

PROYECTO: “LA COCINA DE NOSOTROS” - MEJOR ES HACER 2024

II. Información sobre responsable

Apellido/s: GOMEZ

Nombre/s: MELINA SORAYA

Género: FEMENINO

CUIL: 27-32463818-6

Dirección: Cabo Pereyra 217

*Copia DNI

Teléfono : 03447- 15461338

Teléfono alternativo:

Correo electrónico: Mely_gomez8@hotmail.com

CBU/CVU/Alias: CBU: 0170119340000000369187- ALIAS: JUANA-SOFIA-AMARLAS

***Constancia CBU/CVU**



BBVA

Información de la cuenta

CBU

0170119340000000369187

Alias

JUANA-SOFIA-AMARLAS

Titular de la cuenta	GOMEZ MELINA SORAYA
Numero de documento	32463818
CUIL/CUIT/CDI	27324638186
Tipo de cuenta	Caja de Ahorro en \$
Numero de cuenta	119-3691/8
Es Cuenta Corriente	No

III. Información sobre la organización

¿Se trata de una iniciativa formulada por actor colectivo o individual? Colectivo

Antecedentes (¿cuándo empezaron a trabajar en la comunidad? ¿qué actividades han desarrollado hasta ahora? ¿tienen relación con otros actores de su comunidad? ¿han participado de convocatorias del Ministerio previamente? ¿y de otros organismos públicos?)

“La Cocina de Nosotros” es un proyecto de formación laboral para personas con discapacidad funcional cuyo objetivo es fomentar y estimular el desarrollo de su vida independiente, y, a partir del enriquecimiento de habilidades relacionadas con la manipulación y preparación de alimentos, aumentar su autonomía y acompañarlos en un paso más hacia su independencia. La cocina es una actividad que promueve el desarrollo personal y también grupal. Aumenta la capacidad de planificar y organizar (memoria, atención y concentración), y habilita una mejor gestión del tiempo. Así, se facilita el terreno donde poner en marcha aquellos sistemas de apoyo que lleven a los jóvenes a mejorar su

percepción de sí mismos, de sus compañeros, incrementar las conductas de cooperación y el compartir, en un ambiente cuidado, maximizando las posibilidades de que puedan desplegar al máximo sus capacidades.

Con una planificación semanal rigurosa, de lunes a viernes el grupo prepara viandas que se venden al personal del Centro Educativo Terapéutico y Escuela Especial “El Solar Colón”, donde cada uno de los participantes asiste cotidianamente, y a personas que trabajan o asisten al Centro Santa Ana, también de la ciudad de Colón.

Este proyecto nació en el año 2017, y se ha desarrollado de tal manera que han podido autogestionarse y reunir fondos económicos para actualizar maquinaria y espacios de trabajo. Hoy en día, se preparan alrededor de 20 viandas por jornada, siempre desde una perspectiva saludable y fresca. Cabe mencionar que este grupo se ha capacitado y rendido las pruebas pertinentes ante el Municipio de la ciudad de Colón Entre Ríos, logrando obtener el Carnet de Manipulación de Alimentos.

La modalidad de trabajo se basa en la división de tareas y la rotación de los roles de trabajo, para que todos los participantes puedan acceder y desarrollar distintas habilidades referidas a la producción de comidas. Ellos preparan los alimentos, los empaquetan, los distribuyen y gestionan el dinero de las ganancias. De esta manera, se promueve el desarrollo profesional en muchas aristas, incluyendo el manejo de dinero y responsabilidad con los clientes.

Este espacio está pensado para que los jóvenes y adolescentes puedan desarrollar sus habilidades, intereses, gustos y saberes en cada una de las propuestas, esto es muy importante y necesario para una vida independiente y autónoma.

Este grupo no ha participado en ninguna convocatoria del Ministerio previamente, ni de ningún otro ente.

¿Ha recibido alguna vez subsidios/aportes del Ministerio? NO

En caso de haber recibido, ¿fue presentada la rendición administrativa ante el Tribunal de Cuentas de la Provincia?

IV. Información sobre aval

Organización/Institución que avala: Centro El Solar Colón

Tipo de organización / institución que avala: **privada con fines de lucro**

Nombre y apellido de la persona que firma el aval: Irina Orcellet

Cargo dentro de la organización/institución de la persona que otorga el aval (presidente o secretario): Directora Institucional

Dirección de quien otorga el aval: Paysandú 267 - Colón, Entre Ríos

Teléfono de quien otorga el aval: 3447-409752

Correo electrónico de quien otorga el aval: irinaorcellet@hotmail.com

*Nota aval

V. Información sobre la idea-proyecto

Área temática: Cocina y discapacidad

Título: “La Cocina de Nosotros”.

Objetivo/s del proyecto (¿qué se proponen hacer?).

Actualmente, el grupo busca dar un paso más hacia la profesionalización y dar curso a la nueva propuesta de producir pastas caseras frescas para la venta al público, por lo cual busca el apoyo del Ministerio de Desarrollo Humano de la Provincia para adquirir una máquina de pastas industrial y una mesa de acero inoxidable profesional para alcanzar la máxima higiene y comodidad de trabajo. De esta manera, se proyecta expandir la cartera de clientes y lograr un flujo de producción más rápido y más grande.

El objetivo principal es continuar en la profesionalización del grupo, incorporar nuevas propuestas gastronómicas y así expandir los conocimientos y habilidades del grupo.

