 fundación promi	Innovación	Código: F1-PE3
		Fecha: 01/01/2019
FICHA DE BUENAS PRÁCTICAS		Rev: 02

Datos identificativos		
Título	PINCHEFUSION	
Tipología:	5- Otras. Formación laboral de las personas usuarias	
Centro	C.D.O.P.D Rabanales	
Responsable/es	Victoria Soler e Inmaculada Fernández	
Fecha de la Buena Práctica	Inicio: Abril 2019	Fin: Diciembre 2019
Resumen de la Buena Práctica		
<p>La Buena Practica se ha desarrollado en las instalaciones del centro (aula, cocina y comedor) espacios donde los usuarios seleccionados han tenido la oportunidad de desarrollar tareas específicas de un pinche a través de un programa de acciones teórico-prácticas específicas.</p> <p>Las acciones metodológicas llevadas a cabo: colaborativa, práctica y continuada han facilitado la asimilación de los contenidos y la motivación del grupo.</p>		

Justificación:


La BP ha ido dirigida a un grupo de usuarios/as del centro ante la falta de oportunidades de desarrollar una actividad laboral en un puesto de trabajo profesional y/o en empresas externas, y la dificultad de poner en práctica aprendizajes adquiridos y/o limitaciones para adquirir nuevas habilidades y competencias. Consideramos idónea la idea de aprovechar alguno de los enclaves profesionales que se desarrollan en nuestro centro (servicio de cocina) para la puesta en marcha de un programa formativo y eminentemente práctico.

Considerando, a priori, la repercusión positiva y el beneficio que supone mantener activa la formación continua de nuestros usuarios/as.

Por otra parte contamos con los recursos humanos y materiales suficientes, tanto en el centro como en la Entidad.

Resultados esperados:

Objetivo	Indicador	Resultado esperado	Resultado alcanzado
1 -Conseguir una alta satisfacción con el desarrollo de la BP	% de satisfacción de los usuarios/as y personal cocina igual o superior a 3 en una escala del 1 al 4	75%	

 fundación promi	Innovación	Código: F1-PE3
		Fecha: 01/01/2019
FICHA DE BUENAS PRÁCTICAS		Rev: 02

2- Obtener el documento de manipulador de alimentos.	% de aprobado en prueba escrita	75%
3 –Aprender la manipulación básica de alimentos: lavar y trocear hortalizas y frutas.	% de participantes que ejecutan bien o regular las tareas.	75%
4- Realizar una demostración de lo aprendido.	% de los participantes realice de manera optima la demostración practica	100%

Enfoque:


El CDOPD PROMI-Rabanales continua considerando de gran importancia la promoción interna de las personas usuarias por lo que mantenemos la perspectiva de buscar emplazamientos dentro de nuestro entorno laboral (gestión de recursos humanos y materiales propios) poniendo a disposición de nuestros usuarios/as nuevas y variadas oportunidades de mejora y crecimiento en el ámbito socio – laboral. Coincidiendo, además, con la política de calidad implantada en la Fundación y alineándolo con uno de los objetivos del Plan Estratégico se desarrolla esta buena práctica.

La metodología se basaría en acciones de cooperación, organización, planificación (se elaboran cronogramas personalizados), trabajo en equipo y en la vivencia diaria de los propios aprendizajes. Además se aplican técnicas de modelado, moldeado y analítico progresivas.

Se considero, también, la importancia de que los participantes recibieran formación teórica básica y previa por lo que se programo un modulo adaptado con contenidos de manipulador de alimentos. Y afianzaran los aprendizajes con recogida individual de datos y satisfacción.

Para la elección de los participantes se tuvo en cuenta:

- Principio de igualdad y de equidad.
- Lecto-escritura básica
- Interés personal

 fundación promi	<p style="text-align: center;">Innovación</p>	Código: F1-PE3
		Fecha: 01/01/2019
FICHA DE BUENAS PRÁCTICAS		Rev: 02

- Incrementar motivación personal


Para evaluar objetivos se han empleado:

- Registro de actividad terapéutica con tareas pre determinadas
- Registro de satisfacción diario elaborado a tal efecto
- Examen tras formación teórica
- Prueba práctica final
- Encuesta de satisfacción final

Despliegue:

