



ACTA COMPLEMENTARIA

En la ciudad de La Plata, a los 28 días del mes de Mayo de 2021, entre el Ministerio de Desarrollo de la Comunidad de la Provincia de Buenos Aires representado por el Señor Ministro Andrés Larroque, D.N.I N° 25.785.138, con domicilio en 55 N° 570, La Plata en adelante, "EL MINISTERIO" por una parte, y la FUNDACIÓN LOCOS BAJITOS PARA LA NIÑEZ Y JUVENTUD DESPROTEGIDA, representada en este acto por la Señora Valeria Fabiana Mariel Manzotti Nuñez, D.N.I N° 22.147.351, con domicilio en calle Asamblea, Barrio 17 de Marzo 4925, del Partido de La Matanza, Provincia de Buenos Aires, con sede en el Centro Barrial "San José", con domicilio en Avenida Crovara 5500 de la localidad de Isidro Casanova, en adelante, "LA BENEFICIARIA", por la otra, en conjunto "LAS PARTES", acuerdan celebrar la presente acta complementaria respecto del Convenio suscripto entre LAS PARTES con fecha 28 de Mayo de 2021, ingresado por número de expediente GDEBA: EX-2021-03444376-GDEBA-DPPCNNYJMDCGP, en el marco del Programa "Centros de Integración y Acompañamiento Sociocomunitario" (CIAS), con arreglo a las siguientes cláusulas y condiciones:

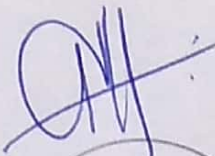
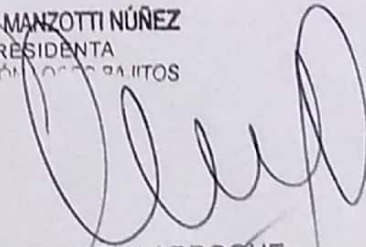
PRIMERA: EL MINISTERIO otorga a LA BENEFICIARIA una ayuda económica correspondiente a 1 Módulo por un monto total de pesos cuarenta mil (\$ 40.000.-), el que tendrá carácter adicional y complementario a lo conveniado oportunamente entre LAS PARTES.

SEGUNDA: EL MINISTERIO, a través la Autoridad de Aplicación del Programa "Centros de Integración y Acompañamiento Sociocomunitario" (CIAS) presta el aval correspondiente al proyecto "Gastronomía" presentado por LA BENEFICIARIA, el que se adjunta como ANEXO I integrante del presente.

TERCERA: LA BENEFICIARIA deberá presentar la correspondiente rendición de gastos, en virtud del Módulo complementario que da cuenta la cláusula primera, de acuerdo al procedimiento que establezca la Autoridad de Aplicación del Programa "Centros de Integración y Acompañamiento Sociocomunitario" (CIAS).

CUARTA: En caso de imposibilidad sobreviniente de ejecutar las actividades declaradas en el Proyecto adjunto como ANEXO I, la presente acta de LAS PARTES quedará rescindida y en tal caso, EL MINISTERIO realizará una valoración objetiva del trabajo ejecutado hasta dicho momento y procediendo, en su caso, al ingreso o devolución de la diferencia. Cuando la imposibilidad sea imputable a LA BENEFICIARIA, ésta incurrirá en mora sin necesidad de interpelación alguna desde el día en que se verificara el impedimento, y deberá restituir los importes no ejecutados.

En prueba de conformidad se firman tres (3) ejemplares de un mismo tenor y a un solo efecto


VALERIA MANZOTTI NÚÑEZ
PRESIDENTA
COMUNIDAD SOCIOCOMUNITARIA

ANDRÉS LARROQUE
Ministro
Ministerio de Desarrollo de la Comunidad
Gobierno de la Provincia de Buenos Aires

**SUBSECRETARÍA DE POLÍTICAS SOCIALES
DIRECCIÓN PROVINCIAL DE JUVENTUDES
DIRECCIÓN PREVENCIÓN SOCIO COMUNITARIA**

PROGRAMA “C.I.A.S” Centros de Integración y Acompañamiento Socio Comunitario”

EJECUCIÓN DE PROYECTOS - TALLER DE GASTRONOMÍA
(Modalidad “Ejecución y acompañamiento de proyectos de la institución”)

❖ **DATOS INSTITUCIONALES**

- Institución: Fundación Locos Bajitos para la Niñez y Juventud Desprotegidas
- Referentes/Directivos:
 - Presidenta Fundación Locos Bajitos: Valeria Manzotti
- Domicilio de la institución : Asamblea 4925 (Barrio 17 de Marzo)
- Domicilio de la Sede: Centro Barrial “San José”, Crovara 5500 (Isidro Casanova)
- Datos de Contacto:
 - Teléfono/s: 1158425043
 - Correo Electrónico: locosbajitosfundacion@gmail.com

❖ **FUNDAMENTACIÓN**

➤ *Identidad institucional*

Nuestra responsabilidad y desafío como organización es reconstruir un círculo virtuoso que gire en torno a las Familias, las Escuelas, las Capillas, los Clubes y la Cultura. En base a ese círculo construimos con empeño y amor nuestras intervenciones con la comunidad.

Nos mueve el amor, el encuentro, y el respeto por la humana condición. Nos mueven las convicciones y las luchas por la dignidad humana.

Nuestros Proyectos como FUNDACIÓN siempre tienen el desafío de fortalecer y ahondar en un camino que ya venimos desarrollando, y poder hacerlo sustentable en el tiempo.

Nuestra estrategia se despliega en un marco de amor fraterno sostenido en el tiempo, en forma directa, descentralizada y masiva.

