

Proyecto escolar en Monte Comán: estudiantes lideran cooperativa de “ensaladas frescas”

02/09/2024



En la Escuela 4-014 Mayor Osvaldo Jorge García de Monte Comán, un grupo de estudiantes de cuarto año ha dado vida a un proyecto singular: la producción y venta de ensaladas frescas. Esta iniciativa, que va más allá de una simple actividad escolar, es el reflejo de un esfuerzo conjunto entre docentes y alumnos para fomentar el cooperativismo y el trabajo en equipo en una comunidad afectada por la crisis económica. El proyecto, que comenzó formalmente en agosto de este año, surgió como una extensión práctica de las lecciones de

cooperativismo impartidas en el área contable de la escuela. “Es un proyecto que ya se viene trabajando, nada más que ahora ya se le ha dado la formalidad correspondiente”, explicó Juan Carlos García, el director del establecimiento, a Diario San Rafael y Fm Vos 94.5. Según detalló, la iniciativa busca “incentivar el cooperativismo” como una herramienta para mostrar a la comunidad que “trabajando juntos y unidos podemos salir adelante”.

Ignacio Pérez, uno de los alumnos involucrados, explicó: “Las tareas se dividen en cuatro grupos: producción, venta, compra y administración. Cada semana, los roles cambian para que todos aprendamos de las cuatro funciones”. El joven detalló que la cooperativa “nos ayuda a tener un buen trabajo en equipo y a conocernos más entre nosotros”.

El origen de esta iniciativa radica en el trabajo conjunto de los profesores de Derecho, Economía, Administración y Sistemas de Información Contable. Estas materias, que forman parte de la currícula de cuarto año, se integraron en un proyecto común que busca aplicar en la práctica los conceptos aprendidos en clase. Martina Ledesma, otra de las estudiantes participantes, expresó que las profesoras “se pusieron de acuerdo para llevar a cabo este proyecto, para también tenerlo como un trabajo integrador de las cuatro materias”.

La producción de las ensaladas se realiza dentro de la escuela, durante la mañana, cuando los alumnos no tienen clases. Según explicó Pérez, “nosotros producimos en la mañana, de 8:15 hasta aproximadamente las 14:30”. El proceso incluye la preparación, empaquetado y etiquetado de las ensaladas, que luego son distribuidas a los clientes, en su mayoría residentes de Monte Comán. “Nosotros tomamos encargos de jueves a martes, los martes cerramos los encargos y el miércoles producimos para repartirlos”, detalló el joven.

La respuesta de la comunidad ha sido positiva, y los estudiantes han asumido con entusiasmo los desafíos que conllevan la venta y distribución de sus productos. “Al principio a nosotros nos tocó administrar y en este momento estamos vendiendo”, comentó Ledesma, quien también destacó que

la rotación de roles les permite aprender las diferentes facetas de una cooperativa.

El director García también subrayó la importancia de este proyecto como una forma de enseñar a los estudiantes habilidades prácticas que les serán útiles en el futuro. “Ver que todo esto se está trabajando para que los chicos entiendan que se puede tener una salida desde el cooperativismo realmente es muy importante”, afirmó. Además, mencionó que la elección de ensaladas frescas no es casual: “Se trata de trabajar también en todo lo que es comida saludable”.

La génesis del proyecto, sin embargo, no puede atribuirse únicamente a la gestión actual. García reconoció el trabajo previo de Sonia Ruiz, la directora anterior, y de la regente Miriam Gómez, quienes iniciaron la iniciativa antes de que él asumiera el cargo. “Agradecer también a Sonia Ruiz, que fue la directora que se jubiló hace poquito y yo he tomado la suplencia y continué con el proyecto que ellos iniciaron”, señaló, agregando que espera “multiplicar” esta experiencia y expandirla en el futuro.