

# Casa Madre Fondo de Solidaridad Sociedad del Sagrado Corazón

## Subvenciones 2017

Evaluación de las actividades desarrolladas en 2017-2018.  
Fecha límite de entrega el 31 de agosto de 2018.

### Informe de Evaluación Formulario\*

Por favor, completen.

Provincia	PERÚ
Comunidad	EL AGUSTINO
Título y ubicación del proyecto	HACIENDO EMPRESA DESDE MI TALLER DE PANADERÍA Y PASTELERÍA
Año/mes de inicio del proyecto	Agosto 2017
Nombre y correo electrónico de la RSCJ encargada	ROCIO VILLANUEVA RISCO chiorscj@yahoo.es

\* ver líneas guías, y también para todos los siguientes.

## A. Descripción del proyecto

### A.1 Resumen del proyecto (máx. 100 palabras) \*

Nuestro taller de Panadería y Pastelería, después de la implementación del proyecto, cuenta actualmente con un ambiente propicio y las condiciones adecuadas para que los estudiantes de secundaria, beneficiarios del taller, puedan desarrollar sus capacidades y destrezas en la elaboración de diferentes productos de cocina, panadería y pastelería.

Con la implementación del equipamiento necesario, hemos podido realizar una adecuada producción a gran escala. Logrando de esta manera satisfacer una demanda que se requiere; ya que contamos con el apoyo de padres y madres de familia, docentes, estudiantes, instituciones y la comunidad en general.

## B. Evaluación del proyecto

### B.1 Beneficiarios

Por favor, indiquen el número alcanzado de los beneficiarios directos. \*

Cuando se elaboró el proyecto, consideramos que el número de beneficiarios directos serían 70 estudiantes del nivel secundaria que asistían al taller de panadería y pastelería; sin embargo a la fecha el taller ha beneficiado a **100 estudiantes**, además de las Familias de la comunidad San Pedro y San Jacinto.

### B.2 Objetivos / Actividades

Por favor, describan las actividades que facilitaron el logro del/los objetivo/s propuesto/s. Recuerden también, por favor, los objetivos. \*

1. En noviembre del 2016, se elaboró el proyecto para la implementación de la panadería.
2. En marzo del 2017, se reestructuró el proyecto según las directrices del fondo de solidaridad de la Casa Madre (MHSF) y se envió al Consejo Provincial.
3. En los meses de Julio se terminaron las instalaciones eléctricas y sanitarias.
4. En el mes de Agosto se hicieron las coordinaciones para la compra de los equipos e implementación del taller de panadería y pastelería.
5. En el mes de Setiembre, cuando se compraron los equipos, la profesora y los estudiantes del taller de panadería y pastelería fueron capacitados por NOVA para hacer uso de los equipos.
6. En los meses de Octubre a Diciembre se realizó la producción de panetones.

#### **LOGRO GENERAL:**

Los estudiantes del Taller de Panadería y Pastelería del CETPRO “Madre Admirable” realizaron la gestión de proyectos de emprendimiento económico y social de calidad que les permitió atender a necesidades y demandas de la comunidad.

#### **LOGROS ESPECÍFICOS:**

- Se promovió una actitud empresarial con ética, creatividad y perseverancia desde el inicio de sus proyectos productivos y de servicio.
- Se desarrolló las habilidades técnicas, de gestión y trabajo cooperativo y colectivo durante el logro de aprendizajes de los estudiantes dentro y fuera del aula.
- Se logró generar recursos propios para el auto sostenimiento del Taller de Panadería y Pastelería.

### B.3 Ajustes en la propuesta

¿Tuvieron que ajustar su plan de actividades?, de ser así, expliquen, por favor, las razones. \*

Sí

No

Las instalaciones eléctricas demoraron en ser terminadas por las diversas actividades del colegio y por seguridad de los estudiantes esperamos a las vacaciones de julio para evitar contratiempos. Finalizadas las instalaciones eléctricas, el personal técnico de la fábrica a quienes compramos el horno, hizo la revisión técnica de las instalaciones para verificar los requerimientos previos a la compra del horno. Por eso la compra del horno, divisora y mesa de trabajo recién se pudo concretar el 18 de Agosto del 2017. La instalación de la chimenea para el horno se hizo en 15 días y de manera simultánea la profesora del taller de panadería asistió a la capacitación para el uso del horno.

