

- Nombre del Proyecto: Artesanos de Sabores
- Escuela Integral para Jóvenes y Adolescentes con Discapacidad N º 2.
- Nº de Personaría Jurídica: 2205-31802/91
- Dirección: Elordi 1315. Neuquén Capital (CP 8300)
- Presidente de la Organización: Araya Beatriz.
- Datos de Contacto: Tel 299-5110649.
- E-mail: escuelalaboral2@hotmail.es
- Sitio Web o Facebook: ESCUELA INTEGRAL Nº 2
- Fecha de Inicio de actividades: 5 de Diciembre de 1995.
- Misión de la organización: La formación integral de Adolescentes y jóvenes con discapacidad en su transito a la vida adulta; propiciando su inclusión en la comunidad.
- Descripción de Actividades:
 - a) Reconocimiento de los productos
 - b) Compra de los insumos
 - c) -Elección de alimentos a ofrecer
 - d) Elaboración de alimentos y conservas
 - e) Alimentación saludable
 - f) Alimentación y diversidad
 - g) Capacitación

Breve Descripción del proyecto: Ofrecer Servicios de Catering en eventos convocados desde el ámbito educativo, vinculados a la capacitación docente, con posibilidades de ampliación a otros espacios de la comunidad. El financiamiento del Proyecto se destinará al equipamiento y capacitación de los talleres de Gastronomía que funcionan en la escuela.

	PESOS	PORCENTAJE
APORTE SOLICITADO	\$50.000	29,98%
APORTE PROPIO	\$ 116.737	70.02 %
TOTALES	\$ 166.737	100%

Coordinadora del proyecto:

- Norma Alarcón
- 299 5132169
- escuelalaboral2@hotmail.es

Nombre del Proyecto:

“ARTESANOS DE SABORES”

Localización del Proyecto:

El proyecto se desarrolla en las instalaciones del edificio educativo de la Escuela Integral para Adolescentes y Jóvenes N° 2, ubicado en calle Gdor. Elordi 1315 de la ciudad de Neuquén.

Destinatarios:

Jóvenes de 14 a 25 años con discapacidad que transitan desarrollando sus habilidades y competencias en el Taller de Gastronomía de la Escuela, incorporando contenidos tendientes a su formación integral y considerado inherente para su proyecto de vida. Tienen residencia en Neuquén Capital, en barrios del Oeste, en su mayoría, conviven con sus familias de origen, con diferentes realidades socioeconómicas (en general con ingresos insuficientes para la cobertura de sus necesidades básicas, con trabajos inestables, de oficio, en ocasiones desocupados). Cabe mencionar que se encuentran cursando la escolaridad en Primaria para Adultos, o un Oficio y otros en Educación Media con acompañamiento de docentes de apoyo a la inclusión.

Descripción:

Éste proyecto busca fundamentalmente fortalecer el Taller de Gastronomía, en un intento de ser más que un espacio de aprendizajes simples de cocina, acompañar los cambios de transformación social respecto a la discapacidad. Se trabaja para una inclusión cultural de los jóvenes, procurando descubrir las propias potencialidades y apuntando a profesionalizar sus habilidades.

El establecimiento educativo posee una dinámica escolar con modalidad de taller, en ambos turnos, acompañado por la Asociación de Padres en la realización de múltiples actividades.

Específicamente para el taller de Gastronomía, se considera el desarrollo de las actividades durante el año con dos recesos en invierno y verano contemplados por el calendario escolar.

Se realizan actividades con carácter de autogestión, recreando no sólo aprendizajes sino también la posibilidad de acceder a un espacio laboral. Esto es elaboración de productos artesanales (panificación, pastelería, dulces con frutos de la zona en conserva) para autoconsumo y la presentación de los mismos en eventos de la región, dentro de un marco inclusivo y significativo para la participación.

A tal fin se ha articulado con instituciones de la comunidad para viabilizar la realización de servicios de catering para eventos.

Fundamentación:

La Convención sobre los derechos de las personas con discapacidad, tiene como propósito promover, proteger y asegurar el goce pleno y en condiciones de igualdad de todos los derechos

humanos y libertades fundamentales por todas las personas con discapacidad, y promover el respeto de su dignidad inherente.

