

Una experiencia alentadora

Maldonado

Prof. de Gastronomía: Mtra. Noemí Cabana.
Mtra. Alfabetizadora Mary Rodríguez.
Mtra. Coordinadora Juana Moreira.

Descripción de la experiencia del Taller de Gastronomía de Fortalecimiento Educativo que funciona en dos escuelas de la ciudad de Maldonado.

Aporte de la Operadora Social de MIDES Sheila Aceredo

Fortalecimiento Educativo es un programa co-ejecutado por MIDES/CODICEN, que “busca generar las condiciones para que se cumpla cabalmente el derecho a la educación básica para todos, a lo largo de toda la vida. Sus objetivos son crear y sostener espacios de educación de adolescentes, jóvenes, adultos y adultos mayores que contemplen acciones socio educativas para la permanencia y continuidad educativa y/o laboral”.

En los talleres de gastronomía nos encontramos con un espacio fértil para trabajar competencias, habilidades y aptitudes para el mundo del trabajo. En el año 2015 nos encontramos en el barrio “Cerro Pelado” de la ciudad de Maldonado, con

un grupo de participantes muy entusiastas, motivados por las ganas de aprender y sobre todo por un vínculo educativo que se fue gestando desde comienzo con el equipo de educadores (tallerista, operadora social y coordinadora).

Asistimos al afianzamiento de un grupo muy numeroso, con características bien particulares y con realidades que atraviesan nuestras prácticas subjetivando nuestro quehacer educativo.

La cocina y la receta nuclea al grupo en un trabajo común, en equipo, en el que los resultados no sólo gratifican a cada uno de nosotros sino que nos agasajan desde nuestro “poder hacer”. Es allí en esa misma cocina donde comienzan muchas veces a jugarse otros tantos temas que escapan a lo gastronómico, pero que el equipo de trabajo lo toma para poder problematizar, tener insumos sobre aquellas temáticas que aquejan a los participantes y darle un tinte educativo, siempre poniendo la impronta en la palabra y la escucha.

El grupo se apropia de ese espacio de una forma que hace que todo fluya y que sea este un espacio al cual quieren asistir. Muchas veces, manifiestan que es el único lugar que tienen para sí mismos, en el único lugar que logran ser escuchados, tenidos en cuenta y donde pueden proyectarse en otras realidades y escenarios sociales. Desde ahí nuestra tarea educativa, si bien nunca satisfecha del todo, puede concluir en que partimos de que nuestros participantes “pueden” y somos nosotros quienes nos comprometemos a mostrarles otras realidades posibles y brindarles las herramientas para que ellos hagan efectiva esa transformación.

Consideraciones generales

En la DSEJA en Maldonado existen siete espacios de alfabetización y tres talleres (dos de Gastronomía y uno de Huerta que funciona en el INR). Uno de Gastronomía funciona en el CETAM (Centro de Rehabilitación “El Jagüel”) y el otro en escuelas N° 96 de Cerro Pela-

do y en Escuela N° 79 Especial "Rosalía De Castro".

La experiencia que vamos describir y comentar en esta oportunidad, corresponde a la vida en el Taller de Gastronomía.

La Escuela N° 79 Especial está ubicada en una zona residencial del barrio "Cachimba del Rey", al sureste de la ciudad de Maldonado, dentro de un complejo educativo, a cuadras de la Terminal de Ómnibus y del Edificio Comunal. Su ubicación también es muy cercana al Complejo Deportivo "Campus Municipal".

Este centro educativo cuenta con el apoyo de diferentes instituciones tales como Club de Leones, Rotary Club, Interac, Rotarac, los que junto a Comisión de Fomento, padres, Dirección y equipo docente, han logrado que aquella sea un referente a nivel Dptal.

Dentro de su oferta educativa, esta institución ya posee un Taller de Gastronomía muy bien implementado de mobiliario, equipos, materiales y utensilios de cocina, en un espacio muy apropiado para la enseñanza que allí se imparte.

