

# El desafío de formar y sostener en el tiempo un espacio educativo nuevo, en una zona de contexto crítico.

Profesora de Gastronomía: Mariela Risso.

Maestra de Fortalecimiento Educativo: Patricia Rosés.

Coordinadora Departamental Mtra. Elena Zabala.

Centro de Barrio Canelones Oeste. Localidad Vista Linda. Municipio 18 de Mayo

Trabajar en duplas pedagógicas es todo un desafío. Un desafío desde lo profesional y desde lo humano porque por lo general hay que “construir” no solo una relación armónica y una propuesta pedagógica entre dos profesionales de diferentes áreas sino que además hay que sumarse a equipos que ya están trabajando en la zona, lo que supone un proceso de coordinación y articulación con las políticas sociales ya existentes.

En el Centro de Barrio en el que comenzamos a trabajar este año existen equipos de trabajo social estables coordinados por el Mides, el INJU y la Intendencia de Canelones, a lo que se sumó este año el CODICEN, instrumentando un Espacio de Fortalecimiento Educativo y un Taller de Gastronomía.

En el Espacio de Fortalecimiento los objetivos son dos: el primero es fortalecer los conocimientos adquiridos por los jóvenes y adultos a lo largo de su vida, para apoyarlos en la acreditación de primaria e incentivarlos a que sigan

estudiando y se reintegren al sistema educativo formal u orientarlos sobre las variadas propuestas que existen en la educación no formal, pero que están apoyadas o subvencionadas por el Estado.

Y el segundo, apoyar a aquellas personas, que habiendo terminado primaria dejaron de estudiar y sienten la necesidad de seguir aprendiendo, ya que la educación es permanente, y va más allá de los conocimientos adquiridos en la escuela.

Para lograr esto, la premisa básica de nuestro trabajo es partir de lo que la persona sabe, siente y quiere aprender. Consideramos que si no se respetan estos tres principios el proceso fracasa porque la persona se desmotiva y abandona.

En el Taller de Gastronomía, el objetivo es desarrollar una propuesta de conocimientos gastronómicos básicos, que parta también del interés de los participantes y que les permita obtener conocimientos útiles

para su vida o para ser el inicio de una fuente laboral.

Es así que se comenzó a trabajar con recetas básicas, sencillas de bajo costo, porque en principio no contábamos con recursos económicos estatales. Los participantes aprendieron a hacer pan casero, tortas fritas, pizza, a utilizar legumbres, a hacer tortas, tartas, flan, utilizando lo que tenían y conocían, pero resignificando su valor nutricional y compartiendo una forma de elaboración “diferente” en cuanto a la manipulación e higiene y, sobre todo, “diferente” en su presentación; combinando sabores y colores para que el plato también fuera atractivo a los sentidos.

Cuando contamos con apoyo económico, se incorporaron recetas con carne y verduras de estación, lo que permitió hacer realidad la propuesta de “¿qué cocinamos la semana próxima?”.

Después de la elaboración se degusta entre todos lo preparado, con una mirada crítica constructiva, siempre pensando en mejorar el producto. Si no salió bien la primera vez, se lo vuelve a elaborar hasta que el resultado sea excelente.

Para nosotros esta es la forma de que el grupo participe activamente buscando recetas, analizando y calculando los costos de producción y viendo así diferentes alternativas. Esto crea un espacio de convivencia ameno donde se comparte no solo el conocimiento y el alimento sino también las expectativas, las alegrías, los deseos y las frustraciones. Se genera así un espacio muy enriquecedor que muchas veces es usado como disparador de temas pedagógicos o de la vida real que no están en el programa pero que son sentidos como una necesidad por el grupo.

Un ejemplo de esto fue el deseo de los participantes de obtener el Carné de Manipulador de Alimentos. El equipo docente lo tomó como un objetivo dentro de la planificación y comenzó a trabajar para concretarlo.

