

Área 4: Novedades técnicas.

Título: **Talleres prelaborales: Primer paso para la inserción laboral.**

Autor: José Manuel Rodríguez Martínez, M^a Oliva Pérez Aragón.

Correo e.: chemaroma@telefonica.net

Palabras clave: Reinserción, taller prelaboral, prácticas en empresas, inserción laboral de menores infractores, nutrición y dietética, alimentación terapéutica.

Resumen:

La comunicación estará basada en el funcionamiento y desarrollo, tanto profesional como educativo, que este taller prelaboral de repostería/cocina aporta a los menores internados.

Explicaremos cómo surge la idea y la necesidad de dicho taller, la dinámica del mismo, la importancia del taller como refuerzo, las actitudes que se trabajan con el menor según su perfil y la demanda profesional en este ámbito. Todo ello irá acompañado con un soporte gráfico que recreará la base de la comunicación.

Hablaremos de los hábitos alimentarios, el intercambio cultural a través de la alimentación y la importancia de una alimentación saludable en centros de internamiento y, por último, de la alimentación terapéutica.

Presentación de algunos de nuestros alumnos del taller. Los menores y el monitor intercambiarán experiencias relacionadas con la progresión, cambio de actitud y nueva forma de ver la vida a través de este taller prelaboral.

Subject area 4: Technical novelties.

Title: **Pre labour workshops: first passage for the labor integration.**

Author: José Manuel Rodríguez Martínez, M^a Oliva Pérez Aragón.

e-mail address: chemaroma@telefonica.net

Key words: Reintegration, pre labour workshop, practical in companies, minor violator's labour integration, dietetic and nutrition, therapeutic feeding.

Abstract:

The communication will be based on the running and development, both professional and educational, that this pre labour workshop of pastry making / cooking contributes to the internee minors.

We will explain how the idea and the workshop necessity come up, its dynamics, the importance of the workshop as reinforcement, the attitudes that

are developed according to minors' profiles and the professional demand in this area. And there will be also shown a series of pictures that will recreate the base of the communication.

We will speak of the food habits, the cultural interchange through the feeding, the importance of a healthful feeding in internment centres and the therapeutic feeding.

Some workshop students will be presented. The minors and the monitor will interchange experiences related to the progression, the change of attitude and the new form to see life through this pre labour workshop.

Comunicación completa:

EL PORQUÉ DE ESTE TALLER PRELABORAL:

El taller de repostería/cocina se crea en el C.M.I. La Biznaga de Torremolinos en el año 2003. Al ser un centro sólo de régimen cerrado en aquella época, los menores aprendían un oficio, pero con la imposibilidad de ejercer las prácticas de lo aprendido en el entorno social, sólo al término de su medida se hacía lo posible por insertarlo laboralmente. En la actualidad los menores tienen, la mayoría, un régimen semiabierto, lo que nos ofrece la posibilidad de matricularlos en cursos de FPO de restauración por la mañana, lo que le permite, por las tardes, seguir desarrollando el taller y después pasan a tener prácticas en hoteles, restaurantes, confiterías etc, siendo allí donde ellos tienen que demostrar su valía de todo lo aprendido y su interés por una inserción laboral real.

El taller es un elemento reforzador para los menores, con un perfil de taller-referente, pasan a él como privilegio y parte reforzadora. Estos menores han pasado ya por distintas fases educativas y están con ganas de aprender algo nuevo y útil.

El taller prelaboral ofrece una formación basada en el desarrollo y adaptación a nuevas tendencias, al uso de la imaginación y la innovación como elementos diferenciadores. Y ello, sin dejar de formar al menor en las técnicas básicas de elaboración y en el conocimiento y tratamiento de productos tradicionales.

DEMANDA PROFESIONAL:

A raíz del fuerte crecimiento laboral en la construcción, muchos trabajadores de área de la restauración dejan su oficio para incorporarse a este último, y ello a su vez conlleva otra fuerte demanda de empleo en todo el ámbito de la hostelería, confiterías, panaderías y empresas de comidas preparadas, circunstancia que hemos aprovechado para que los menores del taller puedan tener un empleo bastante estable.

Partimos de la experiencia de que sin inserción laboral difícilmente pueda haber reinserción social, y esta demanda fuerte de empleo nos abrió un campo bastante amplio de posibilidades para los menores con este taller prelaboral.

Es conocido por todas las personas la falta de profesionales especializados en la restauración, sobre todo en Andalucía, debido al alto índice de turismo existente.

DINÁMICA E IMPORTANCIA:

Con este taller pretendemos que los menores adquieran unos conocimientos en lo que a cocina y repostería se refiere. Damos la debida importancia de cara al menor a la hora de tener una opción real de trabajo, del mismo modo lo dotamos de herramientas para cuando vuelvan a estar en libertad.

