



COCINA ECONÓMICA DE SANTIAGO

INFORME DE ACTIVIDADES 2024

1.-INFORMACIÓN HISTÓRICA

La Cocina Económica de Santiago, fue promovida por un grupo de notables vecinos de Santiago, en Abril de 1891, con el decidido apoyo del alcalde D. Ramón de Andrés García, quien, por acuerdo del Concello hizo una 1ª aportación de 5.000 ptas., y facilitó un local provisional (edificio de San Agustín, entrada por el callejón de la Oliveira).

En reunión pública en el Palacio Consistorial a la que asistieron más de 50 personas, se nombró la Comisión Organizadora con fecha 8/06/1891, se abrió una lista de suscripciones económicas, que recaudaron 1.265 pts y constituyó al día siguiente la primera Junta de Gobierno, nombrando Presidente efectivo el arcipreste y párroco de Santa María del Camino, D. Antonio Ituarte, al que acompañaban Felipe Gutiérrez de la Peña (Vicepresidente), Manuel Moreno García Pan (Tesorero), José Pascual y del Real (Secretario) y Adolfo de la Peña Roffignac (Vicesecretario).

La Junta de Gobierno ratificó y puso en marcha la idea fundacional y adoptó los siguientes acuerdos:

1. Poner al frente de la Cocina a Hermanas Caridad o de los pobres.
2. Dar conocimiento al Arzobispo y proponerle como Presidente Honorario de la Asociación.
3. Continuar suscripciones fondos a través de parroquias.
4. Inaugurar Cocina vísperas Santiago Apóstol.

Cumpliendo dichos acuerdos se inaugura oficialmente la Cocina Económica de Santiago el 24/07/1891.



Fachada rúa Travesa, acceso centro de día



Fachada Plaza Irmán Gómez, acceso comedor

El 6/02/1892, bajo la Presidencia del Excelentísimo e Ilustrísimo Cardenal-Arzbispo D. José Martín de Herrera, se aprueba el Reglamento que es registrado en el libro de Asociaciones de la provincia de La Coruña el 2/11/1905.

Fue reconocida como Beneficencia particular el 15 de septiembre de 1914 por su Majestad el Rey. Está en posesión de la Medalla de Galicia, en su categoría de bronce, según resolución del 6 de mayo de 1993, y que fue impuesta el 25 de julio del mismo año.

Le fue entregado el Premio Vagalume, que concede el Excmo. Ayuntamiento de Santiago a las Instituciones más destacadas por la labor desarrollada.

Está inscrita en el Registro de Entidades de la Xunta de Galicia con el nº 013-CO-010-K-01. Fue reconocida como entidad de utilidad pública, por orden de 16 de octubre de 2017 de la Vicepresidencia y Consellería de Presidencia, Administraciones Públicas y Justicia de la Xunta de Galicia. Desde su fundación, las Hijas de la Caridad son las encargadas de los servicios del comedor.

Hijas de la Caridad.

¿Quiénes somos? Hijas de la Caridad de San Vicente de Paul y Luisa de Marillac.

¿Cuál es nuestro origen? La Compañía de las Hijas de la Caridad nace en París, Francia en 1633,

¿Nuestra Vocación y Misión? Servir a Jesucristo en la persona de los pobres. Ninguna necesidad humana nos es ajena: Escuelas, Niños sin hogar, Ancianos, Enfermos, Discapacitados, físicos, psíquicos. Mujeres maltratadas, Transeúntes, Dependientes.

¿Cuando llegamos a esta institución? Estamos en la Cocina Económica de Santiago desde el 24 de julio de 1891, fecha de su fundación. Tres hermanas que trabajaban en el Antiguo Hospital, hoy Hostal de los Reyes Católicos, fueron las primeras hermanas que sirvieron en esta institución.

En estos momentos en la Cocina Económica de Santiago, residen y se encargan de la gestión diaria, junto al personal y voluntarios, siete Hermanas de las Hijas de la Caridad, la superiora Sor Clara junto a Sor Asunción, Sor Margarita, Sor María Jesús, Sor Carmen, Sor Celia y Sor María Sela.



Reunión informativa para el voluntariado de la Cocina Económica de Santiago, junto a las Hijas de la Caridad, en las instalaciones de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Santiago.

2.-ACTIVIDADES REALIZADAS 2024

La actividad principal de la Cocina Económica de Santiago es la de comedor social, y como complemento a la labor realizada en el comedor disponemos de un centro de día para recibir y proporcionar un lugar de reposo, aseo y asesoramiento a nuestros usuarios, que les sirva además como un sitio de referencia donde puedan sentirse a gusto.

2.1.-COMEDOR SOCIAL.

La Cocina Económica ofrece comidas de lunes a domingo todos los días del año, también los días festivos, se ofrecen las tres comidas (desayuno, comida y cena), salvo los sábados, domingos y días festivos que no se sirven cenas, entregándose una bolsa con alimentos para la cena. Y en el mes de agosto, por descanso del personal se ofrecen comidas y se entrega una bolsa con alimentos para la cena. Todos los menús ofrecidos están visados por un nutricionista.

DATOS MENSUALES 2024				
	DESAYUNOS	COMIDAS	CENAS	TOTAL
ENERO	1.380	5.628	3.209	10.217
FEBRERO	1.373	5.722	3.124	10.219
MARZO	1.472	5.937	3.223	10.632
ABRIL	1.334	6.003	3.123	10.460
MAYO	1.611	6.107	3.139	10.857
JUNIO	1.409	5.912	3.536	10.857
JULIO	1.351	5.721	3.698	10.770
AGOSTO	0	5.372	0	5.372
SEPTIEMBRE	1.128	6.232	3.927	11.287
OCTUBRE	1.233	6.599	3.043	10.875
NOVIEMBRE	1.297	6.414	3.109	10.820
DICIEMBRE	1.058	5.723	2.908	9.689
TOTAL	14.646	71.370	36.039	122.055

Cuadro con el detalle de los servicios ofrecidos durante el año 2024 indicando el número de desayunos, comidas y cenas.

Los horarios de las tres comidas en la Cocina Económica de Santiago, son los siguientes:.

Desayuno: de 9:00 a 9:30 horas.

Consistente, habitualmente, en café con leche, leche con cacao, acompañado de pan, galletas, mantequilla, queso o fiambre y bollería variada.

Comida: de 12:45 a 14:30 horas.

En la comida se ofrece un primer plato con dos opciones cada día para elegir, un segundo plato, postre y bebida.

Primeros platos: potaje de habas, lentejas, arroz, sopa, caldo gallego, menestras, judías verdes, coliflor, brócoli y otras verduras.

Segundos platos: Carne (ternera, pollo, pavo, cerdo, conejo), albóndigas, huevos fritos con bacon, huevos cocidos con bechamel, zorza, pescados (merluza, salmón, bacalao), todos estos platos acompañados de guarnición que puede ser patatas fritas, puré de patatas, ensalada mixta, salteado de verduras o arroz en blanco. Pan, bebidas (agua o refrescos variados) y postre que puede ser frutas frescas de temporada, yogures, flan, natillas, arroz con leche, queso del país y membrillo.

Los domingos y festivos también se incluye café con leche y pastas.



