

CAFETERIA COMUNITARIA PARA ENMSL

Quintero Vich, Fernanda Estefanía (1), Mondelo Villaseñor, Mónica (2)

¹[Bachillerato General, Escuela de Nivel Medio Superior de León, Universidad de Guanajuato] | [linda_estefani@yahoo.com.mx]

²[Escuela de Nivel Medio Superior de León, Colegio de Nivel Medio Superior, Universidad de Guanajuato] | [m.mondelo@ugto.mx] [mmondelo_epl@hotmail.com]

Resumen

La cafetería comunitaria es un proyecto que busca como primera instancia el cuidado y la satisfacción del alumno, Consistirá en impactar positivamente en la comunidad preparatoria con el objetivo de que se cuente con un espacio de sana convivencia, buena alimentación, horarios extendidos de servicio, excelente atención, amigable con el medio ambiente, comidas sanas y además haciéndolas parte de la vida cotidiana, creando un ambiente armónico y favorable para el desarrollo de los alumnos, personal docente administrativo.

Abstract

The community coffee shop is a project that looks as a first instance (authority) for the care and the satisfactor authority of the students, It will consist of positively impacting preparatory community with the main aim of having a space of healthy coexistence, good food, extended hours of service, excellent attention, friendly to the environment, healthy meals and also making them part of daily life, creating a harmonious environment and auspicious for the students development and the administrative staff.,

Palabras Clave

Convivencia saludable; ambiente armonioso; sustentabilidad; innovación en el servicio; bajos costos.

INTRODUCCIÓN

Antecedentes.

Se busca como primera instancia ofrecer el servicio que la ENMSL que actualmente no cuenta con servicio de alimentos, se trata de una innovadora forma de servicio donde el alumno es el encargado de atender el establecimiento con ayuda de un comité tripartita formada por la comunidad de alumnos, servicio social y los maestros, para poder resolver la problemática de la preparatoria donde los estudiantes deben de salir de la institución a comprar alimentos interrumpiendo horas de clase y poniéndose en riesgo debido a la inseguridad de la zona que rodea la institución. Cabe resaltar que este proyecto ha sido presentado antes con la idea de sufragar esta carencia teniendo buenos resultados de reacción en la comunidad estudiantil y que esta siendo evaluado como un posible modelo para los futuros servicios de nuestra universidad de Guanajuato

Sabemos lo importante que es poder ofrecer alimentos nutritivos e higiénicos para el buen desarrollo de los adolescentes, ayudando a que su ingesta calórica sea la adecuada para contrarrestar en cierta parte los problemas de obesidad en México.

Justificación.

Una dieta equilibrada, que sea suficiente en calidad y cantidad de nutrientes, es siempre necesaria para disminuir el riesgo de enfermedades crónicas de origen nutricional y mejorar la calidad de vida de todos los grupos etarios así como su rendimiento en la vida escolar. Entre estos, los adultos jóvenes que estudian en establecimientos de educación media superior y superior, resultan ser clave en la entrega de herramientas en alimentación saludable que les permitan utilizarlas en su vida personal y profesional. Ya que esta consiste en nuestras principales metas, el que el alumno se pueda alimentar de una manera que le sea eficiente y del mismo modo que posea una dieta balanceada y conforme a sus necesidades energéticas y

nutricionales, apoyando de esta manera la salud de del alumno y al mismo tiempo ofreciendo precios accesibles. Para una buena nutrición es necesario que en la cafetería existan alimentos de buena calidad y sabor, que sean agradables a los estudiantes y que cubra las necesidades nutricionales. Entonces la cafetería escolar debe ser un establecimiento que brinde los servicios de comida institucional.

