



Escuelas Comunitarias



FUNDACIÓN
GASTRONOMÍA
SOCIAL



CULTIVA

COLAB

INNOVACIÓN SOCIAL UC



CON LA COLABORACION TÉCNICA DE
**Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura**



ETAPA 1 CAMPAÑA DE EMERGENCIA 2020: INDICES DE IMPACTO*

+200.000 almuerzos solidarios entregados

4 países

+4.500 personas asistidas

+1.200 familias beneficiadas

40 restaurantes colaboradores

82 puestos de trabajo

60

Organizaciones colaborando

38

Pequeños productores beneficiados

26

comunidades apoyadas

21

alumnos en formación

2

Escuelas de capacitación creadas

1

Banco de alimentos creado

Comienzo CPT 22-5-2020*



“Comida para todos” es una **plataforma** que nace de la unión de **organizaciones sociales** y que busca, a través de la innovación colaborativa, diseñar sistemas que favorezcan **la Seguridad Alimentaria**.
Tres líneas de acción:

- **Educar en materias de alimentación saludable**, para fomentar la mejora de calidad de vida.
- **Capacitar en materias de gastronomía** a las comunidades para de esta manera generar oportunidades a través del **emprendimiento y la empleabilidad**.
- **Generar y distribuir alimentación** a quienes más lo necesitan a raíz de las contingencias.

Conectamos, colaboramos y generamos asociatividad, con la comunidad.



INTERNACIONALIZACION DEL MODELO – ESCALABILIDAD:

Mayo 2020: Chile y España.
Octubre 2020: Ecuador.
Diciembre 2020: Perú.

El poder de nuestra red fue capaz de exportar e implementar el modelo en otros países en muy corto plazo.

En conversaciones:
Argentina y Colombia.

COMIDA PARA TODOS CHILE
DIRECCION Y COORDINACIÓN



RED DE RESTAURANTES



CON LA COLABORACION TÉCNICA DE

Organización de las Naciones Unidas
para la Alimentación y la Agricultura

RED ONGs ALIADAS



RED MUNICIPAL



EMPRESAS ALIADAS





ETAPA 2, 2021. ESCUELAS COMUNITARIAS

Permacultura + Cocina +
Emprendimiento +
Comedor Social + Fábrica de Alimentos





Más de la mitad de la **destrucción de empleo** desde el inicio de la crisis del coronavirus corresponde a menores de 35 años de las comunidades más vulnerables (OIT)

La **pandemia dispara el número de “ninis”**: aumento de hasta un **21%** los jóvenes que ni estudian ni trabajan. (OIT)

Sólo un **27%** de las personas microempendedoras han sido capacitadas. (INE 2020)

En Chile sólo un **15%** de las personas consumen las **cinco porciones de frutas y verduras** que recomiendan OMS y FAO (Encuesta Nacional de Salud, 2019)