Las personas con discapacidad incluyen a aquellas que tengan deficiencias físicas, mentales, intelectuales o sensoriales a largo plazo que, al interactuar con diversas barreras, puedan impedir su participación plena y efectiva en la sociedad, en igualdad de condiciones con los demás.

En su Art. 19 la Convención hace referencia a “Derecho a vivir de forma independiente y a ser incluido en la comunidad”. Los Estados Partes reconocen el derecho en igualdad de condiciones de todas las personas con discapacidad a vivir en la comunidad, con opciones iguales a las de las demás y adoptarán medidas efectivas y pertinentes para facilitar el pleno goce de este derecho por las personas con discapacidad y su plena inclusión y participación en la comunidad.

Durante estos años se han estado desarrollando estrategias pedagógicas para acompañar a las personas con discapacidad para desempeñarse en el contexto educativo y comunitario con el mayor grado de autonomía posible.

Intentando erradicar barreras y estereotipos que limitan al ser humano, se prioriza la participación de los jóvenes y el ejercicio de su autodeterminación.

Los jóvenes desarrollan sus actividades en un espacio que actualmente requiere equipamiento adecuado para lograr calidad y competitividad, referido tanto a la elaboración de un producto (insumos), como así también a la capacitación (mejorar la práctica) y los utensilios de cocina. Éste grupo elabora productos saludables adaptándose a los recursos con los que cuenta, secuencian los diferentes pasos para llegar a los resultados y lo recrean con imágenes en videos. Es un proceso de aprendizaje en que se incorporan conocimientos, hábitos y se estimula el interés, la creatividad y la comunicación.

Como propuesta de trabajo, la alimentación y la nutrición surgen como temas fundamentales de abordaje y transmisión de conocimientos inherentes a la salud. Conocer, en principio, qué tipo de alimentos, productos y nutrientes son más beneficiosos y necesarios y cuáles podrían perjudicar nuestra salud, para luego poder trabajar con ellos en la elaboración de un producto y compartirlo.

Es importante contar con un fortalecimiento económico para desarrollar una labor que trascienda a la comunidad, fomentando la interacción con diferentes sectores y organizaciones.

Los alumnos acompañados por docentes de la escuela, han participado en algunos eventos de la región, organizando servicios de catering, experiencias exitosas a los fines de la interacción social.

La escuela es un espacio de pertenencia, de construcción de experiencias, aprendizajes e intercambio de emociones por lo que los jóvenes regresan continuamente buscando contención, orientación durante su etapa adulta. Se percibe en estos tiempos la necesidad de autonomía en los jóvenes con discapacidad, tanto para su desempeño cotidiano como para la utilización de nuevas tecnologías. Las prácticas educativas se deben revisar continuamente ante todos éstos cambios y necesidades que se presentan en relación a nuevos paradigmas sociales.

La transmisión de éstas experiencias, valores y saberes a sus familias significa una multiplicación de hábitos, costumbres y trabajo.

Datos Operativos del Proyecto:

Objetivo General:

Propiciar espacios de inclusión social, educativa y laboral para jóvenes con discapacidad de 14 a 25 años que transitan una formación integral, mediante la organización de servicios de catering en la zona.

Objetivos Específicos:

1- Fortalecer técnica y económicamente el Taller de Gastronomía para la elaboración de los productos.

2- Recrear prácticas gastronómicas en el taller para consolidar el emprendimiento.

3- Coordinar con diferentes organizaciones de la comunidad para lograr espacios de inclusión, a través de los servicios de catering.