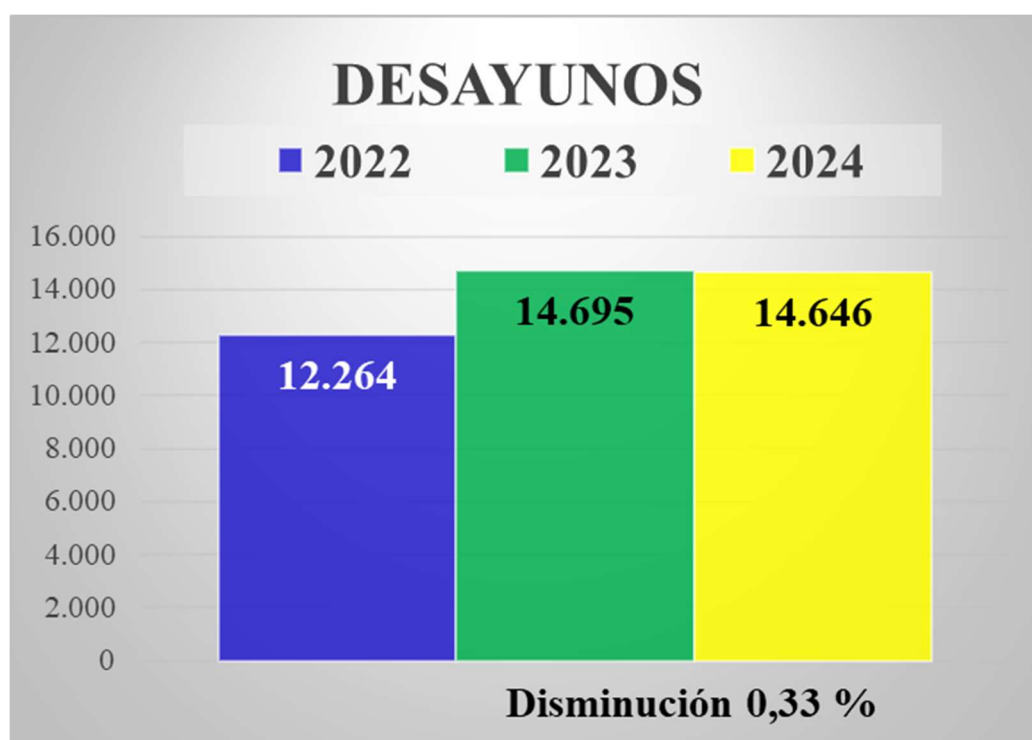
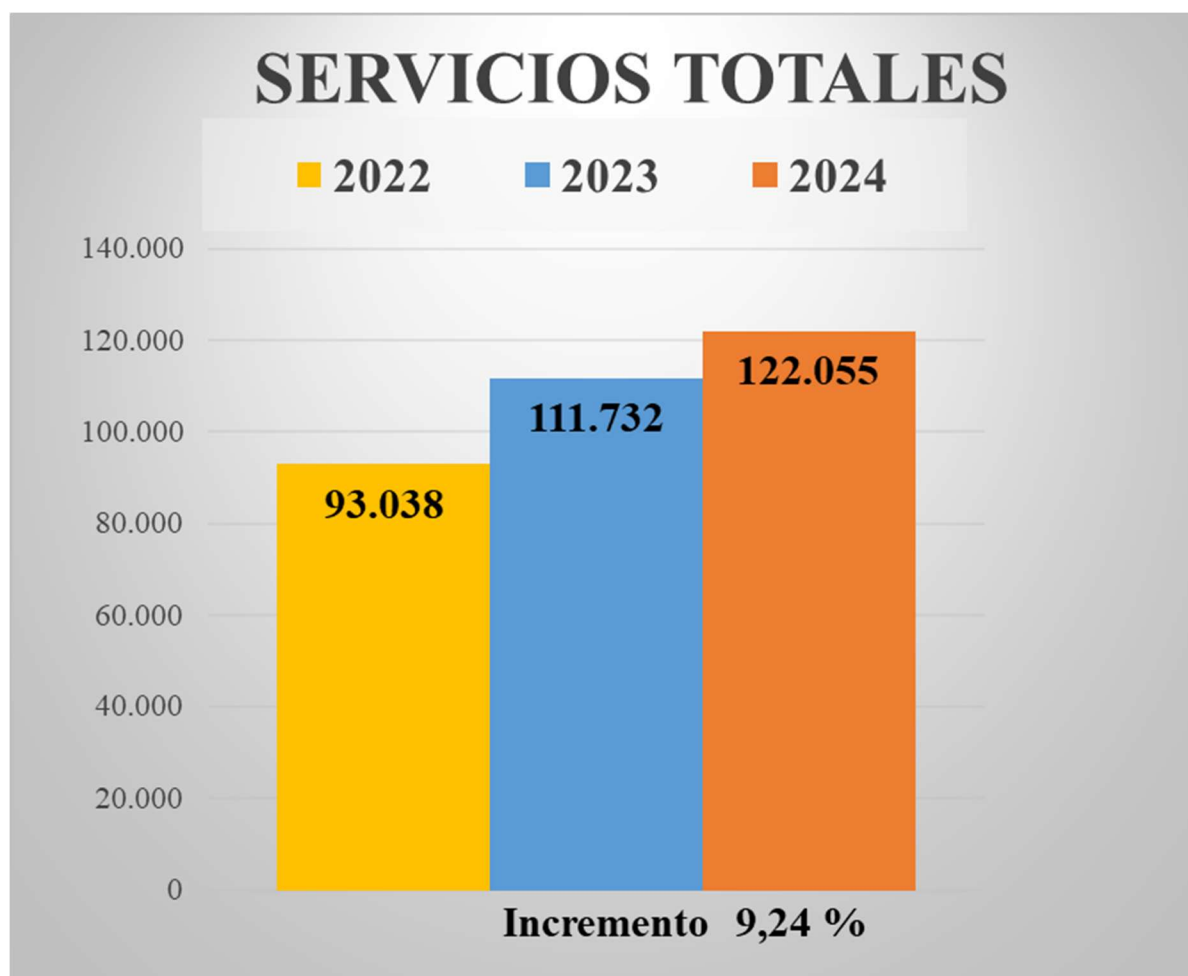
La superiora Sor Clara supervisando el menu del día.