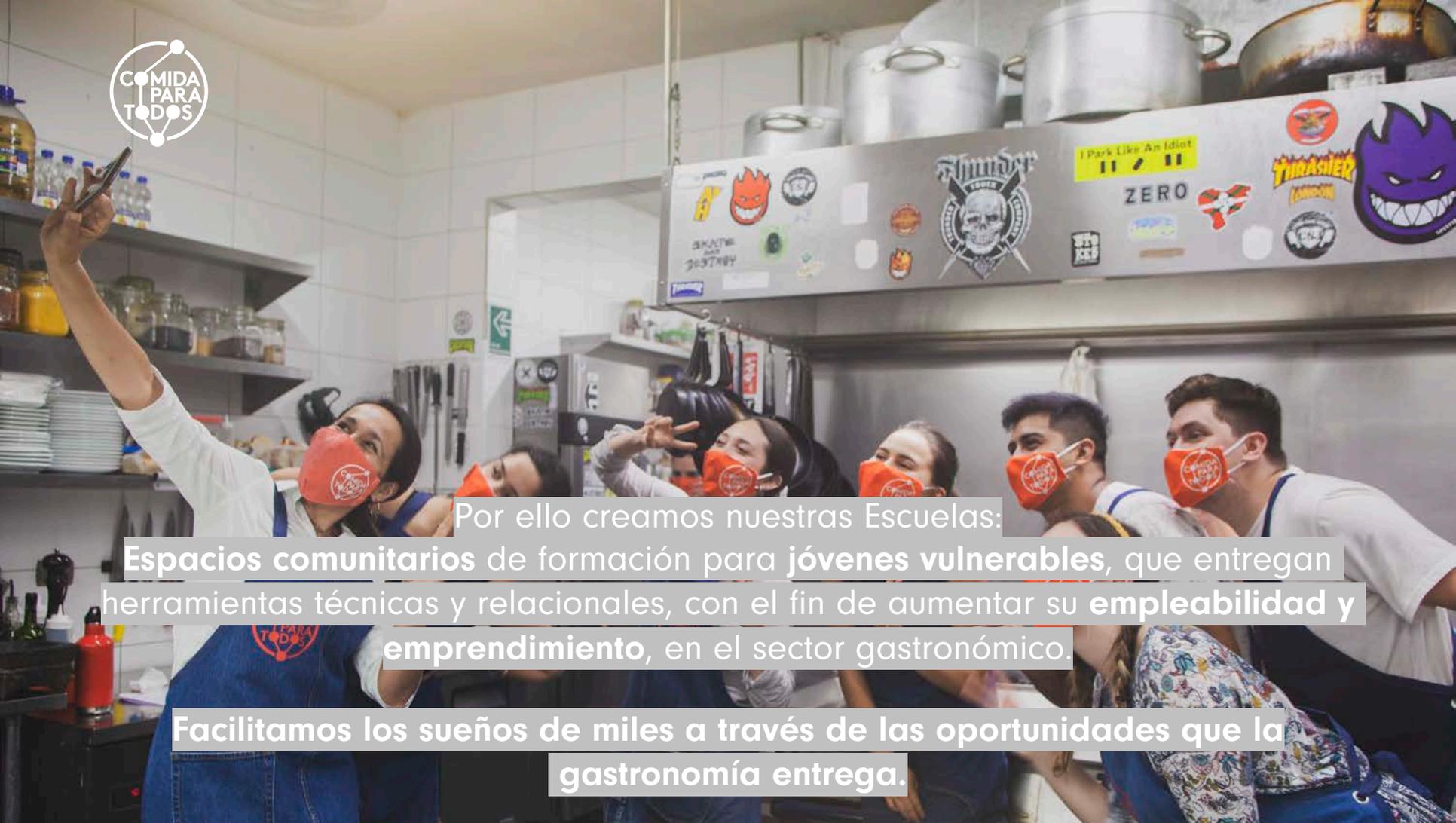
El rubro de la **gastronomía** es el sector económico que genera más empleabilidad en Chile, según el INE, da más de **600 mil puestos de trabajo** en un trimestre.



ESCUELAS – TALLERES DE COCINA

Desarrollaremos **talleres de formación** en **cocina** como segunda línea de formación, con foco en los **oficios** culinarios que respondan a las **necesidades actuales** del mercado.

También se desarrollarán **talleres culinarios para la comunidad de manera gratuita** en materia de alimentación saludable.



Por ello creamos nuestras Escuelas:

Espacios comunitarios de formación para **jóvenes vulnerables**, que entregan herramientas técnicas y relacionales, con el fin de aumentar su **empleabilidad y emprendimiento**, en el sector gastronómico.

Facilitamos los sueños de miles a través de las oportunidades que la gastronomía entrega.



ESCUELAS – PERMACULTURA

Formaremos a la comunidad en **permacultura** a través de **huertos urbanos comunitarios**, diseñados para poder **educar, abastecer** a la Escuela y a la comunidad y generar **encuentro e inclusión**.

