

LA GASTRONOMÍA COMO ESTRATEGIA DE INTERVENCIÓN DENTRO DE LOS
PROCESOS DE REHABILITACIÓN ACTIVA PARA PERSONAS CON CAPACIDADES
DIFERENTES Y ESPECIALES, ASISTENTES AL CENTRO DE ESPECIALISTAS
RENACER

CAROLINA MARIA ROSERO LEÓN

FACULTAD DE HUMANIDADES, ARTES, CIENCIAS SOCIALES Y DE LA
EDUCACIÓN

TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

2019

LA GASTRONOMÍA COMO ESTRATEGIA DE INTERVENCIÓN DENTRO DE LOS
PROCESOS DE REHABILITACIÓN ACTIVA PARA PERSONAS CON CAPACIDADES
DIFERENTES Y ESPECIALES, ASISTENTES AL CENTRO DE ESPECIALISTAS
RENACER

ESTUDIANTE

CAROLINA MARIA ROSERO LEÓN

DOCENTE TUTOR

MARIA CAMILA BANGUERA

FACULTAD DE HUMANIDADES, ARTES, CIENCIAS SOCIALES Y DE LA
EDUCACIÓN

TECNOLOGÍA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

2019

LA GASTRONOMÍA COMO ESTRATEGIA DE INTERVENCIÓN DENTRO DE LOS
PROCESOS DE REHABILITACIÓN ACTIVA PARA PERSONAS CON CAPACIDADES
DIFERENTES Y ESPECIALES, ASISTENTES AL CENTRO DE ESPECIALISTAS
RENACER

Tabla de contenido

p.

1. Resumen proyecto.....	6
1.1. Palabras clave	
2. Introducción.....	7
3. Justificación	
4. Objetivos.....	10
4.1 Objetivo general.	
4.2 Objetivos específicos	
5. Reseña de la empresa.....	11
6. Fundamentos teóricos.....	12
6.1 Conceptos.....	12
6.2 Aspectos generales.....	13
6.3 Contexto gastronómico.....	14
7. Metodología.....	15
7.1 Plan de trabajo	
7.2 Informe de actividades.....	19
8. Resultados alcanzados.....	21
8.1 productos obtenidos.....	21
8.2 aportes de practicante.....	22
8.3 aportes de la empresa.....	22
8.4 análisis DOFA.....	22
8.5 oportunidades de mejora.....	23
9. Conclusiones.....	24
10. Bibliografía.	25
11. Anexos.	26

Tabla de cuadros

p.

Tabla 1 Cronograma de actividades

Tabla 2 Actividades desarrolladas16

Tabla 3 matriz DOFA.....19

Tabla de graficas

Grafica N° 1 usuarios RENACER en desarrollo fase 1.....15

Grafica N° 2 muestra población usuarios RENACER, participantes del proyecto de práctica empresarial16

Grafica N° 3 Distribución por genero17

Grafica N°4 tipos de diagnósticos.....17

Grafica N° 5 usuarios RENACER en desarrollo fase 2.....18

Grafica N° 6 usuarios RENACER en desarrollo fase 2.....19

1. Resumen de proyecto

El presente estudio tuvo como propósito promover el uso de actividades culinarias dentro de una actividad terapéutica, tales como la preparación de galletas. Estos productos se elaboraron en la ciudad de Popayán en RENACER LTDA, la cual es una IPS que presta servicios en rehabilitación neurológica y cuya población comprende niños y adultos con diagnósticos clínicos variados.

Para la realización del proyecto se contó con niños, niñas y un adulto. Con diagnósticos clínicos como síndrome de Down, autismo, retraso global del desarrollo, dificultades de tipo cognitivo atencional, entre otros.

El estudio fue de tipo experimental con corte transversal, la población estudio estuvo conformada por un adulto y 15 niños bajo consentimiento de los padres con edades comprendidas entre los 3 y 14 años.

La metodología de aplicación se divide en fases: inicial, promoción y final. Para la primera se emplean juegos tipo simbólicos de asociación, pareo y representación de escenas. En la siguiente fase se inicia el juego estructurado, con seguimiento de instrucciones y secuencias, se emplea material texturizado similar a las masas elaboradas en cocina. En la fase final, la población emplea material real con ingredientes y equipos de cocina, en esta inician a producir galletas y comercializarlas según sus criterios propios de calidad.

1.1 Palabras clave

Rehabilitación integral, terapia culinaria, desarrollo endógeno, oportunidad, inclusión, capacidades diferentes y discapacidad.

2. Introducción

Se habla de gastronomía como la ciencia que estudia la relación de los seres humanos con la alimentación, teniendo en cuenta áreas culturales, sociales, económicas, creencias espirituales entre otras.

Identificando que la comida está estrechamente ligada al ser humano, surge la necesidad de ver en qué medida puede afectar o beneficiar al mismo, no solo desde el concepto de la salud, también desde la alimentación como modificador de conductas emocionales, alimentación como estilo de vida, alimentación como tradición y desarrollo cultural, etc.