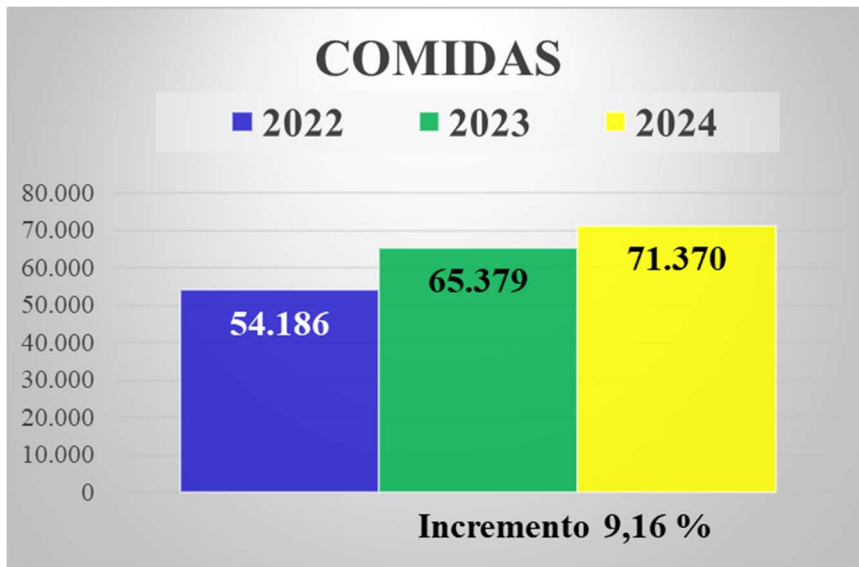


Vista del comedor

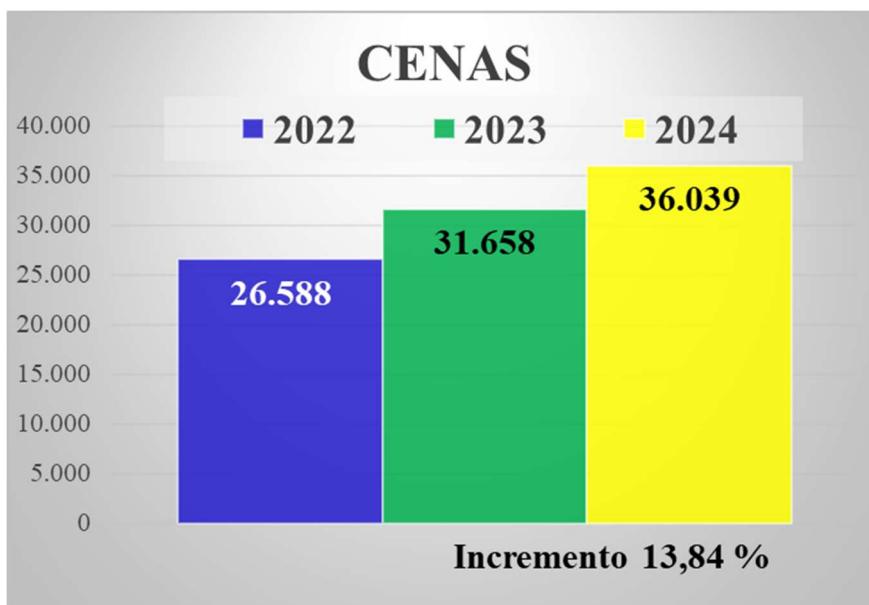
Cena: de 19:45 a 20:30 horas. Un primer plato que puede ser sopa de verduras o sopa de pasta, arroz, crema de calabaza, crema de champiñones, crema de espárragos, espaguetis con carne picada. Un segundo plato pescados, tortilla, san jacobos, croquetas, calamares, empanadillas, hamburguesas, salchichas, pizza y fiambre, acompañado de patatas fritas o ensalada. El postre en la cena suele ser yogur, queso o compota

Cuadros comparativos de los tres últimos años 2022, 2023 y 2024 de los servicios totales, de las comidas, de los desayunos y de las cenas.

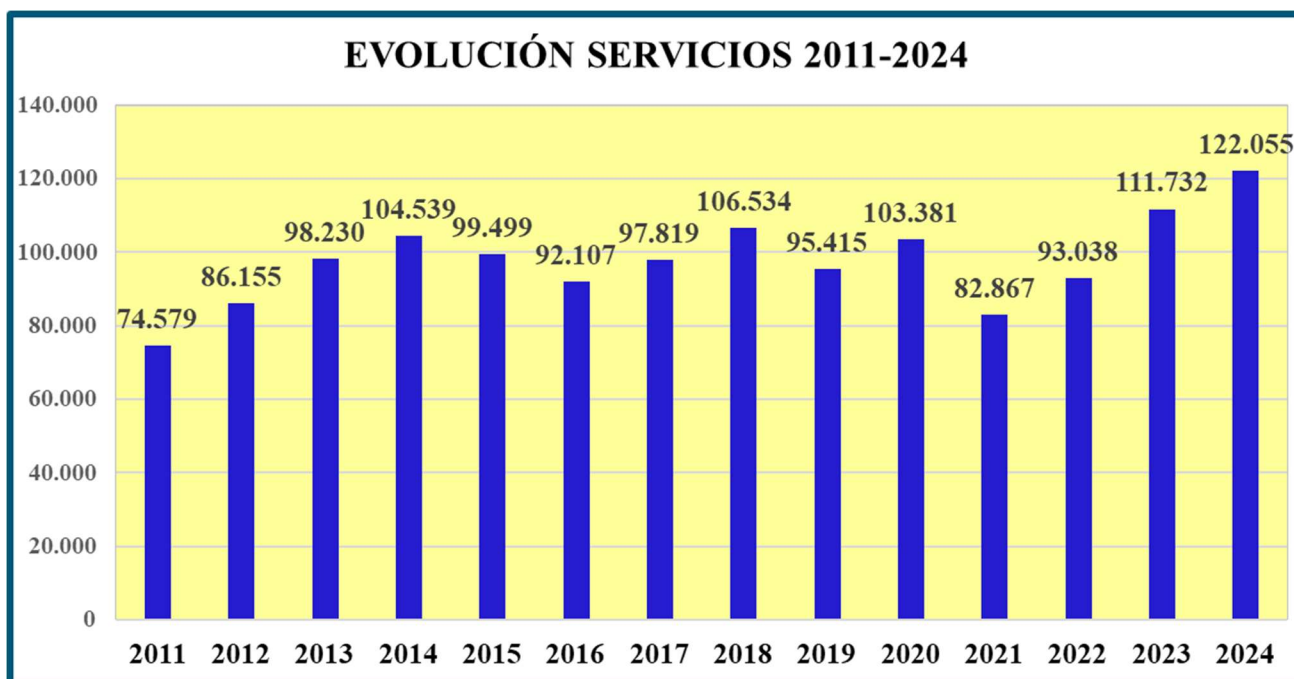




La voluntaria Cristina, Sor Celia y Sor María, preparadas para servir la comida



Cuadro de la variación de los servicios en la Cocina Económica de Santiago desde el año 2011 hasta el año 2024.



La superiora Sor Clara Gallego y el administrador Javier Brage, recibiendo un donativo de alimentos

2.2.-CENTRO DE DÍA.

Este Centro es un espacio, en régimen diurno (desde las 11:00 horas hasta las 19:30 horas), desde el cual se desarrolla un Programa de Apoyo personal y formación a los usuarios/as de la Cocina Económica de Santiago de Compostela, contando también con un servicio de duchas para los usuarios que lo precisen.

El centro de día de la Cocina Económica de Santiago de Compostela desarrolla desde el año 2013 un “Programa de apoyo personal a las personas usuarias de la Cocina Económica de Santiago”. El programa de apoyo personal se modificó en diferentes ocasiones para adecuarse a las necesidades detectadas por el equipo técnico del centro y/o por la demanda presentada de la población beneficiaria. Este programa surge con el principal objetivo de mejorar la calidad de vida de las personas usuarias de la Cocina Económica de Santiago.



La trabajadora social de la Cocina Económica de Santiago, Nazaret López Calviño, la hermana Sor Carmen Celís de la comunidad de las Hijas de la Caridad en Cocina Económica de Santiago y el administrador Javier Brage, después de presentar el trabajo realizado en nuestra institución en una jornada en León en la Casa Provincial de las Hijas de la Caridad.

Durante el año 2024 el “Programa de apoyo personal a las personas usuarias de la Cocina Económica de Santiago”, continuó activo, mediante citas individuales con los usuarios y también atención y asesoramiento telefónico. El equipo técnico trabajó a través de atenciones individualizadas, continuó con las acciones transversales en el servicio de comedor para llegar a la mayor población posible y favoreció la coordinación con las administraciones públicas y las entidades prestadoras de servicios sociales de la ciudad para ofrecer una atención integral especializada de calidad.