Medidas: 150m².

Co administrado por equipo Comida para Todos y la comunidad.



Huerto Urbano Escuela CPT Villa Arauco



ESCUELAS – CENTRO DE EMPRENDIMIENTO



Nuestra tercera línea de formación será la de **Micro Emprendimiento**. Espacios inclusivos que fomenten la **innovación, la colaboración y el empoderamiento de los alumnos**, para el desarrollo de **nuevas fuentes de ingresos y fortalecimiento comunitario**.



ESCUELAS – COMEDOR SOCIAL



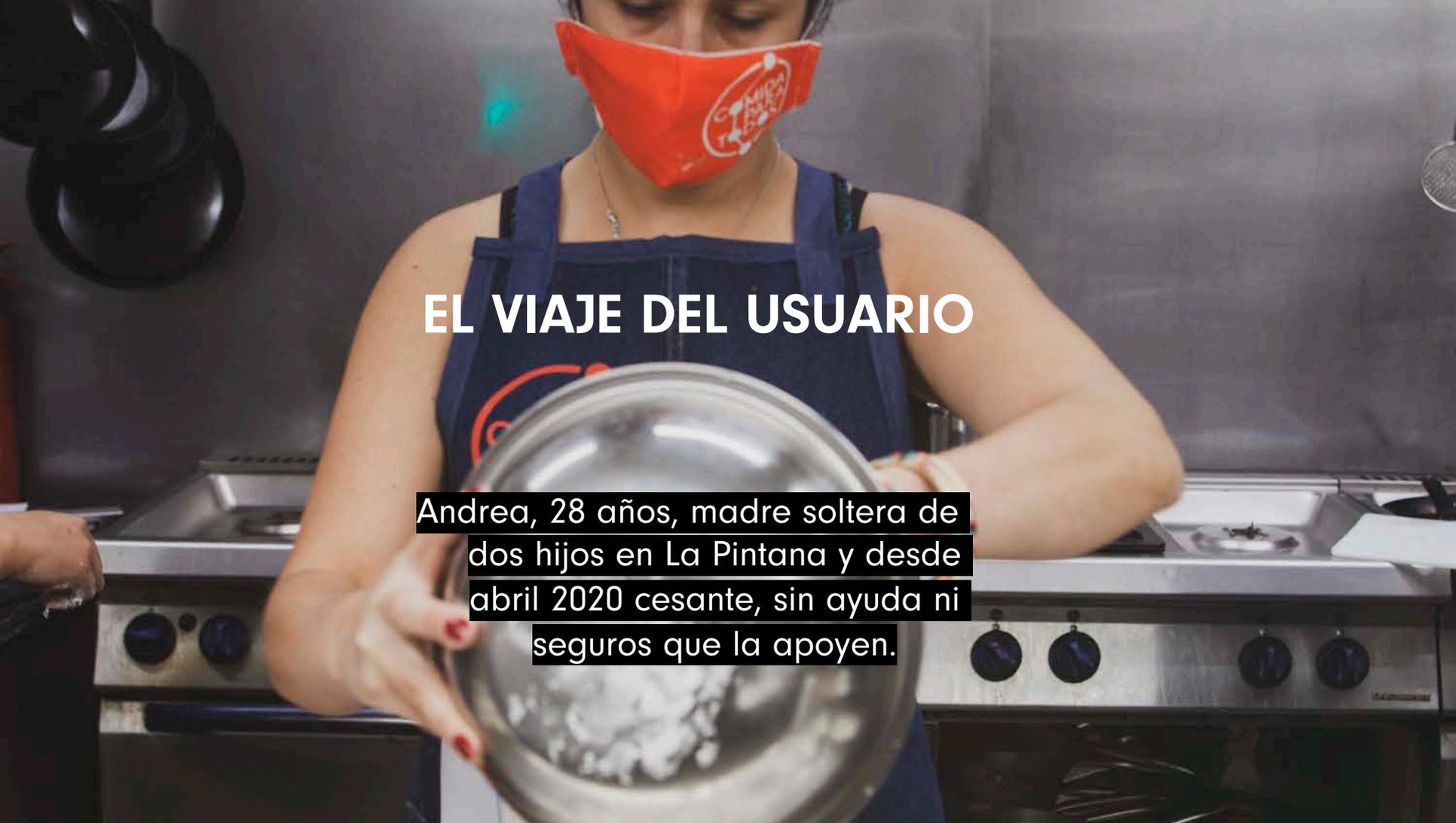
Las Escuelas también serán **comedores sociales**, encargados de entregar a la **comunidad local** más necesitada **almuerzos semanales** cocinados por los alumnos y la comunidad Comida para Todos.

