

Escuela Mundo Pastel.

Estudio de caso de emprendedorismo social entre el sector público, el privado y el tercer sector.

Mundo Pastel es una escuela recientemente creada en la ciudad de La Plata, pero que desde el año 2000 viene dictando cursos de Decoración de Tortas, Artística, Pastelería y Manualidades. En el año 2014 abrió una escuela de 700 mts2 ampliando su oferta curricular a nuevos cursos enfocados en emprendedorismo de género. Actualmente tiene un alumnado compuesto por 450 personas, donde 95% es del sexo femenino.

Por Ricardo Corbetta
Socio Mundo Pastel

El trabajo a presentar consistirá en el seguimiento y primeras conclusiones del programa “chocolateras emprendedoras” que la escuela Mundo Pastel (www.mundopastel.com.ar/cursos) se encuentra realizando en conjunto con la empresa Arcor (www.arcor.com.ar), Parpen (www.parpen.com.ar), Banco Alimentario de La Plata (www.bancoalimentario.org.ar) y la unidad de desarrollo emprendedor de la Facultad de Cs. Económicas de la UNLP (www.econo.unlp.edu.ar).

OBJETIVO DEL PROYECTO CHOCOLATERAS EMPRENDEDORAS

-Dicho proyecto consiste en capacitar y acompañar el proceso emprendedor de 6 instituciones de la zona del Gran La Plata en materia de chocolatería.

-El proyecto busca generar emprendedoras en zonas de bajos ingresos, utilizando al chocolate como un medio para poder desarrollar procesos de generación de trabajo genuino y sustentable.

-La capacitación a las emprendedoras se realizará de manera presencial, haciendo foco en las situaciones específicas de cada caso. La capacitación está dividida en dos grandes áreas, teniendo por un lado capacitación técnica, en materia de conocimiento sobre la utilización de chocolate, y por otro lado capacitación teórica-práctica, en materia de impartir conocimientos sobre costos y comercialización.

-El público objetivo del proyecto son las mujeres em-

prendedoras de barrios de bajos ingresos, donde muchas veces son madres y principal sostén del hogar.

-Este proyecto será llevado a cabo interdisciplinariamente entre el sector público, el sector privado y el tercer sector. Lo que genera un aprendizaje mutuo en el avance del presente proyecto.

ANTECEDENTES Y FUNDAMENTOS

“Hay que comprender el pasado para comprender el presente” (Pierre Vilar) Los antecedentes y fundamentos del presente trabajo se basan en relacionar el estado del arte en los estudios de gastronomía, pastelería y artística con las necesidades que tiene la sociedad actual en materia de capacitación y desarrollo para generar emprendimientos que den solución a necesidades sociales. La conexión entre estos diferentes saberes es la fundamentación principal del presente trabajo, a través de la historia de una institución educativa de reciente constitución, que con la realización de proyectos como “chocolate emprendedor” busca capacitar en “oficios gastronómicos” a la población de más bajos ingresos, como forma de reconectarse con las necesidades de la sociedad civil. Para entender los antecedentes es necesario primero entender la historia de Mundo Pastel, que es una institución educativa de capitales familiares creada en el año 2014, pero que viene dictando cursos en materia de pastelería, decoración de tortas, cocina y manualidades desde el año 2000. Paralelamente Mundo Pastel es una empresa de retail que vende productos



OBJETIVO GENERAL Y ESPECÍFICOS

Objetivos Generales:

Contribuir a la interacción de las instituciones educativas con sectores en situación de riesgo o de vulnerabilidad para facilitar su inclusión social, brindando herramientas de emprendedorismo en materia de chocolatería. Permitir un trabajo conjunto coordinado entre diferentes sectores de la sociedad, trabajando las empresas (Mundo Pastel y ARCOR), el sector público (UNLP) y el tercer sector (Banco Alimentario de La Plata e instituciones sociales participantes)