El programa va dirigido a personas en situación/riesgo de pobreza y/o de exclusión social usuarias de la Cocina Económica de Santiago. Según los datos del año 2024 las personas son principalmente

residentes en Santiago de Compostela, pero en los últimos años con el incremento del precio de la vivienda cada vez acuden más personas que residen en ayuntamientos limítrofes, tales como Ames, Teo, Sigüeiro, Oroso, etc. Supone un aumento del 11% respecto al año anterior. Estos municipios no tienen los recursos ni servicios que ofrece Santiago de Compostela en cuanto a prestaciones sociales por lo que se ven obligadas a desplazarse para acceder a ellos.

Cabe indicar que un 21% de las personas atendidas estaba sin empadronar en la fecha de alta, este importante número también está relacionado con la dificultad del acceso a la vivienda y las barreras que las personas se encuentran en sus procesos de inserción social.

Desde la Cocina Económica de Santiago ofrecemos apoyo individualizado a personas en situación de vulnerabilidad.



Vista del centro de día de la Cocina Económica de Santiago

El programa se centra en cinco áreas definidas por tres razones principales: demanda de la población beneficiaria, resultados de las evaluaciones finales y de seguimiento y las detecciones de necesidades realizadas por el equipo técnico.

1.-Orientación y acompañamiento sanitario para la promoción de la salud, higiene y el cuidado personal.

2.-Orientación y acompañamiento social para la vida autónoma e independiente.

3.-Habilidades Sociales y Resolución de Conflictos.

4.-Formación y Empleo.

5.-Ocio productivo.

Destacamos a continuación los datos más significativos:

1. ORIENTACIÓN Y ACOMPAÑAMIENTO SANITARIO PARA LA PROMOCIÓN DE LA SALUD, HIGIENE Y CUIDADO PERSONAL

Se proporcionaron útiles de aseo, higiene y cuidado personal a 223 personas, 41 mujeres y 182 hombres. Se contabilizaron 1.565 servicios de ducha. Tutorías individualizadas de prevención y reducción de daños suman 86.

Personas beneficiarias de menús individualizados fueron 44 y 75 servicios de túper (37 por razón de formación). Se contabilizaron 38 acompañamientos de los cuales 28 fueron en el ámbito de la salud, beneficiando a 9 personas.

El año 2024 se incorporó la atención de medicina alternativa del que se beneficiaron 3 personas.

2. ORIENTACIÓN Y ACOMPAÑAMIENTO SOCIAL PARA LA VIDA AUTÓNOMA E INDEPENDIENTE

Se contabilizaron (2820) tutorías de orientación para una vida autónoma e independiente, destacan como intervenciones en esta área: información, orientación y asesoramiento en el ámbito social (1831), apoyo en gestiones (989), promoción de planes de ahorro y gestión económica (30), establecimiento de prioridades, etc. Acompañamientos en el ámbito social se contabilizaron 10 de los que se beneficiaron 3 personas.

3. HABILIDADES SOCIALES Y RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS:

El personal técnico contabilizó 590 tutorías de motivación, orientación social y apoyo personalizado. Se registraron 96 tutorías en Habilidades Sociales y resolución de conflictos y un total de 68 incidencias, se aplicaron 50 medidas correctoras según el “Protocolo de incidencias y aplicación de medidas correctoras de la Cocina Económica de Santiago”.

El 70% de la población beneficiaria son hombres por lo que se considera clave incidir en la igualdad de género, no discriminación por razón de sexo y/u orientación sexual y la libertad de identidad de género en el colectivo, 19 tutorías individuales. En cuanto al “Protocolo de Atención a Víctimas de Violencia de Género” se activó para un caso. Las habilidades sociales son aspectos que se trabajan en la dinámica diaria.

4. FORMACIÓN Y EMPLEO

Se diseñaron 61 Itinerarios Personales de Inserción Laboral. El número de intervenciones fueron 813, destacamos: 198 tutorías relacionadas con CVs, 264 relacionadas con apoyo para las NTICs y 351 tutorías sociolaborales. Se facilitaron 1155 impresiones y 56 portafolios. Se contabilizaron 18 altas laborales, 4 fueron mujeres y 14 hombres.

5. OCIO PRODUCTIVO

El servicio de Centro de Día es un espacio de acogida que ofreció servicio 227 días, dispuso de prensa diaria, juegos de mesa, espacio de descanso, lectura, acceso a ordenadores y conexión wifi...

Asistencia una media de 39 personas al día y ofreció 26 actividades culturales.



MEMORIA DE ACTIVIDADES

Ejercicio¹

2024

1. DATOS DE LA ENTIDAD

A. Identificación de la entidad

Denominación

COCINA ECONÓMICA DE SANTIAGO

Régimen Jurídico²

LEY ORGÁNICA 1/2002 DE 22 DE MARZO REGULADORA DEL DERECHO DE ASOCIACIÓN

Registro de Asociaciones³

REGISTRO PROVINCIAL DE ASOCIACIONES DE A CORUÑA DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE GALICIA ADSCRITO A LA CONSELLERÍA DE PRESIDENCIA, ADMINISTRACIONES PÚBLICAS Y JUSTICIA

Número de Inscripción en el Registro correspondiente

2014/018922 SECCIÓN 1

Fecha de Inscripción⁴

1 DICIEMBRE 2014

CIF

G 15028863

B. Domicilio de la entidad

Calle/Plaza

RÚA TRAVESA

Número

13

Código Postal

15.704

Localidad / Municipio

SANTIAGO DE COMPOSTELA

Provincia

A CORUÑA

Teléfono

981 581028

Dirección de Correo Electrónico

javier@cocinaeconomicadesantiago.es

Fax:



2. FINES ESTATUTARIOS⁵

FACILITAR Y PROPORCIONAR A LAS PERSONAS QUE CUENTEN CON LIMITADOS MEDIOS ECONÓMICOS, ALIMENTOS Y COMIDAS A PRECIOS MÓDICOS

3. NÚMERO DE SOCIOS

Número de personas físicas asociadas Número de personas jurídicas asociadas Número total de socios⁶

163	24	187
-----	----	-----

Naturaleza de las personas jurídicas asociadas⁷

ENTIDAD DE DERECHO PÚBLICO (CÁMARA OFICIAL DE COMERCIO, INDUSTRIA, SERVICIOS Y NAVEGACIÓN DE SANTIAGO). EMPRESAS (TELEVÉS, S.A.; TELCOR, S.A., GALLEGA DE CIRCUITOS ELECTRÓNICOS S.L.U., TREDESS 2010, S.L., SISTEMAS INTEGRADOS DE SERVICIOS DE TELECONTROL, S.L., ARANTIA 2010, S.L., ASSAMBLIA 2010 S.L.U., GALLEGA DE MECANIZADOS ELECTRÓNICOS, S.A., GALLEGA DE FINANZAS E INVERSIONES, S.L., AUDITORES ASOCIADOS DE GALICIA, S.A.P., GERPE CASTRO J.B. Y OTROS, S.C.P., CLÍNICA BLANCO RAMOS S.L.; MONTOUTO HOTELES, S.L., ADMINISTRACIÓN DE LOTERÍAS Nº 3, CARQUITECT, BERDULLAS Y LOUREIRO S.L., SATFRI SANTIAGO S.L., VICENTE DOMÍNGUEZ CASAS, CONGELADOS JOSÉ BERMÚDEZ S.L., ORFAS DO VAL, HOTEL COMPOSTELA S.A., COSTA ATLÁNTICA HOTELES S.L.) OTRAS: COFRADÍA DE NUESTRO PADRE JESÚS FLAGELADO

4. ACTIVIDADES DESARROLLADAS, RESULTADOS Y BENEFICIARIOS⁸

A. Identificación de la actividad

Denominación de la actividad⁹

COMEDOR SOCIAL

Servicios comprendidos en la actividad¹⁰

PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE LOS DESAYUNOS, COMIDAS Y CENAS. COMO UNA ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA DENTRO DEL COMEDOR SOCIAL SE DESARROLLA UN PROGRAMA DE APOYO PERSONAL Y FORMACIÓN A LOS/AS USUARIOS/AS.

