas, carbohidratos, grasas, frutas, verduras, lácteos etc.) incluidos en los menús. También se tendrán en cuenta los métodos de cocción empleados y la variedad de alimentos utilizados. Se evaluará si los menús cumplen con las recomendaciones nutricionales específicas para personas mayores en base al documento "Orientaciones para la elaboración de menús saludables y medioambientalmente sostenibles en centros residenciales y centros de día para personas mayores", publicado por la AESAN.
- Se consultará, en caso necesario, con los profesionales del centro sobre dudas o consultas para comprender el diseño del menú y recoger observaciones sobre las preferencias alimenticias de los residentes y otras limitaciones que puedan influir en el desarrollo de los menús.
- Propuestas de mejora. Se elaborarán recomendaciones específicas para optimizar los menús en función de los resultados del análisis. Se elaborarán modificaciones en los menús para que sean equilibrados, variados y adaptados a las necesidades de los mayores.
- Envío de sugerencias de mejora y orientaciones nutricionales. Se entregarán las recomendaciones nutricionales y las propuestas de ajuste en los menús acompañadas de un listado de recetas saludables incluidos en los mismos, con el fin de facilitar su implementación en los centros.

Colectivo	Número
Personas Mayores en Centros Residenciales	6 centros residenciales



Relación de la actividad con los objetivos del programa: A través del análisis nutricional de menús se pretende fomentar hábitos alimenticios saludables en personas mayores, mejorar la oferta alimentaria de los centros residenciales y garantizar una dieta variada y equilibrada en los menús y ofrecer recetas sencillas y nutritivas, adaptadas a las necesidades de los residentes.

Recursos humanos:

Número	Titulación	Tipo de relación laboral
2	Grado en Nutrición Humana y Dietética y Ciencias y Tecnología de los alimentos	Colaboradores AEHC

Voluntarios:

Número	Titulación	Horas dedicadas

Recursos materiales:

Tipo	Número
Plantillas digitales para registrar información sobre los menús	6
Ordenador/Tablet para digitalizar los datos recogidos y acceso a internet	2
Material de Escritura	2
Programa de análisis nutricional (Excel etc.)	1
Guías Nutricionales	Varias
Herramientas de diseño gráfico (Canva etc.) para recetarios y presentaciones con las recomendaciones nutricionales, propuestas de mejora etc.	1
Correo Electrónico u otra plataforma de comunicación	2
Impresora y papel	1

Evaluación: Se analizará el impacto y el grado de adopción de las recomendaciones entregadas a los centros. La evaluación permitirá determinar la efectividad de las acciones del proyecto y servirá como base para planificar futuras mejoras en la alimentación de las personas mayores en centros residenciales.

Descripción de los instrumentos a utilizar: Encuestas o cuestionarios y entrevistas para consultar a los profesionales sobre la implementación de las propuestas.

Descripción de los indicadores:

- Número de centros participantes en el análisis.
- Número de menús mensuales recopilados y analizados.
- Número de grupos de alimentos evaluados por menú.
- Variedad de alimentos y técnicas de cocción observadas en los menús.
- Porcentaje de menús que cumplen parcialmente o totalmente con las orientaciones nutricionales de la AESAN.
- Número de recomendaciones elaboradas y enviadas por centro.
- Grado de adopción de las recomendaciones: identificación de los cambios implementados en los menús tras la entrega de sugerencias.
- Barreras detectadas para la implementación de los cambios sugeridos.
- Retroalimentación cualitativa recogida a través de encuestas o entrevistas breves sobre la satisfacción con las orientaciones ofrecidas.



Calendario.

Nº Actividad	Fecha de inicio	Fecha final	Total horas
4	Mayo	Junio	48-50 (aproximadamente)

Nº Actividad: 5

Nombre: Jornadas de charlas de nutricionistas y juegos lúdico-educativos en centros residenciales sobre alimentación saludable en la tercera edad.