Objetivos Específicos

- Intensificar la formación de docentes, graduados y alumnos en las actividades de extensión y en las prácticas sociales.
- Vincular los conocimientos desarrollados en la academia con los requerimientos sociales de la región.
- Fomentar empresas con visiones sustentables e integradoras de la realidad.
- Aumentar las probabilidades de sustentabilidad de los emprendimientos de las instituciones participantes.
- Brindar a los participantes de las instituciones la posibilidad de mejorar el desarrollo de los emprendimientos para alcanzar un impacto productivo rentable y socialmente responsable.

de repostería, decoración de tortas, artística y cotillón. Entendemos que es complejo hacer un paralelismo entre actividades que a simple vista parecen completamente diferentes, cómo es el retail y la educación, pero entendiendo el camino recorrido por Mundo Pastel permite comprender su presente y su proyección de futuro. Originalmente el dictado de cursos nace cómo una respuesta a las necesidades de capacitar a los clientes del retail en materia de conocimiento de productos, de manera que los mismos realicen compras con mayor conocimiento. Con el paso del tiempo, y con la definición más clara del público objetivo, Mundo Pastel se fue orientando hacia el género femenino, enfocándose en mujeres emprendedoras en gastronomía y manualidades. La cantidad de asistentes a los cursos fue creciendo hasta llegar a una capacidad máxima de alumnos que implicó la redefinición del dictado de cursos hacia una estructura de mayor capacidad. Esta causa da nacimiento a “mundo pastel escuela de pastelería artística” que cómo misión busca capacitar en materia de pastelería, panadería y manualidades a las mujeres que quieren emprender en dicho campo de acción.

La escuela Mundo Pastel nace cómo una institución educativa no excluyente a ningún genero pero enfocada en mujeres para capacitarlas en panadería, pastelería y manualidades, siguiendo los lineamientos metodológicos de las escuelas de artes y oficios, la escuela de la bauhaus y el movimiento craft & arts, donde el hilo con-

ductual que tienen todos es la investigación a partir de la praxis. De esta forma la escuela mundo pastel busca generar un espacio educativo innovador, que brinde reconocimiento profesional a sus educandos, con un acceso al mercado de trabajo mejorando la oferta gastronómica & artística del espacio geográfico donde actúa.

El proyecto “chocolate emprendedor” surge cómo el primer proyecto social creado a partir de la escuela Mundo Pastel. Dicho proyecto consiste en capacitar y acompañar el proceso emprendedor de 4 instituciones de la zona del Gran La Plata en materia de chocolatería.

El proyecto busca generar emprendedoras en zonas de bajos ingresos, utilizando al chocolate cómo un medio para poder desarrollar procesos de generación de trabajo genuino y sustentable.

Relevancia y Justificación de chocolate emprendedor

El proyecto se enfocó en mujeres como forma de promover una potencial actividad económica para un grupo desfavorecido de la sociedad a través de dar herramientas de auto-sostenibilidad usando chocolate. Se trabajó con chocolate dado que el mismo presenta beneficios de practicidad a las diferentes alternativas de productos que se pueden desarrollar, su baja inversión inicial para capital de trabajo y su alta tasa de recupero de material no utilizado. También se observa en el chocolate excelentes propiedades para fomentar el trabajo en equipo.



- Estimular la participación y la formación específica de los participantes de las instituciones involucradas.
- Relevar y analizar indicadores de avance del Proyecto para evaluar los procesos.
- Fortalecer la formación de alumnos, graduados y docentes en las actividades extensionistas vinculadas a personas en situación desprotegida a la hora de insertarse laboralmente en la sociedad.
- Generar aprendizajes que puedan ser replicados en otras instituciones de la red de Bancos de Alimentos de Argentina.

DESARROLLO

El proyecto para poder realizarse en forma integral se desarrolló interdisciplinariamente, sumando actores especializados en cada campo del saber. A continuación se muestra una tabla con las organizaciones participantes, el tipo de organización, los actores responsables de las mismas y las actividades meta que debían realizar cada una de las mismas.

