



1. ANTECEDENTES

Desde la fundación la panadería fue y es parte fundamental de las actividades de la Comunidad. Hasta hoy aquí se elabora el pan para el consumo interno, siguiendo la idea que los adolescentes y jóvenes deben aportar al mantenimiento de la comunidad y aprender algo útil para su futuro.

2. DESCRIPCIÓN

A partir de ahora, el trabajo de la panadería será orientada por un o una profesional del rubro, para mejorar la calidad de la enseñanza y por ende la calidad del pan. Se elaboran diferentes clases de pan, como por ejemplo, pan integral o de harina de maíz. Para alcanzar esto, fue necesario modernizar la panadería, comprar máquinas, colocar azulejos en las paredes e instalar una salida de humo.

3. CONTEXTO

La panadería ya es parte del existente componente de "Talleres especiales" que consiste del huerto, del taller de mantenimiento, del taller de tarjetas, del taller de costura y del taller de carpintería. Los primeros dos son trabajos comunitarios que se realizan los fines de semana y en las vacaciones, los tres talleres manuales se realizan durante la semana con el motivo principal de proporcionar conocimientos técnicos.

4. JUSTIFICACIÓN

En Bolivia, el pan es un alimento básico, a través del cual se puede mejorar mucho la salud de

las personas, mejorando su calidad usando, por ejemplo, leche o harina integral. También creemos muy importante el aspecto que los niños y jóvenes de Tres Soles no deben solamente aprender un oficio, sino varios para tener así una oportunidad en el mercado laboral, pues no hay que olvidar, que un 70% de la población urbana se ocupa en el llamado sector informal, produciendo y vendiendo pequeños artículos de uso diario.

5. OBJETIVOS

Se ajusta perfectamente al objetivo que se tiene para el componente de "Talleres Especiales": Dotar de hábitos laborales mínimos como son puntualidad, limpieza y manejo de herramientas, que permitan el descubrimiento de talentos, aptitudes y habilidades.

5.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Elaborar diariamente el pan para los miembros de la comunidad.

- Elaborar diariamente el pan para la venta a clientes externos.
- Mejorar la calidad del pan.
- Elaborar diferentes clases de pan más saludables.
- Coadyuvar al equilibrio interior de los jóvenes, pues este tipo de trabajos es altamente terapéutico.
- Proporcionar a los jóvenes una opción de ganarse un dinero de bolsillo.
- Enseñar a los jóvenes un oficio que les servirá para el futuro.