

CREANDO VÍNCULOS | CONCURSO DE PROYECTOS

www.shellylacomunidad.com.ar



## PRESENTACIÓN AL CONCURSO DE PROYECTOS

### Nombre de la institución que presenta el proyecto:

Club de Madres Rosa Mística

### Nombre del proyecto:

HORNO, PIZZA, PAN Y BIZCOCHUELO PARA TODOS

### Categoría para la que se presenta:

A Y E

### Datos de la institución:

Manuel Ocantos 1603 / Dock Sud. Cel: 15 5828 7696 / 15 6674 4093

### Nombre de la persona responsable del proyecto y cargo que desempeña:

Susana Rosa Fernández. Titular Presidenta de la institución Club de Madres Rosa Mística.

Emir Ezequiel Costaguta. Representante técnico del proyecto

Ayuda en la organización de personas (alumnos) /horarios, tareas administrativas, gestión de recursos.

### Nombre de las organizaciones asociadas:

Club de Madres Rosa Mística. (Institución en el barrio de Villa inflamable).

Asociación. Civil Emanuel. <http://www.asociacionemanuel.org/>

Acompañamiento, mentoría y seguimiento de correcta implementación de proyecto.

## RESUMEN EJECUTIVO

Se observa una población de Villa inflamable con pocos recursos de salida laboral, hay familias numerosas, muchas mamás adolescentes, que son abandonadas por sus parejas, no encuentran trabajo y no tienen donde dejar a sus hijos para poder capacitarse en algún oficio para salir a trabajar, la realidad lamentable, es tan compleja que también se suman a estas problemáticas, las adicciones y violencia familiar.

Por esto en nuestra institución contamos con una juegoteka donde las madres que vengan al curso de panadería, pastelería y gastronomía gral (detallado abajo) podrán dejar a sus niños/as en la misma. Donde 2 Cooperativistas del plan Nacional Argentina Trabaja cuidaran de los chicos que no tienen un lugar para quedarse mientras sus madres se capacitan.

(Aclaremos que las cooperativistas ya están trabajando en nuestra institución en otras áreas como tareas de





limpieza, entrega de copa de leche, pan y cuidado de los niños en la juegoteka de 2 a 4pm).

Este Proyecto consiste en brindar un curso de capacitación. Donde se aprenda panadería, pastelería y gastronomía gral, con la posibilidad de capacitar a 30 personas que vivan en Villa Inflamable Dock Sud. Durante 6 meses. 2 días a la semana en clases de 4hs por cada día.

2hs dictadas por profesora Greta Oda Gaudini donde las mismas se distribuirán en hs teóricas y prácticas. Como así también 2 hs subsiguientes puramente de prácticas llevadas a cabo a cargo de Rosa Susana Fernández y Marcela Morón que se encargaran de ayudar en estas prácticas.

En un principio la fecha de inicio de dicho curso será desde el 10/06/2011 hasta el 10/12/2011. Con la posibilidad de extenderlo durante el año 2012 y años siguientes, ya que nuestra institución esta totalmente comprometida con este proyecto y hará las gestiones pertinentes para que esto suceda.

Además cada alumno será beneficiario de un diploma que certifique la capacitación recibida contemplando las hs cursadas.

Nota: \* Si previo acuerdo lo permite esto será avalado por la Subsecretaría de Educación e Inclusión Social de la Municipalidad de Avellaneda. Director Hugo Caruso.

\* Si este acuerdo no se llevara a cabo, igualmente se le entregara a cada alumno en un acto conmemorativo un diploma avalado por la capacitadora, respaldado por las instituciones asociadas, aclarando los esfuerzos realizados y logrados gracias al programa creando vínculos de Shell (Si el mismo permite nombrarlo en forma de agradecimiento).

## CONTEXTO GENERAL Y PROBLEMA A ENFRENTAR

### UBICACIÓN:

Se desarrollará en la cocina de nuestra institución. Donde la misma fue utilizada para producir almuerzos al comedor comunitario que mantuvimos durante los años de 2001 al 2009 aproximadamente.