Organización Tipo De Organización Responsables Responsabilidad

- Mundo Pastel Empresa Mariana Corbetta (chef especializada en chocolatería) y Ricardo Corbetta (consultor en marketing)
- Administración del proyecto y capacitación técnica de las personas Banco Alimentario de La Plata Organización del tercer sector Empresa Social Miguel Chalar (director del banco) y Carolina Esteban (responsable del área social del banco)

- Búsqueda, selección y seguimiento de instituciones participantes del proyecto Unidad de Desarrollo Emprendedor de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad Nacional de La Plata Estado Matias Poggio (coordinador de la Unidad) y Florencia Mennucci (consultora especializada en emprendedorismo social). Capacitación en emprendedorismo, costos y comercialización.
- Acompañando el proyecto se fueron sumando otras personas que sin su apoyo el mismo no hubiera podido ser realizado.
- Organización Responsable Rol desempeñado ARCOR Silvina Amoia (gerente de división industrial de Arcor) .
- Donación de chocolate para realización del proyecto. P ARPEN Cintia Pena (socia de Parpen).
- Donación de moldes para trabajar con chocolate. Florencia Cepero.
- Florencia Cepero Donación de trabajos de diseño. El proyecto se desarrolló aproximadamente en 5 meses y medio, siendo casi 4 meses para planificar y 1 mes y medio ejecutar. A continuación se detallan las fechas:

Etapa: Fecha Inicio / Fecha Finalización

-Planificación 24 de abril 19 de agosto.

-Ejecución 20 de agosto 10 de octubre.

- **La etapa de planificación** estaba compuesta por la búsqueda de participantes y sponsors del proyecto, así como la diagramación de las metodologías educativas

a utilizar, siendo en dicha búsqueda donde las empresas ARCOR y P ARPEN se sumaron al mismo. A continuación se detallan las instituciones que participaron del proyecto Institución Cantidad Beneficiarios.

Foco de Trabajo Dirección

- Comedor San Francisco Javier, 200 beneficiarios, Comedor, 70 esquina 142, La Plata.
- Comedor y copa de leche “Los Pibes 2”, 166 Comedor y copa de leche, 169 e/32 y 33, La Plata.
- Centro Don Bosco , 31 beneficiarios, centro de día que trabaja con jóvenes y adolescentes puntualmente en situación de vulnerabilidad y riesgo social, 11 y 149, La Plata-
- Amigos del Corazón, 50 beneficiarios, Talleres de chicos especiales, 161 esq. 23, Berisso.

La elección de las instituciones se realizó pensando en aquellas instituciones que tuvieran las capacidades para replicar las capacitaciones internamente, de forma de multiplicar el proceso de aprendizaje. Se destaca la gestión realizada por la institución “amigos del corazón” ya que la misma trabaja con “chicos con capacidades diferentes” lo que agrega un factor extra de complejidad a la tarea realizada. Cada institución debía elegir unas 5 personas que eran elegidas bajo la condición que luego replicarían el proceso internamente.

El plan de trabajo se dividió en dos grandes partes:
Plan de trabajo Duración de la capacitación Responsable

- Capacitación técnica en chocolatería
4 encuentros de 2 horas semanales. Mariana Corbetta.

BIBLIOGRAFÍA

- AnderEgg, Ezequiel y Aguilar Ibáñez, María José (1996). "Cómo elaborar un proyecto. Guía para diseñar proyectos sociales y culturales". Edit. Hvmánitas, Buenos Aires, Argentina. 13 edición.

- <https://www.facebook.com/Amigos.de.Corazon>.2010

- UNESCO. Conferencia mundial de educación superior: las nuevas dinámicas de la educación superior y de la investigación para el cambio social y el desarrollo. París,2009.

- Vallaey, François "¿Cómo Trabajar para un Desarrollo Ético en Comunidad?" Artículo publicado por la Universidad Internacional, www.rsu.uninter.edu.mx/