Cronograma de Actividades:

Objetivos Específicos	Actividades	mes 1				mes 2				mes 3				mes 4				mes 5				mes 6						
		semana				semana				semana				semana				semana				semana						
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3
1	Realizar un relevamiento de recursos	X	X																									
	Abastecer el taller con utensilios de cocina	X	X	X																								
	Compra de artefactos gastronómicos	X	X	X																								
	generar espacios de capacitación: consolidar saberes					X				X				X				X					X					
	Adaptar el taller con las normas de calidad	X	X	X																								
2	Confeccionar itinerario gastronómico	X				X				X				X				X				X						
	planificación, selección y compra de insumos	X				X				X				X				X				X						
	organización: roles y funciones en el grupo	X												X									X					
	adaptar medidas de seguridad e higiene	X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X			X	X	
3	Armar con los jóvenes, folletos con la propuesta gastronómica						X	X																				
	Difusión por los medios sobre la actividad realizada por los jóvenes				X					X				X				X				X						
	Elaboración de menú para los eventos										X				X			X				X				X		

Financiamiento:

Actualmente para llevar adelante la propuesta de éste taller se cuenta con algunas donaciones, venta de las producciones de los talleres en ferias y eventos, destinado a la compra mínima de insumos.

Recursos Materiales: utensilios básicos de uso gastronómico, batidora, procesadora, amasadora, máquina para pastas, moldes, licuadora, minipimer, ollas diferentes tamaños, heladera, vitrina, conservadora.

A.Recursos Humanos	Descripción
	20 alumnos (Turno Mañana y Turno Tarde)
	2 docentes coordinadores(TM y TT)
	2 preceptores (TM y TT)
	Equipo Técnico/Directivo

Personal docente percibe sus haberes provenientes del CPE

B.Recursos Materiales	Descripción	Aporte Solicitado	Aporte Propio o de Terceros
Electrodomésticos	1 Batidora	\$ 4.549	
	1 Multiprocesadora	\$ 3.299	
	Licuadora	\$ 2.599	
	Cafetera express	\$ 0	\$2.369
	2 Minipimer	\$ 4.798	
Utensilios básicos Uso gastronómico	Cubiertos,espátulas,cucharones,tablas Asaderas,fuentes,bols,bandejas, medidores	\$ 0	\$ 4.900
Set de cocina	2 baterías, Ollas, sartenes	\$ 8.316	
Balanza	2 básica y digital	\$ 0	\$ 957
Moldes varios	Masitas/bizcochuelos	\$ 843	
Máquina Cortadora	Fiambres/quesos		\$ 2.099
Mobiliario	Dispensero	\$ 2.499	
	1 mesa y 10 sillas		\$ 17.595
Heladera			\$ 11.220
Freezer horizontal			\$ 11.140
Indumentaria	10 pecheras	\$ 0	\$ 1.000
	10 cofias	\$ 0	\$ 650
	Guantes(100 u)	\$ 0	\$ 150
Horno	Pizzero /pastelero (18 moldes)	\$ 16.549	
Amasadora Industrial	20 Kg	\$ 6.549	

Horno	Microondas (20lts)		\$ 3.389
Materia Prima	Insumos (alimentos)	\$ 0	\$ 28.000
Art. Limpieza	Artículos varios	\$ 0	\$ 2.900
C.Otros	Descripción		
	Capacitación gastronomía	\$ 0	\$ 2.500
	Botiquín Prim. Auxilios	\$ 0	\$ 1.270
Material didáctico	Afiches, carteles, tinta, hojas, lápices, libros, carpetas	\$ 0	\$ 2.900
Material Tecnológico	Cámara fotográfica/filmadora	\$ 0	\$ 3.490
	Computadora(completa)		\$ 12.559
	Impresora Multifunción		\$ 3.150
	Equipo de Música		\$ 4.499
Totales		\$ 50.001	\$ 116.737

Evaluación:

Éste proyecto institucional tiene como principales actores a los jóvenes que con tanto esfuerzo transcurren su formación en la búsqueda de autonomía y accesibilidad. Sus familias deben acompañar, apoyar sus necesidades y decisiones a tal fin.

Se realizarán las entrevistas con los alumnos y sus familias, socializando éste emprendimiento para establecer un compromiso durante la ejecución del mismo.

El coordinador realizará reuniones periódicas con el grupo y con cada uno de los integrantes del taller, a fin de conocer y medir el proceso (roles, motivación, modos de resolución, recursos, variables). Es importante que relaten sus experiencias e ideas.

El Equipo Técnico-Directivo intervendrá desde el inicio, convocará a las familias para participar de las actividades de los alumnos.

