

Rico Chico. Fideos artesanales

Category: Comunidad Productiva

28 de diciembre de 2024



1. IDENTIFICACIÓN

Comunidad: **Productiva**

Título del proyecto: **Rico Chico. Fideos artesanales**

Institución: **E.E.S. ORIENTADA NRO 229 «DOCTOR DALMACIO VELEZ SANSFIELD»**

CUE: **8201600**

Nivel/Modalidad: **Secundario/Común**

Localidad: **CARRERAS**

Regional: **7**

Integrantes del proyecto:

Directivo: WYDER, NADIA

Docente: ALVADO, LAURA

Docente: FRATINI, GUILLERMINA

Docente: ARAN, YANINA

Docente: CARAFA, MARISA

Docente: CAVALLI, VIVIANA

Docente: FAIENZA, SILVANA

Docente: GISMONDI, LUDMILA

Docente: GOMEZ, MARISOL

Docente: MARTIN, MARIA F

Docente: STAMPELLA, ROSELEN

Docente: STANPELLA, NORALI

Docente: TORRES, ELIANA

Cantidad estimada de participantes:

Docentes y directivos: 13

Estudiantes: 75

Apellido y Nombre del Referente de contacto: Wyder, Nadia

Email del referente: nadiawyder@gmail.com

2. INDAGACIÓN**Tema /Subtemas:**

Tema: Microemprendimiento. Subtema: elaboración de pastas

Pregunta impulsora:

¿Cómo podemos sostener un microemprendimiento que nos permita adquirir habilidades alternativas y conocimientos, y a la vez generar recursos para la institución?

Contexto:

La nuestra es una escuela orientada que no brinda aprendizajes prácticos a los alumnos y esa es una demanda en muchos de ellos. Por otro lado la realidad socioeconómica hace que muchos egresados no puedan continuar estudios superiores y por lo tanto, es necesario brindarles formación relacionada con la autogestión del trabajo y el emprendedurismo. A la vez, la escuela necesita generar recursos para solventar actividades como viajes o jornadas especiales, ya que muchas familias no pueden aportar para ello. La escuela cuenta con maquinarias para la elaboración de pastas, ya que fue un proyecto sostenido por muchos años

Objetivo general del proyecto:

Retomar el proyecto institucional de elaboración de pastas que desarrolló la escuela por más de 15 años, generando una fuente de ingresos para las actividades pedagógicas de la institución y aportando conocimientos significativos y de autogestión del trabajo a los alumnos. Que los estudiantes no solo aprendan las bases de un microemprendimiento, sino que también adquieran habilidades prácticas que les serán útiles en su desarrollo personal y profesional

3. DISEÑO PEDAGÓGICO

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

1. Desarrollo de habilidades emprendedoras: Fomentar la capacidad de identificar oportunidades, desarrollar una idea, planificar y aprender a gestionar recursos de manera eficiente y efectiva.
2. Adquisición de habilidades técnicas: conocimientos sobre el proceso de producción del emprendimiento elegido, la gestión de la calidad y la logística
3. Promoción de habilidades de gestión financiera: presupuestos, costos de producción, precios y márgenes de ganancia. Entender la importancia de la rentabilidad.
4. Mejora de la comunicación y trabajo en equipo: Mejorar las habilidades de comunicación tanto internas (dentro del equipo) como externas (con los clientes, proveedores, etc.). Desarrollar la capacidad de negociar con proveedores y clientes. Fomentar el trabajo en equipo, la colaboración y la resolución de conflictos.
5. Desarrollo de habilidades de marketing y ventas: Bases del marketing para emprendedores, incluyendo estrategias de promoción y posicionamiento. Uso de herramientas digitales para la promoción y venta del producto.
6. Refuerzo de habilidades organizativas: organización, planificación y gestión del tiempo. Aprender a establecer metas claras, realizar seguimiento.
7. Impulso la creatividad y la innovación en la solución de problemas y la mejora de procesos o productos. Promover la innovación en el uso de recursos, tanto en el producto como en las estrategias.
8. Desarrollo de capacidades éticas y responsabilidad social. Toma de decisiones considerando el impacto social y ambiental del emprendimiento.

