
San Fernando del Valle de Catamarca, 10 de marzo 2021

Nota N° _____

Sr. Presidente:

Consejo Deliberante de la Capital

Concejal Daniel G. Zelaya

SU DESPACHO

Tengo el agrado de dirigirme a Ud. Con el objeto de solicitarle la inclusión en el Temario de la próxima Sesión Ordinaria que celebre el Cuerpo, del presente Proyecto de Ordenanza.

Sin otro particular saludo a Ud. Atentamente.

Nicolás Zavaleta

San Fernando del Valle de Catamarca, 31
de marzo 2021

PROYECTO DE ORDENANZA: Crease el taller de “**Gastronomía Inclusiva**”, proyecto orientado a personas con discapacidad visual.

Autor: Concejales Nicolás Zavaleta

FUNDAMENTOS:

Señoras y Señores Concejales, me dirijo a ustedes a fin de elevar para su consideración, el proyecto de ordenanza sobre “**Crease el taller de Gastronomía Inclusiva orientado a personas con discapacidad visual**”. Para el desarrollo de la presente propuesta, se pautan realizando los ajustes razonables pertinentes, acciones de intervención para personas con discapacidades visuales por lo que es preciso realizar una caracterización general de los destinatarios. Las personas con discapacidad visual son quienes presentan ceguera o baja visión conocida esta última también como disminuida visual, de edades variadas como así también de diversas situaciones socioeconómicas.

Considerando que la **CONVENCION SOBRE LOS DERECHOS DE LA PERSONAS CON DISCAPACIDAD** promueve; “**desarrollar al máximo la personalidad, los talentos y la creatividad de las personas con discapacidad, así como sus aptitudes mentales y físicas**” (Art. 24, 1-b). Siendo ineludible que: “**Se preste el apoyo necesario a las personas con discapacidad, en el marco del sistema general de educación, para facilitar su formación efectiva**”; y que: “**se faciliten medidas de apoyo personalizadas y efectivas en entornos que fomenten al máximo el desarrollo académico y social, de conformidad con el objetivo de la plena inclusión**” (Art. 24, 2-d, e).

Nicolás Zavaleta

A partir de la presente caracterización, la propuesta se enfocará desde el eje “**Gastronomía Inclusiva**”. Esta dimensión es un reflejo de la necesidad permanente en la comunidad de abordar la alimentación y la inclusión de las personas con discapacidad visual desde el ámbito de la nutrición, por lo que a continuación se presenta la situación con el fin de implementar un proyecto e intervención.

Considerando que el enfoque de trabajo parte desde una “**perspectiva integral de derecho**”, como lo consideran y promueven los diversos marcos normativos con relación a los derechos de las personas con discapacidad, permite visibilizar las desigualdades socioeconómicas que presentan las personas de diferentes contextos en relación con el acceso a una alimentación saludable y la carencia de información y formación en el área de la nutrición, esto nos permite reflexionar sobre los derechos y las responsabilidades de los organismos, las instituciones, dependencia y la sociedad toda en el abordaje de la alimentación. En la presente propuesta se aplicarán estrategias para el accionar adecuado desde la promoción de una formación básica en el ámbito de la gastronomía.

Convencidos del afán institucional por generar igualdad de oportunidades para el desarrollo de nuevas actividades y proyecciones gastronómicas-sociales, queda la presente propuesta a vuestra disposición para complementar cualquier información que sea necesaria, así mismo los recursos a presentar estarán centrados en un trabajo colaborativo implementando recursos concretos reales o abstractos pero significativos. Serán aplicadas las siguientes estrategias metodológicas como: conocimiento por descubrimiento, anticipación de acciones, reflexión individual, debate grupal, producciones individuales-grupales.

Por lo que el presente proyecto tiene como finalidad brindar un espacio inclusivo integral generando nuevas experiencias desde la gastronomía, impactando potencialmente en la vida cotidiana de cada persona, su salud,

Nicolás Zavaleta

su bienestar físico y emocional y su preparación-formación en el ámbito de la alimentación, promoviendo la alimentación variada y saludable.

OBJETIVOS GENERALES:

- Desarrollar un plan que contara con tres etapas: reconocimiento de elementos; reconocimiento de alimentos y elaboración de recetas.
- Confeccionar un recetario Braille y en macrotipo para desarrollar recetas.
- Identificar los distintos tipos de elementos que se utilizan en una cocina tradicional.
- Identificar los distintos tipos de alimentos que utilizaremos en el taller
- Reconocer la composición de cada alimento.
- Reconocer distintas combinaciones de elementos y alimentos.
- Elaborar las distintas recetas aplicando técnicas gastronómicas.
- Reconocer cada una de las técnicas.
- Implementar un plan de acción con los ajustes razonables correspondientes.
- Favorecer, desarrollar y fortalecer la promoción de la salud en lo personal y lo familiar.
- Desarrollar actividades de manufacturación e higiene de alimentos.

PROYECTO DE ORDENANZA

ARTICULO N°1: Crease el taller de “**Gastronomía Inclusiva para personas con discapacidad visual**”

ARTICULO N°2: El Programa a desarrollarse será diagramado por especialistas en materia oftalmológica y discapacidades visuales.

ARTICULO N°3: Al finalizar el taller el mismo contará con una certificación que habilite a ejercer el oficio.

ARTICULO N°4: El Departamento Ejecutivo Municipal, a través de las áreas pertinentes se encargarán de promover y facilitar el espacio físico y las herramientas necesarias para llevar a cabo dicho taller.

ARTICULO N°5: Las áreas pertinentes deberán adherirse al arte.24, 1-b y 2-d,e (Convención sobre los derechos de las personas con discapacidad)

ARTICULO N°6: Comuníquese a las áreas intervinientes.

ARTICULO N°7: De forma.

Nicolás Zavaleta