Breve descripción de la actividad¹¹

LA COCINA ECONÓMICA OFRECE COMIDAS TODOS LOS DÍAS DE LA SEMANA DE LUNES A DOMINGO, INCLUYENDO TAMBIÉN DÍAS FESTIVOS. LOS SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS NO SE ABRE EL COMEDOR A LA HORA DE LA CENA Y SE ENTREGA A LOS/AS USUARIOS/AS UNA BOLSA CON UN BOCADILLO Y FRUTA COMO CENA. SE OFRECEN LAS TRES COMIDAS DESAYUNO DE 9:00 A 9:30 HORAS, COMIDAS DE 12:30 A 14:30 HORAS Y CENAS DE 19:30 A 2130 HORAS. JUNTO A ESTA ACTIVIDAD PRINCIPAL REALIZAMOS EL PROGRAMA DE APOYO PERSONAL A LOS/AS USUARIOS/AS DE LA COCINA ECONÓMICA SE PRETENDE APOYAR A CADA CASO DE FORMA INDIVIDUALIZADA Y ADECUADA A SUS NECESIDADES CON EL OBJETIVO DE MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DE LAS PERSONAS BENEFICIARIAS.

B. Recursos humanos asignados a la actividad¹²

Tipo de personal	Número
Personal asalariado	10
Personal con contrato de servicios	
Personal voluntario	30



C. Coste y financiación de la actividad

<u>COSTE[i]</u>	IMPORTE
Gastos por ayudas y otros	35.507,49
a. Ayudas monetarias	33.000,00
b. Ayudas no monetarias	2.507,49
c. Gastos por colaboraciones y del órgano de gobierno	0,00
Aprovisionamientos	336.894,63
a. Compras de bienes destinados a la actividad	310.278,79
b. Compras de materias primas	0,00
c. Compras de otros aprovisionamientos	26.313,34
d. Trabajos realizados por otras entidades	302,50
e. Perdidas por deterioro	0,00
Gastos de personal	303.599,99
Otros gastos de la actividad	132.836,98
a. Arrendamientos y cánones	1.389,24
b. Reparaciones y conservación	11.594,04
c. Servicios de profesionales independientes	7.730,50
d. Transportes	0,00
e. Primas de seguros	4.090,57
f. Servicios bancarios	259,04
g. Publicidad, propaganda y relaciones públicas	915,00
h. Suministros	40.056,04
i. Tributos	2.851,98
j. Perdidas por créditos incobrables derivados de la actividad	0,00
k. Otras pérdidas de gestión corriente	0,00
L. Otros Servicios	63.950,57



Amortización de inmovilizado	60.725,18
Gastos financieros	0,00
Diferencias de cambio	0,00
Gastos Excepcionales	10,00
Adquisición de inmovilizado	19.568,63
COSTE TOTAL DE LA ACTIVIDAD	889.142,90

FINANCIACIÓN	IMPORTE
Cuotas de asociados	11.668,00
Prestaciones de servicios de la actividad (incluido cuotas de usuarios)[ii]	89.124,57
Ingresos ordinarios de la actividad mercantil[iii]	0,00
Rentas y otros ingresos derivados del patrimonio	44.968,16
Ingresos con origen en la Administración Pública[iv]	219.911,59
a. Contratos con el sector público	0,00
b. Subvenciones	219.911,59
c. Conciertos	0,00
Otros ingresos del sector privado	357.381,91
a. Subvenciones	0,00
b. Donaciones y legados	357.381,91
c. Otros	0,00
Subvenciones de capital traspaso PYG	41.085,85
Ingresos Financieros	939,49
Recursos propios empleados en el ejercicio	124.063,33
FINANCIACIÓN TOTAL DE LA ACTIVIDAD	889.142,90

D. Beneficiarios/as de la actividad

Número total de beneficiarios/as:



EL NÚMERO TOTAL DE SERVICIOS OFRECIDOS EN EL AÑO 2024 FUERON 122.055 (14.646 DESAYUNOS, 71.370 COMIDAS Y 36.039 CENAS). TENIENDO EN CUENTA QUE SE OFRECEN COMIDAS TODOS LOS DÍAS DEL AÑO, EXCEPTO LAS CENAS DE LOS DOMINGOS Y FESTIVOS QUE SE SUSTITUYEN POR UNA BOLSA CON UN BOCADILLO Y FRUTA, SE PODRÍA CALCULAR QUÉ AL PROPORCIONAR 71.370 COMIDAS EN 366 DÍAS, EL NÚMERO DE BENEFICIARIOS/AS DIARIOS SERÍA UNA MEDIA DE 195 PERSONAS. EN CUANTO A LA ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA DE APOYO A LOS/AS USUARIOS/AS EL NÚMERO DE PARTICIPANTES DEL AÑO 2023, SERÍAN UNAS 30-35 PERSONAS CADA DÍA

Clases de beneficiarios/as:

LOS/AS BENEFICIARIOS/AS SON PERSONAS CON ESCASOS RECURSOS ECONÓMICOS, MÁS DEL 80% ESTÁN EN SITUACIÓN DE RIESGO DE EXCLUSIÓN SOCIAL, PERSONAS SIN HOGAR O CON UNA VIVIENDA MUY PRECARIA, LA MAYORÍA RESIDE EN SANTIAGO DE COMPOSTELA, AUNQUE MUCHOS TAMBIÉN VIENEN DE AYUNTAMIENTOS PRÓXIMOS. POR SEXOS MÁS DEL 85% SON HOMBRES Y LA MEDIA DE EDAD SE SITÚA ENTRE LOS 40 Y 50 AÑOS. LOS BENEFICIARIOS/AS DEL COMEDOR SOCIAL SON UN GRUPO MUY HETEROGÉNEO, TANTO POR SU PERFIL COMO POR LAS DEMANDAS QUE PRESENTAN, LA SITUACIÓN DE NECESIDAD REAL QUE VIVEN, LAS CAPACIDADES Y LIMITACIONES PERSONALES, LAS ESPECTATIVAS QUE TRAEN, ETC... DEBERÁN TENER MÁS DE 18 AÑOS DE EDAD, PUDIENDO SER BENEFICIARIOS/AS MENORES SIEMPRE QUE VENGAN ACOMPAÑADOS DE ADULTOS/AS Y EN TODO CASO SE INTENTARÁ QUE SEAN CASOS EXTRAORDINARIOS, DERIVANDO A LOS SERVICIOS SOCIALES CORRESPONDIENTES ESTOS CASOS DE MENORES.

Requisitos exigidos para ostentar la condición de beneficiario/a:¹³

NO SE EXIGEN REQUISITOS PARA SER BENEFICIARIO/A DEL COMEDOR SOCIAL, ÚNICAMENTE PAGAR LA CANTIDAD SIMBÓLICA EXIGIDA PARA CADA COMIDA, 50 CÉNTIMOS EL DESAYUNO, 1 EURO LA COMIDA Y 50 CÉNTIMOS LA CENA.