Por su parte, la Escuela N° 96, está inserta en el barrio "Cerro Pelado", el cual tuvo su origen en un programa de autoconstrucción y "canasta de materiales" promovido en la década del 90, por la Intendencia Municipal y destinado preferentemente, a familias con hijos afectados por diversas discapacidades.

El mencionado barrio dista aproximadamente cinco kilómetros del centro de la ciudad, o sea que se encuentra en una zona periférica, en parte de la cual existe un asentamiento que tuvo rápida formación debido a que en él se fueron afincando familias llegadas de distintos departamentos y desde extranjero, buscando ocupación, principalmente en las temporadas turísticas.

En líneas generales, la población es carenciada desde el punto de vista socio-económico-cultural, existiendo alto porcentaje de madres solteras, mujeres jefas de hogar, madres adolescentes, niños discapacitados, alcoholismo, drogadicción, jóvenes que no estudian ni trabajan y a los cuales ha costado integrar a la educación no formal.

El taller debe funcionar en la cocina y comedor de la escuela, donde se cuenta con muy escasos recursos de equipamiento. Existen dos quemadores y un horno; no cuenta con electrodomésticos, sólo una tabla de madera para picar, cubiertos, platos y vasos de plástico que se usan en el comedor escolar que atiende a cuatrocientos niños.

La precariedad y falta de herramientas, contrarrestan el entusiasmo por aprender. Esto hace que la lucha por conseguir donaciones y ayuda sea un aliciente para proporcionar a esta gente la fuerza suficiente a la hora de lograr un mejor y efectivo aprendizaje.

La necesidad de un Taller en los contextos

Corresponde señalar que en los dos centros educativos descritos, desde hace unos años funcionan espacios de alfabetización, en los cuales han acreditado más de cincuenta participantes, habiéndose insertado muchos de ellos en el mercado laboral y otros han continuado estudios en Enseñanza Media u otros programas.

De la experiencia de alfabetización que los participantes fueron adquiriendo, surgió la necesidad de realizar algo más tangible que de alguna manera articulara lo visto teóricamente con lo que podía practicarse productivamente. Esto, como estrategia para la construcción de una plataforma educativa buscando lograr la interacción e inclusión en la sociedad a futuro, es el objetivo final de estos programas.

Más arriba se detalló que el local de la Escuela N° 79 cuenta con un aula-taller ricamente implementado para Gastronomía, al cual la Dirección del centro ponía a entera disposición.

Al mismo tiempo, entre los participantes del espacio que funciona en Escuela N° 96 de "Cerro Pelado", se diagnosticó que en la mayoría de ellos estaba ausente la capacidad de iniciativas para lograr una inclusión y que para ello era necesario ensayar una estrategia que los motivara específicamente. La actividad gastronómica se vio como una vía valedera, tanto



como la posibilidad de instrumentar un sencillo taller.

Como anécdota y como reforzador de la idea del taller, se menciona que en cierta oportunidad, una participante del espacio de alfabetización informó que los paquetes de Maizena que recibía en una "canasta" como donación, se las derivaba a su madre, porque ésta nunca le había enseñado en qué utilizar el producto.

Todo lo anterior significó el punto de partida para que desde la Coordinación, junto con los docentes involucrados, se solicitara la instauración de los mencionados talleres y sus respectivos profesores.

Fue así que, desde la DSEA se atendió la solicitud, otorgando la misma un cargo de diez horas semanales. Luego de instancias de coordinación, se acordó con la docente que la carga horaria se distribuyera equitativamente entre las dos instituciones anteriormente descriptas.

En diálogo con los alumnos, estos han manifestado que es la primera vez que se da en la

escuela un taller de estas características, aun cuando en el barrio existen otras opciones, tales como cursos que dicta la IDM, que siendo gratuitos, al mismo tiempo solicitan materiales cuyos costos no pueden solventarse por ser elevados.