- 1.- Reunión Equipo Técnico para valoración de la Buena Práctica a llevar a cabo y aprobación por parte de dirección. (Febrero)
- 2.- Información al PAD sobre la BP y petición de propuesta para la selección de usuarios (Febrero)
- 3.- Planificación de la BBPP. Elaboración de propuesta y remisión al responsable de BBPP. (Marzo)
- 4.- Propuestas de candidatos y reunión informativa con los mismos (Marzo)
- 5.-Envío circular informativa a familias de seleccionados (Abril)
- 6- Formación del grupo y exposición del listado en el tablón de anuncios. (Abril)
- 7.- Desarrollo de la BBPP (Abril – Diciembre)
- 8.- Curso manipulador de alimentos (fecha prevista para mayo, puede sufrir variaciones) esta formación se repite en dos ocasiones más: una por baja voluntaria de un participante e incorporación de nuevo usuario y otra para afianzar conceptos antes de prueba de evaluación.
- 9.- Evaluación de la BBPP (Diciembre)
- 10.- Recogida de indicadores y volcado de resultados (Diciembre)
- 11.- Información de resultados a grupos implicados. (Diciembre)

Resultados alcanzados:


 fundación promi	Innovación	Código: F1-PE3
		Fecha: 01/01/2019
FICHA DE BUENAS PRÁCTICAS		Rev: 02

Objetivo	Indicador	Resultado esperado	Resultado alcanzado
1- Conseguir una alta satisfacción con el desarrollo de la BP	% de satisfacción de los usuarios/as y personal cocina igual o superior a 3 en una escala del 1 al 4	75%	90%
2- Obtener el documento de manipulador de alimentos.	% de aprobado en prueba escrita	75%	100%
3 –Aprender la manipulación básica de alimentos: lavar y trocear hortalizas y frutas.	% de participantes que ejecutan bien o regular las tareas.	75%	87%
4- Realizar una demostración de lo aprendido.	% de los participantes realice de manera optima la demostración practica	100%	100%

Revisión y mejora continua:

Como parte de la revisión del programa y la recogida de resultados se reflejan, a continuación, las contingencias surgidas y como se resuelven:

1. Uno de los usuarios propuestos en primera instancia, Víctor M. Chamorro Ávila, se da de baja en el programa a dos semanas de comenzar por decisión propia. El usuario había sido propuesto, entre otros motivos, para incentivar su estado de desmotivación y reducir el rechazo a todas las actividades ocupacionales que venía presentando en los meses previos. A pesar de los esfuerzos por mantenerlo en el programa finalmente rechaza continuar.
2. Se propone nuevo candidato para sustituir la baja y que todos los participantes tuvieran opción a trabajar por parejas. Esto implica repetir la formación teórica en una 2ª sesión.
3. La obtención del carnet de manipulador de alimentos no se puede hacer efectiva por razones obvias de formalidad del documento ante inspección sanitaria ya que los contenidos de la formación realizada han tenido que ser muy básicos y adaptados. Por lo que se sule con la

 fundación promi	Innovación	Código: F1-PE3
		Fecha: 01/01/2019
	FICHA DE BUENAS PRÁCTICAS	Rev: 02

entrega de un certificado de participación y aprovechamiento que reconozca la implicación de los usuarios participantes.

Destacar como mejoras identificadas:

- elevado nivel de satisfacción de los usuarios participantes que revierte en forma de incremento de autonomía.
- inclusión en otros departamentos y con otros equipo de trabajo del centro.
- descubrimiento de potenciales para nuevas orientaciones de usuarios hacia itinerarios de formación y/o enclaves profesionales.
- la petición de otros usuarios muy interesados en ser incluidos en futuros proyectos de esta índole.



BBPP 2019: PINCHE FUSIÓN

Ante la falta de oportunidades de desarrollar una actividad laboral en un puesto de trabajo profesional y/o en empresas externas, y la dificultad de poner en práctica aprendizajes adquiridos y/o limitaciones para adquirir nuevas habilidades y competencias. Consideramos idónea la idea de aprovechar alguno de los enclaves profesionales que se desarrollan en nuestro centro (servicio de cocina) para la puesta en marcha de un programa formativo y eminentemente práctico.

Considerando, a priori, la repercusión positiva y el beneficio que supone mantener activa la formación continua de nuestros usuarios/as, por primera vez en el centro, se llevará a cabo un programa con unos contenidos y tareas a desarrollar. El programa se expone a continuación:

CONTENIDOS

- 1.- Clasificación de los alimentos
- 2.- Manipulación de alimentos (almacenamiento, refrigeración y conservación)
- 3.- Tratamiento de alimentos (Lavado de frutas y hortalizas)
- 4.- Manejo de utensilios y maquinaria básica
- 5.- Medidas de seguridad e higiene
- 6.- Limpieza y orden de los utensilios de menaje
- 7.- Formación básica y específica para la obtención del carné de manipulador de alimentos.

