



PRESENTACIÓN AL CONCURSO DE PROYECTOS

INFORMACIÓN BÁSICA DEL PROYECTO

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

Nombre del proyecto:
Nutrihar

Dirección, e-mail y teléfonos de la organización que presenta el proyecto:
Caxaraville y Friuli Wilde
Mt005003@abc.gov.ar

Nombre de las personas responsables del proyecto:
Prof. Nélide Domínguez

RESUMEN EJECUTIVO

Este proyecto nace por la necesidad de desarrollar un producto no disponible en el mercado que cubra una parte de las necesidades nutricionales de un sector de la población, y al mismo tiempo lograr la capacitación de los alumnos para formarlos idóneamente en el desempeño de las actividades laborales.

CONTEXTO GENERAL Y PROBLEMA A ENFRENTAR

Ubicación del proyecto (dónde se desarrolla)

El desarrollo del proyecto se realiza dentro del establecimiento educativo ubicado en la localidad de Wilde, Partido de Avellaneda.

El problema que se intenta resolver:

El problema a enfrentar resulta ser la carencia e recursos nutricionales en productos de bajo costo, consumidos por distintas franjas etarias.





Población Beneficiaria:

Destinatarios directos:

Centro de Formación Laboral N°2 de la localidad de Wilde.

Indirectos:

Comedores Escolares, Hospitales (a través del CFL N°2)

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

- La EET N°3 se encuentra formando técnicos con orientación en tecnología de los alimentos desde el año 1989
- Participación en el 1º Concurso del Agro y la tecnología de alimentos convocado por la UCA en el año 2002, obteniéndose el 1er. Premio, con el proyecto cadena agroalimentaria de la soja y desarrollo del budín Sojadín.
- Participación en ídem año 2003, con 3er. Premio y mención a la creatividad.

DATOS OPERATIVOS DEL PROYECTO

Objetivos a alcanzar

General:

Mejoramiento de la salud, a partir de Nutrihar, supliendo deficiencias nutricionales.

Específicos:

- 1- articular con el CFL N°2 encargado de la manufactura de productos en base a Nutrihar.
- 2- Entrenamiento de los alumnos en el desarrollo, control de calidad y producción de Nutihar.
- 3- Formar personal idóneo para una futura inserción laboral.

Metas (definición, cantidad y tiempo):

- 1- Que Nutrihar llegue a la población a través de un producto elaborado por el CFL N°2. por medio de la instalación de una planta piloto para la elaboración del producto.
- 2- Brindar a los alumnos implicados en el proyecto apoyo técnico-pedagógico durante el tiempo de desarrollo del mismo.
- 3- Adquirir capacidades y autonomía para el desarrollo del trabajo profesional.

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

- 1- Adicionar la harina con micronutrientes específicos, fraccionar, envasar y entregar el producto al CFL N°2.
- 2- Capacitar permanentemente en tecnología de farináceos a los alumnos implicados.
- 3- Simulación del trabajo en una planta piloto, con todo lo que esto implica.
- 4- Adquirir materia prima de procedencia conocida respecto del aseguramiento de la calidad.
- 5- Realizar el control de calidad pertinente del producto obtenido.





ADMINISTRACIÓN Y FINANCIAMIENTO

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

Objetivo	Metas	Actividad	Etapa 1	Etapa 2
1	1	2	17/5 al 8/7	
2		1		25/7 al 30/11
3		3		

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.

Conducción: EET N°3

Coordinación del Proyecto:

Industria de procesos. Areas de:

Procesos Productivos Industriales

Ensayos Químicos y Físicos-Químicos

Aparatos para ensayos microbiológicos

Financiamiento:

Local:

Micronutrientes, harina, energía, material descartable (guantes, art. de limpieza), papeles, etc., indumentaria, envases, reactivos y material de laboratorio, prod. Higiene sanitaria

Shell:

Mezcladora doble cono. Tolva envasadora

USO DE LOS FONDOS SEGUN APORTE

	Aporte local	Aporte de otras organizaciones	Aporte de Shell
En materiales	\$1.000	-	-
En equipos y herramientas	\$2.000	-	\$8.845 + iva
En formación y capacitación	-	-	-
En difusión y comercialización	-	-	-
En comunicación y Administración	-	-	-
Totales	\$3.000	-	\$8.845 + iva

MONITOREO Y PROYECCIÓN

Sistema de seguimiento y evaluación del proyecto:

El seguimiento y evaluación del proyecto se realizará por medio de reuniones quincenales del personal involucrado en el proyecto verificándose el cumplimiento de las metas y objetivos pautados.





Riesgos:

Externos:

- 1- Suspensión de la operación por causas diversas, por parte del comprador
- 2- Influencia de las variables macroeconómicas.

Internos:

- 1- Falta de abastecimiento de los proveedores
- 2- Falta de equipamiento

Sostenibilidad:

- 1- Desarrollo de nuevas formulaciones y la consecuente ampliación del mercado.
- 2- Vinculación con nuevos centros de adquisición del producto

Comunicación:

Página web, reuniones con el personal y con los alumnos, cartelera, entrevistas externas, página de Shell, base de datos.

