



PRESENTACIÓN AL CONCURSO DE PROYECTOS

Nombre de la institución que presenta el proyecto:

Escuela Especial n°506

Nombre del proyecto:

TE GUSTE O NO

Dirección, e-mail y teléfonos de la organización que presenta el proyecto:

Av. Debenedetti 2551 Dock-Sud (Avellaneda)

msgarcia@speedy.com.ar

Nombre De Las Organizaciones Asociadas:

Este proyecto tendrá como protagonistas directos a los alumnos de la secundaria básica(y los niños que se encuentran en integración en la misma). Como ser: E.P.B, 11, 6, 31, 9, 67, 35.

Nombre de la personas responsables del proyecto:

GRETA, GAUDINI

MARINA, GARCÍA

RESUMEN EJECUTIVO

Te Guste o No, es un proyecto que llevaremos a cabo como proceso de capacitación laboral, en donde la teoría tiene que ir de la mano con la práctica, sino el esfuerzo no tendría sentido. El aprendizaje se lleva a cabo a través de la experiencia, del ensayo y el error, de poder entender que es lo que estamos haciendo y para que lo hacemos.

Los alumnos ponen en práctica sus conocimientos cognitivos y también sus habilidades sociales.

Es muy importante desarrollar el interés por el trabajo a nuestros alumnos, ya que no poseen cultura del trabajo.

Enseñarles a ser tolerantes con sus pares, a conservar el trabajo y a ser responsables .

El proyecto tiene como finalidad capacitar a los alumnos en el rubro de servicios, de Gastronomía, selección de materias primas (almacenamiento y conservación). Elaboración equipamiento y materiales y bachero.

Presentación y servicio (protocolo)

El objetivo de este proyecto es brindar la oportunidad equitativa para lograr la distribución social del conocimiento y así poder su inclusión en el mercado laboral.

UBICACIÓN DEL PROYECTO

Nuestra escuela está ubicada , en la Av. Debenedetti 2551, la misma pertenece a la localidad de Dock-Sud (Partido de Avellaneda).

EL Taller destinado al proyecto, TE GUSTE O No, se encuentra en la planta alta de la escuela. Y cuenta con amplios armarios para el guardado, con amoblamiento de cocina , mesas amplias y sillas.

Contamos con una cocina equipada, especialmente para uso doméstico (funciona con gas envasado)

Podemos observar un extractor de aire, la misma tiene instalada al agua fría y caliente.





Una heladera con freezer, que se adquirió usada (en estos momentos no funciona).

Electrodomésticos: 2 licuadoras, 1 procesadora, 1 batidor.

Utensilios varios: cubiertos, tablas de maderas, palotes de amasar, cuchillos, tupperes, batidores, coladores ,etc.

Menaje: ollas, sartenes, moldes,(de repostería y amasado)

Cabe destacar que tiene mucha iluminación (dos amplios ventanales, con cortinas), paredes azulejadas.

El mismo cuenta con la instalación eléctrica acorde a los nuevos electrodomésticos.

PROBLEMA A ENFRENTAR

Las transformaciones de la sociedad actual plantean , la necesidad de que la escuela también tenga que adecuarse a las necesidades del mercado laboral, cada vez más competitivo y discriminativo. Por ello se requiere buscar desde la escuela una mayor capacitación laboral para nuestros alumnos con necesidades educativas especiales.

En la sociedad moderna en que vivimos , las demandas del mercado van cambiando . Hoy estamos en la era de la alimentación (gastronomía) y con ella tenemos que tener en cuenta: (la calidad de los alimentos a cocinar, la higiene del lugar y de los alumnos, las condiciones en que se encuentra el producto).

Desentenderse de este aspecto es perjudicial para aquellos que lo consuman.

Este proyecto se propone resignificar a la enseñanza en la elaboración de platos a través de la aplicación de estrategias que le permitan resolver situaciones problemáticas basadas en la seguridad alimentaria, y su elaboración y presentación de los mismos.

De esta manera, y para lograr dicho fin se ha pensado en aplicar los conocimientos de las áreas de ciencias naturales y de higiene y seguridad. Por otra parte, también se hace necesario formar y capacitar a los alumnos en el área de cocina, no solo como consumidores sino como futuros creadores de sus propios platos.

Estas experiencias articulan la teoría y la práctica para promover en los alumnos el saber y saber hacer a través del abordaje de un problema concreto que surge en la elaboración de los alimentos.