1.- Clasificación de los alimentos

Un alimento es cualquier sustancia (sólida o líquida) que es ingerida por los seres vivos para reponer lo que se ha perdido por la actividad del cuerpo, para ser fuente y motor de producción de las diferentes sustancias que se necesitan para la formación de algunos tejidos, promoviendo el crecimiento y transformando la energía adjunta en los

alimentos en trabajo, locomoción y calor. Atendiendo a una clasificación básica, los alimentos se pueden clasificar en los siguientes grupos:

- 1 Grupo: Leche y derivados
- 2 Grupo: Carne y pescados
- 3 Grupo: Frutas y verduras
- 4 Grupo: Panes y cereales.

2.- Manipulación de alimentos (almacenamiento, refrigeración y conservación)

Las prácticas de almacenamiento de alimentos deben ser adecuadas, siendo importante conocer cuáles son los alimentos que se deterioran antes. La alteración de un alimento depende de tres factores: composición, tipo de microorganismo que interviene en su descomposición y condiciones de almacenamiento o conservación. Conservar los alimentos es lograr mantenerlos durante largo tiempo, bajo ciertas condiciones que nos permitan consumirlos en cualquier momento, sin que causen daño a nuestra salud o se vea alterada su calidad. El contenido en agua es el factor que más influencia tiene en el deterioro de los alimentos (siendo las verduras y hortalizas, la leche, la carne y el pescado los que más se ven afectados). Además influyen la humedad, el ph, la temperatura y el oxígeno.

2.1. Manipulación de alimentos

Se aprenderá a distinguir entre alimentos perecederos y no perecederos.

2.1.1. Productos perecederos

Son aquellos que necesitan conservación en frío: Cámara refrigeración, congelación, carnes, etc.

Deben almacenarse alimentos de la misma naturaleza.

2.1.2 Productos no perecederos

Son aquellos que no necesitan conservación en frío: granos, harinas, enlatados, etc.

Al igual que los productos perecederos, deben almacenarse alimentos de la misma naturaleza.

2.1.3. A tener en cuenta

- Leer siempre la etiqueta para conocer las condiciones de conservación
- Proteger los alimentos y comida de los insectos, mascotas y otros animales.
- Separar alimentos frescos de los cocinados.
- Consumir primero los alimentos que llevan más tiempo almacenados.
- Respetar las indicaciones del etiquetado en cuanto a fecha de caducidad.
- No guardar los alimentos mucho tiempo
- Desechar alimentos con moho, mal aspecto o que sepan o huelan mal.
- Evitar exceso de humedad, ya que favorece el crecimiento de gérmenes.

2.2. Refrigeración y congelación

Para mantener los alimentos y la comida en buenas condiciones de modo que no sean perjudiciales para la salud es muy importante someterlas a un proceso de conservación. Por ello cada alimento requiera unas condiciones específicas de temperatura y humedad para su conservación. Aunque existen otros procedimientos, distinguiremos entre congelación y refrigeración.

2.2.1. Refrigeración

Es un procedimiento que se utiliza para conservar el alimento a corto plazo. La refrigeración suele mantener los alimentos entre 0 y 4 °C.

2.2.2 Congelación

Es un procedimiento que se utiliza para conservar el alimento por un periodo largo. Consiste en congelar el corazón del producto a una temperatura de -18 °C.

2.3. Conservación

Es el mantenimiento de las cualidades del alimento durante bastante tiempo. La conservación del alimento debe:

- Prevenir o retrasar las actividad microbiana
- Prevenir o retrasar la descomposición de los alimentos
- Prevenir las lesiones por insectos, roedores, causas mecánicas, etc.

3.- Lavado de frutas y hortalizas

Para el lavado de frutas y hortalizas es importante seguir los siguientes pasos:

1.- Lavar bien tus manos.

La higiene juega un papel muy importante para no contaminar las frutas y verduras.

2.- Lavar las frutas y verduras enteras.

El lavado ha de hacerse siempre antes de partirlas o pelarlas, para evitar que los patógenos que hay sobre la corteza se trasladen hasta el interior del alimento.

Se colocarán las piezas de fruta y verduras al menos 2 minutos bajo el agua del grifo, o bien, en un recipiente para ahorrar agua.

3.- Utilizar un cepillo

Si las verduras y frutas tienen exceso de suciedad, se puede utilizar un cepillo o esponja limpia y libre de jabones.