- Los fuera de serie - Malcolm Gladwell

- El libro negro del emprendedor - Fernando Trias de Bes

- En busca del lovework Joan Elías y David Elías

- The Lean Startup - Eric Ries

- Ya empezamos a construir el país que queremos - Fundación Inicia

- Ágilmente - Estanislao Bachrach

- Generación de modelos de negocios - Alexander Osterwalder

- Estrategia del Océano Azul - Kim Mauborgne

- El dilema del innovador - Clayton Christensen

- Ser competitivo - Michael Porter

- Anti Frágil - Nassim Taleb

- El cisne negro - Nassim Taleb

- Empresas sociales - Muhamad Yunus

-Un mundo sin pobreza - Muhamad Yunus

- Seis sombreros para pensar - Edward De Bono

- El elemento - Ken Robinson

- Pasión por emprender - Andy Freire

- Steve Jobs - Walter Isaacson

- Aprender a Emprender - Ariel Arrieta

- La buena suerte - Alex Rovira & Fernando Trias de Bes

- Creatividad para emprendedores - Eduardo Kastika

CONCLUSIONES

- Capacitación en emprendedorismo, costos y comercialización. 2 encuentros de 2 horas semanales Florencia Mennucci.

La capacitación a las emprendedoras se realizó de manera presencial, haciendo foco en las situaciones específicas de cada caso. La capacitación se dividió en dos grandes áreas, teniendo por un lado capacitación técnica, en materia de conocimiento sobre la utilización de chocolate, y por otro lado en capacitación teórica-práctica, en materia de impartir conocimientos sobre costos y comercialización.

El foco de las capacitaciones técnicas consistía en capacitar sobre productos que sean de fácil producción y comercialización, cómo forma de acelerar el proceso de puesta en marcha de cara a las organizaciones. Por otro lado, las capacitaciones en emprendedorismo, costos y comercialización se relevó a partir de la ejecución de una encuesta de calidad donde se consultaba a los participantes del proyecto sobre los problemas que los mismos veían al momento de encarar un proyecto de similares características.

Como forma de documentar y transparentar lo que fue ocurriendo todo el proyecto fue filmado y fotografiado. Las filmaciones se utilizaron para mostrar los testimonios de los participantes y las fotografías fueron subidas a Facebook para mostrar el proyecto a la sociedad. A continuación se muestra el enlace para poder acceder a las fotos del proyecto:

<https://www.facebook.com/media/set/?set=a.10152733121450625.1073741867.124764585624&type=3>

Durante el transcurso del proyecto no se tuvieron organizaciones que hayan dejado el proyecto de capacitación por la mitad y los testimonios recolectados a los líderes de cada una de las organizaciones fue que el proyecto superaba las expectativas que tenían al comenzar el mismo.

El proyecto también contó con el apoyo voluntario de estudiantes de la escuela Mundo Pastel que brindaron ayuda en las capacitaciones técnicas. Se resalta el apoyo de dichos estudiantes que a su vez se ven partícipes de un proceso donde los mismos dejan de ser capacitados para convertirse en capacitadores.

El proyecto chocolate emprendedor claramente no hubiera sido posible sin el trabajo conjunto de todas las organizaciones que participaron. Fue un proyecto que tuvo una planificación y ejecución de corto plazo, con resultados multiplicadores aún más rápidos.

Esto impacta en la principal conclusión del trabajo que busca responder a las preguntas concatenadas que se consideran como las más relevantes para el eje de trabajo del presente congreso ***¿Cuáles son las problemáticas sociales que se encuentran dentro del espacio geográfico local donde se asientan las instituciones educativas? ¿Cómo se logra una transmisión de conocimiento y una implementación de soluciones de forma rápida y factible? ¿Cómo se suma a estudiantes voluntarios para que se aco- plen a los proyectos que necesita la comunidad? ¿Cómo deben trabajar transversalmente las organizaciones, sea cual sea su tipo, para solucionar problemas sociales?***

Claramente no se pueden tener respuestas absolutas a todas las preguntas expresadas arriba, pero si se puede analizar la "autosustentabilidad" del proyecto cómo mecanismo de ver si el mismo dio alguna respuesta parcial a las preguntas. La ejemplificación de esto fue el caso de la organización "amigos del corazón". Dicha organización reflejo perfectamente los objetivos buscados, aprendiendo, replicando y sustentando su proceso de trabajo.

Para finalizar el proyecto chocolate emprendedor actualmente se encuentra presentado cómo proyecto de extensión dentro de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad Nacional de La Plata, para volver a implementarse con mejoras en el año 2015 ■