

1. CARATULA CON INFORMACIÓN BÁSICA:

1- Nombre de organización solicitante: Fundación Familia

2- Nombre del Proyecto: "PANGUARDIA"

3- Lugar de Realización: Escuela. Nuestra Señora de la Guardia - Cruzellies 2600

4- Duración del proyecto: 6 meses

5- Presidente de la Organización: Maria Ines Cafiero

6- Instituciones Asociadas: Escuela Nuestra Señora de la Guardia

7- Coordinador/a titular del Proyecto: María Angélica Cabrera

8- Coordinador Suplente del Proyecto: Belen Maccarini

9- Breve descripción del proyecto:

Es un proyecto de panadería, creado de manera participativa por estudiantes de gastronomía de 5to año, docentes y familias de la comunidad educativa Nuestra Señora de la Guardia. En una primer etapa, el emprendimiento gastronómico se planifico para que elabore el pan de los 250 estudiantes de la Escuela Nuestra Señora de la Guardia; actividad que realizaran los estudiantes de gastronomía de la escuela como prácticas educativas. De esta manera, la escuela dejara de comprar los panificados fuera, reinvertiendo dicho dinero en el proyecto educativo.

En una segunda etapa, se prevé la venta de panificados a otras instituciones públicas y privadas. Será un grupo de egresados de la escuela los que realizaran las actividades laborales. Para esta etapa, sólo serán aquellos que quieran acceder a la posibilidad laboral y deberán estar realizando estudios superiores, de ésta manera se puede brindar acompañamiento a los que deseen continuar con sus estudios; y a su vez, el emprendimiento genera un nuevo ingreso para la autogestión de la escuela

10- Cuadro resumen de financiamiento:

Monto total del Proyecto	Pesos	Porcentaje
Financiamiento Solicitado	\$ 70.000,00	16,56%
Aportes propios o de terceros	\$ 352.822,00	83,44%
TOTALES	\$ 422.822,00	100%

2. La Organización:

- 1. Nombre de la Organización:** Fundación Familia
- 2. Dirección legal de la Organización:** Crouzellies 2001 Neuquén
Dirección real: CROUZEILLES 2001 Neuquén
- 3. Teléfono:** Tel 0299 155 802108/ 0299 156337529
- 4. E- mail:** marinescafiero@gmail.com
- 5. Sitio web:**
- 6. Nombre de presidente:** María Inés Cafiero
- 7. Número de Personería Jurídica:** DECRETO N° 2377 Expediente n 2200 7465/97
- 8. Fecha de Otorgamiento de Personería Jurídica:** 20 de Julio de 1998
- 9. Fecha de Inicio de actividades:** 20 de Julio de 1998
- 10. Misión de la Organización:**

La Fundación Familia tiene su precedente en la Escuela Nuestra Señora de la Guardia. La idea de crear esta institución surge a partir de la escasa o nula respuesta del Estado a la necesidad de una educación diferente para los adolescentes y jóvenes con menores y peores oportunidades de ingreso, permanencia y egreso de la escuela secundaria. La posibilidad de incorporar al bachillerato común la articulación con la formación para el mundo del trabajo, enmarcado en la economía social, fue la cuota distintiva y relevante que permitió que nuestra institución hoy pueda brindar una formación más real y sólida para estos tiempos.

Pero la acción de la escuela no basta frente a un medio social fragmentado y marginado. La tarea de cohesión social necesita de tiempo y dedicación personalizada. Es por eso que surge la Fundación Familia, como una forma de trabajo en la comunidad, con jóvenes estudiantes y egresados que se entregan a la tarea diaria de fortalecer sus emprendimientos para hacerlos reales y productivos.