4.- Eliminar hojas externas

Es recomendable eliminar las hojas externas ya que pueden estar contaminadas.

5.- ¿Cómo desinfectarlas?

Aquellas verduras y frutas que se coman en crudo se desinfectan con lejía alimentaria.

En un recipiente se añaden 4 gotas de lejía alimentaria por litro de agua. Posteriormente se remojan durante unos 15 minutos. Finalmente, se realiza el mismo proceso dos veces pero sin lejía alimentaria, es decir se enjuagan con abundante agua para retirar cualquier resto del producto utilizado.

4.- Manejo de utensilios y maquinaria básica

Para cocinar necesitamos ayudarnos con una serie de utensilios. El equipo básico no tiene porqué ser muy amplio, debe estar siempre limpio y listo para funcionar.

Aprenderemos a conocer, identificar y utilizar algunos de los siguientes utensilios:

1.- Ollas y sartenes.

Las ollas son necesarias para cocer, hervir, mezclar sopas, vegetales, sofritos. Etc.

Las sartenes son necesarias para freír, hervir y cocinar.

2.- Cubiertos de cocina.

Aprenderemos a identificar tenedores, cucharas, cuchillos, pinzas, espumadera y cucharón, así como, sus principales usos.

3.- Abrelatas.

Se conocerá su uso ya que muchos alimentos pueden venir enlatados.

4.- Tabla para cortar.

Se ha de conocer que es un utensilio básico para cortar ingredientes como frutas y verduras.

5.- Tijeras.

Es necesaria su utilización para cortar algunos ingredientes, así como envoltorios de todo tipo.

6.- Escurridor.

Se ha de saber que se utiliza para escurrir las verduras y hortalizas que lavamos.

7.- Manoplas

Se utilizan para cubrir o proteger las manos de posibles quemaduras que pueda producir el contacto con los utensilios de cocina. Se usan para sacar las fuentes del horno o para retirar las ollas y sartenes del fuego. Suelen ir acolchadas y utilizar materiales ignífugos.

8.- Maquinaria básica (Lavavajillas).

Es importante conocer el funcionamiento básico del lavavajillas así como saber colocar el menaje sucio de cocina, y retirar posteriormente los utensilios limpios. El lavavajillas es un limpiamáquinas que tiene como objetivo llevar a cabo una serie de acciones complejas para que los platos queden limpios.

Los pasos a seguir son:

1º- Antes de meter los platos.

Se ha de retirar los restos de comida con una servilla de papel o cepillo. Se ha de evitar limpiar los platos con agua antes de introducirlos en el lavavajillas, ya que esta acción incrementa el consumo de agua.

2º- Colocar los platos con la cara hacia el interior.

A la hora de colocar los platos es importante que la cara del plato mire hacia el chorro del agua y no al revés, ya que el agua ha de incidir especialmente en la zona donde se sirve la comida.

3º- Copas, vasos y tazones en la parte superior del lavavajillas.

Los vasos, copas y tazas han de ir colocados en la parte superior y boca abajo. Ya que si los dejamos apoyados por la base, el agua no llegará al interior y no se limpiarán bien por dentro.

4º- ¿Cómo se colocan los cubiertos en el lavavajillas?

Los cubiertos no pueden estar sueltos por el lavavajillas, tienen un sitio especial en su respectiva cesta. Se colocarán dejando un hueco entre ellos y con el mango hacia

abajo. Se ha de prestar especial atención a los cuchillos para no cortarse con ellos. Los cubiertos más largos que utilizamos para cocinar no irían en el cesto de cubiertos, sino en la bandeja superior y colocados horizontalmente.

5º- Conocer funcionamiento

Se trata de un lavavajillas industrial específico para establecimientos medianos-grandes para realizar lavados de vajilla en gran cantidad. Se caracteriza por tener brazos elípticos que son los que abren y cierran el lavavajillas a modo de capota. Con respecto a su funcionamiento, únicamente se conocerá la función de botón de encendido y apagado, el cual se presiona al llegar al centro para que se vaya calentando a una temperatura mayor de 65 grados y esté listo de manera continua para su puesta en marcha.

5.- Medidas de seguridad e higiene.

Se conocerán y se llevarán a cabo las siguientes normas de higiene y seguridad.

