

## PROYECTO APRENDIZAJE SERVICIO EN IESO Vegas Bajas de Montijo

### Título del proyecto: "Forma-Celia Montijo"

#### El servicio a la comunidad:

Hacer lo posible porque la población celiaca de Montijo disfrute de las mismas condiciones que el resto de personas cuando accedan a la compra de productos adecuados a su alimentación específica y a disfrutar en los locales de restauración de su localidad. Formar a los vecinos de Montijo de la situación actual de personas celiacas y otras alergias alimentarias sobre sus necesidades y características, a través de los locales públicos en la localidad de Montijo.

#### El aprendizaje:

Profundizar en los conocimientos sobre la celiaquía y otras alergias alimentarias de cara a la futura vida profesional de los participantes. Tomar conciencia, analizar y comprender problemas sociales concretos. Conocer la riqueza del contexto comunitario (asociaciones y personas comprometidas en la transformación social). Competencias relativas al pensamiento crítico (analizar y sintetizar información, reflexionar, tomar decisiones). Aprender a realizar y desarrollar proyectos (planificar, organizar, gestionar, difundir, evaluar...). Poner al servicio de la comunidad capacidades individuales. Compromiso y responsabilidad. Esfuerzo. Desarrollo de habilidades de comunicación, empatía, trabajo en equipo, sentimiento de pertenencia a la comunidad.

#### Proyecto

0.- Identificación Título,  
"Forma -Celia"

### 1.- Naturaleza ¿por qué?

Las personas celiacas, así como las que padecen otras alergias alimentarias, se sienten excluidos en muchas ocasiones por no poder compartir espacios y alimentos en igualdad de condiciones con sus amigos, compañeros, etc. Una de las principales causas es la poca oferta de alimentos cocinados que se pueden obtener tanto en tiendas, como en bares y restaurantes, en muchas ocasiones por el desconocimiento de los aspectos a tener en cuenta con respecto a la manipulación, almacenaje de los alimentos, etc .

Una vez realizado el proyecto "Celia test" por parte de nuestros compañer@s del Ies Vegas Bajas habremos detectado si hay en nuestra localidad tiendas, hornos, locales de restauración, etc. que necesitan formarse en esta materia y que estarían dispuestos a hacerlo.

### 2.- Objetivos ¿para qué?

- 1.- Profundizar en las necesidades básicas de las personas celiacas y otras alergias alimentarias, generando empatía.
- 2.- Seleccionar una serie de establecimientos adecuados para ser beneficiarios de la formación específica.
- 3.-Diseñar una formación adecuada a los establecimientos señalados.
- 4- Desarrollar una actitud de compromiso social.

### 3.- Metas ¿Hasta dónde?

Nuestro objetivo es dar formación a los locales que lo soliciten sobre la celiaquía y otras alergias alimentarias en la localidad de Montijo.

### 4.- Contenido ¿qué?

(Las actividades deben ir en consonancia con los objetivos (¿por qué?) por eso distribuiremos las actividades que habéis planteado agrupándolas por objetivos)

**1.- en relación al objetivo 1** "Profundizar en las necesidades básicas de las personas celiacas y otras alergias alimentarias, generando empatía.". Las actividades planteadas son:

- Recepción de sesión formativa y material técnico sobre la enfermedad celiaca y otras alergias alimentarias (Ya habría sido realizada) a cargo de la asociación ACEX.

- Analizar los resultados de las encuestas del proyecto Celia-Test.

**2.- En relación al objetivo 2** "Seleccionar una serie de establecimientos adecuados para ser beneficiarios de la formación específica". La actividad planteada es:

- Contactar y ofrecer formación gratuita a los locales que según la encuesta estaban dispuestos a formarse en esta materia.