11. Descripción de las actividades:

Con el objetivo de formar como emprendedores a aquellos jóvenes en situación de vulnerabilidad social y económica, y o lograr que, a partir de la acción productiva concreta, logren incluirse en el mundo del trabajo y por consiguiente en el tejido social, actualmente se llevan adelante las siguientes acciones:

- **Proyecto Pensamiento Nativo:** asociación integrada por mujeres jóvenes-egresadas de la Escuela Nuestra Señora de la Guardia- que cultivan plantines de plantas nativas en la ciudad de Neuquén, con el objetivo de ponderar, preservar y cuidar la flora autóctona de la región.
- **Horizonte Verde:** los jóvenes se dedican a reforestar áreas o determinados sectores de la ciudad con árboles de la región.

- **Cabaña de Cerdos:** con fin de realizar mejoras genéticas para producir cerdos de óptima calidad.

Las tres actividades mantienen un permanente diálogo de solidaridad entre sí, con la escuela y con la comunidad. Para el paradigma de la economía social, el cuidado del medio ambiente es una de las prioridades en la producción y las necesidades son definidas por los miembros de la comunidad, contemplando las especificidades de cada uno. Por esto los emprendimientos de Fundación Familia fueron pensados en función de sus posibilidades de contemplar una acción mejoradora hacia la comunidad, de que sea sustentable y de trascender el mercado escolar para incluirse en el mercado local.

12. Fuentes habituales de financiamiento: - Trabajo ad honorem de 4 personas
- Convenios de Trabajo con empresa Pluspetrol que sirven para mantenimiento de Predio y para BECAS de 10 estudiantes.

13. Cantidad de asociados: 12 personas

14. Cantidad de empleados: 2 personas

3. CONTEXTO GENERAL DEL PROYECTO:

NOMBRE DEL PROYECTO: “PANGUARDIA”, auto gestionando nuestro pan en la Escuela Nuestra Señora de la Guardia.

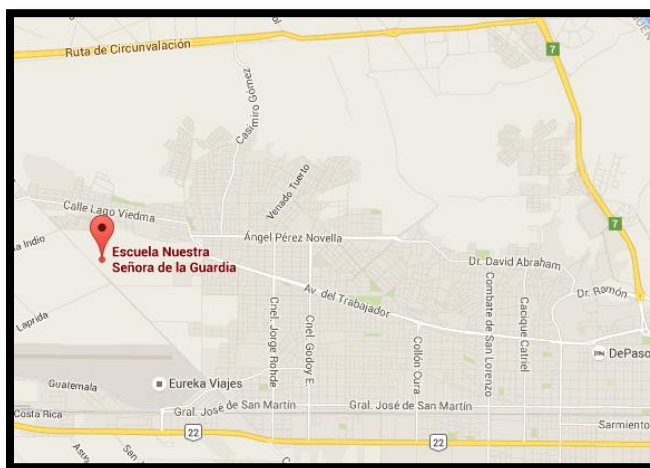
TEMATICA:

El presente proyecto se enmarca en la temática de **EDUCACIÓN** ya que la panadería surge como una iniciativa de la comunidad educativa (docentes, directivos, estudiantes y egresados) de la Escuela Nuestra Señora de la Guardia ante la necesidad de generar estrategias de autogestión de la escuela, como así también para que los estudiantes desde los primeros años tengan más posibilidades de poner en práctica los conocimientos teóricos - prácticos adquiridos en el Taller de Gastronomía y en el área de Economía Social y micro-empresarios. Es una estrategia educativa a través de la cual se busca generar una nueva posibilidad de practica laboral cuidada para los estudiantes, disminuir los costos derivados de la compra de panificados de la escuela, generar una fuente laboral digna para egresados, colaborando así en sus proyectos laborales- formativos; y a su vez, crear una fuente de ingresos económicos para la escuela.

Más de 10 años de experiencia trabajando con los jóvenes del oeste, nos muestran que este tipo de dispositivos favorecen notablemente la **permanencia de los estudiantes en la escuela** y tiende a **mejorar bienestar** de los mismos en la institución educativa.

LOCALIZACION:

El proyecto se realizara en las instalaciones la escuela “Nuestra Señora de la Guardia”, localizada en Cruzellies 2300, Neuquén Capital.