La escuelas serán centros de **recepción de alimentos donados para cocinar**, y **centro de empleo** para miembros de la comunidad que quieran ser parte del proceso en la **elaboración de alimentos**.



ESCUELAS – FABRICA ALIMENTOS

Basados en las economías de ámbito y como **línea de sostenibilidad** para los espacios, desarrollaremos y **produciremos productos gastronómicos**. Línea que permitirá dar **empleo a la comunidad**, y una oportunidad **práctica** a los **estudiantes** de desarrollo profesional.

A woman is shown from the chest up, wearing a red face mask with a white logo that says 'COMIDA PARA TODOS' and a blue apron over a dark top. She is holding a large, round, silver metal bowl with both hands. The background is a kitchen with stainless steel countertops and a gas stove. The lighting is somewhat dim, with a green light visible in the background.

EL VIAJE DEL USUARIO

Andrea, 28 años, madre soltera de dos hijos en La Pintana y desde abril 2020 cesante, sin ayuda ni seguros que la apoyen.



Convocatoria para la escuela

Andrea envía su postulación.

MES 1
Selección de jóvenes

Luego de un proceso de entrevista psicológica es seleccionada.

MES 2
Diagnóstico y conexión

Andrea pasa por una prueba de diagnóstico y taller de conexión con sus compañeros y profesores

MES 3
Proceso de formación

Comienza su proceso de formación en gastronomía, innovación y permacultura. Y práctica remunerada en la escuela.

MES 6
Prácticas laborales

Andrea realiza su práctica laboral en un restaurante de la red de Comida para Todos.

MES 7
Perfil de empleo y uso de plataforma de empleo

Andrea logra desarrollar su perfil de trabajo y a utilizar las plataformas de búsqueda de empleo de manera efectiva.

MES 7
Prueba de diagnóstico final

Andrea logra adquirir herramientas en permacultura, innovación y gastronomía, además de aumentar sus redes de contacto.

Andrea recibe su certificación CPT* y logra emplearse como técnico de cocina, staff de la escuela y/o autoemplearse con un ingreso de \$500.000 promedio.

*Certificación avalada por los Municipios aliados.

CONTENIDO:



Talleres de cocina	Talleres de Innovación y Emprendimiento.	Talleres de Producción Sustentable de Alimentos
Taller de técnicas básicas de cocina e inocuidad alimentaria	Taller conectando tu propósito	Introducción y planificación de huerto y suelo vivo
Taller de Conservas I	Taller para la Creatividad	Mantenimiento del Huerto I
Taller de Conservas II	Taller de Innovación I	Compostaje y lombricultura
Panadería Tradicional	Taller de Innovación II	Mantenimiento del Huerto II
Panadería Avanzada	Taller de generación de Emprendimiento I	Planificación y diseño de la huerto y rotación de cultivos
Repostería	Taller de generación de Emprendimiento II	Consumo Hídrico
Costeo y estandarización de recetas	Taller de Comunicación efectiva	Plantas Medicinales y aromáticas
	Taller de Sostenibilidad	Mantenimiento del Huerto III
		Gobernanza Comunitaria