Esta cocina se encuentra en Manuel Ocantos 1603 Villa Inflamable Dock Sud. Donde también disponemos de un lugar aparte de la cocina donde se brindaran las capacitaciones teóricas del curso .

### EL PROBLEMA:

En Dock Sud, dentro del barrio de Villa Inflamable se encuentra una población marginada de centros de





capacitación.

Esta misma carece de recursos económicos para acceder a una capacitación privada y la capacitación pública gratuita como no se encuentra dentro del barrio a muchos se les hace difícil acceder, sea por su situación económica o hasta un simple prejuicio de no tener vestimenta adecuada y zapatillas para concurrir a un centro de capacitación.

A esto se le suman diferentes problemáticas sociales donde los jóvenes carecen de oportunidades relacionadas a la capacitación de personas dentro del barrio.

### **Concluyendo:**

Problema a enfrentar:

- 1 Falta de centros de capacitación dentro del barrio.
- 2 Los jóvenes carecen de oportunidades a temprana edad dentro del barrio.
- 3 Jóvenes del barrio con problemas sociales ( Ejemplo: Adicciones, Embarazos a temprana edad, etc).

### CARACTERÍSTICAS DE LOS DESTINATARIOS DIRECTOS E INDIRECTOS DEL PROYECTO:

Los destinatarios directos son en su gran mayoría jóvenes de 15 a 24 años, como padres de familia y jefas de hogar. 30 personas. Alumnos de la capacitación.

Los indirectos son las familias, los hijos, los padres, quienes están en una situación económica similar o igual a los destinatarios. Estimativamente alrededor de 90 beneficiarios indirectos, tomando en cuenta que en su gran mayoría son integrantes de cada familia de los beneficiarios directos.

### ANTECEDENTES DE LA ORGANIZACIÓN PROMOTORA EN EL ABORDAJE DEL TEMA:

Actualmente tenemos el proyecto de primeros años que pertenece a Nación donde niños de 0 a 6 años pueden ir con sus padres para jugar en una juegoteca y leer cuentos, todo donado por el Ministerio de Desarrollo Social de la Nación.

Estuvimos en la red de América donde una asociación civil llamada "Por los chicos" hizo un taller de juegoteca, un taller de revista para chicos y un taller de manualidades.





Tuvimos un proyecto que se llamaba inflamando ideas, que fue echo por la Facultad de Lomas (La facultad mandaba personas para darle apoyo escolar a los chicos durante 1 año)

ESTO NOS PERMITO CONOCER A LAS PERSONAS QUE VIVEN EN NUESTRO BARRIO, SABER SU HISTORIA DE VIDA Y SUS NECESIDADES, DANDONOS ASI LA CAPACIDAD DE INVITAR, E INSENTIVAR A LAS MISMAS A CONCURRIR A ESTE CURSO DE GASTRONOMIA, QUE BUSCARA FORMAR EMPRENDEDORES CAPACITADOS EN LA MATERIA.

### DATOS OPERATIVOS DEL PROYECTO

#### OBJETIVOS:

Mejorar la calidad de vida de los jóvenes y demás personas de villa inflamable que concurran a este curso, mejorando su nivel intelectual y nivel de equidad en el barrio.

#### Específicos:

Generar empleo (ya que las personas al aprender a hornear pan, cocinar bizcochuelos, pizzas y comidas, podrán desenvolverse en un futuro trabajo), formar capacitación, fomentar la actividad manual e intelectual para que los individuos reconozcan sus propias capacidades levantando su autoestima para modificar la actitud negativa para pasar del No puedo... al Si puedo.