NORMAS DE HIGIENE

1. Antes de cocinar hay que lavarse las manos con agua y jabón y secarse bien.
2. Ponerse el delantal.
3. No utilizar anillos, pulseras, relojes, etc.
4. Antes de comenzar a cocinar limpiar la mesa con un trapo humedecido.
5. No se debe probar comidas con los dedos, hay que utilizar una cuchara y lavarla después de usarla.
6. Después de cocinar limpiar con agua y jabón todos los utensilios y las mesas que se han utilizado.
7. Guardar en su sitio todos los utensilios y los alimentos que se han utilizado.
8. No estornudar sobre los alimentos
9. Después de estornudar lavarse las manos.
10. No tocarse la nariz

11. Vigila las fechas de caducidad y condiciones de almacenamiento (temperatura, humedad) de los alimentos.
12. No mantengas, ni siquiera en invierno, los platos elaborados a temperatura ambiente.
13. No dejes enfriar lentamente los platos ya cocinados.
14. Mantén los alimentos perecederos en refrigeración (0-5°C) o congelación (-18°C) hasta el mismo momento de utilizarlos.
15. Si se ha descongelado un alimento desde la compra hasta llegar a casa, consúmelo con la mayor rapidez o refrigéralo para cocinarlo horas más tarde.
16. Calienta sólo lo que vayas a consumir.

NORMAS DE SEGURIDAD

1. Nunca dejar mangos, sartenes, ollas, cuchillos fuera del borde de la mesa ni de los fuegos
2. Nunca correr en la cocina.
3. No tocar las placas cuando estén encendidas porque podrías quemarte.
4. Utilizar las manoplas antes de sacar algo del horno.
5. Secar bien las manos antes de usar aparatos eléctricos.
6. Antes de salir de la cocina comprobar que los aparatos eléctricos estén apagados.
7. Usa el cabello recogido: no sólo para resguardar la calidad e higiene de las distintas preparaciones, sino que también para prevenir accidentes. Lo anterior, ya que el cabello se puede enredar en superficies o máquinas y causar incidentes.
8. Evita usar ropa suelta: a la hora de estar en contacto con el fuego, la ropa de dimensiones superiores a tu talla es un peligro. Una manga muy ancha puede inflamarse en cuestión de segundos o engancharse en utensilios filosos.

TAREAS A DESARROLLAR Y APRENDER

- 1.- Identificar los diferentes tipos de alimentos
- 2.- Reconocer alimentos perecederos y no perecederos
- 3.- Distinguir el concepto de refrigeración y congelación
- 4.- Conocer el almacenamiento y orden de la despensa del centro
- 5.- Lavarse las manos
- 6.- Lavar frutas y verduras
- 7.- Preparar utensilios
- 8.- Poner manteles de tela y papel y menaje adecuado
- 9.- Llenar vasos
- 10.- Recoger utensilios
- 11.- Enjuagar y fregar utensilios
- 12.- Identificar y clasificar desechos.
- 13.- Poner lavavajillas
- 14.- Repartir bandejas
- 15.- Poner la mesa
- 16.- Preparar y repartir desayuno
- 17.- Servir pan y postre.

CRONOGRAMA

MESES	FECHAS	TAREAS	HORAS	PAREJAS
ABRIL	9-abr	Presentación del programa	12:00 - 12:30	PAREJA 1, 2 Y 3
	10-abr	1ª TOMA DE CONTACTO CON EL PERSONAL DE COCINA. DESPENSAS. CÁMARAS. COCINA Y OFFICE	11:00- 11:30	PAREJA 1
	11-abr			PAREJA 2
	12-abr			PAREJA 3
	15-abr	RECOGIDA MENAJE DE DESAYUNO CON EL PERSONAL DE COCINA	10:00- 10:30	PAREJA 1
	16-abr			PAREJA 2
	17-abr			PAREJA 3
	22-26 abril	TAREA 10. RECOGER UTENSILIOS. TAREA 11. ENJUAGAR Y FREGAR UTENSILIOS. TAREA 12. IDENTIFICAR Y CLASIFICAR DESECHOS. TAREA 13. PONER LAVAVAJILLAS	14:00- 16:00	PAREJA 1
	29abril- 3Mayo			PAREJA 2
6-10 Mayo	PAREJA 3			
MAYO	9-may	CURSO MANIPULADOR DE ALIMENTOS		PAREJA 1, 2 Y 3
	13-17 mayo	TAREA 1. IDENTIFICAR ALIMENTOS. TAREA 2. DISTINGUIR ALIMENTOS PERECEDEROS /NO PERECEDEROS. TAREA 3. DISTINGUIR REFRIGERACIÓN CONGELACIÓN. TAREA 4. ALMACENAMIENTO Y ORDEN DE DESPENSA.	10:00 - 12:00	PAREJA 1
	20-24 mayo			PAREJA 2
	27-31 mayo			PAREJA 3
	JUNIO	3-7 junio	TAREA 5. LAVARSE LAS MANOS. TAREA 6. LAVAR FRUTAS Y VERDURAS.	horario según cocina
10-14 junio		PAREJA 2		
17-21 junio		PAREJA 3		
24-28junio		TAREA 7. PREPARAR UTENSILIOS. TAREA 8 PONER MANTELES DE TELA Y MENAJE ADECUADO. TAREA 9 LLENAR VASOS	9:30-10:30	PAREJA 1
1-5julio	PAREJA 2			
JULIO	8-12julio	TAREA 14. REPARTIR BANDEJAS. TAREA 15 PONER LA MESA. TAREA 16. PREPARAR Y REPARTIR DESAYUNO. TAREA 17. SERVIR PAN Y POSTRE	12:00- 14:00	PAREJA 3
	15-19julio			PAREJA 1
	22-26julio			PAREJA 2
	29-2agosto			PAREJA 3