Docente coordinador, preceptor, equipo técnico y directivo, evaluarán el desempeño de los jóvenes durante la ejecución del proyecto, mediante reuniones quincenales.

La evaluación de éste emprendimiento se realizará antes, durante y después de todo el proceso.

El proyecto se desarrolla durante un proceso dinámico, que se inicia en un momento determinado, será revisado periódicamente durante su ejecución (a medida que surjan nuevos datos).

La observación, como instrumento para recolectar la información y luego documentarla. Además se utilizarán dispositivos mecánicos: cámara fotográfica, filmadora, grabadora, computadora.

Se utilizará la planificación como actividad continua durante todas las fases. Se tendrá en cuenta los aportes de los alumnos en una permanente adecuación programática.

Medición de facilitadores y obstaculizadores.

Compartir aprendizajes, experiencias e ideas durante el proceso, desde una mirada cuantitativa y cualitativa, llevará a la reformulación del proyecto enriqueciéndolo.

Sustentabilidad:

Ésta Asociación se inicia en el año 1991, ante la necesidad de familias de jóvenes con discapacidad, de la posibilidad de acceder a una formación laboral durante su trayectoria en el establecimiento educativo de la Escuela Especial N°2 de la ciudad de Neuquén.

En sus comienzos, se logra una articulación con supermercados Topsy a fin de recrear un espacio de trabajo para los alumnos en el Mercado Concentrador de Neuquén, y así nace la propuesta de armar el Taller de Fraccionamiento de frutas y verduras en dicho lugar. Con los pagos, la asociación compra maquinarias para equipar otro espacio: el taller de Carpintería, viabilizando su creación en la escuela.

Llegar hasta el MCN resultaba difícil para los jóvenes, haciendo referencia a sus medios para viajar y en relación a su falta de autonomía. De ésta manera se piensa en la posibilidad de que un transporte acercara a los jóvenes hasta dicho espacio. Así se crea Transporte Mirasoles, intentando acompañar la propuesta para éste grupo de jóvenes.

Con el tiempo, surge la propuesta de que lo recaudado, la mitad fuera percibida por los jóvenes, a modo de incentivo por lo trabajado.

Hace unos años, también se realizó un convenio con la cooperativa CALF para la elaboración de farolas para alumbrado público.

Se elaboraban cajas de maderas para dulces artesanales de una fábrica de la zona.

Se realizaban bolsas de papel de diferentes tamaños, para una ferretería.

Además se confeccionaban y vendían muebles de madera, maceteros, plantas, envasado de leña.

La Asociación de Padres desde su inicio, ha acompañado a éste establecimiento educativo en sus proyectos y emprendimientos, en un comienzo con la finalidad de “contribuir a la capacitación laboral de personas discapacitadas”. En ésta trayectoria, teniendo en cuenta los cambios sociales que se suscitan, se han generado políticas públicas encaminadas a compensar las desigualdades, dando lugar a las “personas con discapacidad”, promoviendo su participación, planteando sus necesidades y preferencias. Es así como se ha ido modificando la propuesta educativa para los jóvenes, pasando por diferentes instancias de accesibilidad y crecimiento hasta llegar actualmente a la posibilidad de una “Formación Integral”.

Durante todos estos años se ha trabajado desde la autogestión para el logro de algunos proyectos, inclusive viajes de estudios con los jóvenes dentro y fuera de la provincia.

Los diferentes emprendimientos que lleva adelante éste establecimiento educativo están sustentados con fondos provenientes de lo producido por los jóvenes en los talleres, con posibilidad de exposición y venta en la comunidad y algunas donaciones.

Cooperativa 127 Hectáreas y Corfone S.A han beneficiado a la institución con sus donaciones.

Se han organizado servicios de buffet para eventos, en Cursos de Capacitación en la Universidad Nacional del Comahue, en la EPET N° 20, en actividades recreativas como juegos de mesa: bingo/truco, en el en el barrio La Sirena y en la Esc. N° 103.

Además se ha realizado exposición y venta de los productos en Ferias comunitarias y de producción, Paseo de Artesanos y en instalaciones del Consejo Provincial de Educación.