Las actividades en marcha

Luego de promocionarse debidamente y acordar con las responsables de los locales las condiciones de funcionamiento, días y horarios, en el mes de marzo del año 2015, la propuesta comenzó a desarrollarse con la asistencia de un entusiasta e importante número de participantes, conformado por alumnos de los espacios de alfabetización, familiares de los mismos, vecinos y hasta una auxiliar de servicio de uno de los centros educativos.

Como no se disponía de rubros para la adquisición de insumos, e incluso existía la falta de electrodomésticos, docentes, alumnos y Operadora Social del MIDES (quien siempre ha acompañado a los espacios) comenzaron aportando los elementos faltantes.

El éxito inicial hizo que el número de participantes aumentara y más aún cuando varios de ellos llevaban a sus hijos, a efectos de no dejarlos solos en su hogar. Los menús elaborados se compartían posteriormente, lo cual significó incentivo y un elemento de cohesión para el grupo, consolidándose el mismo en un ambiente ameno y de cordialidad.

Pero, al mismo tiempo, al haber más participantes, se hizo necesario contar con más útiles e insumos, por lo que se pensó en otros medios para su obtención. De ahí, surgió la idea de solicitar recursos a un conocido Supermercado de la zona, a través de su representante comercial, quien logró que la firma donara diversos utensilios (ollas, espátulas, sartenes, coladores, torteras, etc.)

Como dato ilustrativo, diremos que la mencionada agente comercial se acercó en más de una oportunidad, al taller de la Escuela N° 96, donde practicó y elaboró diferentes recetas porque *"...mi hijo siempre me reclama algún menú casero y yo no soy muy hábil para elaborarlo..."*

En el corriente año, la DSE-JA otorgó cinco horas más al Taller de Gastronomía, por lo que éste consta actualmente de quince horas semanales, lo que permite trabajar cuatro días a la semana. De esta forma, el mayor espacio temporal ha permitido realizaciones más concretas y efectivas, llegando los participantes a interactuar, elaborando platos para diversos beneficios de las escuelas donde funcionan. También, el mayor tiempo disponible ha permitido visitas de los talleristas de un espacio a otro, con lo cual se fortalecen vínculos, se comparten logros y se intercambian ideas.

Objetivos y vivencias

El principal objetivo de estos talleres es el de preparar personas para un mejor desenvolvimiento social, atendiendo a la diversidad.

También, preparar a los sujetos para la vida misma, guiarlos para mejorar su calidad de vida y lograr una inserción laboral, desarrollando, a su vez, los hábitos esenciales de higiene integral, asiduidad, responsabilidad y compromiso. Además, propender al mantenimiento y cuidado de los útiles, higiene del ambiente y uso responsable de los productos de higiene.

A lo anterior, debe agregarse una temática gastronómica concreta, sencilla, con ingredientes económicos y que sea placentera, de su propia necesidad y beneficio. De esta manera, se cubren las expecta-

tivas de los alumnos, quienes han manifestado su deseo de que las recetas elaboradas no sean sólo de repostería, sino que se incluyan más platos de comidas sencillas.

Hechos significativos, han sido los momentos en que se han recibido frutos hortícolas (acelga, espinaca, ciboulettes, lechuga, perejil, etc.) del Taller de Huerta que funciona en el INR (Las Rosas) y cuyo profesor ha hecho llegar a efectos de ser utilizados en la elaboración de pascualinas, ensaladas, canelones, etc.

Trabajamos, elaboramos, compartimos, degustamos, colaboramos con beneficios escolares (elaboración de un té para 300 personas, 9 postres para el Día de la Madre), paseamos, disfrutamos de este espacio

Algunos testimonios:

Fuimos a cenar a un restaurante, y una participante exclamó:

“Profesora, ¡soy tan feliz! Nunca comí en un restaurante”.

Otra dijo: “Ahora puedo festejarle el cumpleaños a mis hijos, haciendo todo casero.”

“¡Nunca me imaginé que pudiéramos hacer ñoquis de arroz!” manifestó otra persona,

Alguien más, afirmó: “Donde trabajo, me felicitaron porque ahora sé presentar un plato.”