### B.4 Colaboración con otras organizaciones

Si tuvieron una colaboración, comenten, por favor, sobre esta. \*

En el año 2014, recibimos la ayuda económica de los estudiantes del Sophie Barat Schule de Hamburgo (Alemania), con esta donación se pudo hacer la construcción de la Panadería. En el año 2015, con el aporte económico del fondo de solidaridad de la Provincia del Perú se colocaron las puertas y las ventanas de la panadería. En el año 2016, con el apoyo de los padres de familia se hizo una actividad económica para los acabados de la construcción de la panadería.

### B.5 Conclusiones y aprendizajes

Por favor, expliquen cuáles son las conclusiones y aprendizajes que sacaron de la implementación y coordinación del proyecto. \*

Con nuestro proyecto de innovación HACIENDO EMPRESA DESDE MI TALLER DE PANADERÍA Y PASTELERÍA, hemos desarrollado desde el taller de Panadería y Pastelería, habilidades técnicas y de gestión, promoviendo la planificación y ejecución de pequeños proyectos para la producción de panes, pasteles, panetones, empanadas, etc. Con el uso de una metodología activa y participativa, los estudiantes se involucran en el desarrollo de las clases que tienen un producto elaborado al final de ellas. Un aspecto importante es la motivación, que forma parte de las clases para mantener activo el interés de los estudiantes. El mayor aprendizaje alcanzado ha sido el que los estudiantes hayan tomado posición activa en su proceso de aprendizaje, se está trabajando con ellos para que además de los contenidos del taller de Panadería aprendan a desarrollar habilidades de gestión y potencien sus habilidades sociales que los preparen para un mundo que exige cada día nuevas competencias.

### B.6 Experiencias que te han dado vida

Por favor, describan experiencias que, como RSCJ, les han dado vida en el desarrollo del proyecto.\*

El desarrollo del proyecto ha generado un trabajo colaborativo entre docentes, padres de familia y estudiantes. La vitalidad de los jóvenes y su entusiasmo en la preparación de sus productos hacen ver que valió la pena el esfuerzo y el trabajo de todos. Los estudiantes asisten con responsabilidad a su taller de panadería y es un gusto cómo pueden desenvolverse en un ambiente de trabajo óptimo porque cuentan con todo lo necesario para el desarrollo de sus clases y la producción del taller. Por otro lado, constatar que nuestro servicio educativo tiene una opción clara por los menos favorecidos hace renovar nuestro deseo de vivir la misión junto a los preferidos de Jesús, y fortalece la convicción de trabajar en reciprocidad con los laicos que nos acompañan y enriquecen en la misión.

### B.7 Recursos humanos

Por favor, describan el papel de los principales recursos humanos en la implementación del proyecto.\*

- El personal Directivo del Colegio apoyó en la búsqueda de cotizaciones para la compra de lo necesario para el proyecto, además monitoreó la ejecución del proyecto.
- La docente del Taller de Panadería y Pastelería recibió la capacitación técnica y luego hizo efecto multiplicador con los estudiantes para el uso adecuado de los materiales comprados (horno, mesa de trabajo y divisora de masa)
- Los Padres de Familia ha contribuido con el apoyo moral y motivación a sus hijos, así como el apoyo económico para la compra de materiales necesarios para las clases.
- Los Estudiantes vienen participando con interés por aprender a producir y brindar un servicio de calidad.

### B.8 Futuro del proyecto

Por favor, expliquen cómo piensan dar continuidad al proyecto en el futuro. \*

El taller de Panadería y Pastelería podrá generar sus propios ingresos a través del convenio con empresas e instituciones que permitan crecer la distribución de productos y capacitación de nuestros estudiantes.