Descripción: Jornadas de charlas de nutricionistas y juegos lúdico-educativos en centros residenciales sobre alimentación saludable en la tercera edad para promover hábitos alimenticios saludables entre los adultos mayores mediante la combinación de charlas informativas y actividades lúdicas que fomenten el aprendizaje activo y participativo tanto de los residentes como de los profesionales encargados de su cuidado. Se realizarán 6 jornadas, por lo que participarán un total de 6 centros residenciales en estas actividades con un número mínimo de 120 participantes. Teniendo en cuenta el número de centros residenciales para personas mayores en Cantabria, supone casi un 9% de la totalidad de los centros de Cantabria

Las jornadas incluirán lo siguiente:

- Charla educativa sobre conceptos fundamentales acerca de nutrición y alimentación saludable destinada a personas de la tercera edad. Se abordarán los principios básicos de una nutrición variada y equilibrada, explicando la composición de un plato equilibrado, los nutrientes esenciales que deben incluirse y los beneficios que estos aportan al organismo. Además, se hará especial énfasis en aquellos nutrientes de relevancia particular para la salud de los adultos mayores, con el fin de optimizar su bienestar físico y mental.
- Entrega de recordatorios visibles y establecimiento de horarios específicos en las residencias para fomentar la hidratación adecuada de los residentes. Estas señales ayudarán a que los adultos mayores beban agua de forma regular, asegurando un buen nivel de hidratación. Además, los horarios y recordatorios sensibilizarán tanto a los residentes como al personal sobre la importancia de mantenerse hidratados para su salud y bienestar.
- Propuesta de retos semanales con el objetivo de promover pequeños cambios en los hábitos alimenticios y de salud de los adultos mayores. Cada semana, los residentes se enfrentarán a un reto específico, como aumentar el consumo de frutas, reducir la ingesta de sal, mejorar la hidratación diaria o probar alimentos nuevos que anteriormente no habían querido incorporar a su dieta. Estos retos buscan motivar de manera gradual la adopción de hábitos saludables en el día a día.
- Organización de actividades lúdicas dirigidas a los adultos mayores, mediante la utilización de juegos tradicionales como el dominó, el bingo, el "pasa palabra" o el "adivina el alimento", adaptados para incorporar conceptos relacionados con la nutrición y la alimentación saludable. A través de estos juegos, se fomentará un aprendizaje interactivo sobre hábitos nutricionales, permitiendo que los participantes refuercen su conocimiento de manera amena y entretenida. Esta metodología no solo facilita la adquisición de información, sino que también contribuye al bienestar cognitivo y social de los adultos mayores.
- Entrega de pegatinas y plantillas para colorear sobre alimentación saludable. Esta actividad ayuda a mejorar la coordinación y la concentración mientras se aprende de forma visual sobre alimentos saludables. Al usar pegatinas y materiales interactivos, también se estimula la creatividad y se promueve un ejercicio cognitivo en un ambiente relajado y divertido.
- Concurso "El Plato Más Saludable". Los residentes tendrán la oportunidad de proponer ideas de platos saludables los cuales serán evaluados y votados por sus compañeros. Los platos más votados se incluirán en el menú del mes siguiente. Esta actividad será propuesta de manera opcional a los directores de cada centro residencial para su aprobación previa a la jornada.

Colectivo	Número
Personas Mayores en Centros Residenciales	6 centros residenciales

Relación de la actividad con los objetivos del programa: Motivar a los residentes a probar nuevos alimentos y hábitos saludables, formar al personal encargado de la alimentación de los adultos mayores sobre la importancia de una alimentación equilibrada y adaptada a las personas mayores y fomentar el interés por la alimentación saludable de forma práctica y participativa



Recursos humanos:

Número	Titulación	Tipo de relación laboral
2	Grado en Nutrición Humana y Dietética y Ciencias y Tecnología de los alimentos	Colaboradores AEHC

Voluntarios:

Número	Titulación	Horas dedicadas

Recursos materiales:

Tipo	Número
Proyector y pantalla para las jornadas	1
Herramientas de diseño para la presentación de las actividades (Power Point...)	1
Material de papel, cartón para carteles	En función de las personas participantes
Dominó, bingo y fichas de juego (juegos)	
Material de papel plastificado para juegos	
Pegatinas y plantillas para colorear	
Lápices de colores o rotuladores	
Reconocimientos simbólicos para los ganadores (frutas, bolígrafos etc.)	

Evaluación: la evaluación de la actividad se realizará mediante observación directa durante las actividades, a través de cuestionarios simples y fáciles de responder para los participantes y mediante feedback con el personal del centro residencial.