Grado de atención que reciben los beneficiarios/as:

LA COCINA ECONÓMICA OFRECE COMIDAS DE LUNES A DOMINGO, SE OFRECEN LAS TRES COMIDAS, SALVO LOS SÁBADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS QUE NO SE SIRVEN CENAS. TODOS LOS MENÚS OFRECIDOS ESTÁN VISADOS POR UN NUTRICIONISTA.

EL HORARIO DEL DESAYUNO ES DE 9.00 A 9.30 HORAS. CONSISTENTE EN CAFÉ CON LECHE, LECHE O LECHE CON CACAO, ACOMPAÑADO DE PAN, GALLETAS, MANTEQUILLA, QUESO, FRUTA Y BOLLERÍA VARIADA.

EL HORARIO DE LA COMIDA ES DE 12.30 A 14.30 HORAS, DURANTE EL AÑO 2020 SE REPARTÍAN LAS COMIDAS PARA LLEVAR Y TAMBIÉN CUANDO LAS CONDICIONES PERMITIERON ABRIR LAS INSTALACIONES PARA LOS USUARIOS SE DABAN LAS DOS POSIBILIDADES ENTRAR AL COMEDOR O LLEVAR LA COMIDA. EN LA COMIDA SE OFRECE UN PRIMER PLATO CON DOS OPCIONES CADA DÍA PARA ELEGIR, UN SEGUNDO PLATO, POSTRE Y BEBIDA. LOS PRIMEROS PLATOS SUELEN CONSISTIR EN POTAJE DE HABAS, LENTEJAS, ARROZ, SOPA, CALDO GALLEGO, MENESTRAS, JUDIAS VERDES, COLIFLOR, BRÓCOLI Y OTRAS VERDURAS. LOS SEGUNDOS PLATOS, CARNE DE TERNERA, POLLO, PAVO, CERDO O CONEJO, ALBÓNDIGAS, HUEVOS FRITOS CON BACON, HUEVOS COCIDOS CON BECHAMEL, ZORZA, PESCADOS MERLUZA, SALMÓN, BACALAO. TODOS ESTOS PLATOS ACOMPAÑADOS DE GUARNICIÓN QUE PUEDE SER PATATAS FRITAS, PURÉ DE PATATAS, ENSALADA MIXTA, SALTEADO DE VERDURAS O ARROZ EN BLANCO. PAN, BEBIDAS, AGUA O REFRESCOS VARIADOS Y POSTRE, QUE PUEDE SER FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA, YOGURES, FLAN, NATILLAS, ARROZ CON LECHE, QUESO DEL PAÍS Y MEMBRILLO. LOS DOMINGOS Y FESTIVOS TAMBIÉN SE INCLUYE CAFÉ CON LECHE Y PASTAS.

LA CENA ES DE 19.30 A 21.30 HORAS, DESDE MEDIADOS DE MARZO DE 2020, LAS CENAS SE REPARTIAN PARA LLEVAR DURANTE EL HORARIO DE COMIDAS. Y CONSISTE EN UN PRIMER PLATO QUE PUEDE SER SOPA DE VERDURAS O SOPA DE PASTA, ARROZ, CREMA DE CALABAZA, CREMA DE CHAMPIÑONES, CREMA DE ESPÁRRAGOS, ESPAGHETIS CON CARNE PICADA. UN SEGUNDO PLATO, PESCADOS, TORTILLA, SAN JACOBOS, CROQUETAS, CALAMARES, EMPANADILLAS, HAMBURGUESAS, SALCHICHAS, PIZZA Y FIAMBRE, ACOMPAÑADO DE PATATAS FRITAS O ENSALADA. EL POSTRE EN LA CENA SUELE SER YOGUR, QUESO O COMPOTA.

LA METODOLOGÍA QUE SE UTILIZA CON LAS PERSONAS QUE SE INTEGRAN EN ESTE PROYECTO SE RESUME EN:

1.-PROCESOS DE INTERVENCIÓN INDIVIDUALIZADA. ENTREVISTA INICIAL CON LA PERSONA DEMANDANTE, EN LA QUE SE CUBRIRÁ UNA FICHA DE IDENTIFICACIÓN DE LOS/AS USUARIOS/AS CON SUS DATOS DE CONTACTO, CARACTERÍSTICAS PERSONALES, ASÍ COMO SUS PUNTOS FUERTES Y DÉBILES. DEFINICIÓN EN FUNCIÓN DE LOS DATOS ANTERIORES DE UN PLAN INDIVIDUALIZADO DE INSERCIÓN/REINSERCIÓN SOCIAL-LABORAL. PROCESO DE ACOMPAÑAMIENTO INDIVIDUAL, A TRAVÉS DE ENTREVISTAS Y TUTORÍAS INDIVIDUALES QUE LO/LA APOYARÁ EN SU PROCESO DE INSERCIÓN/REINSERCIÓN SOCIAL-LABORAL, POR MEDIO DE LA DEFINICIÓN DE INTERESES Y DE LA BÚSQUEDA DE INFORMACIÓN QUE LE PERMITA HACER UNA CORRECTA TOMA DE DECISIONES.

2.-PROCESOS DE INTERVENCIÓN EN GRUPO. PROCESO DE FORMACIÓN EN GRUPO, SE DESARROLLARÁN ACCIONES EN GRUPO TALES COMO OBRADOIROS, TALLERES, DEBATES ENTRE OTROS, CON EL FIN DE FOMENTAR LA CREACIÓN DE REDES DE APOYO, FAVORECER EL CUIDADO Y LA HIGIENE PERSONAL Y/O FORMAR



EN HABILIDADES PARA EL EMPLEO. TENDRÁN LUGAR TANTO FUERA COMO DENTRO DEL CENTRO DE DÍA, FOMENTANDO LA APLICACIÓN DE LAS DESTREZAS ADQUIRIDAS EN OTROS ESPACIOS Y CON PERSONAS AJENAS AL SERVICIO.

3.-COORDINACIÓN. COORDINACIÓN INTERNA, CON UNA PERIODICIDAD DE 15 DÍAS EL EQUIPO EDUCATIVO DEL CENTRO DE DÍA DE LA COCINA ECONÓMICA (DIRECCIÓN, TÉCNICO EN ANIMACIÓN SOCIOCULTURAL, TRABAJADORA SOCIAL Y DIRECCIÓN) SE REUNIRÁN PARA ESTUDIAR Y EVALUAR LOS CASOS INDIVIDUALMENTE Y LOS ASPECTOS DE LAS INTERVENCIONES Y ACTIVIDADES QUE POR SUS MIEMBROS SE CONSIDEREN OPORTUNOS. COORDINACIÓN EXTERNA, SE COORDINARÁ EL SERVICIO CON OTRO/OS SEGÚN LAS NECESIDADES DETECTADAS EN LOS/AS USUARIOS/AS PARA EL ADECUADO CUMPLIMIENTO DE SU PLAN INDIVIDUALIZADO (FORMACIÓN, DESINTOXICACIÓN, REGULARIZACIÓN DE SU SITUACIÓN Y/O DOCUMENTACIÓN, ETC...).

4.-MESA SIN TECHO DEL AYUNTAMIENTO DE SANTIAGO DE COMPOSTELA, DESDE SEPTIEMBRE DE 2015 LA COCINA ECONÓMICA DE SANTIAGO PARTICIPA EN UNA MESA DE TRABAJO ORGANIZADA POR EL AYUNTAMIENTO Y EN LA QUE PARTICIPAN TODAS LAS INSTITUCIONES (DE CARÁCTER PÚBLICO Y/O PRIVADO DE LA CIUDAD) QUE TRABAJAN CON EL COLECTIVO SIN TECHO.