HORAS

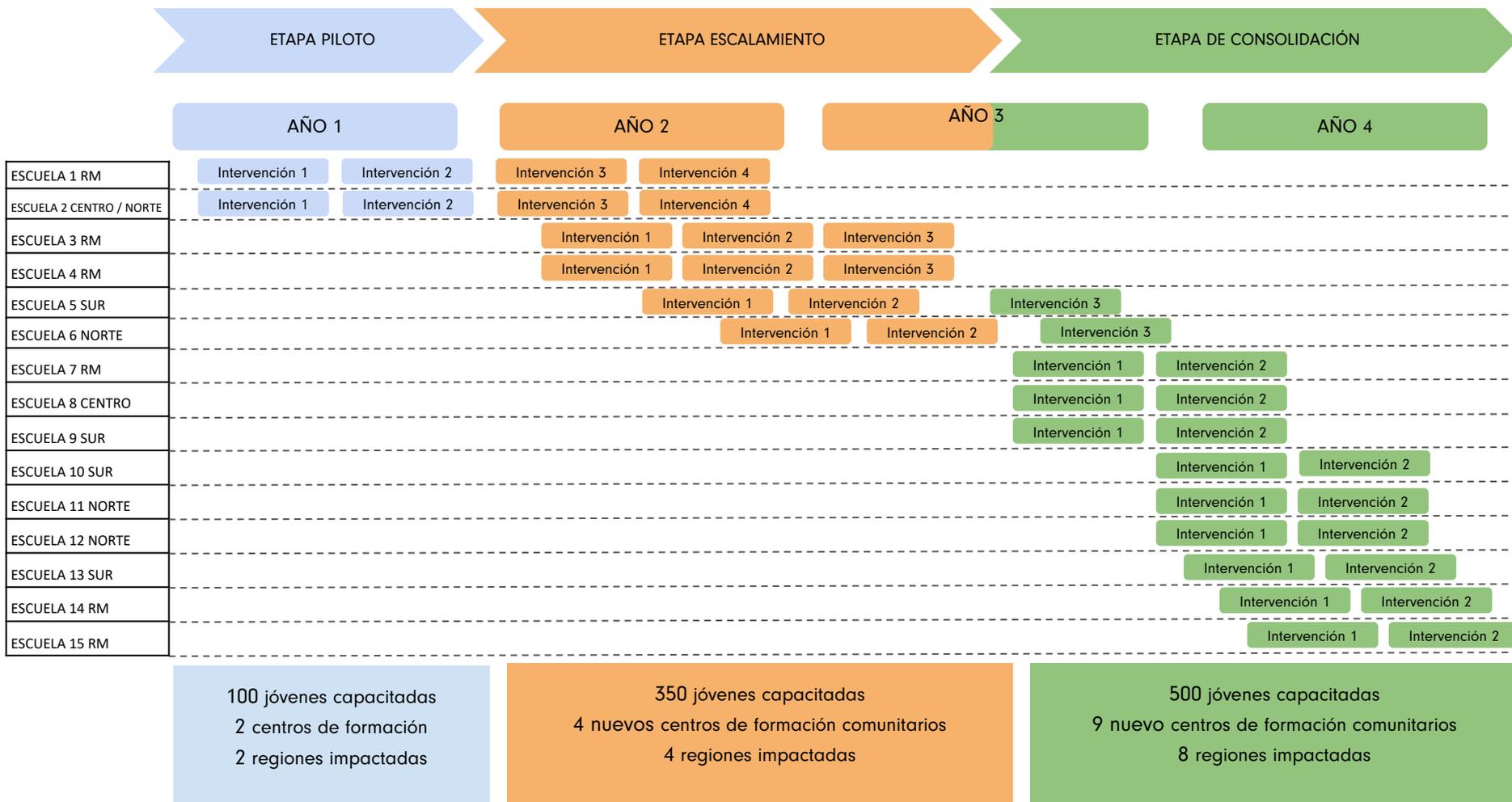
- Talleres de Cocina: 55 horas pedagógicas por semestre.
- Talleres de Innovación y Emprendimiento: 16 horas pedagógicas por semestre.
- Talleres de Producción Sustentable de Alimentos: 25 horas pedagógicas por semestre.

