LA NACION

MAYO 2003

Belgrano

SU GENTE / SUS CALLES / SU TIEMPO

Panaderos que dan sus primeros pasos

Intentan formar una cooperativa

El proyecto comenzó a amasarse en el curso de cocina dictado por la Fundación El Pobre de Asís y la Universidad de Belgrano (UB) para que personas desempleadas consiguieran un trabajo. Los resultados colmaron las expectativas de los integrantes del taller *Al pan, pan* que, además de hornear aromatizado pan dulce, comenzaron a formar una cooperativa de trabajo.

En la actualidad, desarrollan una prueba piloto con el apoyo del Servicio Interparroquial de Ayuda Mutua (Sipam), que firmó un convenio con una panificadora de Villa Urquiza. "La planta, que suele proveerle a Caritas, le permite usar las instalaciones al grupo que, a cambio, fabrica 400 panes por día", explicó Gladys, una de las coordinadoras de la fundación.

Quienes degustaron sus panificados en encuentros organizados por el movimiento eclesiástico, como en retiros espirituales y en mateadas, o en las viandas que diariamente dona la fundación, aseguran que son exquisitos. Aunque el preferido es el pan dulce artesanal.

Futura cooperativa

De las 18 personas que participaron del curso, 11 trabajan bajo el amparo del Sipam, que les provee insumos y les brindará su apoyo hasta el 15 de enero, cuando concluirá el convenio firmado por la panificadora. En ese momento, el grupo deberá armarse por su cuenta para formar la cooperativa.

Por lo menos, cuentan con buena voluntad. Como dijo Gabriela, de 57 años, una de las flamantes panaderas: "Me siento muy esperanzada. Nosotros partimos de cero y trabajamos mucho porque esto no es soplar y hacer botellas. Requiere de mucho empeño para salir adelante".

Ella sabe bastante de esfuerzos. Se divorció hace 17 años y tiene a cargo a su hijo, que sufre cáncer óseo y que fue sometido a innumerables intervenciones. Además, debió hipotecar su departamento, que estaría por perder si no logra pagar las deudas pendientes. Para ella, que quedó desempleada hace un año, ésta es más que una gran oportunidad.

Gabriela no es ajena a los secretos culinarios. En los años 80 estudió cocina en una escuela estatal, preparación que le permitió trabajar en una empresa gastronómica por la que recorrió comedores de geriátricos, escuelas y universidades. Cuando llegó el desempleo, cubrió suplencias y repartió currículum hasta que conoció a *Al pan, pan*.

La experiencia laboral de Inés, de 50 años, otra de las panaderas, no comenzó entre ollas y sartenes, sino en una marroquinería de Núñez, donde se desempeñó hasta mayo de 2000. Cuando la despidieron, adujeron el recurrente recorte presupuestario,

Microemprendimientos

NORMAN ZENTENO

El grupo participó de un curso dictado por la Universidad de Belgrano y la Fundación El Pobre de Asís

Panaderos que intentan formar una cooperativa

Continuación de la Pág. 1, Col. 2

que a ella le valió el planteo: *¿por qué a mí?*

"En estos dos años cuidé a niños, a una señora mayor y vendí ropa interior por catálogo. Me enteré del curso de cocina por una cartelera y así entré por primera vez a una fundación. Nunca pensé que se abriría este camino", dijo entusiasmada Inés, que antes sólo había incursionado en la cocina para preparar los platos preferidos de su marido y de su hija de 20 años.

Tanto ella como Gabriela coinciden en que el grupo es muy sólido y que sus integrantes tienen entre 40 y 60 años. Desde el miércoles último amasan pan dulce y estrechan su relación en la panificadora.

Además de las coordinadoras de la fundación El Pobre de Asís, los acompaña Norma Vilchez, del Sipam, que expresó: "Nosotros apoyamos a los microemprendedores y, cuando nos enteramos de esta iniciativa, enseguida nos comunicamos con la fundación.

"Para armar la cooperativa necesitarán conformar la cadena de distribución, salir a vender, adaptarse a las tareas y terminar de armarse como grupo, aunque ya está bastante definido", agregó.

Curso académico

La segunda edición de *Al pan, pan* –el primer curso se dio a principios de año– la dictaron profesionales de la carrera de Nutrición, de la Universidad de Belgrano, en la cocina del establecimiento educativo.

Las clases fueron teóricas y prácticas: algunos se inclinaron por adquirir conocimientos de comercialización y ventas mientras otros, directamente por las hornallas aunque el consejo, seguido por la mayoría, era asistir a los dos cursos simultáneamente.

Los primeros aprendieron las nociones básicas de marketing en relación con los panificados, mientras que los segundos amasaron y hornearon platos con salida laboral, como pastafloras, pan dulce, alfajorcitos, panes saborizados y pizzas.

La UB y la Fundación El Pobre de Asís ya habían trabajado juntas en los talleres de *Salir al encuentro*, que ya capacitó a 32 asistentes domiciliarios de adultos mayores. Además, la entidad sin fines de lucro sirve el almuerzo a 200 personas por día, les da ropa y medicamentos, y asistencia médica y psicológica a los más necesitados.

Cuando los panaderos formen la cooperativa, tendrán otro logro cumplido.

Mariángeles López Salort