



PRESENTACIÓN AL CONCURSO DE PROYECTOS

INFORMACIÓN BÁSICA DEL PROYECTO

Nombre de la institución que presenta el proyecto:
Centro de formación laboral N° 2

Nombre del proyecto:
Panificación y Sojadín

Dirección, e-mail y teléfonos de la organización que presenta el proyecto:
El proyecto: Las Flores 901 Wilde.
Tel: 4207-7517/4206-6064
e-mail liliazaida@yahoo.com.ar

Nombre de la personas responsables del proyecto:
Liliana Garofalo.

Instituciones asociadas:
VISTEON S.A. y E.E.T N° 3

RESUMEN EJECUTIVO (síntesis de los puntos relevantes del proyecto)

El Proyecto se llevará a cabo en el CFL N° 2 de Wilde, Dicha institución se encuentra rodeada de zonas carenciadas y marginales de las cuales provienen la mayoría de los alumnos.

El propósito de dicho proyecto es de brindarles a los mismos herramientas necesarias para insertarse en la sociedad y para que puedan desenvolverse de manera autónoma en actividades laborales dignas y rentables. Para ello se los capacitará con conocimientos básicos en la planificación de diversos alimentos y específicamente en la producción del Budín Sojadín.

Por otra parte dicho producto contiene alto contenido proteico y consideramos la posibilidad de proveer este budín a aquellas instituciones cuya población presenta un alto índice de necesidades básicas insatisfechas .

Para ello contamos con el apoyo de la institución escolar CFL N° 2 y de la EET n°6 , conjuntamente con la Empresa Visteon SA, Quienes realizan grandes aportes económicos para poder llevar a cabo el mismo , el cual es de :

Aportes Propios \$ 18.250

Aportes de otras organizaciones: \$ 20.100

Pero nos encontramos con la falta de materias primas y problemas de infraestructura por ello solicitamos a Shell de su colaboración, la cual es de un valor de \$ 5.000

Costo total \$38.350





CONTEXTO GENERAL Y PROBLEMA A ENFRENTAR

Ubicación del proyecto (dónde se desarrolla):

El mismo se desarrolla en el C.F.L. N° 2, ubicado en Las Flores 901, Wilde este. Dicha institución se encuentra rodeada de zonas carenciadas y marginales de las cuales provienen la mayoría de los alumnos. Esta ubicada a dos calles de la Estación Ferroviarias de Wilde. Y a una cuadra del acceso sur.

El problema a enfrentar (cuál es y quiénes lo padecen):

La principal problemática a la que apunta este proyecto tiene que ver con la crisis social que sufren los alumnos de este establecimiento, la falta de trabajo digno, la inserción social, la marginación y la consecuente entrada a círculos delictivos.

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

EL PROYECTO A SIDO DIRIGIDO A 15 de LOS ALUMNOS DEL CENTRO DE FORMACIÓN LABORAL N° 2 LOS CUALES PROVIENEN DE ZONAS ALEDÁNEAS, DOCK SUD, VILLA AZUL Y DON BOSCO. ESTOS CHICOS POSEEN NECESIDADES EDUCATIVAS ESPECIALES POR LO QUE EN LA GENERALIDAD DE LOS CASOS NO GOZAN DE POSIBILIDADES DE CAPACITACIÓN NI DE LAS YA REDUCIDAS OPORTUNIDADES QUE FLOTAN EN EL MERCADO DE TRABAJO. Y la integración de los alumnos del C.F.L N° 2 con los alumnos de la E.E.T. N° 3 para una producción específica.

Promover y sostener estrategias de integración y participación de las personas con N.E.E en los ámbitos educativos, social y laboral.

Antecedentes de la organización que presenta el proyecto (experiencia de trabajo en el tema y en la localidad):

El grupo de alumnos desde el año 2001 ha llevado a cabo un proyecto de catering de los cuales fueron realizados en diferentes lugares tales como:

1. Facultad de medicina (3 años consecutivos) en Congreso de bio-ética;
2. Teatro San Martín, congreso de Bio-Ética;
3. Congreso de la Nación , Encuentro del Discapacitado;
4. Teatro Argentino La Plata, en la Ciudad de La Plata
5. Encuentro Regional de las Escuelas y Organizaciones para personas con necesidades especiales;
6. Dirección General de cultura y educación (La Plata), y escuelas de dicha ciudad;
7. Facultad de Avellaneda (UTN);
8. Consejo escolar de Avellaneda;
9. Muestra Anual del discapacitado de Avellaneda
10. Fogones de Nuestra Señora del Carmen, Wilde
11. Último en Jefatura de Región 2 de Lanus.

DATOS OPERATIVOS DEL PROYECTO

Objetivos (generales y específicos):

El objetivo de esta propuesta es el de proporcionarle a los alumnos algunas herramientas necesarias para que puedan insertarse en la sociedad y desenvolverse de manera autónoma en actividades laborales dignas y rentables.