#### METAS Y ACTIVIDADES:

- 1\* Buscar y organizar dentro del predio de nuestra institución un lugar para el aula. LISTO
- 2\* Ir a comprar insumos, maquinas, herramientas y materiales gastronomicos necesarios para aula/curso. FALTA ( Se realizara una vez aprobado el proyecto).
- 3\* Acta de compromiso con profesora voluntaria de dicho curso. LISTO
- 4\* Acordar con autoridades pertinentes (Hugo Caruso. Director de Cultura y Educación de la Municipalidad de Avellaneda) para acordar entrega de diplomas a los egresados del curso de Panadería, Pastelería y Gastronomía Gral. FALTA . (Se recibirá el acta de compromiso el Viernes 29 /04/2011)
- 5\* Fomentar mediante folleteria: volantes y afiches tamaño hoja A4 la información sobre cuando, que días y en que horarios se brindara esta capacitación gratuita. FALTA. (Se realizara una vez aprobado el proyecto).
- 6 \* Anotar a las personas interesadas en las vacantes limitadas de dicho curso. FALTA. (Se realizara una vez





aprobado el proyecto).

7\* Acordar acta de compromiso de seguimiento de correcta implementación de proyecto y mentoría con Presidente de la Asociación Civil Emanuel. FALTA. (Se recibirá el acta de compromiso el Viernes 29 /04/2011).

## ADMINISTRACION Y FINANCIAMIENTO

### CRONOGRAMA DE IMPLEMENTACIÓN

1. Ya tenemos el lugar donde va a hacer el aula y una cocina donde realizaran las practicas.
2. A fines de Mayo y/o principios de Junio una vez aprobado el proyecto, compraríamos todos los insumos necesarios. (Exigiremos Factura A, B o C con cada compra que realicemos).
3. El acta en acuerdo para el compromiso voluntario con la Profesora Greta Gaudini Analista en Servicios Gastronómicos y Chef internacional se ha hecho el miércoles 27/04/2011 firmada c/copia para cada una de las partes y un testigo representante del proyecto.
4. El acuerdo con el Director de Cultura y Educación de la Municipalidad de Avellaneda se realizara El viernes 29/04/2011 firmado c/copia para cada una de las partes.
5. Se realizara una campaña mediante folleteria grafica, donde se fomentara el inicio del curso, esta misma se realizara a fines de Mayo o principios de Junio de 2011.
6. Una vez aprobado el proyecto se comenzara a anotar a las personas interesadas en concurrir a esta capacitación con vacantes iniciales de 30 personas.





## ORGANIZACIÓN TÉCNICO ADMINISTRATIVA

### Instituciones Involucradas:

Club de Madres Rosa Mística. Institución de Villa Inflamable. Dock Sud. (Impulsadora de proyecto).  
Personería Jurídica N°: 36854 Expediente 21268-213699 / 10 . Legajo 178715

Asociación. Civil Emanuel Web: [www.asociacionemanuel.org](http://www.asociacionemanuel.org) Personería Jurídica N° 23627.  
Acompañamiento, mentoría y seguimiento de correcta implementación de proyecto. Contacto directo con presidente de la institución: 15 6023 5754 Aníbal Perpetua.

### Personas involucradas en la organización técnico-administrativas del proyecto: 5

Responsabilidades:

**Rosa Susana Fernández** (Presidenta del Club de Madres Rosa Mística) 15 6674-4093. Compra de maquinas, herramientas, insumos, repuestos de maquinas y demás materiales que se necesiten para el curso.

**Greta Oda Gaudini.** ( Capacitadora ) 15 5644 6113. Con titulo oficial de la I. E .A (Instituto Educativo Argentino) en Analista en Servicios Gastronómicos y Chef internacional. Esta persona se encargara de dictar las clases de capacitación en Panadería, Pastelería y Gastronomía en general.

**Emir Ezequiel Costaguta.** (Representante técnico del proyecto) 15 5828-7696 Ayuda en la organización de personas (alumnos) /horarios, tareas administrativas, Gestión de recursos. Gestión y Diseño de folletería grafica informativa para el curso.

**Marcela Morón.** (Representante técnica del proyecto) 15 6032-2412. Ayuda en la organización de personas (alumnos) /horarios, tareas administrativas. La tarea de esta persona consistirá concretamente en ayudar como ayudante de cocina a la capacitadora Greta Oda Gaudini.