ÁREAS Y CONTENIDOS

Economía

Administración

Derecho

Matemática

Lengua

Tecnología

Geografía

Educación Física

Biología

Formación ética

Inglés

Contenidos curriculares:

Economía: Análisis de mercado. Demanda. Oferta. Costos

Administración: Análisis del producto. Foda. Marketing. Sistema de Información

contable. Registros contables. Fichas de stock

Derecho: Derecho del consumidor

Matemática: unidades y proporciones. Estadística

Lengua: Publicidad. Propaganda. Informe. Tipos de textos. Elaboración de folletos, cartelera, etiqueta. Ortografía, normas de escritura. Comunicación, oralidad

Tecnología: Procesos productivos. Los factores de la producción. Tipos de organizaciones industriales. Identificación de oportunidades. Diseño, Packaging. Publicidad y promoción. Introducción al mercado. Tipos de bienes y servicios. Herramientas digitales para la difusión y publicidad

Geografía: Actividades económicas de la región pampeana, el ciclo productivo de la harina. Espacio rural, problemáticas del suelo. El modelo agroexportador

Educación física – Biología: Adicciones a la harina, problemas de salud, celiaquía

Formación ética: Valores (respeto, tolerancia, responsabilidad). Trabajo en equipo

Inglés: Vocabulario específico

Producto final esperable:

Elaboración y comercialización sostenida y rentable de pastas y otros productos amasados, por parte de los estudiantes.

4. PLANIFICACIÓN

Duración del proyecto:

2025

Acciones a llevar a cabo:

Entrevista con encargados anteriores del proyecto.
Profundizar conocimientos del proceso y utilización de maquinarias.
Relevar costos de materias primas y proveedores
Acondicionar el espacio y las máquinas
Planificación de la producción (tiempos, encargados)
Difusión y publicidad en la comunidad
Producción y comercialización
Capacitaciones

RECURSOS

Disponibles en la institución:

Recursos humanos
Horno
Sobadora
Cortadora
Amasadora
Tender para secado de pastas

Necesarios para llevar adelante el proyecto:

Mesas
Utensilios
Elementos de seguridad e higiene
Espacio acondicionado
Envasadora

Organizaciones aliadas:

Comuna de Carreras
Cooperativa agrícola ganadera Carreras
Escuela primaria N 161
EEMPA N 1252
Asociación Mutua de Los Arroyos
Cooperadora Esc 229
Comercios y profesionales varios
Con todos hemos trabajado de forma integrada

5. FORMACIONES ESPECÍFICAS REQUERIDAS:

Formación técnica en la producción de pastas (proceso, tipos de pasta, control y uso de maquinaria)
Higiene y seguridad alimentaria
Nutrición y etiquetado de alimentos
Marketing y ventas
Gestión de finanzas y negocios
Innovación y diversificación de productos
Gestión de la calidad

6. EVALUACIÓN

Criterios e instrumentos de evaluación:

La evaluación del proyecto es un proceso continuo e integral que se enfocará en diversos aspectos, desde la planificación hasta la ejecución, teniendo en cuenta criterios variados

Innovación y creatividad, viabilidad, identificación de necesidades, sostenibilidad

Planificación estratégica (análisis de mercado, estrategia financiera, marketing)

Ejecución del Proyecto: Implementación de la producción. Gestión del tiempo.

Control de calidad. Adaptación a imprevistos. Trabajo en equipo. Gestión de recursos.

Comunicación, promoción y ventas, uso medios digitales

Rentabilidad, sostenibilidad económica, gestión de costos

Habilidades emprendedoras, como la toma de decisiones, la resolución de problemas, y la creatividad

7. SOCIALIZACIÓN

Del proyecto:

Promoción en la comunidad educativa con una presentación formal.

Para la comunidad en general, en programas de radio, redes sociales, folletos y cartelera

De los resultados:

En la muestra escolar de fin de año

En medios de comunicación y redes sociales