DESTINATARIOS:

El presente proyecto tiene como destinatarios directos a:

- ✓ **Más de 250 estudiantes de la escuela** de entre 13 y 20 años, que realizaran sus prácticas en la panadería de la escuela; y son quienes desayunan, almuerzan y meriendan en la escuela. Los estudiantes que asisten a la ENSG viven en sector oeste (Los hornos, Almafuerte I y II, Valentina Norte Rural, Gran Neuquén, Belén, San Lorenzo, Cuenca XIV, la meseta).
- ✓ **10 egresados de la Escuela** que elaborarían el pan para la venta a otras instituciones y comercios de la zona.
- ✓ **Más de 60 docentes** que trabajan en la escuela y podrían comprar el pan en la escuela.
- ✓ **La escuela Nuestra Señora de la Guardia.**

Destinatarios indirectos:

- ✓ Las familias de los 250 estudiantes y la comunidad barrial.
- ✓ Otras instituciones educativas del Barrio

Descripción:

“Panguardía” en un proyecto de panadería social, creado de manera participativa por estudiantes de gastronomía de 5to año, docentes y familias de la comunidad educativa. El emprendimiento gastronómico consiste en una panadería que en una primer etapa elabore el pan para los 250 estudiantes de la Escuela Nuestra Señora de la Guardia; actividad que realizaran los estudiantes de gastronomía de la escuela como prácticas educativas. De esta manera, la escuela dejará de comprar los panificados fuera, reinvertiendo dicho dinero en el proyecto educativo.

En una segunda etapa, se prevé la venta de panificados a otras instituciones públicas y privadas. Será un grupo de egresados de la escuela los que realizaran las actividades laborales. Para esta etapa, sólo serán aquellos que quieran acceder a la posibilidad laboral y deberán estar realizando estudios superiores, de ésta manera se puede brindar acompañamiento a los que deseen continuar con sus estudios; y a su vez, el emprendimiento genera un nuevo ingreso para la autogestión de la escuela

Fundamentación- Definición del Problema:

El presente proyecto pretende abordar varias problemáticas sociales que afectan a la institución educativa y a su comunidad toda:

- ✓ La escuela es de Gestión Social, lo que significa que debe gestionar de manera comunitaria los propios recursos para realizar las actividades educativas y cubrir los costos propios de la institución; si bien tiene varias estrategias para cubrir dichos costos, aún no está garantizada la sostenibilidad económica de la misma.
- ✓ La escuela ofrece a sus estudiantes una doble titulación (*Bachiller en Economía Social y practica de micro- emprendimientos + 1805 hs de especialización en taller*); lo que muestra que la escuela se pensó para que nuestros estudiantes al finalizar sus estudios tenga un oficio, para lo cual es sumamente importante **sumar prácticas laborales concretas (en este caso de panadería) a las prácticas** que tienen a lo largo de los 5 años de capacitación (emprendimientos productivos, pasantías, servicios de catering, organizaciones de eventos, entre otros.)
- ✓ La situación socioeconómica de varios egresados de la escuela muestra la dificultad de acceso al mercado de trabajo y/o trabajar de manera independiente para sustentarse, como así también de mantener estudios superiores que les permitan proyectarse una vez finalizada la escuela.

Por esta razón, y aprovechando que la institución educativa cuenta con espacio apropiado, herramientas para montar una panadería, (horno convector, sobadora, amasadora, bacha, etc.), docentes capacitados y estudiantes motivados por resolver estas problemáticas; se pensó que la creación de la panadería permitirá suministrar de los panificados a los 250 estudiantes que desayunan, almuerzan y meriendan en la escuela, ahorrándose dicho costo y brindando un espacio para que los estudiantes de la escuela realicen sus prácticas; y a su vez a contra turno generar trabajo para los egresados que necesitan un acompañamiento, priorizando a aquellos que estén cursando o quieran realizar estudios superiores; el pan elaborado por estudiantes se venderá a otras instituciones y comercios, generando a su vez nuevos ingresos para la escuela.