Queremos conseguir que se valoren ellos mismos y que crean en sus propias cualidades, también ir despertando en ellos las capacidades que llevan dentro. Es un buen taller para el crecimiento personal del menor al verse útil y a la vez aprenden a satisfacer una necesidad, como es el saber desenvolverse por sí mismo en la cocina, para él mismo ó ayudar a su familia.

El menor aprende a trabajar compartiendo con compañeros, monitores y educadores.

El intercambio cultural es bastante positivo, ya que la repostería Andaluza tiene sus orígenes mozárabes, los menores Árabes y Españoles intercambian ideas de elaboración de los productos y sustituyen los prohibidos culturalmente por otros; por ejemplo aceite de oliva por manteca de cerdo.

Es un taller muy gratificante ya que el esfuerzo de la elaboración paso a paso tiene su recompensa inmediata al terminar el producto, y el menor aprende que el resultado es bueno si hemos trabajado bien todos los pasos anteriores.

En el taller enseñamos también la seguridad e higiene alimentaría, los riesgos laborales y la manipulación de alimentos.

ACTITUDES QUE SE TRABAJAN:

El taller nos permite un trabajo individualizado con cada menor atendiendo a su perfil, estos están acostumbrados a obtener lo que quieren de forma inmediata y ahí es donde se centra el trabajo, ya que se aprende a desarrollar la paciencia, delegando en él los trabajos con más concentración y entretenimiento.

El menor se siente satisfecho de su trabajo cuando los demás compañeros degustan los productos terminados y les dan la enhorabuena por el resultado, su autoestima va creciendo al sentirse útil, va aprendiendo a construir y no a destruir.

Nos sorprenderían las capacidades de los menores cuando algo les gusta y ponen toda su ilusión en ello, van descubriendo la creatividad que tienen y saben enfocarla a la hora de elaborar los productos con una actitud positiva.

El taller es un espacio donde hay más complicidad entre los menores y el monitor/educador, se comparten experiencias, se sienten escuchados a la vez que aprenden. Hay un vínculo especial, ellos se sienten agradecidos por

aprender y surge una afectividad y un cariño que muchos de ellos no han tenido nunca.

Es bueno que empiecen lo más pronto posible a elaborar los productos ellos solos, que aprendan a equivocarse y a rectificar, esta autonomía es la que le servirá cuando termine su medida. Aprenden a respetar jerarquías, a seguir instrucciones del monitor para que poco a poco el menor sea eficaz en todos los pasos a seguir para la elaboración de los productos.

ALIMENTACIÓN TERAPÉUTICA:

La alimentación es muy importante en los centros educativos, partimos desde que el menor ingresa, pues ha llevado una alimentación desestructurada en todos los aspectos, desde comer a deshoras, bastantes precocinados y grasas y el no saber, por desconocimiento, de lo que se ha estado nutriendo, sobre todo de comida rápida.

En el centro aprenden lo que realmente es una alimentación sana, variada y ordenada. Conocen una dieta más correcta, ya que los menores ingresan a una edad de pleno crecimiento, donde la nutrición es fundamental.

Descubren las sensaciones de sabores, texturas y olores. Esto calma en parte sus ansiedades, sienten bienestar al comer y disfrutan de ese momento, lo convierten en ameno y relajado,

El comedor es un espacio donde podemos ver el estado de ánimo del menor, si está preocupado, ansioso, furioso por algo, y la comida en ese aspecto es importante, ya que si es buena y agradable, se nota en el menor, como responde a la hora de comer y el educador recibe una información fundamental para después poder trabajar con él.

En todos los centros la alimentación debe aportar satisfacción, valor nutricional y que se adecue a las necesidades energéticas.

Ejemplo: la vitamina A es importante en todos los centros de internamientos, ya que los internados se acostumbran a ver sólo de cerca y no esfuerzan la vista para ver a lo lejos.

RESULTADOS FINALES:

Aparte de aprender un oficio, los menores a través de su trabajo colaboran con otros centros aportando los productos elaborados.

Colaboran con centros de inmigrantes y refugiados, centros de acogida para mayores, etc, habiendo con ello, un intercambio intergeneracional.

La mayor campaña es la de navidad, en la que se elaboran productos típicos artesanales, que llegan a todo el ámbito familiar de los menores de los distintos centros, a organismos públicos y a todos los trabajadores de Meridianos.

Esta campaña es muy importante y ellos saben que están desarrollando un trabajo que van a degustar bastantes personas y ello les motiva para poner todo su empeño en que todo salga lo mejor posible.

- ❖ El monitor y los menores intercambiarán experiencias del taller, el día a día en él y lo que ellos esperan a través de este.