**Aníbal Perpetua.** (Asistente técnico de proyecto) 15 6023 5754 Presidente de la Asociación Civil Emanuel. Brindara su apoyo institucional para generar recursos. Acompañamiento, mentoría y seguimiento de correcta implementación del proyecto.





## FINANCIAMIENTO

## PRESUPUESTO

## USO DE LOS FONDOS SEGÚN APORTE

RUBRO N°2	ACTIVIDAD <sup>3</sup>	DETALLE	APORTE LOCAL (org. Solicitante/s)	APORTE DE OTRAS ORGANIZACIONES <sup>4</sup>	APORTE SOLICITADO A SHELL	COSTO TOTAL
Maquinas	Comprar insumos, maquinas, herramientas y materiales gastronomicos necesarios para aula/curso.	HORNO 6 MOLD.DEPAOL O C/VAL. PIZZERIA.  HORNO 6 MOLD.DEPAOL O C/VAL. PASTELERO	-	-	\$ 1.340.00  \$ 1.870.00	
"	" Idem anterior	BATIDORA	-	-	\$ 4.220.00	
"	" Idem anterior	PROCESADOR A / MULTIPRO 1200	-	-	\$ 4.690.00	
"	Ayuda en la organización. Aporte voluntario	1 cocina con 4 hornallas y 1 horno.	\$ 900 Club de Madres Rosa Mistica	-	-	
"	"	1 microondas antiguo.	\$ 100 Club de Madres Rosa Mistica	-	-	
"	"	1 Heladera Antigua.	\$ 500 Club de Madres Rosa Mistica	-	-	
Insumos	Ayuda en la organización. Aporte voluntario. Gestión de recursos.	Luz , agua y garrafas de gas.	\$ 600 de garrafas estimado por 6 meses Club de Madres Rosa Mistica	-	-	
"	"	Harina, azúcar, levadura, leche, dulces, etc. insumos materiales para prácticas.	\$ 3.000 Club de Madres Rosa Mistica. Asociación. Civil Emanuel.	-	-	
"	Comprar	Articulos de	-	-	\$ 1.000	



	insumos, maquinas, herramientas y materiales necesarios para curso.	libreria. Lápices. Cuadernos. Gomas. Fibrones. Borradores. Tizas. Laminas. Cintas, etc.				
Herramientas	"	10 PALOS de AMASAR 50x5	-	-	\$ 86.00	
"	"	10 PALOS de AMASAR GIRATORIO/C/BUJES 60	-	-	\$ 304.60	
"	"	2 OLLA ACERO PROF/24 10,85L	-	-	\$ 810.64	
"	"	2 OLLA ACERO PROF/28 18L VAZ	-	-	\$ 147.46	
"	"	2 OLLAS ALUM/GAST/24 cm R à J 10L	-	-	\$ 133.00	
"	"	2 OLLAS ALUM/GAST/32 cm R à J 24L	-	-	\$ 237.84	
"	"	10 BOLS ACERO 26	-	-	\$ 894.10	
"	"	10 CORTADORAS. PINO SURTIDOS C/BASE GRAND	-	-	\$ 77.10	
"	"	10 CORTADORES. REDONDO LISO 12	-	-	\$ 46.30	
"	"	10 BATIDORES ALAMBRE PROF/35	-	-	\$ 234.00	
"	"	10 ESPATULAS SILIC/NEGRA CUCHARA	-	-	\$ 102.00	
"	"	10 ESPUMADERAS ALAMBRE 14	-	-	\$ 162.40	
"	"	10 ESPUMADERA ACERO 14 GAST/EPOCA	-	-	\$ 230.70	
"	"	10 CUCHARAS MADERA 35	-	-	\$ 40.50	
"	"	10 TABLAS PLAS/PIRACTI C 33x23x9mm	-	-	\$ 220.00	
"	"	10 TABLAS PLAS/PIRACTI C 30x40x10m	-	-	\$ 360.00	
"	"	10 ASADERAS ENLOZADA 35x45	-	-	\$ 463.50	
"	"	10 PIZZERA CHAPA 34	-	-	\$ 138.50	
"	"	10 PIZZERA CHAPA 26	-	-	\$ 103.80	
"	"	10 PLACA MASA ALUM/30x40x2 VITRIN	-	-	\$ 353.60	
"	"	12 CUCHILLOS MESA PARIS LATINO	-	-	\$ 58.20	
"	"	12 TENEDOR MESA PARIS LATINO	-	-	\$ 34.80	
"	"	3 MOLDES	-	-	\$ 51.03	





