

Eivissa AL PLAT

MEMÒRIA DOCUMENTACIÓ CONTRACTE SUPORT TÈCNIC PER L'ALIMENTACIÓ SALUDABLE
I SOSTENIBLE A LA FAMÍLIA EDUCATIVA DE L'ILLA D'EIVISSA

EXP. NÚM: CM 3/2020



S'Olivera
CATERING

Catering S'Olivera SL
CIF: B57379646
Carrer Comercial 5, Pol. Industrial Can Negre
07813, Ibiza, 676 220 840; pilar@cateringsolivera.com

INTRODUCCIÓ

La situació d' excepcionalitat generada per l' expansió a nivell mundial del COVID-19, així com les mesures normatives adoptades a nivell estatal i a nivell de Comunitat Autònoma de les Illes Balears per combatre la pandèmia (restriccions de moviment, suspensió de classes presencials, limitació d'aforaments per a les reunions, etc.) ha dificultat l' organització i l' execució del contracte en els termes estipulats en el plec de prescripcions tècniques.

Com es va comunicà la novembre a la Conselleria, el format plantejat des de l' inici ha patit nombroses modificacions per aconseguir la realització del contracte.

En aquesta memòria es descriu la documentació que s' envia en format digital via plataforma We Transfer.

PLANIFICACIÓ MENÚS ESCOLARS

Documentació que s' adjunta

- o Planificació menú de tardor, inclou els mesos d' octubre, novembre i desembre.
- o Planificació menú d' hivern, inclou els mesos de gener, febrer i març.
- o Títol universitari del dietista-nutricionista encarregat del projecte "Eivissa al Plat".

Descripció i característiques

Els menús estan dissenyats i signats per en Jose Miguel Guasch, nutricionista-dietista amb número de col·legiat IB0115

- o Actualment a l' illa d' Eivissa els productes més viables per al menú dels menjadors escolars són: les verdures, la fruita, el pollastre i la morralla.
- o Per augmentar les nostres compres locals s' ha introduït en el menú mes verdures, fruites i proteïna vegetal.
- o S' ha planificat i preparat els menús amb productes frescos, locals i de temporada, segons el calendari de producció de varietats locals adaptades al clima i a les necessitats agrícoles pròpies d' Eivissa.
- o Al menú no especifiquem el tipus de verdura i fruita que es dóna , per així ajustar-nos a la màxima disponibilitat dels productors locals, respectant sempre la no repetició al llarg de la setmana d' elles. Cada setmana es fa una trucada per conèixer el producte

que tenen i adaptar les nostres receptes a les verdures i fruites existents . A partir dels productes que ens poden oferir preparem els plats destinats als menjador escolars.

ELABORAR I DESENVOLUPAR TALLER FORMATIUS EN NUTRICIÓ I EN CUINA DIRIGITS A LA FAMÍLIA EDUCATIA DE L'ILLA D'EIVISSA.

Documentació que s' adjunta

Taller 1

- o Vídeo recepta hummus de remolatxa amb "xapatis" de xeixa.
- o Vídeo recepta crema de carbassa.
- o Vídeo recepta de calamar arrebossat amb ametlla i puré de moniato.
- o Vídeo recepta de farinetes de cuina.
- o Document de suport fitxa tècnica dels 4 plats.
- o Document de suport mòdul de formació en alimentació saludable.

Taller 2

- o Vídeo recepta xips de kale.
- o Vídeo recepta pizza de coliflor.
- o Vídeo recepta canelons de col.
- o Vídeo recepta magdalenes d' ametlla.
- o Document de suport fitxa tècnica dels 4 plats.
- o Document de suport mòdul de formació en alimentació sostenible.

Taller 3

- o Vídeo recepta endívies farcides.
- o Vídeo recepta pastís de gató.
- o Vídeo recepta croquetes de mongetes i moniato.
- o Vídeo recepta bescuit de garrova.
- o Document de suport fitxa tècnica dels 4 plats.
- o Document de suport mòdul de formació en malbaratament alimentari.

Taller 4

- o Vídeo recepta pebrassos gratinats.
- o Vídeo recepta sopa de llentia vermella.
- o Vídeo recepta quiche de bròquil.
- o Vídeo recepta delícies de mandarina.
- o Document de suport fitxa tècnica dels 4 plats.

- o Document de suport mòdul de formació en cuina i menjador com a espais educatius.

Descripció i característiques

Per presentar aquesta secció s' ha treballat amb uns vídeos que mostren la recepta acompanyada d' un document de suport (fitxa tècnica), on es descriu els ingredients, el preu per persona de la recepta, els proveïdors on s' han adquirit els productes, descripció de l' elaboració i uns petits "tips" nutricionals sobre els beneficis dels productes que consumim.

Cada taller va acompanyat d' un mòdul de formació en nutrició i dietètica.

IMPARTIR I PREPARAR EL CONTINGUT DE CURSOS DEL CONEIXEMENT DE CULTURA AGRÀRIA I PESQUERA ADREÇADA AL SECTOR PRODUCTOR D'ALIMENTS DE LA COMUNITAT EDUCATIVA A L'ILLA D'EIVISSA.