Aspiramos a que el taller de Panadería y Pastelería se convierta en una microempresa que ofrezca productos y servicios de calidad acorde a la formación de nuestros estudiantes.

### B.9 Anécdotas

Por favor, compartan una anécdota que tuvieron durante la implementación del proyecto. \*

Cuando llegaron los equipos comprados (horno, mesa de trabajo y divisora), sólo pudieron ser subidos con facilidad la mesa de trabajo y la divisora puesto que entraban sin dificultad por la escalera de acceso al segundo piso donde se encuentra la Panadería.

El personal técnico y la grúa, al darse cuenta que el horno no entraría por ese lugar de acceso, solicitaron que retiráramos la reja de protección; tuvimos que buscar a una persona que desmontara la reja y luego la volviera a colocar y fijar en su lugar para dar seguridad.

## C. Métodos de Evaluación

### C.1 Instrumentos de evaluación

Por favor, elijan el/los instrumento(s) de evolución que usaron para monitorear y medir su trabajo. \*

- Encuestas
- Entrevistas
- Cuestionarios
- Otros, indiquen: .....

**Dificultades en la evaluación:**  
 El proyecto se ejecutó con una profesora que acompañó a nuestros estudiantes hasta diciembre del 2017, pero que por motivos familiares dejó de trabajar en nuestro colegio y tuvimos que contratar a un nuevo profesor quien se ha adaptado al estilo de trabajo.

En los cuestionarios de evaluación, los alumnos manifiestan consiguieron aprendizajes más significativos después de contar con todo lo necesario para la producción panadera y pastelera. Además, mencionan que han logrado potenciar el espíritu participativo, constructivo y responsable.

## D. Presupuesto/Gastos

### D.1 Resumen de gastos reales\*

Divisa elegida en la propuesta     Euro €                       USD \$

Subvención total otorgada por la Casa Madre en 2017	15,000.00
Gastos ocasionados en 2017-2018	

### D.2 Detalles de los gastos \*

Por favor, completen el archivo Excel en ajunto con los gastos reales que tuvieron en 2017-18.

<b>ateriales</b>	
1 Kit Horno Max 600 a gas	11000
2 mesas de 2 niveles en acero inoxidable de 2.2x0.9x0.9	2100
1 divisora de masa de 30 mm de mesa	1900
<b>Subtotal Materiales</b>	<b>15000</b>
<b>Instalaciones, servicios</b>	
Instalaciones eléctricas y sanitarias	5000
Instalación de puertas y ventanas	1500
<b>Subtotal Instalaciones, servicios</b>	<b>6500</b>
<b>Recursos humanos</b>	
Capacitación en Panadería y pastelería – (NOVA)	1500
<b>Subtotal Recursos humanos</b>	<b>1500</b>
<b>Otros</b>	
Compra de insumos y materiales	3500
<b>Subtotal Otros</b>	<b>3500</b>
<b>Total</b>	<b>26500</b>
<b>Gastos generales*</b>	
<b>Total proyecto</b>	<b>26500</b>

<b>Total proyecto en dólares</b>	<b>\$ 26500</b>
----------------------------------	-----------------

<b>Total solicitado a la Casa Madre</b>	<b>\$ 15000</b>
---	-----------------

## E. Documentos de apoyo del proyecto

### E.1 Fotos\* (enviar por separado en la forma JPG)



Instalación del horno

Descripción foto 1



Colocación de la mesa de trabajo

Descripción foto 2

Instalación de la divisora de masa

Descripción foto 3



E.2 Documentos de apoyo.\*

ALLINTA MUNAY / ALLINTA YACHAY / ALLINTA RUWAY

QUIERE BIEN / APRENDE BIEN / HAZLO BIEN

CONTRATO DE VENTAS 00129052

FECHA: 15/08/2017

RAZON SOCIAL: COLEG PARROQUIAL GRATUITO MADRE ADMIRABLE DIRECC LEGAL: AV. BARCLAZO DE LA VEGA N° 400 CONTACTO: MARY CATALAN PORTAL	TELEFONO: 3047869 CELULAR: 99680704 MONEDA: SOLES E-MAIL: catprma@gmail.com RUC: 201805041 COND. DE PAGO: CONTADO
--	--