Descripción de los instrumentos a utilizar: Encuestas o cuestionarios y observación directa durante las jornadas.

Descripción de los indicadores:

- Número de charlas impartidas en centros residenciales
- Número de residentes y profesionales de los centros participantes en las jornadas.
- Nivel de satisfacción de los participantes, recogido mediante encuestas breves.
- Cambio percibido en el conocimiento sobre alimentación saludable, evaluado mediante preguntas antes y después de la charla o a través de observaciones del personal.
- Nivel de implicación del personal del centro en la jornada y actividades.
- Grado de aceptación y participación en las actividades lúdico-educativas por parte de los residentes.
- Impacto de la actividad en la rutina diaria del centro

Calendario.

Nº Actividad	Fecha de inicio	Fecha final	Total horas
5	Agosto	Septiembre	80 (aproximadamente)

Nº Actividad: 6

Nombre: **Jornadas en la Asociación Empresarial de Hostelería de Cantabria.**

Descripción: Se realizarán 4 jornadas en la Asociación Empresarial de Hostelería de Cantabria, con una duración de 2 horas y media cada una.

- 2 jornadas estarán dirigidas a un público general, especialmente para aquellos familiares, trabajadores o empresarios implicados en la gestión de la nutrición y los hábitos saludables en adultos mayores con el fin de ofrecer información



sobre cómo gestionar la alimentación de los mayores de forma saludable y equilibrada.

Durante estas sesiones, se brindarán consejos prácticos para reducir el consumo de azúcares, grasas saturadas y sodio, contribuyendo así a la prevención de enfermedades crónicas. Además, se abordarán mitos y realidades sobre la alimentación de los adultos mayores, proporcionando información basada en evidencia científica para una mejor comprensión de sus necesidades nutricionales. Asimismo, se ofrecerán pautas para la identificación de signos tempranos de deshidratación en los adultos mayores, un aspecto crucial para la salud. También, se proporcionarán recomendaciones sobre cómo mejorar su hidratación y aumentar el consumo de fibra, promoviendo una dieta más equilibrada y nutritiva. Al finalizar las charlas, se entregará un plan de menú saludables base, que las familias podrán utilizar y adaptar para optimizar la alimentación diaria de los adultos mayores, garantizando una mayor calidad de vida.

- Las otras 2 jornadas estarán dirigidas a manipuladores de alimentos y personas encargadas del Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria (sistema de autocontrol) en las que se abordarán buenas prácticas de higiene, buenas prácticas de manipulación y gestión de alérgenos. Una vez finalizada la charla, se llevará a cabo una breve evaluación de los conocimientos adquiridos, y posteriormente se emitirá, vía correo electrónico, el certificado de formación en higiene alimentaria para los asistentes.

Colectivo	Número
Personas mayores, familiares, trabajadores o empresarios implicados en la gestión de la nutrición y los hábitos saludables en adultos mayores	40
Manipuladores de alimentos y personas encargadas del Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria (sistema de autocontrol)	40

Relación de la actividad con los objetivos del programa: Formar al personal encargado de la alimentación de los adultos mayores sobre la importancia de una alimentación equilibrada y adaptada a las personas mayores, concienciar a los propios adultos mayores sobre la importancia de una alimentación adecuada para mantener su salud y bienestar y proporcionar herramientas prácticas para adoptar hábitos alimenticios saludables de manera sencilla y formar a los manipuladores de alimentos y responsables del sistema de la Seguridad Alimentaria en establecimientos alimentarios sobre buenas prácticas de higiene y manipulación y gestión de alérgenos

Recursos humanos:

Número	Titulación	Tipo de relación laboral
2	Grado en Nutrición Humana y Dietética y Ciencias y Tecnología de los alimentos	Colaboradores AEHC

Voluntarios:

Número	Titulación	Horas dedicadas

Recursos materiales:

Tipo	Número
Soporte informático. Ordenador/Tablet para digitalizar los datos recogidos y acceso a internet 2	2
Aulas para la impartición de las charlas	1 (4 días)
Proyector y pantalla para las jornadas	1
Herramientas de diseño para la presentación de las actividades (Power Point...)	1
Material de papel, cartón y material de escritura para actividades	En función de las personas participantes

Evaluación: La evaluación de la actividad se realizará a través de encuestas de satisfacción que se entregarán a cada uno de los participantes en las distintas jornadas realizadas.