Es muy importante resaltar que el emprendimiento de panadería se distingue porque es un proyecto hecho por estudiantes de 5to año, para estudiantes y egresado de la escuela, por lo que tiene un propósito además de económico, educativo y social. *“Somos estudiantes de 5to año que ante la falta de insumos y de un espacio de producción exclusiva de panadería nos propusimos realizar el proyecto de una panadería para nuestra escuela...El problema que pretendemos resolver la falta de insumos para la escuela para que la plata que se gasta en pan ingrese para gastos del comedor”.* *“Más de 250 chicos desayunan, almuerzan y*

meriendan en la escuela; muchos estudiantes tienen su principal comida en la escuela; la falta de almuerzo entorpece la continuidad". (Ver anexo)

Por último, poner en marcha una panadería es una salida laboral y debido a su situación también es una salida social. Este proyecto es de suma importancia para los jóvenes que necesitan trabajar y también beneficia a la comunidad que se provee del mismo. Creando esta fuente de trabajo los jóvenes podrán trabajar con mayor comodidad, en un ambiente conocido, en donde los elementos fundamentales para su elaboración sean cotidianos debido a su anterior formación en el taller de Gastronomía y contar con un control constante en su realización.

4. DATOS OPERATIVOS DEL PROYECTO

Objetivo General

Acondicionar el aula de panadería de la Escuela Nuestra Señora de la Guardia en un plazo de 6 meses, a través de la instalación de los servicios básicos (Luz, Agua, Gas) y la colocación de mobiliario y maquinaria, en función de lo requerido por la Dirección de Bromatología de la Municipalidad de Neuquén.

2.2. Específicos

- 1) Realizar de manera participativa, el diseño del espacio del aula de gastronomía en función de la reglamentación vigente y de las maquinarias que disponemos, para realizar las extensiones de los servicios básicos y optimizar el uso del espacio de la panadería.
- 2) Mejorar la iluminación del espacio de la panadería a través de acondicionar los sistemas de cableados y eléctricos (tomas corrientes, llaves de luz y térmicas) y colocar los focos con protectores acrílicos.
- 3) Crear las condiciones necesarias para una provisión de agua potable con presión y almacenamiento suficiente, a través de la instalación un tanque de 1000 litros de agua sobre el techo del aula de panadería y de la extensión la red de agua potable.
- 4) Re- localizar la red de gas industrial para la instalación del horno convector y cocina industrial.
- 5) Promover la participación de los estudiantes y sus familiares en el proyecto a través de la realización de jornadas de trabajo para colocar puerta de emergencias doble, revestir pisos y paredes del aula y colocar las maquinarias y mobiliarios disponibles.

ACTIVIDADES Y CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

Objetivo	Actividades	Octubre	Noviembre	Diciembre	Enero	Febrero	Marzo
1	<ol style="list-style-type: none"> 1.Solicitar requisitos de Bromatología para diseñar el espacio de “elaboración, venta y distribución de productos de panificación y repostería”. 2.Gestionar la visita de un inspector de bromatología para que nos asesore (docentes y estudiantes) en la organización del espacio y explicar cuáles son las instalaciones que necesitamos. 3.Realizar jornada de limpieza del aula con estudiantes de 5to año, docentes y familiares de los estudiantes. 4.Realizar los planos a escala para diseñar la ubicación de las maquinas y herramientas. 5.Realizar los cálculos de material necesarios para la extensión de los servicios de luz, gas y agua; solicitando colaboración a los estudiantes y sus familiares. 	X			Receso		
2	<ol style="list-style-type: none"> 1. Buscar presupuesto de electricista. 1.Reunirnos con el electricista seleccionado, en la escuela. 2.Mostrar las instalaciones del aula de Gastronomía. 3.Mostrar los planos del aula de panadería con las condiciones de bromatología. 4.Pedir los presupuesto de todo lo necesario para la instalación 5.Comprar los materiales 6.Buscar un flete para el traslado de los materiales 7.Trasladar los materiales a la escuela 8.Que el electricista realice la obra 	X					
3	<ol style="list-style-type: none"> 1. Comprar el tanque de agua de 1000 litros 2. Comprar los materiales necesarios para extender la red de agua. 3. Contratar el flete para el traslado del tanque y los materiales. 4. Contratar un albañil para la instalación del tanque, cañerías y griferías. 		X	X			
4	<ol style="list-style-type: none"> 1. Buscar presupuesto de gasistas matriculados. 2.Elegir y contratar gasista matriculado. 3.Mostrarle el espacio que queremos acondicionar en la escuela. 4.Reunirnos con el gasista matriculado para presentarle los planos. 5.Buscar presupuesto en 3 corralones como mínimo. 6. Comprar los materiales 			X		X	