E. Resultados obtenidos y grado de cumplimiento

Resultados obtenidos con la realización de la actividad:

AÑO TRAS AÑO SE CONSIGUE LO QUE SE PRETENDE CON LA ACTIVIDAD PRINCIPAL DESARROLLADA EN LA COCINA ECONÓMICA DE SANTIAGO, QUE ES PROPORCIONAR COMIDAS A PERSONAS QUE LO NECESITAN, TENIENDO QUE HACER UN MAYOR ESFUERZO EN MEDIOS MATERIALES Y HUMANOS EN LOS ÚLTIMOS AÑOS, ESPECIALMENTE DESDE EL INICIO DE LA CRISIS EN EL AÑO 2013. POR ELLO EL SERVICIO DE COMEDOR Y EL PROGRAMA DE APOYO A LOS/AS USUARIOS/AS SON COMPLEMENTARIOS Y PERMITEN CONTACTAR Y ESTABLECER UN VÍNCULO CON LAS PERSONAS USUARIAS DEL COMEDOR, QUE EN MUCHAS OCASIONES PASAN DESAPERCEBIDAS O RECHAZAN EL RESTO DE SERVICIOS, TAMBIÉN OFRECE UN CANAL DE APOYO A LA INTERVENCIÓN/DERIVACIÓN DE CADA CASO DE RIESGO DE EXCLUSIÓN SOCIAL O EXCLUSIÓN SOCIAL YA ASENTADA.

DE MODO GENERAL SE OFRECE APOYO EN CANTIDAD DE INTERVENCIONES DONDE LOS INTERVENTORES DIRECTOS SON OTROS SERVICIOS COMO; SERVICIOS SOCIALES MUNICIPALES, CÁRITAS, CRUZ ROJA, ETC... SE CONTABILIZAN LAS REINSENCIONES SOCIALES INTEGRALES NORMALIZADAS POR CADA CURSO/AÑO (HASTA EL MOMENTO UN REINSENCIÓN INTEGRAL POR AÑO). CUANTITATIVA Y CUALITATIVAMENTE ES DESTACABLE ESTE HECHO, POR LAS CARACTERÍSTICAS DEL COLECTIVO CON EL QUE SE TRABAJA. EN EL ASPECTO CUANTITATIVO PORQUÉ, EN LAS SITUACIONES CON LAS QUE NOS ENCONTRAMOS, HACE FALTA ATENDER MUCHOS ASPECTOS DE LA PERSONA DETERIORADOS Y DAÑADOS DE MANERA NOTABLE. POR OTRO LADO, EL ASPECTO CUALITATIVO ES LLAMATIVO PORQUÉ, ESTAS REINSENCIONES INTEGRALES NO TUVIERON RECAIDAS NI PASOS ATRÁS EN CADA UNA DE ELLAS. SE REALIZA UN SEGUIMIENTO PROPORCIONAL HASTA QUE SE CONSIDERA QUE LA PERSONA ALCANZÓ UN NIVEL DE AUTONOMÍA/INDEPENDENCIA NORMALIZADO Y MANTIENE UNAS PAUTAS DE VIDA NORMALIZADA TENIENDO CUBIERTAS TODAS LAS NECESIDADES BÁSICAS (SALUD, VIVIENDA E INGRESOS MÍNIMOS).

Grado o nivel de cumplimiento de los fines estatutarios:

PODEMOS DESTACAR EL CUMPLIMIENTO ÓPTIMO DE LOS FINES ESTATUTARIOS DE LA COCINA ECONÓMICA QUE COMO RECOGE EL ARTÍCULO 2 DE SUS ESTATUTOS SON LOS DE FACILITAR Y PROPORCIONAR A LAS PERSONAS QUE CUENTEN CON LIMITADOS MEDIOS ECONÓMICOS, ALIMENTOS Y COMIDAS A PRECIOS MÓDICOS.

5. INFORMACIÓN GENERAL SOBRE MEDIOS DE LA ASOCIACIÓN¹⁴

A. Medios Personales¹⁵

- Personal asalariado Fijo

Número
medio¹⁶

Tipo de contrato¹⁷

Categoría o cualificación profesional¹⁸

10	189, 100, 189, 200, 189, 100, 100, 189, 289, 502	10, 2, 7, 1, 10, 9, 3, 9, 7
----	--	-----------------------------

- Personal asalariado No Fijo

Número
medio¹⁹

Tipo de contrato²⁰

Categoría o cualificación profesional²¹



--	--	--

- Profesionales con contrato de arrendamiento de servicios

Número medio²²

Características de los profesionales y naturaleza de los servicios prestados a la entidad

--	--

- Voluntariado

Número medio²³

Actividades en las que participan

30	COLABORACIÓN EN EL COMEDOR SOCIAL A LAS HORAS DE LAS COMIDAS
----	--

B. Medios materiales

- Centros o establecimientos de la entidad

Número

Titularidad o relación jurídica

Localización

1	PROPIEDAD DE LA COCINA ECONÓMICA DE SANTIAGO	RÚA TRAVESA Nº 13 SANTIAGO DE COMPOSTELA
---	--	--

Características

INMUEBLE CON VARIOS ESPACIOS DIFERENCIADOS, EL COMEDOR SOCIAL, LA COCINA, ALMACENES, ASEOS PARA PERSONAL, VOLUNTARIOS/AS Y USUARIOS/AS, SALA MULTIUSOS, CENTRO DE DÍA, ESPACIO DE RECEPCIÓN PARA USUARIOS/AS, DESPACHOS Y RESIDENCIA DE LAS HIJAS DE LA CARIDAD.

- Equipamiento

Número	Equipamiento y vehículos	Localización/identificación
39	MAQUINARIA	RÚA TRAVESA Nº 13 SANTIAGO DE COMPOSTELA (EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR SOCIAL)
46	MOBILIARIO	RÚA TRAVESA Nº 13 SANTIAGO DE COMPOSTELA (EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR SOCIAL)
21	EQUIPOS PROCESO INFORMACIÓN	RÚA TRAVESA Nº 13 SANTIAGO DE COMPOSTELA (EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR SOCIAL)
1	ELEMENTOS DE TRANSPORTE	RÚA TRAVESA Nº 13 SANTIAGO DE COMPOSTELA (EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR SOCIAL)
13	OTRO INMOVILIZADO MATERIAL	RÚA TRAVESA Nº 13 SANTIAGO DE COMPOSTELA (EQUIPAMIENTO DEL COMEDOR SOCIAL)

C. Subvenciones públicas²⁴

Origen

Importe

Aplicación

XUNTA DE GALICIA. CONSELLERÍA DE POLÍTICA SOCIAL. DIRECCIÓN GENERAL DE FAMILIA E INCLUSIÓN.	120.000,00	MANTENIMIENTO CENTRO
AYUNTAMIENTO DE SANTIAGO DE COMPOSTELA. CONCEJALÍA DE SERVICIOS SOCIALES	60.0000	MANTENIMIENTO CENTRO
DIPUTACIÓN DE A CORUÑA	22.657,50	MANTENIMIENTO CENTRO
DIPUTACIÓN DE A CORUÑA	14.741,15	INVERSIONES CENTRO



