



PRESENTACIÓN AL CONCURSO DE PROYECTOS

INFORMACIÓN BÁSICA DEL PROYECTO

Nombre de la institución que presenta el proyecto:
Escuela de Educación Técnica N° 3

Nombre del proyecto:
Alimentación Segura

Dirección, e-mail y teléfonos de la organización que presenta el proyecto:
Friuli y Caxaraville, Wilde – Avellaneda.
Teléfono: 4246-9816
Fax: 4220-3820

Nombre de la personas responsables del proyecto:
Lic. Hermoso, Guadalupe
Lic. Aliscioni, Arnaldo
Prof. José Fernández

RESUMEN EJECUTIVO

Curso de capacitación en materia de seguridad, calidad e inocuidad alimentaria. Manipulación higiénica de alimentos. Recomendaciones para la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos.

CONTEXTO GENERAL Y PROBLEMA A ENFRENTAR

Ubicación del proyecto (dónde se desarrolla)

El Proyecto "Alimentación Segura" se circunscribe al municipio de Avellaneda. Se trata de un área densamente poblada del conurbano bonaerense.

El problema que se intenta resolver:

Como en el resto del país, los consumidores no cuentan con suficiente información acerca de cómo se manipula en forma segura un alimento.

Aunque resulta difícil obtener cifras a escala mundial, la OMS informa que en 1998 unas 2.000.000 personas perdieron la vida a causa de enfermedades diarreicas, de las cuales 1.800.000 eran niños.

Una gran proporción de éstos casos se debe al consumo de alimentos y agua contaminada.

Necesidades: Es necesario que toda la comunidad tome cabal conciencia de la importancia de una alimentación sin riesgos. Para ello deben existir campañas educativas como las que se llevarán a cabo con el proyecto "Alimentación Segura"





Características de los destinatarios directos e indirectos del proyecto (cantidad y ubicación):

Los destinatarios directos del proyecto son las comunidades educativas (padres, alumnos, Asociación Cooperadora, docentes y personal directivo) del área de influencia de la Escuela de Educación Técnica N° 3, en especial EGB N° 39, EGB N° 46, EGB N° 51, EGB N° 61, EGB N° 63, Centro de Formación Laboral N° 2, Club Sudamérica, Sociedad de Fomento Barrio de la Carne. Entidades no gubernamentales, Centros de Formación Laboral, Talleres Protegidos y Comedores Comunitarios pertenecientes al Municipio de Avellaneda.

DATOS OPERATIVOS DEL PROYECTO

Objetivos a alcanzar

El proyecto se orienta a mejorar la calidad en la alimentación de los pobladores.

Objetivo General

Mejorar la calidad en la alimentación de lo pobladores.

Objetivo

Específico 1

Concientizar al con-sumidor, sobre la importancia de una alimentación segura.

Meta 1

Brindar capacitación específica a las comunidades educativa y entidades antes mencionadas.*

Actividad 1.1

Ofrecer charlas educativas y videos ilustrativos sobre la seguridad alimentaria.

Actividad 1.2

Realizar boletines de difusión de los cursos.

Objetivo Específ. 2

Crear en los destinatarios hábitos de manipulación higiénica de los alimentos. Incluyendo agua de consumo y materias primas.

Meta 2

Otorgar durante el período de ejecución del Proyecto herramientas para la concreción del objetivo.*

Actividad 2.1

Análisis crítico del rotulado de alimentos. Aproximación al CAA.

Actividad 2.2

Capacitación sobre métodos de consevación, alimentos OGM e irradiados. Alimentos orgánicos.

Objetivo Específ. 3

Prevención de las enfermedades transmitidas por los alimentos.





Meta 3

Educar a los destinatarios del Proyecto acerca de las infecciones, intoxicaciones y toxoinfecciones alimentarias.*

Actividad 3.1

Proyección de video sobre intoxicación alimentaria en un hospital.

Actividad 3.2

Presentación Power Point sobre buenas prácticas de manu factura y procesos operativos estandarizados de saneamiento.

Actividad Integral

Distribución y evaluación de encuestas de satisfacción a fin de tomar acciones correctivas que tiendan a mejorar el desarrollo del proyecto.

*Esta actividad se realizará a fin de cumplir con cada meta y así con los distintos objetivos específicos.

El proyecto presenta dos etapas.

Primera etapa: entre los meses de Junio y Octubre. Incluye la preparación del material didáctico. Diagramación, impresión y distribución de las invitaciones. Adquisición y puesta a punto del proyector multimedia para PC. Acondicionamiento del lugar físico para el dictado de los cursos. Redacción del material bibliográfico que se entregará a los destinatarios.

