

FUNDACION GASTRONOMIA SOCIAL
ANTECEDENTES para acreditar acciones efectivas relacionadas, según los fines e la Ley

TODOS los programas son dirigidos a personas vulnerables seleccionadas en conjunto con las DiDeCo de los municipios y con los encargados las instituciones eclesíásticas involucradas, con énfasis en jefas de hogar, migrantes y personas en situación de calle.

Ley 21440	<u>2020</u>	<u>2021</u>	<u>2022</u>
<p>Desarrollo social, entendiéndose por tal, la ayuda a personas que estén en una situación de vulnerabilidad como consecuencia de su edad, enfermedad, discapacidad, dificultades económicas u otras circunstancias.</p>	<p>SEGURIDAD ALIMENTARIA: Comida para Todos: Comunas apoyadas: 5 (La Pintana, Santiago Centro, Viña del Mar, Valparaíso, Calle Larga, Quilicura, Pedro de Aguirre Cerda, Los Andes, Puente Alto, Concepción, San Pedro de la Paz, Antofagasta) Comedores apoyados: 25 Platos de comida entregados: 230.000 Personas beneficiadas: +25.000</p>	<p>SEGURIDAD ALIMENTARIA: Comida para Todos: Comunas apoyadas: 5 (La Pintana, Santiago Centro, Viña del Mar, Iquique, Quilicura, Pedro de Aguirre Cerda, Los Andes, Puente Alto, La Serena, Antofagasta) Comedores apoyados: 12 Platos de comida entregados: 85.000 Personas beneficiadas: +15.000</p>	<p>SEGURIDAD ALIMENTARIA: Comida para Todos: Comunas apoyadas: 5 (La Pintana, Santiago Centro, Viña del Mar, Iquique, Antofagasta) Comedores apoyados: 5 Platos de comida entregados: 62.800 Personas beneficiadas: +15.000 Gracias al apoyo de: Coca Cola Chile, Rabobank, Vicaría, Unimarc, Red de Alimentos, Cultiva.</p>
<p>El desarrollo comunitario y local, el desarrollo urbano y habitacional.</p>	<p>Fortalecimos desde septiembre de 2020 a la comunidad de la Junta de Vecinos de Villa Arauco en La Pintana. Donde construimos con ellos una huerta comunitaria para 10 familias, rehabilitamos su espacio comunitario e implementamos una cocina para la comunidad, y realizamos cursos de emprendimiento culinario para los vecinos. El espacio sigue vigente.</p>		

<p>Salud, entendiéndose por tal, el desarrollo de acciones de promoción de la salud, de investigación, en cualquiera de las áreas de la medicina. También se considerarán las iniciativas orientadas a la prevención de enfermedades y a la rehabilitación de las personas y a la elaboración e implementación de programas para prevención o rehabilitación de adicciones de alcohol o drogas.</p>	<p>Nuestra fundación promueve la salud a través de la alimentación. Es por ello que nuestro programa Comida para Todos, ejecuta sus recetas basándose en los valores saludables y nutricionales de cada preparación Al mismo tiempo la Fundación ejecuta programas de formación que promueven las buenas prácticas como: Curso de pastelería artesanal, panadería artesanal, conservas artesanales, manejo de verduras, carnes y pescados, entre otros.</p>	<p>Nuestra fundación promueve la salud a través de la alimentación. Es por ello que nuestro programa Comida para Todos, ejecuta sus recetas basándose en los valores saludables y nutricionales de cada preparación Al mismo tiempo la Fundación ejecuta programas de formación que promueven las buenas prácticas como: Curso de pastelería artesanal, panadería artesanal, conservas artesanales, manejo de verduras, carnes y pescados, entre otros.</p>	<p>Nuestra fundación promueve la salud a través de la alimentación. Es por ello que nuestro programa Comida para Todos, ejecuta sus recetas basándose en los valores saludables y nutricionales de cada preparación Al mismo tiempo la Fundación ejecuta programas de formación que promueven las buenas prácticas como: Curso de pastelería artesanal, panadería artesanal, conservas artesanales, manejo de verduras, carnes y pescados, entre otros.</p>
<p>Educación, entendiéndose por tal, las acciones o iniciativas destinadas al mejoramiento de la calidad de la educación que se imparte en el país en todas sus dimensiones, y la investigación con fines académicos, en relación con lo anterior tendrán algún estudio de impacto de las actividades desarrolladas con fines académicos.</p>	<p>NO HUBO ACTIVIDAD</p>	<p>Como Fundación perseguimos favorecemos la inclusión social a través de cursos de formación profesional en emprendimiento y empleabilidad para personas de comunidades afectadas y en riesgo social.</p> <p>FORMACIÓN PRESENCIAL: Academia Ñam, cursos de oficios culinarios : Personas graduadas: 140. +80% mujeres +70% jóvenes entre 17 y 15 años. Comunas beneficiadas: 5.</p>	<p>Como Fundación perseguimos favorecemos la inclusión social a través de cursos de formación profesional en emprendimiento y empleabilidad para personas de comunidades afectadas y en riesgo social.</p> <p>FORMACIÓN PRESENCIAL: Academia Ñam, cursos de oficios culinarios : Personas graduadas: 299. +90% mujeres +70% jóvenes entre 17 y 15 años. Comunas beneficiadas: 31. Gracias al apoyo de: Zurich Chile, Balloon Latam, Núcleo Humanitario, Comeduc y Dolores Sopeña, Acnur, Vicaría y Cultiva..</p> <p>Academia Ñam, Boot camps de empleo: Personas graduadas: 166 +75% mujeres +90% jóvenes entre 17 y 35 años.</p>

			<p>Comunas beneficiadas: 43.</p> <p>programa “Los Niños se comen el futuro”: 180 niños de primero básico beneficiados. Comuna de La Pintana.</p>
<p>Medio ambiente, entendiéndose por tal el sistema global constituido por elementos naturales y artificiales de naturaleza física, química o biológica, socioculturales y sus interacciones, en permanente modificación por la acción humana o natural y que rige y condiciona la existencia y desarrollo de la vida en sus múltiples manifestaciones. A modo ejemplar y sin que esta enumeración sea taxativa, este fin incluye las acciones o iniciativas destinadas a la protección del medio ambiente; la preservación y restauración de la naturaleza; la conservación del patrimonio ambiental; enfrentar las causas y los efectos adversos del cambio climático mediante acciones de mitigación o adaptación; la reducción de la contaminación y la promoción de una economía circular; todas las anteriores, en tanto sean compatibles con la preservación de la naturaleza.</p>		<p>Desarrollamos tres programas de emprendimiento basados en el medio ambiente y en lo culinario.</p> <p>Formamos a mujeres en materias de oficios culinarios y permacultura junto a la Municipalidad de Calle Larga, de La Pintana y de Peñalolén.</p>	<p>FGS, a través de su programa Minga, impulsa la recuperación de comida en ferias, junto al Mun. La Pintana y ACNUR. Hemos recuperado más de 5000 kgs. de comida, previniendo una considerable cantidad de metano a ser emitida a la atmósfera.</p> <p>En 2023 lanzamos el centro de economía circular alimentaria Minga en La Pintana. Un programa multisectorial que busca ser un aporte en temas medioambientales al rescatar alimentos y otros enseres que hoy son considerados basura, darle una nueva vida y entregar oportunidades a las personas formándose en un oficio a través de ello.</p>