Los factores económicos y sociales que inciden en la escolaridad han sido objeto de numerosos estudios; en cambio, se dispone de muy poca información sobre los efectos que tienen la nutrición y la salud sobre la matrícula y los resultados escolares. Es posible que esta falta de información haya contribuido a que, en sus políticas educativas, la mayoría de los países haya prestado poca atención al estado nutricional y de salud de los alumnos. En los países desarrollados se observan en general porcentajes bajos de malnutrición, de carencias nutricionales específicas. En el progreso escolar y amenazaron seriamente la salud pública. En los países en desarrollo (en especial en los sectores de bajos ingresos), las infecciones y la desnutrición tienen muchas veces un carácter endémico [1]

Basados en el párrafo citado anteriormente podemos asumir que nos encontramos con un problema en común con muchos otros países, que es de suma importancia poner atención en la forma que se desarrollan y nutren los jóvenes de las diferentes instituciones educativas. Pero no solo dando un enfoque a la manera en que se alimentan si no que también los medios por los que lo hacen, es decir que nuestra cafetería no comprende solamente un enfoque nutricional adecuado, sino que una nueva forma de ofertar este servicio buscando el menor impacto al medio ambiente y bajos costos de oferta a la comunidad estudiantil.

MATERIALES Y MÉTODOS

La cafetería comunitaria tiene como principal enfoque los alumnos ya que no solo será atendida por estos desde un programa de servicio social que sería propuesto, sino manejada también con el fin de ahorrar gastos respecto a los empleados quedando establecido como servicio social universitario. Y como se pretende que sea sin fines

de lucro, se buscará que las ganancias producidas una vez descontados los gastos fijos, puedan ser reinvertidas para abaratar los costos a la comunidad de la prepa.

Del 100% de las ganancias se propone que se reinviertan de la siguiente manera:

33% de los ingresos será traducido a becas deportivas, alimenticias y artísticas.

33% de los ingresos se reinvertirán para ofrecer menores precios comparados con los negocios del exterior.

33% de los ingresos servirán para pagar el préstamo que nos haga la ENSML como inversión inicial para comenzar operaciones.

Importante es comentar que se propondrá a la dirección de la escuela que La Cafetería comunitaria quede exenta del pago de la renta con el objetivo de que ese monto (5,000.00 pesos) sea considerado como parte de las aportaciones de las becas alimenticias que otorga la ENSML a los alumnos de escasos recursos.

Una vez liquidado el préstamo, el total de las ganancias se repartirán en 50% para becas y 50% en reinversión para disminuir los precios de venta de nuestros productos y apoyar en los eventos institucionales con el servicio de alimentos.

Otra propuesta en cuanto al concepto general es que sea moderna y de fácil acceso para los alumnos al poder pedir sus alimentos más rápido sin hacer fila mientras gozan del área renovada que podrá tener contar con pantallas para diferentes fines (entre ellos el informativo y/o avisos de parte de la dirección de la escuela, diversión, entretenimiento, programación adecuada, musicalización) y la propuesta a la dirección sobre una terraza acondicionada para el esparcimiento de los estudiantes que sea un proyecto de los POAS que podrá ser llevado a cabo una vez remodelada las actuales instalaciones.

Uno de los puntos más importantes a considerar es la buena nutrición de los alumnos y del personal. Se buscará que los menús alimenticios sean aptos para el consumo de calorías de un joven con las actividades propias de la edad y de su situación de formación integral; por lo que es necesario que en la cafetería existan alimentos de buena calidad, presentación y sabor, siendo éstos

agradables a la comunidad cubriendo las necesidades nutricionales y contemplando un acercamiento al Programa de Promoción y Autocuidado de la Salud (PROPAS) de la UG para considerar los estándares de nutrición que ellos manejan de forma institucional.

Adicionalmente La Cafetería puede convertirse también en el proveedor de los servicios de comida institucional de la ENMSL, el cual debe estar dedicado a la satisfacción de las necesidades alimenticias de los estudiantes y las necesidades de atención de las personas que nos visitan y de los eventos organizados por la escuela o por externos que puedan llegar a utilizar el servicio.