Para ello se los capacitará con conocimientos básicos en la panificación de diversos alimentos y en especial la producción del Sojadín el cual gracias a su alto contenido proteico lo consideramos altamente viable para proveer dicho budín a aquellas instituciones cuya población presenta un alto índice de necesidades básicas insatisfechas y la posibilidad de integrarse al





proyecto de escuelas rurales de Avellaneda coordinando acciones con el Consejo Escolar como así también la posibilidad de poder ubicar dicho producto en las Instituciones Sanitarias de la zona ; comedores escolares (Casa del niño), y toda otra posibilidad de trabajo en red.

Metas (definición, cantidad y tiempo):

- Selección y formación del grupo alumnos
- Distribución de los tiempos y del producto.
- Coordinación del trabajo específico:
- 1° etapa: los alumnos del C.F.L. N° 2 concurrirán a la E.E.T N° 3 a observar y/o participar en la elaboración del budín.
- Ampliación del taller (instalación de un horno rotativo)

Actividades (para lograr cada una de las metas del proyecto)

- Capacitar a los alumnos en uso del horno.
- Preparado, amasado y horneado del Sojadín.
- Envasado y distribución.
- Salidas para la compra de materiales e insumos.
- Salidas para la promoción y venta de los productos.
- Interpretación y confección de planos sencillos.

ADMINISTRACIÓN Y FINANCIAMIENTO MONITOREO Y PROYECCIÓN

Cronograma de implementación: tiempos en los que se realizarán las actividades del proyecto.

Se calcula que en el primer mes se terminará con la ampliación e instalación de horno, y un mes mas en el aprendizaje de su utilización (teniendo en cuenta la seguridad e higiene). Luego nos dedicaremos a la producción y ubicación del Sojadín.

Organización técnico-administrativa: explicar cuántas personas/instituciones están involucradas en la conducción/coordinación del proyecto e indicar responsables de cada área de trabajo si las hubiere.

- La coordinación está a cargo de la docente Liliana Garofalo, conjuntamente con la supervisión de la dirección y cueto técnico del establecimiento.
- El control Bromatológico estará a cargo EET N° 6 y municipalidad de Avellaneda.

Financiamiento: explicar con detalle cuál es el costo total del proyecto, cuánto es lo solicitado a Shell y para qué será usado específicamente, y qué otras organizaciones realizarán aportes; completar las planillas adjuntas.

USO DE LOS FONDOS SEGUN APORTE

EN MATERIALES

- Materia prima para la producción del Sojadín (ver anexo n° 3) solicitado a Shell \$ 1.000

EN EQUIPOS Y HERRAMIENTAS





- Donación de la empresa Visteon SA que consta de: Horno rotativo, procesadora industrial, ollas de acero, trinchas de moldes para muffin, mesas de acero inoxidable, cacerolas de cobre, espátulas de amasado, maquina selladora. Valor aprox. \$20.000
- Heladera comercial, microondas, batidora industrial, aporte local. Valor Aprox. \$ 1.500
- Alacena \$ 1.000 aporte solicitado a Shell

EN FORMACIÓN Y CAPACITACIÓN

- A cargo de la docente y personal de la EET. Costo aprox. \$800 Por mes (anual \$ 9.600)
- Capacitación del uso del horno rotativo a cargo de la empresa BH La marca del Panadero. Valor aprox. \$ 100
- Curso de primeros auxilios \$ 50 aporte EET

EN DIFUSIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

- Publicidad y transporte valor aprox. \$ 500 anuales. Aporte propio

EN COMUNICACIONES Y ADMINISTRACIÓN

(máx. 15% del total del proyecto)

- Locación del taller, servicios e impuestos. Valor aprox. \$500 por mes (anual \$6.000) aporte propio
- Contador, aporte propio \$ 50 por mes (anual \$ 600) aporte propio

INFRAESTRUCTURA

- Ampliación del taller, materiales de construcción \$ 2.000 aporte solicitado a Shell
- Instalación del horno \$ 1.000 aporte solicitado a Shell

TOTALES

- Aportes propios \$ 18.250
- Aportes de otras organizaciones \$ 20.100
- Aportes de Shell \$ 5.000

¹ Especificar qué organizaciones realizarán dicho aporte.

MONITOREO Y PROYECCIÓN

Sistema de seguimiento y evaluación del proyecto (especificar):

- Control bromatológico del producto por parte de la municipalidad de Avellaneda y EET N° 3 (ver anexo 4)
- Seguimiento del aprendizaje de los alumnos a cargo del docente responsable y equipo transdisciplinario (ver anexo 5)
- Evaluación de rentabilidad

Riesgos: Indicar los riesgos que se perciben tanto internos como externos y aplicar las medidas precautorias que se tomarán al respecto.

- Falta de abastecimiento energético
- Problemáticas internas de la municipalidad en la colocación del producto.

Sostenibilidad: explicar las posibilidades de Sostenibilidad del proyecto y las posibles fuentes de financiamiento adicionales en





el mediano plazo.

A partir estabilidad del proyecto, en cuanto a su funcionamiento, la venta de la producción sustentará los gastos de los materiales utilizados y dejará un superávit.

Comunicación: explicar cómo comunicarán sus resultados a las personas y organizaciones que participan del proyecto como así también a la comunidad en general.

Mediante un informe trimestral en donde especificaremos los resultados del mismo.