Según lo anterior, se entiende que la comida es inherente al ser humano, y que del modo como la lleve a cabo genera diversos resultados.

En este caso se implementara la gastronomía como una estrategia de intervención terapéutica, donde se eleve el valor de la comida al nivel de ser una actividad que genere impacto socioeconómico, es decir permita ser usada como tratamiento dentro de su proceso de rehabilitación y que además facilite el ingreso de las personas al mundo laboral y/o comercialicen un producto alimenticio según lo desarrollado en el proyecto.

Proyecto que se llevara a cabo en la IPS CENTRO DE ESPECIALISTAS RENACER la cual es una empresa que lleva 10 años al servicio de la comunidad, cuenta con población que presenta características, capacidades diferentes y especiales de edades diversas que parten desde los 5 meses hasta los 90 años.

A nivel de tratamiento las personas con las que se desarrollara el proyecto se encuentren en fase de rehabilitación activa con orientación vocacional, cuyos diagnósticos varían entre síndromes de Down, Autismo, retraso del desarrollo, secuelas de ECV y TCE, retardo mental y talentos excepcionales.

Esta población desarrollara habilidades y capacidades según sus condiciones y motivaciones, con las cuales al final del proyecto presentaran un producto a exponer en

una feria de emprendimiento, donde se evidencie que las personas con capacidades diferentes y especiales pueden salir adelante y ser parte del mundo laboral.

2.1 Problemática

La promoción de la vida autónoma e independiente debe ser una de las metas fundamentales en las que se asienten los programas de rehabilitación para personas con características y capacidades diferentes y/o especiales, es una manera de fomentar una sociedad igualitaria e inclusiva.

Pese a que es una meta planteada dentro del plan de manejo de la empresa, la IPS RENACER, no cuenta con los conocimientos para ofrecer este servicio en amplio aspecto y de calidad, razón por la cual se hace necesaria la intervención desde el área de gastronomía, a fin de potenciar el proceso de rehabilitación y con este la inclusión de esta población al mundo socioeconómico y/o laboral.

3. Justificación

El CENTRO DE ESPECIALISTAS EN SALUD INTEGRAL RENACER LTDA, es una institución creada con el propósito de ofrecer un servicio de rehabilitación integral y especializada a aquellos pacientes que han sufrido una lesión neurológica en cualquier momento de su vida.

Las personas que sufren daños en el sistema nervioso presentan diversas características que pueden comprometer su desplazamiento, comunicación, cognición, comportamiento y desempeño ocupacional que se caracteriza por su edad. Por lo tanto, se hace necesario que cada paciente sea atendido de manera individual, en condiciones óptimas de espacio, dedicación, tiempo y manejo especializado.

Dentro del proceso de rehabilitación se plantean objetivos a corto, medio y largo plazo, tiempo en el que el usuario adquiere habilidades necesarias para desempeñarse dentro de su casa y/o lugares frecuentes.

Una vez el paciente termina su proceso de rehabilitación se enfrenta al cuestionamiento de que les espera en un futuro, puesto que la sociedad les crea barreras y limitantes para ingresar a el mundo laboral y por tanto de tener independencia socioeconómica.

Es por esta razón que surge la necesidad de crear un proyecto, donde se promueva la inclusión de esta población, donde se eleve el potencial y por tanto su calidad de vida, empleando como estrategia de intervención a la gastronomía la cual desde la perspectiva de esta área afecta de manera significativo el desarrollo de las personas.

Para este proyecto, las personas aprenden diversas técnicas de preparación de galletas y postres, que una vez perfeccionados pueden vender y así emprender para la creación de empresa, dándose un lugar como persona independiente a nivel socioeconómico.

4. Objetivos

4.1 Objetivo general

Fomentar el desarrollo socioeconómico de las personas con características y capacidades diferentes y especiales, por medio de la aplicación de la gastronomía dentro de sus procesos de rehabilitación.

4.2 Objetivos específicos

- Obtener diagnostico ocupacional de los usuarios RENACER, teniendo en cuenta capacidades, características y habilidades que le permitan desarrollar el proyecto de emprendimiento.
- Desarrollar actividades de cocina básica con los usuarios RENACER tales como medición, amasado, moldeado, corte, pesado.
- Exponer productos desarrollados por los usuarios RENACER participantes del proyecto, en una muestra empresarial dentro de la empresa, donde se pueda evidenciar las capacidades desarrolladas por los mismos y su inicio en el mundo empresarial.

5. Reseña de la empresa

El CENTRO DE ESPECIALISTAS EN SALUD INTEGRAL RENACER LTDA., es una institución creada con el propósito de ofrecer un servicio de rehabilitación integral y especializada a aquellos pacientes que han sufrido una lesión neurológica en cualquier momento de su vida.