Nuestro compromiso está en la construcción de espacios múltiples y articulados que nos permitan rearmar el tejido y acompañar aquellos que lo requieran.

En función de nuestros objetivos como Fundación es que propiciamos y alentamos ESPACIOS DE ENCUENTRO con unx mismx y con los demás, pensando siempre en distintas herramientas de sociabilización donde se ponen en juego y se desarrollan paulatinamente aptitudes culturales y físicas importantes para la vida: la superación, el entrenamiento, la voluntad, la creatividad, la solidaridad, la escucha, la amistad, el conocimiento, la destreza, el respeto, los límites, la confianza, la lealtad, la inteligencia, la suerte, la nobleza y la hidalguía.

Nos planteamos desde nuestros inicios propiciar, apoyar y sostener una trilogía que tiene como protagonistas a las tres `C´ -Capilla-Colegio-Club- como espacios sanos y dichosos que ayuden a los adolescentes y jóvenes a no quedar expuestos a la droga, las armas y la violencia, en los llamados territorios calientes.

El colegio, la capilla, y el club de barrio, tienen un territorio inmediato de referencia, y allí es donde estamos. Pensamos como necesaria la mirada de un mundo adulto que no quiere dejarlos en orfandad y busca los modos más concretos posibles de hacerse cargo.

> *Diagnóstico/Caracterización*

Los barrios en donde centramos nuestro trabajo son: Villa Puerta de Hierro, Barrio 17 de Marzo, Estación Villegas, San Petersburgo.. 17 Bis y Complejo de Monoblocks Ciudad Evita, Barrio La Loma en la localidad de Laferrere y Barrio Los Ceibos km 31 de Ruta 3, Gonzalez Catan

❖ **PLANIFICACIÓN ESTRATÉGICA**

> *Población destinataria/ Población objetivo*

Jóvenes y adultos, hombres y mujeres que residen en HOGARES DE CRISTO y participan del CENTRO BARRIAL SAN JOSÉ

> *Objetivos*

■ **Generales**

Estimular el interés por la comida sana y su elaboración. Desarrollar procesos lógicos (asociación, clasificación) y procesos cognoscitivos (manipular, mezclar, separar) Promover hábitos de higiene en torno a la cocina y la alimentación. Avanzar con hábitos en la cultura del trabajo

■ **Específicos**

-Aprender a cocinar recetas fáciles, a utilizar los distintos útiles de cocina y a mantener el espacio utilizado limpio y recogido una vez que terminamos.

-Saber dónde comprar distintos tipos de productos.

-Durante el desarrollo de la elaboración de la receta hemos de ordenar en el tiempo cada uno de los pasos a seguir, manejar pesos, cantidades, proporciones, tiempos, etc.

-Ejercitar habilidades psicomotrices específicas para amasar, batir, cortar.

-Desarrollar la capacidad creativa.

-Ir más allá de lo meramente curricular. "aprender a prepararse para la vida en el hogar"

-Dibujamos, secuenciamos, clasificamos.

-Adquirir hábitos de higiene y de comida adecuados.

-Abordar la cocina en el aula como una actividad que implica el desarrollo de competencias curriculares: leemos, escribimos-

➤ *Misión - Metas*

- Sostener las clases semanales por un cuatrimestre

- Realizar una producción propia sostenida para brindar a la comunidad

❖ **FUNCIONAMIENTO**

➤ La metodología utilizada es la de enseñanza-aprendizaje a partir de talleres prácticos, en cocina

➤ Contenidos a Desarrollar:

- Aseo personal.
- Habilidades sociales y hábitos en la mesa.
- Recetas fáciles.
- Hora de la compra.
- Tareas de casa.
- Día de limpieza.

❖ **PROYECCIÓN PRESUPUESTARIA**

(Planificación de asignación de capital: En el caso de los proyectos para módulo/taller, el monto contemplado es de \$40.000 mensual por cada uno y debe detallarse cómo se proyecta el uso de la partida presupuestaria en cada módulo.)

1 TALLERISTA	\$20.000
Mantenimiento General, Higiene y Seguridad	\$20.000

❖ **EVALUACIÓN Y SEGUIMIENTO**

El seguimiento estará a cargo del equipo de coordinación del taller, atendiendo al proceso de aprendizaje de cada uno, una, y su desarrollo al mismo. Para ello se tendrán en cuenta los siguientes aspectos trazados como objetivos:

- Lograr ganar en el grado de autonomía inicial en cuanto a tareas cotidianas. cocinar recetas fáciles y apreciar los resultados.

- Limpiar el contexto de trabajo y recoger los útiles.

- Llevar a cabo habilidades sociales y hábitos de higiene correctos.

- Favorecer destrezas a la hora de realizar actos simples que nuestro alumnado no domina: atarse cordones, subirse cremallera, sonarse los mocos.

- Aprender la utilidad de distintos aparatos de la cocina.

- Realizar de manera autónoma un desayuno y disfrutar de él.

- Ser capaces y desarrollar cada vez mayor confianza en los retos y objetivos que se les marcan.



❖ **LOGROS ESPERADOS**

- Que las/los participantes se familiaricen con la cocina y sus especificidades
- Que las/los participantes logren sostener una producción de cocina propia individual y colectiva



GOBIERNO DE LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
2021 - Año de la Salud y del Personal Sanitario

Hoja Adicional de Firmas
Informe gráfico

Número:

Referencia: Acta Complementaria 1 y Anexo I de Gastronomía

El documento fue importado por el sistema GEDO con un total de 6 pagina/s.