		BIZCOCHUELO CHAPA RED/30				
"	"	4 MOLDES BIZCOCHUELO CHAPA RECT/ 40x30	-	-	\$ 87.44	
"	"	10 PINCELES SILICONA 20cm NEGRO	-	-	\$ 76.00	
Lugar Físico	Buscar y organizar dentro del predio un lugar para el aula	1 Aula de Capacitación teórica.  1 Cocina de prácticas.	\$ 12.000  A razón de donación de tiempo para utilizar las aulas.  Ejemplo: Alquiler estimado \$ 1.000 x cada aula x mes Club de Madres Rosa Mistica	-	-	
Materiales	* Ayuda en la organización.	1 Pizarrón para escribir.	\$ 200 Club de Madres Rosa Mistica	-	-	
"	"	15 sillas para alumnos	\$ 750 Club de Madres Rosa Mistica	-	-	
Difusión y gráfica	Publicidad fomentación	100 volantes 5 afiches	-	-	\$ 100	
"	"	Diseñador Grafico	-	\$ 100 2hs donadas de diseño grafico.  Emir Costaguta.	-	
Formación y capacitación	Capacitadora Curso de Gastronomía y Pastelería.  Acta de compromiso.	Profesora Voluntaria 96 hs. De capacitación 24 semanas 2 veces por semana 2hs por cada clase.	-	\$ 9.600 aprox.  A razón de \$ 50 por clase donada por la Capacitadora  Greta Oda Gaudini	-	
Formación y capacitación	2 Ayudantes de cocina para la capacitadora	96 hs. De capacitación 24 semanas 2 veces por semana 2hs por cada clase.	\$ 960 + \$ 960 = \$ 1920 A razón de \$ 20 por clase donada por cada ayudante de capacitadora  Club de Madres Rosa Mistica	-	-	
Mentoría, Seguimiento del proyecto y asesoramiento.	Ayuda en la organización. Aporte voluntario. Gestión de recursos	3hs donadas voluntariamente. Estas son bimestrales para control del proyecto	-	\$ 240  A razón de \$ 80 por cada 3 hs.  Asociación Civil Emanuel		
<b>TOTALES</b>			<b>\$ 19.970</b>	<b>\$ 9.940</b>	<b>\$ 18.673.51</b>	<b>\$ 48.583.51</b>





## MONITOREO Y PROYECCIÓN

### SISTEMA DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DEL PROYECTO:

Los Asistentes técnicos de la Asociación Civil Emanuel estarán al tanto de todos los puntos a llevar a cabo para la correcta implementación de este proyecto.

### SOSTENIBILIDAD:

Formaremos una cooperadora que buscara que los alumnos tengan la posibilidad de dar un pequeño aporte no obligatorio, netamente voluntario y solidario de alrededor de \$ 2 semanales y/o \$ 5 mensuales para juntar fondos, los cuales se utilizaran para proveernos de materiales, insumos y necesidades que surjan del proyecto.

Además de la comprometida gestión por parte de los representantes del proyecto para general recursos, los cuales puedan afrontar diferentes necesidades que puedan ocurrir, como por ejemplo la ruptura de una maquina y/o herramienta.

Actualmente como dentro de nuestra institución Club de Madres se da la copa de leche, se nos provee por distintas entidades de bien publico la azúcar, leche en polvo, harina, levadura y demás insumos que como no siempre son usados en su totalidad con este fin, ya que a veces sobran, estos mismos podrán ser utilizados para las practicas en los casos que se requieran.

### COMUNICACIÓN:

Mediante cadenas de correo electrónico, paginas de Internet, folletos de impresión grafica y charlas informativas.