Las personas que sufren daños en el sistema nervioso presentan diversas características que pueden comprometer su desplazamiento, comunicación, cognición, comportamiento y desempeño ocupacional que caracteriza su edad. Por lo tanto, se hace necesario que cada paciente sea atendido de manera individual, en condiciones óptimas de espacio, dedicación, tiempo y manejo especializado.

El CENTRO DE ESPECIALISTAS EN SALUD INTEGRAL RENACER LTDA., cuenta con un contrato de licencia de franquicia con el CENTRO DE NEUROREHABILITACION SURGIR LTDA. Para apoyar los procesos de rehabilitación de los pacientes y formación continua del equipo profesional, y además ofrecen los servicios en la ciudad de Cali.

RENACER LTDA. Tiene un equipo de 23 terapeutas las cuales han recibido formación académica y entrenamiento en las áreas de Neurodesarrollo, Hemiplejía en el adulto, Manejo del recién nacido, Afasiología, Pedagogía, Terapia Miofuncional, Rehabilitación de miembro superior, Manejo de cinturón escapular, Hidroterapia, Hipoterapia, Trastornos de alimentación, Especialización en rehabilitación neurológica, Movilización de tejidos blandos, entre otros.

El objetivo primordial con los usuarios que presentan daño neurológico es ofrecer un servicio especializado e interdisciplinario en sesiones de trabajo individuales de 45 minutos de duración, realizadas en espacios y elementos técnicos adecuados de tal manera que las necesidades de cada uno en términos de recuperación, potencialización y mantenimiento de habilidades se realice de la mejor manera.

La institución realiza capacitaciones permanentes a sus profesionales con docentes de reconocimiento nacional e internacional, garantizando de esta manera una constante actualización y renovación de conocimientos.

5.1 Misión

El Centro de Especialistas en Salud Integral RENACER LTDA., es la mejor opción en la prestación de Servicios Integrales De Salud y el manejo especializado en rehabilitación, con alto compromiso ético y social. Apoyados en un talento humano, comprometido y altamente calificado, orientado desde un enfoque innovador, en la prestación de servicios con criterios de calidad y bienestar.

5.2 Visión

Ser un Centro de referencia dedicado a la prevención, protección, diagnóstico e intervención en habilitación y rehabilitación integral e interdisciplinaria que por su dinámica organizacional y talento humano especializado comprometido con la educación continuada e investigación, sea líder y modelo de atención a escala local, regional, nacional e internacional.

6. Fundamentos teóricos

6.1 Conceptos

6.1.1 Discapacidad¹ "La discapacidad es un concepto que evoluciona y que resulta de la interacción entre las personas con deficiencias y las barreras debidas a la actitud y al entorno que evitan su participación plena y efectiva en la sociedad, en igualdad de condiciones con las demás". Convención de la ONU, 2006

6.1.2 Integración social de la persona con discapacidad Al observar las estadísticas se puede notar que existen condicionamientos sociales que impiden la integración total de las personas con discapacidad en la sociedad

¹ disponible en www.minsalud.gov.co/proteccionsocial/Paginas/DisCAPACIDAD.aspx

laboral. La realidad es similar en toda el área centroamericana en donde las personas con discapacidad se encuentran entre los grupos más marginados y aislados de toda la población. Sin embargo, el principal obstáculo para su integración activa en la sociedad no es su discapacidad sino condiciones políticas, sociales, económicas y culturales que afianzan la idea de que estas personas constituyen una carga para la sociedad y no pueden contribuir a la sociedad y a la familia (Borja, 2001).

6.1.3 Rehabilitación

6.2 Aspectos generales

6.2.1 Marco legal

6.2.1.1 (CPC, 1991). A continuación se describen los artículos de la Constitución Política de Colombia que abordan el tema de discapacidad.

6.2.1.1.1 *Artículo 13. Todas las personas nacen libres e iguales ante la ley, recibirán la misma protección y trato de las autoridades y gozarán de los mismos derechos, libertades y oportunidades sin ninguna discriminación por razones de sexo, raza, origen nacional o familiar, lengua, religión, opinión política o filosófica. El Estado promoverá las condiciones para que la igualdad sea real y efectiva y adoptará medidas en favor de grupos discriminados o marginados. El Estado protegerá especialmente a aquellas personas que por su condición económica, física o mental, se encuentren en circunstancia de debilidad manifiesta y sancionará los abusos o maltratos que contra ellas se cometan.*

6.2.1.1.2 *Artículo 47. El Estado adelantará una política de previsión, rehabilitación e integración social para los disminuidos físicos, sensoriales y psíquicos, a quienes se prestará la atención especializada que requieran.*

6.2.1.1.3 *Artículo 54. Es obligación del Estado y de los empleadores ofrecer formación y habilitación profesional y técnica a quienes lo requieran. El Estado debe propiciar la ubicación laboral de las personas en edad de*

trabajar y garantizar a los minusválidos el derecho a un trabajo acorde con sus condiciones de salud.