La Cafetería es socialmente responsable. Cultura de ahorros con la inclusión de servicio universitario y la reinversión de ganancias, de reciclaje mediante la separación de la basura y su venta para su reutilización además del uso de paquetes biodegradables para los alimentos evitando el uso de envolturas y utensilios como el unicel y de ser así que este sea recolectado y reciclado, de consumos responsables en pro del cuidado del medio ambiente, implementación de pequeños huertos o jardines colgantes donde se puedan cultivar pequeñas plantas que den frutos proporcionando además un ambiente verde, del uso de energías limpias y de apoyo por medio de becas alimenticias y precios c

- *Fases de la metodología.*

1ra. Fase. Investigación respecto al estado de las instalaciones de la cafetería y él porque no se ha restablecido este servicio para los alumnos.

2da. Fase. Armado del marco teórico.

3ra. Fase. Exposición de ideas y propuestas para la restauración de la cafetería comunitaria, así como pequeñas encuestas, atendiendo a las preferencias y necesidades de los alumnos.

4ta. Fase. Estudio de la competencia existente en la zona y valorización de riesgos para el estudiante.

5ta. Fase. Recopilación y Análisis de resultados.

6ta. Fase. Discusión y conclusiones de los resultados.

7ta. Fase. Creación de propuesta para implementar el nuevo servicio basado en los resultados

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

La inversión inicial total será de 200,000.00, en cuanto al punto de equilibrio lo estimamos en 15,000.00 pesos considerando los sueldos de las cocineras y el administrador, así como los gastos fijos de agua, luz, gas, cable, internet, fumigación, recargas de extintores. . Se revisará en un primer ejercicio semestral el movimiento económico de los ingresos para definir en cuánto tiempo se estima liquidar el préstamo adquirido de la preparatoria.

Importante considerar que los alumnos serán los que estarán atendiendo en La Cafetería por lo que no se generarían gastos de operación en ese rubro y los horarios de atención de los estudiantes estarán controlados desde la Coordinación de servicio social a contraturnos ya que se promoverá éste como un proyecto de servicio social universitario para que los alumnos lo lleven a cabo dentro de la misma unidad académica sin que les afecte en su desempeño académico.

En la actualidad la zona en la que está ubicada la preparatoria es muy insegura, sin mencionar que los locales de comida que se encuentran alrededor no cumplen con los parámetros necesarios para una alimentación saludable y que generan grandes cantidades de desechos hacia nuestro ambiente, es por este motivo que “La Cafetería comunitaria” brindará no sólo la alimentación necesaria para el alumno y personal, sino también becas para alumnos de escasos recursos, a los alumnos de equipos representativos en cuanto al pago de los alimentos y precios accesibles mediante la reinversión de las ganancias obtenidas, al mismo tiempo que será amigable con el planeta evitando el uso de unicel y cooperando con la separación de desperdicios generados y la obtención de un pequeño ingreso con la venta de materiales para reutilizar.

Se encuentra dentro de las instalaciones de la ENMSL del lado izquierdo del acceso principal, está en un punto de tránsito discontinuo de la comunidad escolar, su competencia inmediata se encuentra fuera de la institución a 250 metros de La Cafetería

Estaríamos compitiendo con negocios que expenden bebidas y alimentos enfrente de las

instalaciones de la ENMSL y son aproximadamente 19, entre los que hay:

1 Pizzería, 1 Paletería, 4 Fondas con alimentos y bebidas diversas, 1 Restaurante de carnitas, 4 Tiendas, 1 Venta de jugos, 6 Puestos de economía informal con venta de alimentos, 1 Venta de botanas a granel.

Estos negocios actualmente están recibiendo el recurso económico de nuestra comunidad y la intención es captar de regreso y recapturar la atención y preferencia de los estudiantes y del personal para los servicios de alimentos y bebidas, ya que durante al menos por diez meses no han tenido este servicio proporcionado dentro de la institución, lo que genera de manera inmediata la dispersión de clientes potenciales y gusto a proveedores distintos.

Los ingresos serán generados de la venta de productos empaquetados, envasados y de paquetes alimenticios a nuestros 2,350 clientes potenciales en los 2 turnos buscando captarlos con las novedades propuestas y, sobre todo, con precios competitivos comparados con los negocios ubicados en las afueras de la escuela.