En forma paralela la profesora de Gastronomía coordinó una visita a la UTU de Vista Linda, con un doble propósito: por un lado, que conocieran las instalaciones y los requisitos para acceder a los cursos que se dictan sobre todo en la modalidad FPB, ya que aspiramos a que el 80% de los alumnos que realizan este curso continúen estudiando. El segundo objetivo, era que participaran de una charla informativa e interactiva -dada por el profesor de gastronomía Alejandro La Cuadra- de la formación a la que podían acceder, la salida laboral que les permitiría, la duración de los cursos, y los materiales necesarios para usar en el año.

Esta actividad actuó como un fermento y fue el inicio de la planificación de la salida didáctica, concebida como proyecto de aula que se realizaría el 12 de octubre. La idea fue realizar un viaje a Montevideo para conocer centros gastronómicos de primer nivel que fuesen referentes a nivel Nacional e Internacional.

Pudimos concretar nuestro sueño que era darles la posibilidad que conocieran el otro mundo que existe más allá de los límites de la Villa, que conocieran otra forma de estudiar y de encarar la vida. Es por esto que el Proyecto se llamó *Conocemos nuevas opciones de estudio de vida y de trabajo*.

En una reunión de coordinación con la profesora de gastronomía de la Intendencia de Canelones, la señora Juana Valdivia, acordamos que si ella tramitaba el carné de Manipuladores de Alimentos para los alumnos de los dos Talle-

res, y del Taller de Gastronomía de la Escuela 99 de Villa Felicidad nosotros organizaríamos el viaje.

Fue así que el 12 de octubre a la hora 8.30, partimos en un Ómnibus para Montevideo, con 28 alumnos. Los lugares que visitamos fueron:

#### 1-Instituto Crandon.

Fuimos recibidos por la profesora Leticia Ciuffo, Coordinadora de Gastronomía Profesional del Crandon Gastronómico quien nos informó acerca de la oferta educativa de la institución. Luego visitamos las instalaciones, los laboratorios de cocina donde se estaban elaborando los alimentos que ese día se iban a consumir por los alumnos y docentes. Conocimos el comedor, la cantina, y como broche de oro el sector donde se prepara a los participantes de Master Chef. Como despedida nos entregaron alumnos y profesores dos bandejas que contenían galletitas y trufas elaboradas especialmente para nosotros.

#### 2-Instituto ITHU Politécnico de Montevideo.

Nos recibió su Director el Sr. Luis Calderon, quien nos informó acerca de las carreras que se dictaban en el Instituto, que complementaban la carrera de Técnico en Gastronomía. Recorrimos el Instituto, conocimos las Instalaciones y vimos un curso de pastelería trabajando.

#### 3-Escuela Kolping del Uruguay.

Nos recibió su Directora, la Licenciada Alva Suieras. Nos mostró las instalaciones de las cocinas y del Hotel, nos explicó la obra de voluntariado que allí se realiza, otorgando becas de estudio basadas en la excelencia académica.

#### 4. Visita al MAM.

La visita al Mercado Agrícola de Montevideo, fue muy esperada para los alumnos. Les ma-

ravilló no solo la variedad de productos, de todos los rubros, sino la cantidad de turistas que lo visitaban. Escuchaban azorados hablar lenguas extranjeras y cómo ellos eran capaces de entender y hasta de darles una orientación si prestaban atención y es hablaban despacio.

#### 5. Visita al Puerto de Montevideo

Luego de las visitas académicas recorrimos otros sitios de interés para el grupo. Es así que realizamos un recorrido guiado por el Puerto de Montevideo, donde pudieron observar el proceso de carga y descarga de un gran barco, atracado en el muelle, el trabajo de las grúas y conocer un poco de historia al poder observar y conocer cómo se rescataron del Río de la Plata piezas pertenecientes a viejos buques y barcos de guerra que están en exposición.

Para terminar la jornada, realizamos una recorrida por la rambla de Montevideo que muchos no conocían

### **Carné de Manipulador de Alimentos**

El día 23 de octubre 35 alumnos realizaron el curso teórico y luego el llenaron el formulario de evaluación para obtener el tan ansiado y necesario carné de manipulador de alimentos. Vinieron de la Intendencia de Canelones a tomar la prueba al Centro de Barrio Vista linda en forma gratuita.