6.2.1.1.4 *Artículo 68. ...”La enseñanza estará a cargo de personas de reconocida idoneidad ética y pedagógica”...*

6.3 Contexto gastronómico

6.3.1 La Gobernación del Cauca², a través de la Oficina de Gestión Social y Asuntos Poblacionales ha desarrollado eventos de promoción de Inclusión Laboral para Personas con Discapacidad. En estos se cuenta con la participación de organizaciones sociales, líderes y entidades como la Industria Licorera del Cauca, SENA, oficina de gestión de empleo de Comfacauca, Fundación Universitaria de Popayán, Clínica La Estancia, Oficina de Empleo de Popayán, Ministerio de Trabajo seccional Cauca y Organizaciones Sociales de los municipios López de Micay, Guapi, Argelia Balboa Bolívar, Santander de Quilichao Resguardo de Canoas, Guachené, La Vega, La Sierra, Totoró, Caloto, Corinto, Morales y Piendamó, además de empresarios privados del departamento del Cauca. Este espacio promueve la inclusión laboral de personas con discapacidad mostrando la oferta de servicios personales y empresariales de las organizaciones de personas con discapacidad a entidades públicas y empresarios privados, socializando las normas que obligan a las entidades y los beneficios tributarios para la empresa privada que vincule personal con discapacidad.

6.3.2 Corporación universitaria comfacauca unicomfacauca

Sus programas académicos buscan la integración de todas las personas, incluyendo aquellas que tienen una característica diferente y capacidades especiales. Ejemplo de esto un estudiante con dificultades auditivas que estudia en el programa de gastronomía, el cual para su inclusión cuenta con intérpretes que facilitan el proceso de aprendizaje académico.

² Disponible en www.cauca.gov.co/noticias/con-total-exito-se-llevo-cabo-el-primer-evento-de-promocion-e-inclusion-laboral-para

6.3.3 FEDAR “jugo de amor”³ proyecto donde se capacito a los niños para realizar jugos, en este se instruyó respecto al uso de indumentaria para manipulación de alimentos, manejo de frutas según sus características organolépticas como el color, sabor y textura. También se realiza la venta de jugos en la tienda de la granja FEDAR.

7. Metodología

7.1 Plan de trabajo

La ejecución de este proyecto, se aborda en fases, distribuidas así:

(Ver cronograma de actividades tabla 1).

7.1.1 Fase inicial: comprende las semanas 3, 4 y 5 del mes de marzo. Se realizan evaluaciones ocupacionales identificando habilidades psicomotoras, intereses y diagnóstico clínico. Para este paso se elabora un formato de recolección de datos general, de uso institucional consignado dentro del sistema de la IPS RENACER bajo seguridad de historia clínica del paciente. Teniendo un esquema psicomotor del paciente, se procede a planificar estrategias para garantizar el aprendizaje de las técnicas básicas culinarias de elaboración de galletas con los usuarios.

GraficaN°1. Usuarios RENACER, en desarrollo fase 1



Fotografía tomada por Carolina R. León- para proyecto práctica empresarial periodo marzo – mayo 2019

³ Disponible en <https://fedar.org/jugo-de-amor/>

7.1.1.1.1 Evaluación ocupacional: actividad realizada por método de observación y evaluación, con formato anexo #1. De las que se arrojan los siguientes datos.

7.1.1.1.1.1 *Población- muestra: RENACER cuenta con una población fluctuante promedio de 80 usuarios para los meses en que se realizó el proyecto. Del total de la población se toma una muestra de 16 personas. Descritas en la gráfica N°1. Así:*

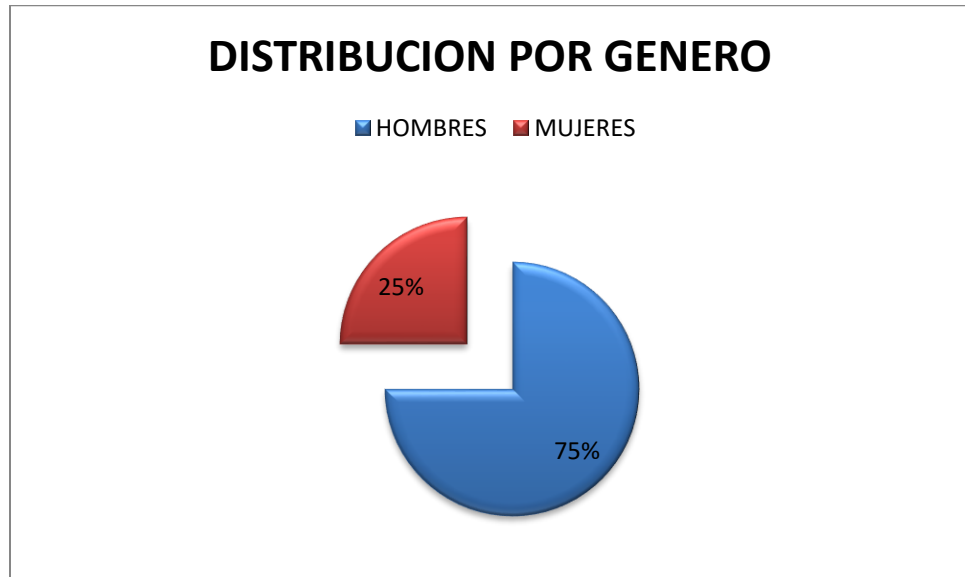
Grafica N°2. Muestra de usuarios RENACER participantes del proyecto



La grafica representa a los 16 usuarios participantes, como el 17% de la población total de usuarios asistentes al programa de rehabilitación de RENACER.