Descripción de los instrumentos a utilizar: plantillas de encuestas de satisfacción.

Descripción de los indicadores:

Jornadas dirigidas a familiares, trabajadores o empresarios implicados en la gestión de la nutrición y los hábitos saludables en adultos mayores:

- Nº de jornadas realizadas según lo planificado.



- Nº total de asistentes a las jornadas
- % de asistentes que declaran haber comprendido mejor las necesidades nutricionales de los adultos mayores (a través de una encuesta de satisfacción).
- % de asistentes que indican la intención de aplicar las recomendaciones aprendidas.
- % de participantes que valoran positivamente la utilidad del menú base proporcionado
- Grado de satisfacción general de los asistentes

Jornadas dirigidas a manipuladores de alimentos y personas encargadas del Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria:

- Nº de jornadas impartidas.
- Nº de asistentes por jornada
- Nº de certificados emitidos tras la evaluación (en base al nº de asistentes que superan la evaluación final de conocimientos).
- % de asistentes que indican haber adquirido nuevos conocimientos útiles para aplicar en su trabajo diario.

Grado de satisfacción con los contenidos y con la aplicabilidad de la formación.

Calendario.

Nº Actividad	Fecha de inicio	Fecha final	Total horas
6	Noviembre	Noviembre	25-28 (Aproximadamente)

Materiales que produce el Programa (videos, libros, CD, folletos, etc.).

Materiales	Número de ejemplares
Presentación gestión de alérgenos en hostelería	1
Infografía sobre cocinado completo de la carne	1
Recomendaciones nutricionales y propuestas de ajuste en los menús incluyendo un listado de recetas saludables (digital)	6
Presentaciones digitales (campañas)	4
Juegos y materiales didácticos sobre alimentación saludable	24
Presentación digital para la charla en centros residenciales	1
Presentación digital (Gestión de la nutrición y los hábitos saludables en adultos mayores)	1
Presentación digital (Buenas prácticas de higiene, buenas prácticas de manipulación y gestión de alérgenos en hostelería)	1

***Las fechas de las actividades y los materiales o recursos utilizados y generados en cada actividad pueden variar según la disponibilidad o las sugerencias de los centros y los participantes implicados**



Presupuesto total estimado para el Programa, desglosado por actividad y concepto de gasto origen de financiación.

Actividad	Concepto/coste	Subvención solicitada	Otras subvenciones	Financiación propia
Primera actividad: "Gestión de alérgenos en 50 establecimientos de hostelería de Cantabria, concretamente de la localidad de Santander"	400,00 €	400,00 €		
Segunda actividad: "Difusión de buenas prácticas en el cocinado seguro de la carne a establecimientos de hostelería y restauración de Cantabria"	600,00 €	600,00 €		
Tercera actividad: "Campañas trimestrales a través de redes sociales sobre aspectos nutricionales en la tercera edad"	2.500,00 €	2.500,00 €		
Cuarta actividad: "Análisis nutricional de menús ofrecidos en centros de mayores"	3.500,00 €	3.500,00 €		
Quinta actividad: "Jornadas de charlas de nutricionistas y juegos lúdico-educativos en centros residenciales sobre alimentación saludable en la tercera edad"	6.200,00€	6.200,00 €		
Sexta actividad: "Jornadas en la Asociación Empresarial de Hostelería de Cantabria"	1.800,00€	1.800,00 €		
Campañas publicitarias	4.000,00€	4.000,00€		
Talleres formativos	6.000,00€	6.000,00€		
TOTAL	25.000,00€	25.000,00€		
<u>TOTAL</u>	<u>25.000,00€</u>			

(1) Se especificarán la cuantía y Entidad que subvenciona



ANEXO II

INFORME TÉCNICO FINAL DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS OBJETO DE LA SUBVENCIÓN OBTENIDA

1. Nombre de la Entidad.

Nombre:	
N.I.F.:	

2. Denominación del Programa subvencionado.

Denominación del Programa:

3. Población que ha sido beneficiaria del programa.

Colectivo	Nº

4. Actividades realizadas.

Actividades	Localidad	Fecha	Participantes	
			Colectivo	Número

5. Materiales utilizados en el desarrollo del programa.

Material	Nº de ejemplares

6. Materiales producidos en o para la realización del programa.

Material	Nº de ejemplares



7. Relación de personas que han intervenido en la realización del Programa.

Nombre	Cualificación profesional	Tarea realizada en el programa

8. Evaluación

Objetivos	Indicadores	Instrumentos de recogida de información	Resultados obtenidos

9. Coste del Programa.

Coste total del Programa	
Cantidad subvencionada por la Consejería de Salud	

10. Otras subvenciones obtenidas para este programa

Organismo	Cantidad	Destinado a:

11. Ingresos generados por el desarrollo del Programa

Tipo de ingreso	Cantidad	Destinado

12. Valoración del Programa realizado. Conclusiones

--

En a de de

Firmado:



ANEXO III

Cuenta Justificativa de la Actividad Económica Subvencionada

D....., con N.I.F nº
Representante de la Entidad:
con N.I.F. nº

SUSCRIBE:

Que las facturas/documentos que se relacionan a continuación corresponden a gastos originados por la realización del Programa “.....”, subvencionado por la Consejería de Salud con la cantidad de € al amparo de la Ley

Num	Fecha Documento	Proveedor o Nombre del Trabajador	Concepto Gasto	Factura o DNI del Trabajador	Fecha Pago	Importe Gasto	Importe Imputado a Proyecto	% Imputación a Subvención	Importe Imputado a Subvención
SUMA IMPORTE TOTAL ANEXO									
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									

Para que así conste y sirva de justificación ante la Consejería de Salud, expido la presente, en..... a de

El Representante legal de la Entidad

Firma 1: 11/07/2025 - Cesar Pascual Fernandez
CONSEJERO-C. DE SALUD
CSV: A0600A0xsVj16UTyMtShNph+Uh8jJLYdAU3n8j



ANEXO IV

Declaración Responsable de la Justificación Económica y la Obtención de otras Ayudas Como Medios de Financiación

D..... con N.I.F. nº como representante legal de la Entidad con N.I.F. y en relación con el Programa “.....” subvencionado con € por la **Consejería de Salud**.

CUADRO DE FINANCIACIÓN PARA LA REALIZACIÓN DEL PROYECTO SUBVENCIONADO

ACTIVIDAD	COSTE TOTAL DEL PROYECTO	SUBVENCIÓN SOLICITADA	OTRAS SUBVENCIONES	FINANCIACIÓN PROPIA
TOTAL				

DECLARO:

Que los recursos económicos obtenidos a través de la subvención referida se han aplicado en su totalidad al programa objeto de la subvención, y que toda la documentación aportada para su justificación únicamente ha sido aportada para este proyecto y subvención, **NO existiendo duplicidad alguna en la aportación de documentos** en alguna otra subvención o programa que haya sido subvencionado o beneficiado a través de otras ayudas y entidades públicas. Por lo anterior, declaro además que **NO se ha incurrido en sobrefinanciación** del proyecto objeto de la subvención; en cuyo caso contrario, se llevará a cabo el reintegro de las cantidades excedidas por la sobrefinanciación en su proporción según cuadro arriba referido.

CERTIFICO:

1.- Que para el desarrollo del mencionado programa (señale lo que corresponda):

- ☐ **NO** se han percibido otras subvenciones.
- ☐ **SI** se han percibido otras subvenciones por las Entidades y las cuantías que se indican a continuación:
- | | |
|----------|----------|
| Entidad: | Cuantía: |
| Entidad: | Cuantía: |
| Entidad: | Cuantía: |
| Entidad: | Cuantía: |

2.- Que el desarrollo del mencionado programa:

- ☐ **NO** ha generado ingresos.
- ☐ **SI** ha generado ingresos por cuantía de €, de los cuales€ han sido aplicados al programa.

En a..... de..... de

EL REPRESENTANTE LEGAL DE LA ENTIDAD
Fdo.:

Firma 1: **11/07/2025 - Cesar Pascual Fernandez**

CONSEJERO-C. DE SALUD

CSV: A0600A0xsVj16UTyMtShNph+Uh8jJLYdAU3n8j

