



## PRESENTACIÓN AL CONCURSO DE PROYECTOS

### INFORMACIÓN BÁSICA DEL PROYECTO

Nombre de la institución que presenta el proyecto:  
Centro de Formación Laboral N° 1 "Doctor Carlos Fiorito".

Nombre del proyecto:  
Delicias Artesanales

Dirección, e-mail y teléfonos de la organización que presenta el proyecto:  
Lebenshon 965 Piñeyro 4228-1691 gladyscristina@uol.com.ar o gladyscristina@cponline.org.ar

Nombre de la personas responsables del proyecto:  
Sr. Director Alejandro Fole.  
Sra. Maestra Integradora Laboral Gladys Cristina Pilkauski.

Instituciones asociadas:  
EGB 506, EGB 11.

### RESUMEN EJECUTIVO (síntesis de los puntos relevantes del proyecto)

El presente proyecto tiene como fin primordial reacondicionar un espacio físico dentro del Centro para ofrecer a los alumnos con Necesidades Educativas Especiales transitar los Trayectos Técnicos Profesionales (TPP) a través de emprendimientos productivos, como la capacitación en actividades afines a la panadería y fabrica de pastas posibilitando una real inserción laboral dentro de la sociedad.

Ubicación:  
El proyecto se desarrollará en el Centro de Formación Laboral N° 1, ubicado en la calle Lebenshon 965 Piñeyro.

El problema a enfrentar:  
El problema a enfrentar más inmediato es la falta de recursos materiales que imposibilitan reacondicionar dentro del Centro de Formación Laboral un espacio físico en el cual los alumnos, puedan profundizar los saberes y competencias básicas en la elaboración de productos alimenticios artesanales adquiridos en las unidades laborales situadas en la EGB 506 y la EGB 11, así como también jóvenes de otros talleres de la institución.

Características de los beneficiarios directos e indirectos del proyecto:  
Jóvenes de ambos sexos cuyas edades oscilan entre los 17 y 24 años, con discapacidades mentales, físicas y/o sensoriales en grado leve y moderado.  
Los alumnos provienen de hogares muy humildes, con problemáticas vinculadas a las adicciones y violencia, gran parte de los alumnos no pueden continuar sus estudios y deben incorporarse al mundo laboral para colaborar con el sustento familiar.





Antecedentes dentro de la organización que presenta el proyecto:

Dentro de la institución se han ejecutado proyectos vinculados a la alimentación, desarrollados a través de los talleres de servicios, amasado, dulces y encurtidos. También se trabaja en red con la EGB 506 y EGB 11 a través del proyecto "Se hace camino al andar" desde 1998 con muy buenos resultados.

## DATOS OPERATIVOS DEL PROYECTO

Objetivos:

-Facilitar mediante la adecuada capacitación laboral transitar los Trayectos Técnicos Profesionales (TPP) a través de emprendimientos productivos que posibiliten una real inserción al mundo del trabajo de los jóvenes con necesidades educativas especiales.

-Desarrollar y adquirir saberes básicos en la elaboración de productos alimenticios: Panadería y Confeitería: sandwiches de miga, bocaditos, canapés, bizcochuelos, tortas decoradas, facturas en general, masas secas y finas, tartas dulces y saladas, golosinas y bombonería, modelado, armado de estructuras decorativas.

Fábrica de pastas: fideos, canelones, pastas rellenas como ravioles, torteletis, capeletis, y variedad de salsas y afines.

Para ello realizarán las siguientes técnicas operativas: Pesado, cortado, mezclado, amasado y estirado, batido, untado, armado, decorado, horneado, frito, envoltorio y etiquetado de los productos.

## ADMINISTRACION Y FINANCIAMIENTO MONITOREO Y PROYECCION

Cronograma de implementación:

El proyecto estará dividido en tres etapas:

- Primera etapa (Junio, Julio y Agosto): Reacondicionamiento del espacio físico, colocación de mampostería y ventana; instalaciones sanitarias y eléctricas.

- Segunda etapa (Septiembre, Octubre y Noviembre): Restauración de paredes, revoques e instalación de artefactos eléctricos y a gas, pintura, armado de mesas de trabajo a cargo del taller de Herrería y Soldaduras.

- Tercera etapa (Marzo a Diciembre 2005): Puesta en marcha de capacitación laboral a alumnos con necesidades Educativas Especiales.

Organización Técnica Administrativa:

Coordinación general: Sr. Director Alejandro Fole.

Encargada Administrativa: Sra. Maestra Integradora Laboral Gladys Cristina Pilkauski.

Colaboración de los maestros de los Talleres de Amasado, Herrería y Soldadura, Electricidad y Albañilería.

El área de difusión estará a cargo de la asistente social. También habrá un encargado de la limpieza.

Financiamiento:

El costo total del proyecto será de \$8000. El aporte solicitado a Shell es de aproximadamente \$ 4000 que será empleado en la compra de un extractor de aire balanza, batidora, mueble bajomesada, alacena, pintura (60 litros), Azulejos(46 m),





adhesivo de cerámica, pastina, cemento, arena, elementos para conexiones eléctricas, dos piletas, termotanque, utensilios de cocina, una ventana, mesas de trabajo.

El centro de Formación Laboral brindara el espacio físico para el desarrollo del proyecto y aportara recursos materiales y técnicos para la implementación del mismo, valuados en \$ 4000, tales como máquinas amasadoras, hornos pizzeros, batidoras y procesadoras industriales, entre otros.

#### USOS DE LOS FONDOS SEGÚN APORTES:

	Aporte local	Aporte de otras organizaciones	Aporte de Shell
En materiales	\$2000	-	\$1750
En equipos y herramientas	\$2000	-	\$2350
En formación y capacitación	-	-	-
En difusión y comercialización	-	-	-
En comunicación y Administración	-	-	-
Totales	\$4000	-	\$4000

#### MONITOREO Y PROYECCION

Sistema de seguimiento y evaluación del proyecto:

El seguimiento estará a cargo del director de la Institución. Se realizarán reuniones quincenales entre los participantes del proyecto.

Riesgos:

Los riesgos que se pueden suscitar obedecen a la posibilidad del encarecimiento de los materiales y herramientas. Como medida precautoria, la Asociación Cooperadora se hará cargo de los gastos.

Sostenibilidad:

Las posibles fuentes de financiamiento adicionales serán absorbidos por el CFL N° 1.

Comunicación:

El proyecto tendrá tres formas de comunicación:

- Interna: a través de las reuniones entre los participantes del proyecto.
- Externo: Difusión a través de la radio y diario local; y otras instituciones relacionadas.
- Final: Muestra anual en Plaza Alsina, Feria de Ciencias.