Dirigirse con el cheque a la orden de NOVA INDUSTRIAL TOOLS S.A.C - Pagos con Tarjeta Visa 2% Adicional

**CTA.CTE:** Soles / BANCO BCP / Nro. 191-1118297-0-25 / Dólares / BANCO BCP / Nro. 191-1181845-1-25  
 Soles / BANCO BBVA / Nro. 3011-813-0130107173-72 / Dólares / BANCO BBVA / Nro. 3011-810-010008886-71  
 Soles / BANCO BANCO SCOTIABANK / Nro. 5004855273 / Dólares / BANCO SCOTIABANK / Nro. 99024385  
 Soles / BANCO BANCO BANBIF / Nro. 007800542893

DE ACUERDO A VUESTRA SOLICITUD, ES MUY GRATO PRESENTAR A USTEDES EL PRESUPUESTO DEL EQUIPO NOVA. SEGUN DETALLE

Producto	Cantidad	Descripción	Pre. Unit	Valor de Venta
021000074	1.00	RT HORNO MAX 600 A GAS	35 900.00	35 900.00
210700017	1.00	ZIVIGORA 3000 DE MESA	3 040.00	3 040.00
210800005	1.00	MESA DE 2 NIVELES EN ACERO INOX DE 2.2 X 0.90 X 0.90 H. MTS.	1 000.00	1 000.00

DIRECCION DE DISTR: SMO-LIB  
 DISTRITO SUCCURSAL: JR. OLLANTA EN ENTRE MONTE Y ROSALES ARELLAN

**CONDICIONES DE VENTA:**

FORMA DE PAGO:  
 PRECIO TOTAL S/ 46,907.00 INC. IGV (T.C. 3.20%) S/ 44,701.84  
 CLIENTE DEPOSITO S/ 14,000.00 OP. N°007888 BANCO BCP FECHA: 17/08/2017  
 SERVICIO SEGUN CONTRATO N° 00129054

INCLUYE:  
 2 COCHES MAX 600, 24 SANDEJAS NOVA PERU Y PRIMER TRAMO DE CHIMENEA  
 GARANTIA 1 AÑO, SOLO EN EL CASO DE PRESENTARSE DESPERFECTOS DE FABRICACION

<b>Valor de Venta</b>	44 000.00
10.82 % Descuento	4 791.44
<b>SUBTOTAL</b>	39 244.56
18.00% I.G.V	7 064.02
<b>TOTAL</b>	46 308.57

1.- El cliente acepta que el dinero entregado por el o directamente por el concepto de pago de este contrato, aplica para la entrega y el cliente se compromete a realizar todos los pagos.  
 2.- La compra en efectivo se realiza con relación de compra a favor de la vendedora y por lo tanto la propiedad de la mercancía se transfiere efectiva y plenamente desde el momento de la presente compra, vigente en Perú.  
 3.- Servicio Técnico a cargo de NOVA ESCUELA SAC  
 4.- Plazo de entrega según acuerdo.

\_\_\_\_\_  
 CARMEN HERNANDEZ  
 EJECUTIVO DE VENTAS  
 88500060

\_\_\_\_\_  
 COLEG PARROQUIAL GRATUITO MADRE ADMIRABLE  
 DNEC

AV. SANCHEZ 1029, Jesús María - Av. Las Torres 453 Urb. Los Sauces, Ate / LIMA PERU  
 Central Telefónica: (511) 614 4900

Venta de maquinarias: Lima: 997 547 084 / ventas@nova.pe / Cusco: 984 766 279 / novacusco@nova.pe [www.nova.com.pe](http://www.nova.com.pe)  
 Servicio Técnico: (511) 424 3473 / 989 069 417 / serviciotecnico@nova.pe  
 Nova Escuela: (511) 433 3219 / 989 139 589 / informes@novaescuela.edu.pe

Recibo de compra