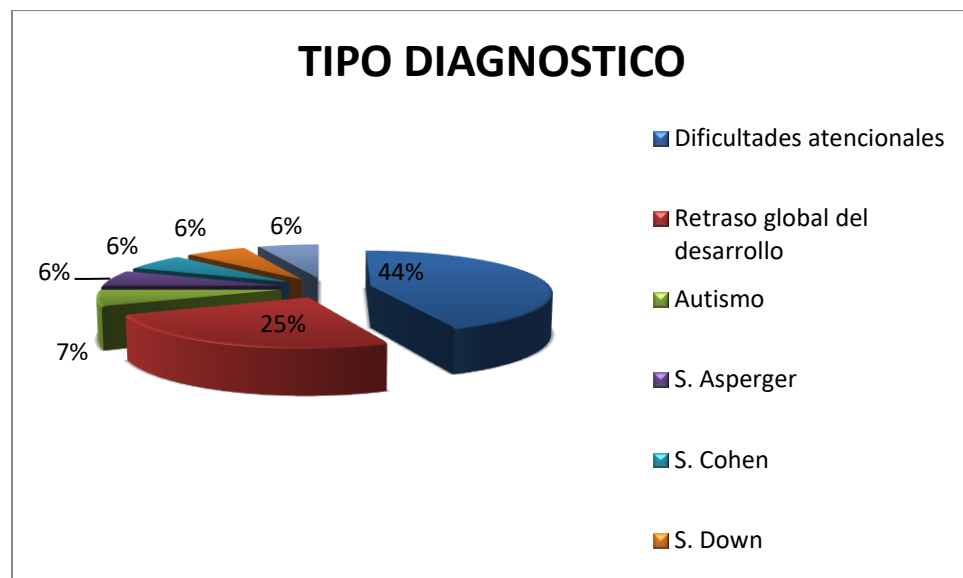
7.1.1.1.1.2 *Distribución por género: de la muestra se contó con la participación de 7 niños, un adulto hombre siendo el 75% de la población total. Y 4 niñas representadas en el 25%.*

Grafica N° 2. Distribución por genero de los usuarios RENACER participantes del proyecto



7.1.1.1.1.3 *Clasificación según diagnósticos clínicos: la muestra obtenida de la población RENACER, arroja los siguientes diagnósticos*

Grafica N° 3. Tipo de diagnóstico clínico de los usuarios RENACER participantes del proyecto



La grafica revela que el 44% de la muestra, tienen diagnostico clinico de dificultades atencionales, seguido con el 25% para retraso global del desarrollo, y un 7% para usuarios con autismo. El restante de diagnosticos se manejan con el mismo porcentaje.

7.1.2 Fase de promoción: realizada en el mes de abril; es una etapa anticipatoria para la realización del taller de cocina. Se da de forma audiovisual con apoyo de imágenes, juguetes de cocina, material moldeable y texturizado; a nivel clínico se toma el juego simbólico y juego de roles. En esta etapa se dan pautas para los padres y los niños, respecto a la comida saludable, evitando el consumo de sustancias específicas como lo son el azúcar, lácteos, embutidos y el gluten, elementos que se encuentran en investigación sobre el cómo alteran la conducta de los menores al consumirlos.

GraficaN°5. Usuarios RENACER, en desarrollo fase 2



Fotografía tomada por Carolina R. León- para proyecto práctica empresarial periodo marzo – mayo 2019

7.1.3 Fase final o presentación del producto: se realiza en el mes de mayo; las personas que participan del proyecto tienen contacto directo en la cocina de la empresa, inician a manejar ingredientes y utensilios de cocina. Se refuerzan conceptos de medida y cantidad, texturas y sabores. Realizan las primeras galletas bajo método de ensayo error, como forma de evaluación de lo aprendido. Una vez mejorado el producto, se realiza proceso de selección de cada galleta para disponerla a la venta y presentarla como producto final en una mini feria de exposición micro empresarial.