La propuesta es que los productos envasados y empaquetados se vendan a costo (el que nos den los proveedores) para que sean menores que nuestros competidores y el proyecto que tenemos es que el margen de utilidad provenga de los paquetes alimenticios y de toda la comida que se prepare en la cocina. Estos paquetes alimenticios y la comida del día serán constantemente planificadas y revisada por el comité revisor y por los integrantes de nutrición del PROPAS para que cuente con el visto bueno de que es un alimento nutritivo. Este no sería un costo puesto que los integrantes de PROPAS están realizando su servicio social profesional en nuestra unidad académica.

De inicio se tienen que establecer una campaña mercadotécnica constante que estimule los sentidos de los consumidores al grado de dar la oportunidad a La cafetería comunitaria de atenderlos y captar su preferencia en base a la calidad del servicio, de los alimentos y de los precios competitivos.

CONCLUSIONES

La cafetería comunitaria se trata de un proyecto de mutuo beneficio entre la dirección de la escuela y la comunidad preparatoriana, un comité que sea tripartita entre los alumnos, maestros y servicio universitario.

Una nueva forma de servicio donde el beneficio es remunerado hacia los estudiantes, mediante apoyos de becas y bajos costos para estos.

Lo innovador de la propuesta de este comité tripartita es que no habrá beneficio para personas externas, se habla solamente de los alumnos y para los alumnos, que se alimentan de la manera más fácil y rápida debido a la falta de tiempo o dinero, poder brindar apoyo dentro de la comunidad para de esta manera crear una nueva forma de servicio amigable con el medio ambiente, económica y saludable.

AGRADECIMIENTOS

Presento mis agradecimientos en primera instancia a veranos de investigación por darme la oportunidad de participar en esta nueva experiencia para aprender, así mismo a mi asesora la Mtra. Mónica Mondelo Villaseñor por

haberme aceptado en su proyecto y por guiarme en la elaboración de este, el apoyo de mis compañeros de la preparatoria ENMSL al participar con opiniones y sugerencias sobre nuestras propuestas para el proyecto y a la participación anterior en otras presentaciones a mis compañeros: Ambriz Gutiérrez, Ailyn Suarez y Juan Luis Hernández.

REFERENCIAS.

[1] LA NUTRICIÓN Y EL RENDIMIENTO ESCOLAR por Ernesto Pollitt (Ph. D.)

Libro:

[2] pollitt A. A. (1984). La nutrición y el rendimiento escolar. Ciudad:paris Editorial. 84 ws Programa de Educación sobre Nutrición División de Enseñanza de las Ciencias y de Enseñanza Técnica y Profesional Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Estilo "Referencias", arial narrow 9 pts. justificado ambos lados, Color: gris oscuro")

Tabla 1: Formato para tabla, este es un ejemplo de cómo debe presentarse la tabla

Propuestas principales para la cafetería.	
Comida saludable	La cafetería comunitaria ofertara a los estudiantes una variedad de platillos que sean saludables y puedan cubrir la necesidad de ingesta calórica adecuada, con cooperación de los servicios de nutriólogo que cuenta ya la preparatoria en las instalaciones de enfermería.
Bajos costos	Se pretende ofertar precios por debajo de lo normal gracias a la reinversión de las ganancias y la oferta de los precios de proveedor original para abaratar costos a los alumnos.
Servicio extendido y ofertado por los alumnos.	Esta propuesta ofrece la oportunidad a los alumnos de realizar el servicio comunitario e la preparatoria, donde atenderían la cafetería ellos mismos con control de horarios y se les enseñaría diversas tareas como cobrar o atención al cliente además de ser costos ahorrados a la cafetería.
Amigable con el planeta	Se buscará el menor impacto al medio ambiente atreves de distintas estrategias como la recolección de pet de los productos vendidos, la eliminación del uso del unicef.
Beneficios para los alumnos.	Todas las estrategias anteriores tienen el propósito de apoyar y parte de esta ayuda es traducida en becas alimenticias para la comunidad estudiantil.