

Santa Marta estrenará ordenanza para la concesión de subvenciones

La localidad reparte, en los últimos años, ayudas anuales por valor de cerca de 200.000€ para mantener el apoyo a las asociaciones, el cheque bebé y ayudas al tejido económico

EÑE | SANTA MARTA

La sesión plenaria de la localidad transtomesina, que fue la primera presencial desde hace 16 meses, sirvió para aprobar la ordenanza que regulará la concesión de subvenciones por parte del Consistorio, una normativa que salió adelante con todos los votos favorables de las formaciones políticas salvo Santa Marta Decide.

“Es una ordenanza muy técnica en cuya elaboración no ha habido intervención política y que va a permitir el autocontrol del Ayuntamiento”, indicó el alcalde David Mingo. En Santa Marta, la reserva de partida económica para distintas ayudas y subvenciones supera, por ejemplo en el presupuesto en vigor, los 200.000 euros que se reparten en: ayudas sociales directas, cheque bebé, ayudas a la natalidad, proyectos de cooperación, emergencia social, ayudas a las asociaciones del municipio, e incluso se dota un capítulo para ofrecer apoyo económico a las pymes y autónomos castigados en sus economías por la covid.

Otro punto que se abordó, por parte de los municipales, fue la moción presentada por la edil de Santa Marta Decide, Carmen Cabrera para aprobar un Plan Municipal para educar en Igualdad y Diversidad Sexual, así como para que el municipio se adhiera a la llamada Declaración de Mérida sobre cooperación internacional LGTBI.



La sesión plenaria del Consistorio de Santa Marta fue la primera presencial en 16 meses. | EÑE

Desde el grupo Cs Pedro González apuntó que “vivir libremente la sexualidad requiere tener información y derechos”, a la vez que anunció su apoyo a la adhesión a la Declaración de Mérida. Por su parte, el grupo socialista

también apoyó la moción.

“No podemos aprobar algo que ya está integrado en todos los planes de Igualdad que tiene en vigor Santa Marta”, indicó la edil Mari Cruz Gacho, responsable del área de Bienestar Social, que también

señaló que el municipio sí se sumará a la Declaración de Mérida. El acuerdo final en este punto fue unánime y determinó que en el Plan municipal de Igualdad, que ya existe, se potenciará la defensa de la identidad sexual.

LOS DETALLES

Antigua depuradora

Uno de los turnos más largos de la sesión plenaria fue el de ruegos y preguntas que abordó más de una treintena de cuestiones de anteriores sesiones. Entre los asuntos abordados hubo una pregunta acerca del futuro de las antiguas instalaciones de la depuradora frente al matadero, que dejaron de estar en servicio hace varios años y que han pasado por una demolición parcial en los últimos meses para dejar paso al enlace del nuevo paseo fluvial junto a la margen izquierda del Tormes. El alcalde, David Mingo señaló que los grandes vasos de la depuradora no se demolerán porque pasarán a estar integrados en el entorno.

Aseos en la Isla del Soto

En uno de los ruegos Diego Calderero, edil de IU, solicitó la ubicación de un baño químico portátil en la Isla del Soto, “porque los aseos del Centro de Interpretación los domingos, que es un día de mucha afluencia de visitantes, están cerrados”. El alcalde señaló que se “valorará” la petición, aunque recalcó que es “complicado” porque el mantenimiento de este sistema debe ser “muy bueno” y hay pocos modelos que se puedan integrar con el entorno natural en el que se debería instalar.

Cuenta general

La sesión también permitió conocer los datos del informe de intervención municipal sobre el cumplimiento de la estabilidad presupuestaria y la Cuenta General de 2020 que se enviará al Tribunal de Cuentas por parte del Ayuntamiento.

Un comedor social para 22 mayores que viven solos, nuevo compromiso municipal

Nace en Santa Marta con los alumnos que se van a formar en gastronomía y jardinería

EÑE | SANTA MARTA

Santa Marta contará, durante un año, con dos grupos de alumnos trabajadores que formarán parte de los talleres de gastronomía y jardinería que la Junta ha aprobado para la localidad dentro de los programas de formación y empleo que financia la institución regional. La presencia de este colectivo, que estará integrado por 16 personas, permitirá poner en marcha una novedosa iniciativa como es un comedor social en el que se elaborarán comidas con productos de kilómetro cero cultivados en Santa Marta.

Estos menús, estarán destinados a las 22 personas veteranas de la localidad que están integradas en el programa municipal “Mayores en Soledad” que serán

las que tengan acceso a ese comedor social. De lunes a viernes los alumnos de gastronomía prepararán menús gratuitos y adaptados a las necesidades y gustos de este colectivo.

“Es un proyecto transversal y extraordinario por su trascendencia económica y social. Arranca el 15 de noviembre y cuenta con una dotación económica para formar a los alumnos de 461.000 euros, de los que 361.000 serán aportación de la Junta. Es la primera vez que se unen dos familias profesionales diferentes con un mismo objetivo final”, puntualizó el alcalde, David Mingo.

El cultivo de las hortalizas y verduras que formarán parte de los menús lo llevarán a cabo los



Mari Cruz Gacho, David Mingo y Chabela de la Torre. | EÑE

La Escuela de Hostelería será el punto de elaboración de los menús y donde coman los veteranos de lunes a viernes

alumnos de jardinería en el vivero o las parcelas de los huertos de ocio, luego llegará la transformación en menús a cargo del otro bloque de estudiantes, en tanto que el servicio de camareros para el comedor lo prestarán los alumnos de la Escuela de Hostelería, que será donde se sirva la comida a los mayores.

Esta iniciativa, totalmente innovadora en la provincia, permite también la colaboración de los equipos de trabajo de Signo XXV y la Escuela de Hostelería.

“Entra de lleno en la sostenibilidad y la agenda 2030, porque apuesta por los productos de kilómetro cero, que es un movimiento en el que la Escuela de Hostelería indaga desde hace tiempo”, indicó la edil Chabela de la Torre, “la idea es que sirva también de ejemplo a los consumidores”.

“Los beneficiarios van a ser personas vulnerables del municipio que compartirán la hora de comer, algo que también supondrá que aumentarán su relación con otros mayores. El servicio de comidas está previsto que comience a lo largo de diciembre”, comentó la edil de Bienestar Social, Mari Cruz Gacho.

Los menús los elaborarán los profesores de la Escuela de Hostelería, de forma que sean adecuados a las edades de las personas que acudan y sus limitaciones, como el consumo de sal, especias, necesidad de calorías para cada persona e incluso formas de cocinar que se adapten a los paladares de los mayores.