GraficaN°6. Usuarios RENACER, en desarrollo fase 3



Fotografía tomada por Carolina R. León- para proyecto práctica empresarial periodo marzo – mayo 2019

7.2 Informe de Actividades

Tabla 2: *Actividades desarrolladas*

OBJETIVO ESPECÍFICO		Obtener diagnostico ocupacional de los usuarios RENACER, teniendo en cuenta capacidades, características y habilidades que le permitan desarrollar el proyecto de emprendimiento.	
MES	# sem	ACTIVIDAD	IMPACTO
Marzo	3	Presentación propuesta de proyecto práctica empresarial	Trabajo escrito presentado al docente encargado de la practica
Marzo	4	Creación formatos evaluación ocupacional	Se realiza un formato simple de recolección de datos, y descripción de las características de los usuarios, Ver anexo #1. <i>(Aplicación registrada en historia clínica).</i>
Marzo	4	Evaluación diagnostica	Se obtienen datos de los usuarios RENACER, necesarias para saber cómo

		usuarios RENACER	pueden adaptarse las actividades culinarias dentro de sus capacidades.
Abril	1	Elaboración material de apoyo	Realización de láminas guías, alusivas al material de cocina y secuencias de preparación. Ver anexo #2
Abril	1	Aplicación material de apoyo	Durante sesiones individuales con los usuarios, se emplea laminas guía y juguetes de cocina, donde se enseña manipulación, orden y cuidado de los mismos. Se vale del uso de la imaginación para crear preparaciones.
Abril	1 -2	Actividades sensoriales	Actividades planteadas para lograr la sensibilización con materiales viscosos, arenosas, polvos, líquidos, solidos, etc. Tiene respuesta positiva para el manejo de las texturas pegajosas, los usuarios sienten agrado y mayor interés para exploración.
Abril	1-2	Promoción alimentación saludable	Actividad realizada con los menores y sus padres (población con Autismo), donde se comparten estudios sobre la alimentación para control de síntomas de la condición autista. Se emplean además laminas y actividades grafo motoras para identificación de alimentos saludables. Ver anexo #3
Abril	1-2-3	Moldeo de materiales blandos	Se realizan masas comestibles y no comestibles, para identificación de cantidades, manejo de peso con gramera, texturas e inicio de moldeo con manos y dedos.
Abril	4	Adaptación de recetas	Ejecutan actividades en la cocina para elaboración de galletas, por medio de método

			ensayo error.
Mayo	1-2	Elaboración de productos en cocina	Inician elaboración de galletas como actividad de intervención, evidenciando seguimiento de instrucciones, interés y atención constante en la actividad, aplicación de conceptos de higiene y manipulación de alimento. Realizan galletas y comen el producto.
Mayo	3-4	Presentación del producto	Se seleccionan las mejores galletas, proceso realizado por el usuario mismo, se empaqueta cada producto y da un valor propio para su comercialización.

8. Resultados alcanzados

La objetividad del proyecto empresarial, da cumplimiento. Se logra establecer una actividad de tipo culinario como una estrategia de intervención para los pacientes de la IPS RENACER.

La población muestra que participo de las actividades, mostro gran interés de ejecución. Durante las sesiones se observó fortalecimiento de habilidades de tipo cognitivo como lo son la atención, seguimiento de instrucciones, inicio y culminación de una actividad específica, trabajo en equipo, memoria, concentración, etc. Otras habilidades de tipo manual como el moldeo, disociación de movimientos, integración a línea media y cruce de la misma. Y motores como la organización corporal y postural.

Se logró la motivación de los usuarios por ingresar a la IPS y de realizar sus actividades terapéuticas, para así obtener como recompensa el puesto en la cocina.

8.1 Productos obtenidos

El producto sobresaliente del proyecto de práctica empresarial llevado a cabo en la IPS RENACER LDTA son las galletas con la forma de RENATTO (mascota oficial de RENACER) la cual se comercializa por los participantes del proyecto dentro de

las instalaciones de empresa, con un precio básico de quinientos pesos moneda colombiana (\$500.00) valor que se modifica según los criterios propio de cada fabricante de galleta y de sus habilidades comerciales. Ver anexo #5 receta estándar galleta RENATTO.

8.2 Aportes del practicante

Como estudiante del programa de gastronomía se aporta el conocimiento sobre las técnicas culinarias para la elaboración de galletas.

Se incentiva al equipo de profesionales RENACER a aplicar actividades diferentes a las convencionales, que permitan innovar y capturen la atención de los pacientes, generando mejores resultados dentro del proceso de rehabilitación.

8.3 Aportes de la empresa

RENACER abre sus puertas a todas las posibilidades que se presenten para mejorar sus servicios, garantizar la calidad y efectividad en sus tratamientos, y dar una nueva esperanza a sus usuarios. Para la realización del proyecto, la empresa aporta con el uso de su cocina y demás escenarios necesarios para cumplir los objetivos. Promueve la participación de los pacientes y de sus familiares. Apoya y motiva a los participantes a continuar con las actividades a nivel extramural.