La finalidad de este manejo de sueños , es darle las herramientas necesarias, a nuestros educandos, para que puedan acceder a un trabajo digno, sin ser marginados por su falta de conocimientos y por su lugar de origen.

CARACTERÍSTICAS DE LOS DESTINATARIOS DIRECTOS E INDIRECTOS DEL PROYECTO

El proyecto se propone como objetivo general fortalecer y promover los mecanismos colectivos de toma decisiones establecidas entre los alumnos de las diferentes instituciones intervinientes (E.P.B,11,67,9,31,35,6), a través de la capacitación en la elaboración de alimentos y su conservación.

Las características de TE GUSTE O NO, es de ser un trabajo didáctico -productivo tendiente a la elaboración ,fracción , distribución de los productos de Gastronomía.

Los contenidos y actividades se articulan con las áreas curriculares.

La propuesta involucra a toda la comunidad educativa, con el firme compromiso de un trabajo en conjunto para lograr los objetivos planificados.

Y siempre teniendo en cuenta al alumno que es el verdadero protagonista del proyecto.

En este proceso de capacitación, hay varios actores que también juegan un papel importante en el desarrollo del mismo son: la familia, la comunidad y las empresas.

A través de este abordaje los alumnos, podrán acceder al mundo del trabajo con más elementos para desenvolverse sin





ningún conflicto.

ANTECEDENTES DE LA ORGANIZACIÓN PROMOTORA DEL PROYECTO

En la escuela contamos con varios talleres como ser: cocina, jardinería , costura y reciclaje .

A partir de dichos talleres, los alumnos han adquirido habilidades y competencias, esto nos permite, planificar el taller de : Gastronomía, TE GUSTE O NO.

Trabajando con los saberes previos de los alumnos, nos permitirá poder abordar diferentes problemáticas ,que le servirán para una efectiva inserción laboral.

DATOS OPERATIVOS DEL PROYECTO

OBJETIVO

Objetivos a alcanzar y actividades a realizar

Que el alumno logre la manipulación de los elementos inherentes a la cocina, y la elaboración de un plato (con su correspondiente protocolo)

- Consumo, mediante la manipulación de alimentos , el contacto con las personas y el servicio.
- Establecer vínculos activos
- Relaciones humanas y físicas saludables
- Generar la inquietud (de los mismos participantes: Como alimentos?, Para que lo hago? Sirve que lo haga bien?
- Me interesa resolver mi continuidad en mi trabajo?
- Lograr una conciencia de trabajo

METAS

1. Lograr el óptimo funcionamiento del taller de Gastronomía.
2. Obtener los materiales necesarios.
3. Una buena capacitación.

A partir de dichas metas, se lograra un trabajo donde se priorizará el aprendizaje de las diferentes habilidades del arte de cocinar. Obteniendo así un resultado más beneficioso para el futuro de los alumnos.

Otras metas:

- Afianzar la autonomía frente a situaciones reales de trabajo
- Lograr la noción de seguridad, higiene y conservación propia, del lugar de trabajo y las materias primas.
- Proporcionar condiciones de trabajo aceptables.
- Establecer hábitos de trabajo, en rueda de producción , presentación , desempeño. Etc.
- Proporcionarles las herramientas para conocer y elegir formas correctas de alimentación general.
- Lograr establecer relaciones de trabajo, compañerismo, mediante el servicio.
- Implementar la noción de microemprendimiento como bien propio, de ellos, para motivar el esfuerzo y la participación.





- Estimular la autoestima mostrándole que ellos pueden hacerlo.
- Adquirir la conciencia responsable de la manipulación de alimentos.
- Establecer la inserción entre la educación y la formación para el trabajo.

ACTIVIDADES

3 ETAPAS:

A-GESTIÓN: RECONOCIMIENTO DE LA MATERIA PRIMA ADECUADAS O NO, POR MEDIO DE SALIDAS DE COMPRAS (EVALUACIÓN).

B-PRODUCCIÓN: ELABORACIÓN DE LA MATERIA PRIMA, PREPARACIÓN PERSONALIZADA.

C-PRODUCTO FINAL: ORGANIZACIÓN DE EVENTOS .

PRESENTACIÓN DEL PROTOCOLO

ACTIVIDADES:

SEGUNDO PERÍODO: salidas a mercados mayoristas y/o minoristas para incorporar las nociones de compra y ventas de materiales.

Participación de la recepción de mercaderías para asimilar normas de control .

Diseño ó implementación de un almacén o bodega para conocer nociones de inventario y conservación.

Confección del botiquín como bien necesario para la seguridad.