También, se oyeron estas palabras: “Nunca imaginé que

con dos huevos y un poquito de harina podía hacer tallarines caseros ¡y qué ricos son!”

Aprovechando este último comentario, quiero compartir esta receta de tallarines:

Ingredientes:

- **1 huevo por persona**
- **1 cdt. de aceite**
(3 cdtas. = a 1 cda.)
- **3 cdas. de agua**
- **Harina la necesaria**

Proceso de elaboración:

- **Batir apenas los huevos, agregue el aceite y la harina (la necesaria) hasta formar una masa firme.**
- **Dejar descansar.**
- **Estirar y dejar orear.**
- **Arrollar y cortar finamente.**
- **Cocinar en abundante agua con 1 cda. de sal y 3 cdas. de aceite, durante 2 minutos o cuando se vienen hacia arriba, se le echa un vaso de agua fría para parar la cocción y se cuelean.**

Como reflexión, una frase de Hipócrates, que me gusta mucho: Que tu alimento sea tu medicina y tu medicina tu alimento

A manera de despedida, ante la finalización de los cursos del año 2015 y a iniciativa del colectivo de alumnos de los talleres, se compartió una cena en una conocida parrillada y posteriormente, nuevos momentos de camaradería en una

heladería del centro de Maldonado, circunstancia en la cual el equipo de docentes y profesores fuimos sorprendidos con la entrega de buquets de flores. En otra oportunidad y con similar iniciativa, se organizó una merienda que se llevó a cabo en una casa de campo cercana a la Laguna del Sauce.

Taym Montevideo

Mtra. Andrea Suárez

Momentos que afirmaron nuestros vínculos.

Finalmente, a manera de cierre del año lectivo, se realizó una excursión a la ciudad de Piriápolis, donde se visitaron varios lugares de interés, tales como Castillo de Piria, Castillo Pitamiglio, Reserva de Fauna del Cerro Pan de Azúcar, Fuente de Venus, Cerro San Antonio, Argentino Hotel, etc. A la hora del almuerzo, se degustaron diferentes alimentos que fueron elaborados en los propios talleres (empanadas, pascualinas, tortas de fiambre, medallunas, hamburguesas, tortas dulces, galletitas, etc.)

Los ingredientes de elaboración fueron aportados por los propios alumnos, quienes los fueron reuniendo durante los últimos meses, mientras que la locomoción fue gestionada por la Coordinadora de los espacios, ante la Intendencia Departamental.

Los hechos narrados dejan en evidencia que estos talleres apuntan en la misma dirección de elevar la autoestima, dignificar el trabajo, promover la inserción social y el relacionamiento.

Mi experiencia durante este año lectivo ha sido muy interesante y enriquecedora. Trabajar con personas que trabajan y tienen horarios con responsabilidades laborales, además de mucha sabiduría y una profunda educación, me ha enseñado muchísimo y me ha colmado de alegría.

El cuerpo directivo de TAYM, se ha mostrado interesado en apoyar a sus empleados para que reciban clase; algunos para alfabetizarse y otros para finalizar la Primaria. Ya lo lograron siete de ellos.

La empresa va a buscar a los empleados que tienen clase a los diferentes lugares en los que están trabajando y los traslada a la planta en la que destinaron una sala para aula. Esta fue equipada con pizarra, mobiliario, cartelera y útiles escolares para todos. Alumnos y maestra recibimos el almuerzo que nos lo regalan y un cafecito cada tarde.

Cuando en mayo acreditaron tres de los empleados, la directiva de la empresa, organizó

junto con todos los administrativos, una celebración con sándwiches, masitas y refrescos. Les brindaron palabras de reconocimiento y les regalaron un TV Plasma a cada uno. Esto, para premiar su esfuerzo y para incentivar a los empleados que aún no se han animado a asistir a clase. La maestra también fue agasajada con regalos y hermosas palabras. ¡Todo el evento resultó muy emotivo!