(*) Los horarios de las clases se definirán en conjunto con los alumnos según las necesidades.

PRECIO: \$60.000 el semestre
(pagable en seis cuotas de \$10.000 cada una).

Plan de escalabilidad

Intervención = 5 meses de formación de 25 jóvenes.



Impacto



	ETAPA PILOTO	ETAPA ESCALAMIENTO		ETAPA DE CONSOLIDACIÓN	TOTAL
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	
N° de jóvenes capacitados	100	225	300	325	950
N° de jóvenes de logran realizar sus prácticas laborales en restaurantes	100	225	300	325	950
N° de jóvenes de logran emplearse en el rubro gastronómico	30	67	90	97	284
N° de jóvenes de logran emplearse como staff de la misma escuela	15	34	45	49	143
N° de jóvenes que emprenden	25	56	75	81	237
N° de centros de Escuelas comunitarias	2	3	4	6	15
N° de regiones impactadas	2	3	5	8	8
N° de almuerzos solidarios entregados	38.400	76.800	172.800	288.000	576.000



Modelo de sostenibilidad y gobernanza.

Con el fin de buscar la **sostenibilidad del modelo**, el equipo CPT junto a la comunidad desarrollará diversas **líneas de ingreso de recursos a través de la gastronomía** que cada centro será capaz de desarrollar a partir del **segundo año** de operación. Estas son las cuatro principales:

1. **Colegiaturas.**
2. **Campañas Donaciones.**
3. **Fabricación de productos alimenticios.**
4. **Servicios de catering y alimentación a terceros.**

Nuestro objetivo es que en el **segundo año** las Escuelas Comunitarias sean capaces de haber establecido la **entidad cooperativa formal** que sea capaz de **desarrollar y co administrar** en conjunto a Comida para Todos los espacios. **Daremos soporte a las organizaciones** de base para que juntos creemos un **modelo colaborativo permanente**.

Los **espacios** que se intervendrán son lugares **pertenecientes a Municipalidades, Juntas Vecinales u ONGs**, con las que se generarán **convenios** para poder **desarrollar los modelos** de la Escuelas Comunitarias Comida para Todos.



VOLUNTARIADO

La naturaleza inclusiva de las escuelas Comida para Todos, darán la oportunidad de generar **programas de voluntariado que permitan la vinculación con sentido** de los colaboradores de empresas asociadas:

- **Construcción y mantenimiento** de huertos.
- **Donación de horas de formación** a la comunidad en temas afines y orgánicos DE de la compañía.
- **Mentoreo** a los alumnos de manera individualizada.
- **Entrega de almuerzos** solidarios.
- **Co creación con la comunidad** de procesos de innovación.



VALOR SOCIAL:



Las Escuelas Comunitarias Comida para Todos aportarán a la comunidad de la siguiente manera:

1. **Educación inclusiva:** a través de los huertos y los talleres abiertos que realizaremos en materias de alimentación saludable.
2. **Formación y capacitación en emprendimiento de jóvenes:** a través de nuestra maya curricular.
3. **Alimentación solidaria:** a través de la entrega de almuerzos a quienes más lo necesiten en la comunidad.
4. **Empleabilidad:** a través de las líneas de desarrollo de las mismas escuelas y de la red Comida para Todos.
5. **Generación de recursos:** a través de la creación de modelos cooperativos que permitan la entrega de recursos para la comunidad.



¡Gracias!