8.4 Análisis DOFA

Tabla 3: Matriz DOFA

RENACER LTDA	
FORTALEZAS	DEBILIDADES
- Personal profesional especializado - Disponibilidad para aplicar tratamientos alternativos - Estatus	- Estructura clínico administrativa no funcional - Fallas en el horario de atención clínica - Espacios de trabajo reducidos

OPORTUNIDADES	AMENAZAS
• Nuevos convenios institucionales • Aprendizaje alternativo y significativo • Contribuir al desarrollo endógeno	• Sistema de salud del país • Ambiente laboral desagradable • Poca participación del acudiente dentro del proceso de rehabilitación

8.5 Oportunidades de mejora

8.5.1 Promover la motivación y la implicación de los empleados en los objetivos de la organización.

8.5.2 Potenciar y desarrollar los talentos del cliente interno y externo.

8.5.3 Fomentar la creatividad durante la atención y planteamiento de objetivos de tratamiento.

8.5.4 Modular conductas tanto del cliente interno como del cliente externo.

8.5.5 Recordar la responsabilidad que se tiene como profesional que vela por la calidad de vida de sus pacientes.

9. Conclusiones

- 9.1** Dentro de todo proceso de rehabilitación se debe ver la persona no su diagnóstico; puesto que al ver la persona se abren posibilidades de mejora, al ver el diagnóstico se limita la capacidad de la persona.
- 9.2** La actividad culinaria como actividad terapéutica favorece las áreas de dimensión creativa y expresión emocional, desarrolla habilidades manuales como fuerza, coordinación bimanual y visomotriz; a nivel cognitivo se potencializan procesos mentales superiores como la atención, memoria y seguimiento de instrucciones. Se fortalecen los conceptos de noción temporal y espacial, análisis para solución de problemas, mejora el trabajo en equipo, la comunicación, habilidades sociales y fortalece la autoestima.
- 9.3** Se pueden fortalecer los procesos de rehabilitación psicomotora y cognitiva de las personas con capacidades diferentes y especiales, por medio de actividades culinarias.

10. Bibliografía

- CPC. (1991). Constitución Política de Colombia. Asamblea Nacional Constituyente.
- Borja, J. (2001). Inserción laboral de personas con discapacidad. España.

11. Anexos

Anexo #1. FORMATO DE EVALUACIÓN DIAGNOSTICA PARA IDENTIFICACIÓN DE HABILIDADES Y CAPACIDADES EN COCINA

pág. 1 de 2

Nombre:	
Edad:	
D.I:	
Dx clínico:	

HABILIDADES MANIPULATIVAS

FUNCIÓN	SI	NO	OBSERVACIONES
Utiliza las manos			
Realiza agarres			
Realiza pinzas finas			
Disociación de movimientos			
Control postural (tronco)			
Organización corporal (mmss)			
Coordinación viso motriz			
Integra ambas manos			

HABILIDADES CORPORALES

FUNCIÓN	SI	NO	OBSERVACIONES
Sedente			
Bípedo			
Marcha			
Desplazamiento con objetos			
Coordinación óculo pedal			
Organización corporal (mmii)			

HABILIDADES COGNITIVAS

FUNCIÓN	SI	NO	OBSERVACIONES
Atención			
Memoria			
Concentración			
Percepción visual			
Análisis y solución de problemas			
Seguimiento de instrucciones			

DX OCUPACIONAL

PROFESIONAL: _____

Anexo #1. 1 Certificación de aplicación de evaluación



EL CENTRO DE ESPECIALISTAS EN SALUD INTEGRAL RENACER LTDA

CERTIFICA QUE

Dando cumplimiento a lo planeado según el cronograma de actividades de práctica empresarial, la estudiante **Carolina María Rosero León**, quien se encuentra en la empresa en calidad de pasante, realizó la actividad de observación y evaluación de los usuarios asignados. dichas evaluaciones fueron diligenciadas en Historia Clínica, el cual es un documento privado y exclusivo de los usuarios, que está en custodia y por políticas de protección de la información no se permite la salida ni uso de datos de los pacientes sin autorización previa de los mismos y/o de sus acudientes.

Para constancia se firma en Popayán a los veinticuatro (24) días del mes de Mayo de 2019.

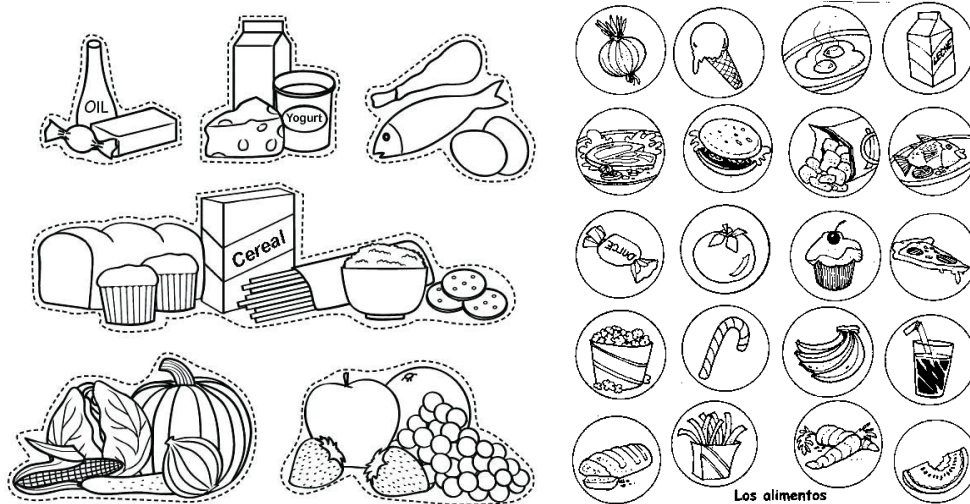
Quedo atenta a cualquier inquietud.