	<p>necesarios.</p> <p>7. Contratar un flete para llevar los materiales necesarios a la escuela Nuestra Señora de la Guardia.</p> <p>8. Llamar al gasista para que empiece con la extensión de gas natural.</p> <p>9. Realizar un seguimiento hasta que el gasista presente un final de obra.</p>						
5.	<p>1. Comprar las puertas de emergencia.</p> <p>2. Contratar un flete para el traslado</p> <p>3. Contratar un albañil para que coloque las puertas.</p> <p>4. Gestionar la donación de cerámicos.</p> <p>5. Realizar jornadas de trabajo de colocación de los cerámicos en paredes y pisos con estudiantes de 5to año y familiares de los estudiantes.</p> <p>6. Ubicar mobiliarios y maquinarias dentro del espacio de la sala respetando las tres zonas exigidas por bromatología: mise en place, producción, productos terminados.</p> <p>7. Realizar almuerzo de festejo junto estudiantes, familiares, docentes y demás colaboradores.</p>			X		X	X

5. Financiamiento

Recursos necesarios	Descripción	Aporte solicitado	Aportes propios o de terceros	Total
Recursos Humanos				
Honorarios profesional gastronómica	Docente de gastronomía - Supervisión de obra -2 hs diarias / 5 días (\$6000 mensual)		\$ 36.000,00	\$ 36.000,00
Honorarios profesional administrativo	Docente de emprendimientos- 2 hs diarias / 5 días (\$6000 mensual)		\$ 36.000,00	\$ 36.000,00
Honorarios trabajo de mantenimiento / ayudante de construcción	1 persona – 4 hs diarias a mantenimiento y limpieza de la panadería -\$6400 mensuales		\$ 38.400,00	\$ 38.400,00
Honorarios tarea de limpieza y colocación de cerámicos con estudiantes, docentes y familiares.	2 jornadas de 8 hs de trabajo - Promedio de 10 estudiantes y 10 familiares por jornada. \$150 la hora de trabajo		\$ 54.000,00	\$ 54.000,00
Honorarios gasista	Extensión Instalación gas	\$ 10.000,00		\$ 10.000,00
Honorarios electricista	Revisión de cableado y colocación de paflones y llaves	\$ 10.000,00	\$ 12.000,00	\$ 22.000,00
Honorarios plomero	Extensión de cañerías, colocación griferías y tanque de agua	\$ 8.000,00		\$ 8.000,00
Honorarios Diseño planos	Profesional que realiza los planos de la panadería en función de lo requerido por bromatología- 15 hs de trabajo / \$200 la hora		\$ 3.000,00	\$ 3.000,00
Recursos Materiales				
Puertas de emergencias	1 puerta de puerta de salida doble , de emergencia C/ barral antipánico Varias Medidas	\$ 16.000,00		\$ 16.000,00
Fletes para trasladar compras	300 por viaje - 4 viajes	\$ 1.200,00		\$ 1.200,00
Amasadora industrial de 15 k			\$ 5.398,00	\$ 5.398,00