Este espacio también busca estimular la seguridad de los participantes al momento de elegir y ejecutar cada una de las acciones, decisiones y tareas como, por ejemplo, la elaboración de las viandas, envasados, compra de productos, uso del dinero al momento de cobrar las viandas, uso adecuado de elementos y electrodomésticos, higiene del lugar de trabajo como uso adecuado del delantal y cofia, siempre teniendo en cuenta el trabajo en equipo y la colaboración entre pares.

Es muy importante que ellos logren seguir instrucciones cada vez más complejas ampliando así sus saberes y mejorando los niveles de atención y la capacidad de alcanzar metas.

Objetivos

- Fomentar el autoconocimiento y las relaciones interpersonales.
- Estimular la toma de decisiones
- Fortalecer acciones personales y grupales que faciliten y fortalezcan la convivencia.
- Estimular la noción de cuidado, aseo personal y orden del espacio de trabajo.
- Promover uso de elementos de higiene, como cofia y delantal.
- Potenciar la participación en situaciones comunicativas con distintos propósitos.
- Asimilar usos y medidas de seguridad de los artefactos eléctricos: batidora, procesadora, heladera, freezer, licuadora, entre otros.
- Fomentar el aprendizaje sobre la manipulación correcta de utensilios cortantes y equipamientos de nivel de riesgo alto.
- Estimular la memoria y atención
- Desarrollar saberes que le permitan a los jóvenes, la preparación y elaboración de los diferentes menús.
- Promover el manejo y uso de dinero, y por ende, su autonomía y autodeterminación.

¿Por qué se considera importante hacer efectiva la propuesta? (fundamentar la relevancia que la ejecución del proyecto tendría para la comunidad).

Cocinar es una de las actividades más completas, atractivas y necesarias para una vida independiente, por eso mediante este proyecto se busca favorecer e incrementar en los jóvenes nuevos saberes acerca de cada una de las recetas a elaborar, brindándole un espacio seguro de aprendizaje y disfrute, donde se puedan realizar cada una de las tareas con total confianza y seguridad; siempre desde la perspectiva del fortalecimiento de cada uno de ellos para una vida autónoma e independiente.

Estimular su inserción en la comunidad es de suma importancia para construir una sociedad más diversa y respetuosa. Es por ello que se busca fomentar su plena participación social en todos los entornos posibles, en este caso especialmente, en ámbitos laborales, comerciales y de oficios con el objetivo de propiciar su participación total y ser el andamiaje para una mayor calidad de vida independiente de las personas con discapacidad que por este proyecto transiten.

¿Con qué población se pretende trabajar? Jóvenes con discapacidad. El grupo del presente ciclo se conforma por catorce concurrentes de edades similares; las mismas van desde los 18 a los 35 años aproximadamente.

¿Cuáles son las actividades proyectadas para alcanzar el/los objetivo/s propuesto? (describir qué se pretende realizar, cómo, en qué tiempo y quiénes las llevarán a cabo).

El proyecto de expansión se basará en un cronograma de 3 meses, estipulado para que los jóvenes puedan instruirse en el uso de la nueva maquinaria y poder hacer las pruebas pertinentes para lograr la mayor calidad de elaboración posible. Con la guía de la Prof. de Educación Especial, Melina Soraya Gomez, el grupo concretará un plan de acción definido para que, en un máximo de 3 meses, la producción esté lista y puedan comenzar con los nuevos menús.

Se pretende expandir la cartera de clientes a través de la venta por Whatsapp, para alcanzar un flujo mayor de producción y darse a conocer a más personas de la comunidad.

Mes 1:

- Recibimiento del beneficio económico.
- Búsqueda y compra de maquinaria nueva.
- Gestión de dinero.
- Monitoreo de la ruta de entrega.
- Recibimiento de las compras.
- Ubicación en el espacio físico.
- Nuevo orden de mobiliario y maquinaria.

Mes 2:

- Búsqueda de nuevas recetas.

- Adquisición de nuevo stock e insumos.
- Realización de pruebas gastronómicas.
- Aprendizaje del modo de utilización de la nueva maquinaria.
- Planteamiento de nueva división de roles en referencia a la nueva maquinaria.

Mes 3:

- Aplicación de lo aprendido.
- Primeras pruebas piloto del nuevo recetario.
- Consolidación de los roles grupales en referencia a la nueva maquinaria.

¿Dónde se realizará/n la/s actividades? (dar precisiones sobre el espacio físico, tales como localización y domicilio, barrio, si se trata de un espacio público o privado, si es de uso colectivo o particular, etc.).

Las actividades se desarrollan en el espacio de Taller de Cocina del “Centro El Solar Colón”, ubicada en la calle Paysandú 267, de la Ciudad de Colón, Entre Ríos. Es un Centro Educativo Terapéutico y Escuela Especial de gestión privada.

¿Cuánto financiamiento se requiere?

El proyecto requiere un total de **\$843,199**. La contribución del programa “*Mejor es Hacer*” sería el monto de **\$650,000**; los **\$193,199** serán contribución del Centro El Solar Colón.

Sobadora con raviolero y fideero RD de 33cm x 30cm x 37cm: **\$583,199**

Mesada de Acero Inoxidable 180x60cm: **\$260,000**

TOTAL: \$843,199

¿Cómo se invertirá el monto solicitado? (dar las mayores precisiones posibles sobre los bienes que se pretenden adquirir, sin olvidar incluir su precio, de acuerdo a los presupuestos conseguidos).

***Presupuestos**

Aclaración: es imprescindible que todos los elementos y servicios que se nombren en el proyecto tengan su presupuesto correspondiente. En esta instancia pueden cargar capturas de pantalla de plataformas de comercio virtual.

¿Hay algo más que quisieras/n contarnos sobre usted/es y el proyecto?