Atentamente,


ADRIANA SILVA RUIZ
Subgerente RENACER LTDA

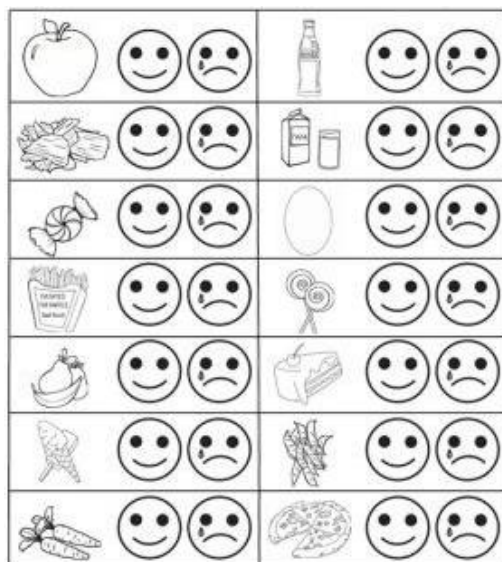
RENACER LTDA
Centro de Especialistas en Salud Integral
Calle 18 # 8 - 33 Tel: 8353621- 3127835793
POPAYAN

Anexo #3. MATERIAL GRAFOMOTOR PARA EL FOMENTO DE ALIMENTACION SALUDABLE



DESAYUNOS SALUDABLES

LUNES	MARTES	MIERCOLES	JUEVES	VIERNES
Bocadillo o sandwich y zumo, batido o actimel	Galletas, magdalenas o bizcochos caseros y batidos, zumos o actimel	Frutas pelada, lavada y CORTADA y Zumo	Lácteos: yogures, natillas, queso, actimel...	Bocadillo y zumo, batido o actimel



Anexo #4. EVIDENCIA FOTOGRAFICA

Fases 1 y 2



Anexo #5 Receta estándar

	CORPORACIÓN UNIVERSITARIA COMFACAUCA UNICOMFACAUCA	
---	---	---

No. 001

ACTIVIDAD CURRICULAR	RECETA ESTANDAR PRACTICA EMPRESARIAL RENACER	NOMBRE DE LA PREPARACIÓN	GALLETAS DE VAINILLA
DOCENTE	CAMILA BANGUERA	SEMESTRE	VI
ESTUDIANTE	CAROLINA ROSERO LEON	FECHA	06/05/19
No. PORCIONES	20	UTILIDAD	POSTRE

FORMULACIÓN

INGREDIENTES	UNID. MEDIDA	CANTIDAD	Porcentaje (%)	COSTO
Harina	g	420	45.8%	1000
Azúcar	g	200	21.81%	300
Mantequilla	g	225	24.53%	360
Huevo	g	70	7.63%	350
Esencia de vainilla	mL	2	0.21%	80
Total:		917g	99.98%	\$ 2090

MISE EN PLACE

- Precalentar el horno a 180°C
- Disponer los ingredientes en bowl y pesar en gramera.
- Despejar la zona de mezcla, mantener limpia y con repasadores a la mano.
- Engrasar la bandeja del horno

PREPARACIÓN

- Batir la mantequilla junto con el azúcar hasta que esponje un poco y se ponga blanquecina. La mantequilla debe estar a temperatura ambiente.
- Agregar el huevo a la mezcla y continuar batiendo
- Tamizar la harina y empezar a agregarla a la mezcla en tres tandas, y mezclar de forma envolvente.
- Cuando sea difícil para mezclar, se procede a amasar hasta logra textura firme que no se peque en la mano ni en la mesa.
- Tomar un rodillo y aplanar la masa de un grosor no mayor de 0.5cm. Tomar el molde planteado y cortar la masa aplanada.
- Llevar cada figura a la bandeja del horno y poner a hornear por un periodo no mayor a 15 minutos a 180°C.
- Trascurrido el tiempo, retirar del horno, desmoldar de la bandeja, y dejar enfriar.
- Las galletas están listas cuando al enfriarse se torne crocantes. Servir y disfrutar.

FOTOGRAFÍA



Anexo #6 evidencia fotográfica

Fase 3