SEPTIEMBRE	2-6 sept.	REPASO DE TODAS LAS TAREAS DESARROLLADAS Y APRENDIDAS.	horario según cocina	PAREJA 1		
	9-13sept			PAREJA 2		
	16-20sept			PAREJA 3		
	23-27sept			PAREJA 1		
OCTUBRE	30-4 oct.	RETIRADA DE APOYOS Y FOMENTAR AUTONOMÍA EN LO APRENDIDO.	horario según cocina	PAREJA 2		
	7-11oct.			PAREJA 3		
	14-18 oct.			PAREJA 1		
	21-25 oct.			PAREJA 2		
NOVIEMBRE	28- 1 nov.	AFIANZAR CONOCIMIENTOS ADQUIRIDOS.	horario según cocina	PAREJA 3		
	4-5 nov.			PAREJA 1		
	6-7 nov.			PAREJA 2		
	8-11 nov.			PAREJA 3		
	12-nov			PRUEBA PRÁCTICA FINAL	horario según cocina	PAREJA 1
	13-nov					PAREJA 2
	15-nov					PAREJA 3

PAREJAS

Pareja nº 1: **Jorge E. Casado y Eli G.**

Pareja nº 2: **Juan M. Díaz y Lourdes A.**

Pareja nº 3: **Víctor M. Chamorro y Ana belén G.**



Intervención
S1 Psicosocial y Terapéutico
REGISTRO DE ACTIVIDAD TERAPÉUTICA

Código: R2-S1-PO5
Fecha: 30/12/2016
Rev.: 06

Nombre usuario: _____

ACTIVIDAD TERAPÉUTICA Mes:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Identificar los diferentes tipos de alimentos																															
Reconocer alimentos perecederos y no perecederos																															
Distinguir el concepto de refrigeración y congelación																															
Conocer el almacenamiento y orden de la despensa del centro																															
Lavarse las manos																															
Lavar frutas y verduras																															
Preparar utensilios																															
Poner manteles y menaje adecuado																															
Llenar vasos																															
Recoger utensilios																															
Fregar utensilios																															
Poner lavavajillas																															
Repartir bandejas																															
Poner la mesa																															
Servir y recoger, primer y segundo plato, pan y postre.																															

OBSERVACIONES:

1	Mal	2	Regular	3	Bien
---	-----	---	---------	---	------



Intervención
S1 Psicosocial y Terapéutico
REGISTRO DE ACTIVIDAD TERAPÉUTICA

Código: R2-S1-PO5
Fecha: 30/12/2016
Rev.: 06

Nombre usuario: _____

ACTIVIDAD TERAPÉUTICA Mes:	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Identificar los diferentes tipos de alimentos																															
Reconocer alimentos perecederos y no perecederos																															
Distinguir el concepto de refrigeración y congelación																															
Conocer el almacenamiento y orden de la despensa del centro																															
Lavarse las manos																															
Lavar frutas y verduras																															
Preparar utensilios																															
Poner manteles y menaje adecuado																															
Llenar vasos																															
Recoger utensilios																															
Fregar utensilios																															
Poner lavavajillas																															
Repartir bandejas																															
Poner la mesa																															
Servir y recoger, primer y segundo plato, pan y postre.																															

OBSERVACIONES:

1	Mal	2	Regular	3	Bien
---	-----	---	---------	---	------