Segunda etapa: los siete meses subsiguientes se realizará la presentación de los cursos a la comunidad.

	2006						2007					
	1 junio	2 julio	3 agosto	4 setiembre	5 octubre	6 noviembre	7 marzo	8 abril	9 mayo	10 junio	11 julio	12 agosto
Redacción y diagramación de las invitaciones												
Distribución de las invitaciones												
Confeción de las presentaciones Power Point												
Acondicionamiento del espacio físico												
Desarrollo de material bibliográfico para ser entregado a los participantes												
Preparación de encuestas de satisfacción.												
Puesta a punto de equipo de proyección multimedial. Instalación de software en la PC, impresora y pantalla.												
Realización de los encuentros												





Administración:

Equipo de coordinación:

Para el eficiente desarrollo y ejecución del Proyecto en la EET N° 3 se conformará un equipo de trabajo integrado por cuatro personas, un coordinador, un responsable técnico y dos colaboradores.

Toma de decisiones:

Se realizarán reuniones semanales de una hora de duración donde asistirán los responsables de la organización para analizar y decidir los aspectos más relevantes del proyecto:

El coordinador y el responsable técnico pueden tomar decisiones a diario para la resolución de temas urgentes.

Costos de ejecución	Costos y Aportes (pesos)		
	<i>Aporte Local</i>	<i>Aporte solicitado</i>	<i>Costo Total</i>
Proyector multimedia		4.500,00	4.500,00
PC	1.500,00		1.500,00
Impresora	300,00		300,00
Gastos de impresión	250,00	250,00	500,00
Insumos varios	150,00		150,00
Viáticos	250,00	250,00	500,00
Pantalla de proyección	550,00		550,00
Acondicionamiento aula	200,00		200,00
Recursos humanos (1)	840,00		840,00
Recursos humanos (2)	1.200,00		1.200,00
TOTALES	5.240,00	5.000,00	10.240,00

Recursos humanos(1): se presupuestan 7 encuentros de 4 Hs. cada uno con un equipo capacitador formado por tres personas a razón de \$10 la hora de trabajo.

Recursos humanos(2): incluye los honorarios de 40 Hs. del equipo capacitador para el desarrollo del material didáctico, compra de insumos, invitaciones, encuestas y material audiovisual \$30 por hora de trabajo del equipo.





MONITOREO Y PROYECCIÓN

Se llevará a cabo evaluando en forma sistemática al finalizar cada encuentro, por medio de una encuesta de satisfacción entregada a los beneficiarios.

El equipo capacitador analizará el resultado de las encuestas para prever las acciones correctivas que resulten apropiadas. Para la medición del impacto, el equipo capacitador visitará a la comunidad beneficiada por el proyecto, a fin de analizar si existieron cambios favorables en los hábitos, costumbres, actitudes y manipulación de los alimentos.

Riesgos:

Los principales riesgos o amenazas que encontramos en relación al proyecto son:

Intrínsecos: fallas técnicas en equipos, eventual alejamiento de alguna persona del equipo capacitador por causas personales o enfermedad.

Medidas precautorias: reemplazo provisorio de la persona implicada. Brindar una fecha alternativa a la institución beneficiaria para la actividad programada.

Extrínsecos: Imposibilidad de los beneficiarios de comprometer su asistencia el día establecido.

Medida precautoria: presentar un cronograma de actividades con la máxima antelación a fin de adecuar los tiempos de ambas instituciones.

Sostenibilidad:

Por las características del proyecto "Alimentación Segura" la sostenibilidad en el tiempo no requiere fuentes de financiamiento externas en lo que refiere a compra de equipamientos, sólo deberán adquirirse insumos para el normal funcionamiento del mismo (papel, tinta para impresora, gastos de folletería y viáticos) con la particularidad que nuestro Proyecto, por brindar capacitación a la comunidad, no genera recursos propios.

Se establece en el marco de esta iniciativa, acuerdos institucionales. En particular con el Centro de Formación Profesional 401, Avellaneda, Miembro de la Red Social de UOCRA.

Comunicación:

La comunicación interna se llevará a cabo durante las reuniones semanales del equipo capacitador.

Las organizaciones que apoyan y/o participan del proyecto recibirán un boletín informativo en forma trimestral.

Se creará una página web donde se informará sobre el curso. Con una síntesis de los contenidos curriculares, novedades tecnológicas relacionadas con el proyecto, alcances.

Tendrá asociada una cuenta de correo electrónico a fin de contactar a los interesados y brindar asesoramiento por esta vía.