Bachas con mesada de acero inoxidable			\$ 15.000,00	\$ 15.000,00
Balanza eléctrica			\$ 8.100,00	\$ 8.100,00
Batidora industrial			\$ 4.380,00	\$ 4.380,00
Campana de acero inoxidable			\$ 22.500,00	\$ 22.500,00
Cocina industrial de 6 hornallas			\$ 8.900,00	\$ 8.900,00
Espátulas			\$ 1.000,00	\$ 1.000,00
Fuentes de horno			\$ 3.000,00	\$ 3.000,00
Heladera vertical			\$ 15.000,00	\$ 15.000,00
Horno convector			\$ 52.798,00	\$ 52.798,00
Mesada de acero inoxidable			\$ 8.000,00	\$ 8.000,00
Palos de amasar			\$ 250,00	\$ 250,00
Pincel de silicona			\$ 200,00	\$ 200,00
Sobadora industrial			\$ 7.896,00	\$ 7.896,00
Tamiz			\$ 500,00	\$ 500,00
Vitrina para panadería			\$ 8.900,00	\$ 8.900,00
Caño de termo fusión 3/4	20 metros de caño de termo fusión.	\$ 1.800,00		\$ 1.800,00
Codo de termo fusión	10 codo de termo fusión	\$ 150,00		\$ 150,00
Sifon de desagote	1 sifonedesagote 1/2	\$ 100,00		\$ 100,00
Tanque de agua 1 Tanque de agua de 1000 l	1 tanque de agua de mil litros	\$ 2.000,00		\$ 2.000,00
Caño T	1 Caño de termo fusión de 20 cm	\$ 50,00		\$ 50,00
Grifería de cocina	1 Grifería de cocina modelo 413/b2p	\$ 1.200,00		\$ 1.200,00
Caño 3/4	1 Caño de termo fusión 3/4	\$ 550,00		\$ 550,00
Codos HH	4 Caños de termo fusión	\$ 112,00		\$ 112,00
Niples	2 Unid de caños niples de 3/4	\$ 600,00		\$ 600,00

Llaves de paso	2 Llaves de 3/4	\$ 700,00		\$ 700,00
Caños T 3/4	3 Caños de 3/4	\$ 150,00		\$ 150,00
Cable de 2,5	3 Rollos de cable de 100 metros	\$ 2.000,00		\$ 2.000,00
Toma de corriente	20 unid de toma de corriente doble	\$ 1.500,00		\$ 1.500,00
Tubos Fluorescentes	3 Plafones Estanco Fluorescente P/ 2 Tubos De 36w	\$ 2.178,00		\$ 2.178,00
Llaves interruptores	5 unidades	\$ 200,00		\$ 200,00
Cerámicos blancos 20 X 25 1ra Calidad	80 metros cuadrados de cerámicos 20 x 25.		\$ 9.600,00	\$ 9.600,00
Pegamento Adhesivo Impermeable Klaukol X 30 Kg Para Cerámica	25 bolsas de pegamento de cerámico - \$176 cada bolsa	\$ 4.400,00		\$ 4.400,00
Ladrillos	650 ladrillos \$3,5 c/u -	\$ 2.340,00		\$ 2.340,00
Bandejas horno convector	6 Bandejas enlozadas para Horno convector	\$ 1.500,00		\$ 1.500,00
Otros				
Artículos de librería varios	Resma / cuadernos / fotocopias	\$ 1.270,00		\$ 1.270,00
Almuerzo para jornadas de trabajo de comunidad educativa	20 personas por jornada - 2 jornadas - \$100 por persona	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 4.000,00
TOTAL		\$ 70.000,00	\$ 352.822,00	\$ 422.822,00

6. EVALUACION

Para medir el nivel de avance del acondicionamiento del aula de panadería de la Escuela en un plazo de 6 meses, consideramos que el **Acta de comprobación de Secretaría de fiscalización externa**, de la Dirección Municipal de Calidad Alimentaria de la Municipalidad de Neuquén, es un indicador que demuestra que se cumplieron los objetivos específicos. El resultado de dicha inspección se puede comparar con el **Acta de pre –inspección** realizada por el organismo el 24 de Junio pasado; tomándola como línea de base para la medición de avances y resultados. (Ver Anexo)

Por otra parte, consideramos sumamente importante buscar mecanismos que nos permitan medir la **metodología participativa de construcción del proyecto**-propia de la Economía Social. Por ello, creemos relevante incluir indicadores que den cuenta de la participación activa de estudiantes, docentes y familiares en la construcción del proyecto, a través de la medición de:

- Cantidad de estudiantes involucrados en la escritura y presentación del proyecto.
- Cantidad de estudiantes, docentes y familiares que participan de cada jornada de trabajo.
- Descripción de acciones planificadas y realizadas en conjunto.

