

Amasando ideas emprendedoras. Cuando el aprendizaje y el sabor se encuentran

Category: Comunidad Productiva
23 de diciembre de 2025



INDAGACIÓN

Tema /Subtemas:

Emprendimiento productivos. Producción gastronómica como actividad emprendedora. Trabajo colaborativo entre instituciones educativas.

Pregunta impulsora:

¿De qué manera podemos aplicar lo que aprendemos en el Taller de Cocina y en la Escuela para desarrollar un emprendimiento real que mejore nuestras condiciones de trabajo?

Contexto:

El presente Proyecto se realiza en articulación entre la Escuela Primaria Nocturna N°10 «José Ingenieros» Anexo 1 y el CECLA N°119.

Ambas instituciones dependen de la misma Escuela sede que se encuentra en Italia 1244 de la ciudad de Rosario. Los distintos Anexos están en el microcentro

de Rosario. La gran afluencia de colectivos nos permite alojar estudiantes de todos los barrios.

El porcentaje mayor de estudiantes son mujeres jefas de familia. Llegan a nuestra escuela con el sueño de conseguir trabajo. En los edificios que está el CECLA nos falta maquinaria y utensilios por lo que deben esperar, por ejemplo para usar la batidora. Ellas lo aceptan, pero también entienden que sería óptimo tener más máquinas para mejorar la producción.

Todo el alumnado tiene problemas económicos y eso los hace tener un espíritu emprendedor, por eso cuando se propuso el desafío de pensar problemáticas para abordar, los resultados surgieron enseguida.

En el Anexo 1 de la Escuela Primaria Nocturna tenemos los alumnos con mayores complicaciones sociales. Para brindarles más oportunidades hacemos que concurran los viernes también al CECLA como para insertarlos en el mundo del trabajo.

Ellos también coincidieron en la lectura de esta problemática, tal vez porque les cueste más esperar, porque son más jóvenes.

Se trabaja en conjunto con el CECLA por el Taller de Cocina, ahí se forma en contenido y también para la vida. Se trata muchas veces de estudiantes con vidas muy duras. En el CECLA solo tenemos una batidora por lo que se deben hacer turnos para trabajar con la misma. Los estudiantes registran que es necesario optimizar el tiempo, consiguiendo más recursos para que todos puedan realizar prácticas de calidad.

Hay mucho espíritu emprendedor, se trabaja muy bien, con la comunidad y los chicos (de 14 a 70 años). El Título les permite a las personas tener una oportunidad de armar una Minipyme, o trabajar en algún lugar. Además de acreditar el Título de Ayudante de Cocina y Cocinero, promueven Packaging y Presentación.

Objetivo general del proyecto:

Promover un emprendimiento gastronómico educativo y solidario que articule formación, trabajo y producción, a través de la elaboración y venta de bandejas materas, con el fin de fortalecer capacidades laborales y mejorar las condiciones de trabajo del CECLA N°119.

DISEÑO PEDAGÓGICO

Objetivos de Capacidades y de Aprendizajes que se desarrollarán con el proyecto:

Realizar los procesos de pre elaboración, preproducción; elaboración, producción,

montaje y despacho de los productos de cocina, en condiciones higiénicas de sanidad, de seguridad y calidad.

Medir y reconocer cantidades de peso. Determinar las necesidades para la producción en la cocina.

Elaborar diversas estrategias de ventas.

ÁREAS Y CONTENIDOS

CECLA N°119: Ayudante de Cocina y Cocineros. Escuela Primaria Nocturna N°10: Todas las áreas curriculares.

Contenidos curriculares:

Planificación del proceso de producción en la cocina, interpretando los requerimientos técnicos y órdenes de producción.

Selección de espacios y medios de trabajo

Organización, coordinación y distribución de las tareas del equipo de trabajo del espacio de cocina.

Sistema de peso. Propaganda. Lectura de una receta.

Producto final esperable:

Elaboración de bandejas materas para vender y comprar batidoras eléctricas para el CECLA N°119.

PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2026

Acciones a llevar a cabo:

Recaudación de fondos para la adquisición de materia prima.

Elaboración de los productos a cargo de los alumnos del CECLA N°119.

Elaboración de recetas, escritura, propagandas de venta. Marketing a cargo de los alumnos de la Escuela Primaria Nocturna N°10.

Organización de un té canasta con la degustación del producto final y explicación del proceso.

RECURSOS

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

KIT COCINA

KIT LIBRERIA

AMPLIFICADOR DE SONIDO

PC

INTERNET

Organizaciones aliadas:

Gremio ATE y Centro de Jubilados Municipales. Rinaudo e hijos.

FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Alimentación y cocina saludable, Cooperativismo, mutualismo y emprendimientos,

Diseño web, Emprendedorismo

Herramientas digitales para el aula

EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

Participación y apropiación del Proyecto. Aportes para que la propuesta sea viable técnicamente. Participación en el equipo para mejorar la experiencia.

Presentación de una estrategia comercial, de promoción y publicidad.

Instrumentos de evaluación: Observación directa y material presentado.

SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

Panfletos, mediante uso de redes, publicaciones en los espacios de comunicación de las instituciones asociadas.

De los resultados:

Se publicará en los espacios propios de comunicación de las instituciones asociadas.

IDENTIFICACIÓN

Comunidad: **Productiva**

Título del proyecto: **Amasando ideas emprendedoras. Cuando el aprendizaje y el sabor se encuentran**

Institución: **JOSE INGENIEROS**

CUE: **8200166**

Nivel/Modalidad: **Primario/Adultos**

Localidad: **ROSARIO**

Región/Zona: **Región 6**

Integrantes del proyecto:

Docentes: Inés Susana Luque, Denise Repsys. Directora: María Cecilia Lozano.

Alumnos del Anexo 1 y del CECLA N°119 de Ayudante de Cocina y Cocineros.

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 4

Estudiantes: 61

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Repsys, Denise

Email del referente: maria.laura.coria@hotmail.com