Documentació que s' adjunta

- o Cartell jornades.
- o Certificats ponents.
- o Gravació de les jornades.

Descripció i característiques

DIVULGACIÓ

El cartell de les jornades es va enviar :

- o Via email:
 - A tots els centres d' E. Infantil , E. Primària i E. Secundària de l' Illa d' Eivissa.
 - Conselleria d' Eivissa, departament d' agricultura i serveis socials.
 - Proveïdors del sector agrari i pesquer.
 - FAPAS i AMIPAS de l' Illa d' Eivissa.
 - Empreses privades.
- o Via WhatsApp:
 - A + de 1000 contactes d' Eivissa.
 - Comunitat educativa. Grups de WhatsApp de tots/es directors/es de l' Illa d' Eivissa.

- Proveïdors del sector agrari i pesquer.
- Xarxes Socials :
 - Catering S´Olivera amb 1.240 seguidors.
 - Influèncer amb 22.700 seguidors.
 - Proveïdors del sector agrari i pesquer.

FORMAT

Les jornades es van realitzar a través de la plataforma de zoom en format visual-presencial, complint amb els protocols establerts per erradicar la pandèmia del COVID-19.

ORGANITZACIÓ DE VISITES

Documentació que s' adjunta

- Vídeo visita presentació projecte.
- Vídeo visita Finca S´hortganic – Verdura Ecològica.
- Vídeo visita Finca Can Fontet i Cooperativa Ecofeixes – Verdura Ecològica.
- Vídeo visita Confraria de Pescadors – Peix Nostrum.
- Vídeo visita Finca Can Benet – Oli d´oliva.
- Vídeo visita cooperativa agrícola sant Antoni – Garrova i ametlla
- Vídeo visita Pla de coronta – S´ametlla.
- Vídeo visita Fina Can Blay – Blat de Xeixa.
- Vídeo visita Granja Cap Pep Lluquí – Pollastre Pagès.
- Vídeo visita Finca Can Besuró – Mel d´Eivissa.
- Vídeo visita “Salinera Español” – Sal de Ibiza.

Descripció i característiques

Las visites a explotacions agràries, indústries agroalimentàries i confraria de pescadors, dirigides a la família educativa de l'illa d'Eivissa es realitzen format virtual complint amb els protocols establerts per erradicar la pandèmia del COVID-19.

UNITATS DIDÀCTIQUES

Documentació que s' adjunta

- o Unitat didàctica.
- o Guia didàctica.

Descripció i característiques

UNITAT DIDÀCTICA

- o Introducció i justificació del projecte.
- o Objectius generals i específics i continguts.
- o Metodologia.
- o Activitats.
- o Mesures d'atenció a la diversitat.
- o Avaluació.

GUIA DIDÀCTICA

- o Material per a mestres i famílies.
- o Objectius generals.
- o Metodologia.
- o Seqüència d'activitats.
- o Mòduls formació dietètica – nutrició.
- o Objectius.
- o Visites i taller cuina.
- o Propostes / activitats.
- o Recursos.

La Guia didàctica és un document pendent de finalitzar ja que s' ha creat en format interactiu i enllaça tots els mòduls i vídeos del projecte. Un cop rebuda des de la Conselleria la conformitat dels continguts presentats , enllaçarem tots els apartats corresponents i els hi enviarem la guia final.

ASPECTES A TENIR EN COMPTE

Com es va comentar a la darrera reunió es va decidir no penjar, ni donar divulgació als continguts del projecte fins que no es revisessin pel departament de SEMILLA.

Un cop es rebi l' aprovació de tot el material presentat , es portaran a terme les següents actuacions:

- Penjar a una plataforma web la documentació.
- Enviar l' enllaç de la plataforma a tota la comunitat educativa. Mitjançant el GESTIB i via email.
- Enviar l' enllaç mitjançant una llista de difusió mòbil amb + de 1000 contactes.
- Publicació de tots els continguts en xarxes socials amb més de 20.700 seguidors.
- Presentació del projecte als mitjans de comunicació, IB3, diaris locals i ràdios nacionals amb programes insulars.

Aquest projecte dut a terme pel "Càtering S' Olivera" li ha suposat una despesa economia important, assolint nombrosos costos derivats de l' elaboració d' aquest (motivats sobretot pels protocols derivats per l' erradicació de la COVID-19, i amb els quals no es contava en el moment de la proposta de projecte realitzat a Conselleria) sense realitzar les reclamacions pertinents.

Aquest projecte és un exemple més del treball realitzar des de la nostra "petita empresa", per a la nostra comunitat amb l' únic objectiu d' aportar el nostre "granet de sorra" pel foment, conservació i desenvolupament del món rural i mediambiental.

La primera temporada d' Eivissa al Plat s'ha creat amb un format com a eina eterna que desitgem serveixi d'ajuda al llarg de la historia.

Pilar Escandell Planells
Directora general Catering S'Olivera

Eivissa, 02 de Març de 2021