

Co-diseñando Prácticas Emprendedoras con la Asociación Civil Generando Puentes junto a la comunidad en el Barrio Popular Castro en Guaymallén.

Los integrantes del proyecto son estudiantes, docentes, graduados/as, personal de apoyo académico de la Facultad de Artes y Diseño, Facultad de Ingeniería, y vecinos/as del Barrio Popular Castro y de la Asociación Civil Generando Puentes de Guaymallén. En el trayecto del proyecto se sumó la Escuela 4036 Raúl Scalabrini Ortiz, a través de la docente Patricia Escoriza, quien dicta la materia Prácticas productivas II.

El objetivo propuesto de la propuesta: Detectar y potenciar capacidades emprendedoras existentes en la comunidad y a partir de esto potenciar con capacidades blandas, favoreciéndose siempre el intercambio de saberes y la empatía. Se cumplió ampliamente, focalizando las actividades y capacitaciones en uno de las capacidades detectadas.

Las actividades programadas relacionadas con 3 Objetivos Desarrollo Sostenible:

ODS 4, porque busca promover en las personas de la comunidad el acceso a competencias, herramientas y metodologías de diseño, emprendedorismo e innovación; el ODS 8 porque se proyecta la generación de ingresos desde un empleo independiente y colaborativo; y el ODS 12 porque las actividades productivas se respaldan en proveedores locales y en consumidores conscientes del cuidado de los recursos que provee cada estación del año.

Se generaron instancias de capacitación con el Tec. Nicolás Sabina, director de Laboratorio de La Terre, quién brindó el curso de **Manipulación de Alimentos** en el Merendero Juguetes Perdidos. El curso tuvo la finalidad de formar en procedimientos para buenas prácticas en manejo de alimentos con el objetivo de producir y comercializar por parte de la comunidad del Barrio Castro. El resultado de esta instancia fue la capacitación y la certificación de la misma.

Capacitación en PSE en la facultad de ingeniería, con el equipo de PSE del rectorado y los estudiantes de Emprendedorismo e innovación y docentes de la FAD.

Se produjeron con la comunidad mermeladas de frutilla y naranja. En el caso de la mermelada de frutilla se produjo de forma artesanal en el merendero, registrando todo el proceso guiados por la docente Alejandra Somonte, Ingeniería Química, que planteó buenas prácticas emprendedoras, revisando en comunidad el proceso para esta producción, el procedimiento, y la receta que se iba a utilizar. Se realizó una reunión previa a esta producción donde se definió como cuáles eran las tareas, cómo se iban a repartir en el equipo estas tareas, cuáles eran los insumos necesarios para esta producción: fruta, frascos, tapas, etc. También se pusieron en común los distintos aspectos de estas buenas prácticas emprendedoras, la importancia de la higiene en los procesos y del trabajo en comunidad.

Algo muy importante de esta experiencia fue la decisión de a que se iban a destinar los recursos obtenidos de la venta de estas mermeladas, asignándole un precio según el mercado de las mermeladas artesanales a partir de una instancia de investigación de mercado y que las ganancias obtenidas se utilizarían para una nueva producción de mermeladas, fortaleciéndose así el trabajo en comunidad.

En otra instancia de capacitación y a partir de los recursos generados con la producción de la

mermelada de frutilla, se propone realizar una partida de dulce de naranja pero en este caso guiadas por Patricia Alejandra Escoriza de la Escuela 4036 Raúl Scalabrini Ortiz, a cargo de la materia Prácticas productivas II y estudiantes avanzados de la materia; primero en el aula se dio una capacitación sobre Buenas Prácticas de Manipulación de alimentos, luego estuvimos en la **Fábrica piloto** de producción de la escuela, con equipamiento real a escala donde el equipo realizó la producción de la mermelada. Fue muy importante esta instancia ya que permitió el reconocimiento de las máquinas, procesos de higiene y seguridad, que había que cumplir, el trabajo con un método, el reconocimiento y uso de distintos instrumentos de laboratorio, la organización de las funciones y tareas en un equipo de trabajo, la distribución en el espacio de producción, el uso de implementos de seguridad e higiene, por ejemplo la vestimenta.

Es importante destacar que las mujeres identificaron la diferencia entre los distintos procesos uno totalmente artesanal (mermelada de frutilla) y otro proceso semi industrial a pequeña escala. Otro ítem a destacar es la compra colaborativa tanto de la materia prima como de los insumos para el envasado de las mermeladas, en el que participaron un estudiante y una de las señoras del barrio.

Clase de creatividad de la materia Práctica docente de la FAD en Emprendedurismo e innovación.

Otro hito importante en este proyecto fue la clase compartida en la FAD donde se realizó un interesante intercambio entre los estudiantes y la gente del barrio para realizar ajustes a la propuesta de marca y etiquetas para la línea de mermeladas. Esta instancia fue compartida por Ana y su hija quien también aportó al diseño de la marca y las etiquetas.

A continuación se muestran algunas imágenes, en la foto 1 se muestra parte de la producción de las mermeladas de frutillas, la segunda corresponde a la clase final de Métodos de diseño donde los estudiantes con referentes de la comunidad se reúnen a revisar sus desarrollos de marca y en la foto tres la primera reunión en el colegio Scalabrini Ortiz donde se realizará la segunda producción en su planta piloto para la elaboración de mermeladas de naranjas.



Contactos: mariangordillo@gm.fad.uncu.edu.ar / monica.garcia.tello@ingenieria.uncuyo.edu.ar