Actividades de recreación para fortalecer las relaciones entre los miembros del grupo.

TERCER PERÍODO: Reconocimiento de las instalaciones , maquinarias, herramientas y utensilios de mediana complejidad.

Elaboración de un mapa de seguridad.

Elaboración de flujogramas de higiene y conservación de taller y personal.

Selección de utensilios e ingredientes acordes a la receta.

Desarrollo de la preparación , atendiendo a proporciones y procedimientos.

Cocción del producto

CUARTO PERÍODO: Presentación del producto, estableciendo ensayos de diferentes platos productos, etc.

Confección de uniformes tanto para la producción como para la presentación de los servicios.

Prácticas de ceremonial y protocolo, para lograr el buen desempeño en el desarrollo del evento.

Dar a conocer normas de seguridad e higiene personal para la práctica profesionalizante.

Actividades que afiancen la confianza en si mismo para el buen desempeño en la práctica , por medio de simulacros.

CRONOGRAMA DE IMPLEMENTACIÓN

MAYO: Implementación , instalaciones, adecuación del taller con la colaboración del mismo grupo afectado.

JUNIO-JULIO: Período de gestión : autonomización de los alumnos, en base al conocimiento de la selección y conservación de materias primas , compra y almacenaje.

AGOSTO-SEPTIEMBRE: Período de producción : luego de la incorporación del manejo de materias primas, nos cen-





tralizaremos en la producción; lo que implica el conocimiento de instalaciones , materiales y herramientas.

OCTUBRE -NOVIEMBRE: Período de presentación del producto final: trabajo en función del producto final, cómo lo presento, cómo lo vendo, cómo me vendo, etc. Trabajamos nociones de microemprendimientos, ceremonial y protocolo, y comportamiento.

Organización técnica administrativa

La supervisión está a cargo del equipo directivo: Directora: Rosa, Molinaro, Vice-Directora: Rosa Ana Caffarelli.

Docente responsable: Prof. Greta Gaudini,

Docente colaboradora: Prof. Marina García

Los docente de la institución que participan de una manera indirecta: colaborando y donando.

ADMINISTRACIÓN Y FINANCIAMIENTO

Duración del proyecto

El proyecto tendrá una duración de aproximadamente de 8 meses.

Financiamiento

El espacio físico que utilizara para el taller , ya funciona uno con algunas limitaciones. Contamos con una heladera con freezer vieja, valor \$300, menajes\$ 200, 3 palos de amasar \$60, amoblamiento de cocina, cocina(ganada con un proyecto de Shell), mesas y sillas,\$ 1000, utensilios \$150, tenemos aproximadamente 10 moldes \$ 200, 10 pizeras \$50.

La cooperadora aporoto \$100 para el cambio de cerraduras y candados, insumos: harina, aceite, manteca, queso, verduras, etc\$ 400.

En capacitación y comunicación \$7000.

Costo del proyecto \$ 9.460

Usos de los fondos según aportes

	Aporte Local	Aporte de otras Instituciones	Aporte de la Shell
Materiales	\$1.060	-	\$3.500
Equipamiento	\$1.400	-	\$6.500
Formación y Capacitación	\$7.000	\$7.000 (CFL N°1)	-
Difusión y Comercialización	-	-	-
Total	\$9.460	\$7.000	\$10.000

COSTO TOTAL CON EL APORTE DE SHELL \$ 19.460





RIESGO

El mayor riesgo que se nos presenta es el costo de los electrodomésticos, que utilizaremos . Ya que el aprendizaje no sería el mismo, porque la tecnología va cambiando . Y ellos no sabrían como utilizarla.

Si nuestros alumnos no saben utilizar la nueva tecnología, (podrían hacerlo de forma manual, pero los tiempos en un restaurant son muy cortos). Esto provocaría su exclusión del mercado.

MONITOREO Y PROYECCIÓN

SOSTENIBILIDAD

Los electrodomésticos tienen una garantía de más de un año, de lo contrario contamos con la mano de obra de un familiar de una docente para el arreglo de los mismos.

Además la asociación cooperadora de la escuela , se encarga de saciar algunas necesidades tanto, materiales como efectivo.

En la escuela contamos con un kiosco, que hace su pequeño aporte en mercaderías.

COMUNICACIÓN

Será: Interna: a través de clases abiertas sobre nutrición. Cocinar con los grupos más pequeños (afianzamiento de medidas de capacidad)., venta de comidas.

Festejo de cumpleaños, actos escolares.

*Externa: la escuela que integramos

*Final: catering de algún evento escolar.