6. RETRIBUCIONES DE LA JUNTA DIRECTIVA

A. En el desempeño de sus funciones:

Concepto ²⁵	Origen ²⁶	Importe

B. Por funciones distintas a las ejercidas como miembro de la Junta Directiva

Puesto de trabajo	Habilitación estatutaria ²⁷	Importe

7. ORGANIZACIÓN DE LOS DISTINTOS SERVICIOS, CENTROS O FUNCIONES EN QUE SE DIVERSIFICA LA ACTIVIDAD DE LA ENTIDAD

LA JUNTA DIRECTIVA DE LA COCINA ECONÓMICA DE SANTIAGO, ESTABLECE EL PLAN DE ACTUACIÓN CADA AÑO DE LAS DISTINTAS SECCIONES DE LA ENTIDAD, PLAN QUE ES RATIFICADO POR LA ASAMBLEA GENERAL DE SOCIOS. LA SUPERIORA DE LA COMUNIDAD DE LAS HIJAS DE LA CARIDAD Y EL ADMINISTRADOR GENERAL QUE DEPENDE DIRECTAMENTE DE LA JUNTA DIRECTIVA, SON LOS RESPONSABLES DE EJECUTAR ESTE PLAN DE ACTUACIÓN Y COORDINAR LAS ACTIVIDADES DEL COMEDOR SOCIAL Y DEL CENTRO DE DÍA.

Firma de la Memoria por los miembros de la Junta directiva u órgano de representación de la entidad

Nombre y Apellidos	Cargo	Firma
MANUEL JOSÉ BOTANA AGRA	PRESIDENTE	
JOSÉ GABRIEL BARREIRO PÉREZ	VICEPRESIDENTE 1º	
RAFAEL CARLOS PARDO PEDERNA	VICEPRESIDENTE 2º	
ANTONIO NOYA PUMAR	SECRETARIO	
JOSÉ FERNANDO BARROS FORNOS	VICESECRETARIO	
FRANCISCO MARÍA LOIMIL GARRIDO	TESORERO-CONTADOR	
JUAN BAUTISTA DE LA SALLE BARREIRO PÉREZ	VICETESORERO- CONTADOR	



SANTIAGO BERMEJO DÍAZ DE RÁBAGO	VOCAL	
JOSÉ ÁNGEL DOPICO ÁLVAREZ	VOCAL	
ISABEL FERREIRO MARTÍNEZ	VOCAL	

NOTAS PARA CUMPLIMENTACIÓN DE LA MEMORIA DE ACTIVIDADES.

¹ Se elaborará una memoria de actividades por ejercicio económico, que no podrá exceder de doce meses. Se indicará el año a que corresponde y, en caso de que no sea coincidente con el año natural, se recogerán las fechas de inicio y de cierre del ejercicio.

² Se indicará la Ley que regula el régimen de constitución e inscripción de la entidad.

³ Registro de Asociaciones donde se encuentre inscrita la entidad, indicando la Administración Pública (Estado o Comunidad Autónoma) y el Departamento correspondiente (Ministerio o Consejería) al que está adscrito el Registro de Asociaciones.

⁴ La fecha de inscripción del acuerdo de constitución en el Registro de Asociaciones.

⁵ Fines principales de la entidad de acuerdo con sus Estatutos.

⁶ Se indicará el número total de socios/as, personas físicas y/o jurídicas, en la fecha de cierre del ejercicio

⁷ Se indicará la naturaleza de cada una de las personas jurídicas asociadas (por ejemplo, asociaciones civiles, organizaciones empresariales y sindicales, entidades religiosas, clubes deportivos, fundaciones, sociedades anónimas, colegios profesionales, Administraciones Públicas u otras).

⁸ La entidad cumplimentará una ficha por cada actividad realizada. La ficha comprenderá la totalidad de los contenidos del apartado 4 de la Memoria.

⁹ Denominación de la actividad, que deberá diferenciarse de los servicios y actuaciones que forman parte de la misma, si los hubiere. A modo de ejemplo, la realización de "Centro de día" se identificará como actividad mientras que la prestación de "asistencia psicológica" o "logopedia" como servicios de dicha actividad. De la misma forma, "Proyecto en Malí" constituye la actividad y la "urbanización del barrio X" o "construcción de una escuela" las actuaciones vinculadas a la misma.

¹⁰ Enumeración de los servicios o actuaciones comprendidos dentro de la actividad, de acuerdo con lo explicado en la nota 9.

¹¹ Explicación sucinta del contenido de la actividad y su relación con los servicios o actuaciones en ella incluidos, si los hubiere.

¹² Relación numérica del personal asignado a cada actividad, entendida en los términos de la nota 9. En los supuestos en que el personal desempeñe funciones en varias actividades se prorrateará su número entre todas ellas.



¹³ Se indicarán los requisitos exigidos por la asociación para el acceso a sus servicios, incluidas las condiciones económicas establecidas en cada uno de los distintos servicios prestados

¹⁴ Este apartado comprende todos los medios con los que cuenta la entidad, englobando tanto los destinados a actividades como los destinados al mantenimiento de la estructura asociativa.

¹⁵ Personal total con el que cuenta la entidad. Tanto el destinado a actividades y proyectos, como el asignado a labores administrativas y de gestión de la estructura asociativa.

¹⁶ Para calcular el número medio de personal fijo hay que tener en cuenta los siguientes criterios:

- a) Si en el año no ha habido importantes movimientos de la plantilla, indique aquí la suma media de los fijos al principio y a fin del ejercicio.
- b) Si ha habido movimientos, calcule la suma de la plantilla en cada uno de los meses del año y divida por doce.
- c) Si hubo regulación temporal de empleo o de jornada laboral, el personal afectado debe incluirse como personal fijo, pero sólo en la proporción que corresponda a la fracción del año o jornada del año efectivamente trabajada.

¹⁷ Se indicarán las claves de “tipos de contrato” empleadas en la cumplimentación de los documentos TC-2.

¹⁸ Se indicará el grupo de cotización, así como el epígrafe correspondiente a la tarifa de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales empleado en la cumplimentación de los documentos TC-2.

¹⁹ Para calcular el personal no fijo medio, se sumará el total de semanas que han trabajado los/las empleados/as no fijos y se dividirá entre 52 semanas.

También se puede hacer esta operación equivalente a la anterior: n° medio de personas contratadas = n° medio de semanas trabajadas / 52.

²⁰ Se indicarán las claves de “tipos de contrato” empleadas en la cumplimentación de los documentos TC-2.

²¹ Se indicará el grupo de cotización, así como el epígrafe correspondiente a la tarifa de accidentes de trabajo y enfermedades profesionales empleado en la cumplimentación de los documentos TC-2.

²² Se indicará el número medio de profesionales externos que han prestado servicios a la asociación.

²³ En este apartado se seguirán los mismos criterios utilizados en el cálculo del personal asalariado no fijo.

²⁴ Se desglosarán todas y cada una de las subvenciones públicas devengadas durante el ejercicio, indicando el importe y características de las mismas. Se indicará, asimismo, el organismo subvencionador (descendiendo a nivel de Dirección General), así como las actividades a que se destinan y, en su caso, las condiciones a que están sujetas.

²⁵ Cargo que ocupa dentro de la Junta Directiva.

²⁶ Se indicará la naturaleza privada de los fondos con cargo a los cuales se perciben las retribuciones, tales como cuotas de socios o usuarios, ventas, patrocinios, donaciones u otros conceptos similares.

²⁷ Se indicará el artículo de los Estatutos de la entidad que habilita al ejercicio de funciones distintas a las ejercidas como miembro de la Junta Directiva.