**3.- En relación al objetivo 3** "Diseñar una formación adecuada a los establecimientos señalados" *La actividad planteada es:*

- Diseño de un curso específico para el personal de los locales de restauración y panadería seleccionados (elaboración de recetas para celíacos, los ingredientes que se pueden o no utilizar, pan y dulcería para celíacos...). (Para la realización de esta actividad podéis ayudaros del material formativo recibido así como del apoyo de la asociación ACEX. Finalmente, podéis concretar fechas para impartir la formación, que a la vez serán unas buenas prácticas para vosotros mismos).

**4.- En relación al objetivo nº 4:** "Desarrollar una actitud de compromiso social"

- Impartición de cursos de forma altruista para beneficio de la población celíaca y con otras intolerancias alimenticias.

#### 5.- Localización ¿Dónde?

En la localidad de Montijo

#### 6.- Población Destinataria ¿Para quién?

Familias celíacas

Locales de restauración de Montijo

#### 7.- Temporalidad ¿Cuándo?

Curso 2013- 2014

Sería importante que fuerais apuntando todas las fechas en el cronograma. De alguna manera el equipo de coordinación debe ir responsabilizándose de publicar las fechas en el cronograma. Es útil que esté en un lugar visible para todos. Por ejemplo podéis usar una "agenda escolar común" y dejarla en un lugar accesible tanto para el equipo coordinador como para el resto y así lo vais consultando

### 8.- Metodología ¿Cómo?

Recopilación en base de datos de los locales de restauración.

Elaboración de carta modelo para contactar con los locales y ofrecerles la formación.

Elaboración de un manual de formación, válido tanto para impartir los cursos como para entregar a l@s alumn@s.

Organizando equipos de trabajo para las diferentes tareas a desarrollar.

(En la hoja anexa tenéis una propuesta de organización por equipos para la realización de las actividades pero podéis hacerlo como os parezca más oportuno.)

### 9.- Recursos ¿Con qué, con quienes, cuanto?

Alumn@s del PCEPI y alumnos del Ciclo de Grado Medio de panadería, pastelería y confitería del IES Vegas Bajas de Montijo

Equipo del centro

Asociación ACEX Tfno: 924.01.00.91 - [celiacosextremadura@yahoo.es](mailto:celiacosextremadura@yahoo.es)

Equipo plataforma del voluntariado: [formacionpvpba@gmail.com](mailto:formacionpvpba@gmail.com) o tf.924227016.

### 10.- Evaluación ¿Cómo va y cómo ha ido?

La evaluación debe hacerse no solo al final del proyecto sino también durante su ejecución.

El equipo coordinador debe ir preguntando al resto de los equipos semanalmente cómo van sus actividades

Al final del proyecto se hará una evaluación donde se expondrán las dificultades obtenidas.

## DOCUMENTO DE COMPROMISO

L@s alumn@s del PCPI "Panadería" y del ciclo de grado medio "panadería pastelería y confitería" del IESO Vegas Bajas de Montijo consideramos que "Las personas celiacas, así como las que padecen otras alergias alimentarias, se sienten excluidos en muchas ocasiones, por no poder compartir espacios y alimentos con el resto de la comunidad."

Por eso nos aventuramos a ejecutar el proyecto de Aprendizaje Servicio "Forma-Celia" con el que queremos no solo realizar un servicio a la comunidad en la que vivimos sino también aprender a desarrollar empatía con nuestros vecin@s:

Nombre	Apellidos	Curso	Equipo de trabajo*

Equipo de trabajo\* Para los equipos de trabajo, algunas propuestas: 1.- Equipo coordinador 2.- Equipo guía de locales 3.- Equipo diseño de manuales 4.- Equipo de formación 5.- Equipo de realización de evaluación 6.- Equipo de realización de recetas.

Apuntaros libremente al que más os apetezca y si quedan descompensados ya valoraremos cambios junto con el "equipo coordinador". Una Aclaración: que un equipo sea responsable de realizar un trabajo, no quiere decir que no puedan pedir colaboración a otro equipo, quiere decir que son ellos los responsables de que se realice ese trabajo en concreto.

¡Pues mucha suerte con el proyecto y adelante!