7. SOSTENIBILIDAD

La escuela Nuestra Señora de la Guardia es de gestión social en el marco de la economía social, razón por la cual desde su creación en el 2005 tiene como visión propender a la autogestión de la misma. En línea con ello, la escuela y su taller de gastronomía tiene una trayectoria de más de 10 años gestionando diferentes emprendimientos y actividades gastronómicas para generar instancia educativas en el área gastronómica e ingresos al establecimiento; siendo “Panguardia” el resultado de pensar un emprendimiento gastronómico que genere ingresos y beneficios para la comunidad educativa a mediano y largo plazo. La mencionada trayectoria colabora con la sostenibilidad del proyecto, ya que la institución educativa tiene reconocimiento social en el campo educativo – laboral de los jóvenes con menores posibilidades educativas, económicas y sociales del oeste de la ciudad de Neuquén.

Específicamente, el proyecto de panadería se encuentra en marcha desde el 2014, desde ese año se fueron gestionando materiales y maquinarias para su puesta en marcha; al día de hoy y para completar la primera etapa del proyecto, solo nos está faltando las instalaciones de servicios básicos de luz, agua y gas.

Vale mencionar que al ser un proyecto enmarcado dentro de las prácticas educativas de la institución, cuenta con aportes de horas curriculares para los docentes de la escuela, lo que suma a la sustentabilidad del emprendimiento.

Desde otro punto de vista, el proyecto es sostenible económicamente porque se realizará la panificación para el consumo de la escuela; siendo este un ingreso económico garantizado ya que la institución educativa tiene prevista esta partida de dinero, por el Programa de Abordaje Comunitario –PNSA – MDS (PNUD ARG 012/009). (Ver Anexo)

Como se mencionó con anterioridad, en una segunda etapa, la panadería tiene proyección de comercializar sus productos a otras instituciones educativas públicas y privadas, con las cuales ya hay acuerdos de palabra. (Ver Anexo)

La sostenibilidad social a mediano- largo plazo está dada en parte, porque los estudiantes adquieren mayor capacitación técnica, siendo ésta una herramienta de trabajo que en el mercado laboral tiene mucha demanda. Sumado a ello y desde la perspectiva de la Economía Social, los estudiantes y egresados incorporan valores de trabajo, emprendedorismo, autogestión; generando impacto en sus familias y la comunidad en general, ya que se proyectan como ciudadanos capaces de gestionar sus propios proyectos / emprendimientos a través de aplicar sus conocimientos. En dicho marco, la practica concreta que están realizando las estudiantes de 5to año con la elaboración y presentación del presente proyecto, colabora con el desarrollo de jóvenes empoderados como sujetos políticos, capaces de pensar y gestionar propuestas que beneficien a su comunidad.

En su segunda etapa, se pretende formar un grupo gastronómico centrado en la economía social, en donde los jóvenes egresados participantes logren acceder a un empleo digno, con el cual puedan afrontar sus gastos cotidianos y de estudios superiores, acompañándolos en el proceso de articulación Secundario-Terciaria /Universitario, evitando así la deserción y la construcción de un futuro sólido como profesionales.

Por último, en esta instancia solicitamos la colaboración del Estado, como facilitador de procesos de transformación que venimos realizando, para que nos ayude a concretar nuestro ideal de ser autosustentables, no buscamos “fondos”, sino colaboración para generar nuestros propios recursos.

ANEXO