

DOSSIER MARCAS

# Gastronomía

cocina tu futuro



## ÍNDICE DE CONTENIDOS

01. EL PROYECTO GASTRONOMIX
02. ¿POR QUÉ AHORA?
03. PLAN DE ACTUACIÓN DE GASTRONOMIX
04. DESTINATARIOS
05. OBJETIVOS
06. DURACIÓN
07. EVALUACIÓN
08. BENEFICIOS DEL PROYECTO
09. IMPACTO
10. ¿QUIÉN ORGANIZA GASTRONOMIX?
11. COMUNICACIÓN
12. OPORTUNIDADES DE FINANCIACIÓN  
Y COLABORACIÓN

*“...fomentando el desarrollo de competencias profesionales y habilidades sociales en estudiantes y jóvenes en riesgo de exclusión social.”*

## 01. EL PROYECTO GASTRONOMIX

Gastronomix es un **proyecto social integral de gastronomía creativa y reciclaje personal** financiado por la Fundación J.P. Morgan y organizado por la Fundación La Casa y el Mundo en colaboración con la Basque Culinary Center y la Fundación Tomillo.

Una iniciativa que pone el acento en la gastronomía como vehículo de aprendizaje y crecimiento profesional, formando líderes y **fomentando el desarrollo de competencias profesionales y habilidades sociales en estudiantes y jóvenes en riesgo de exclusión social.**

Gastronomix está dirigido a un grupo de 50 jóvenes y estudiantes seleccionadas que recibirán durante un año escolar una formación profesional y humana personalizada y especializada para que tengan todos los recursos para incorporarse posteriormente al mercado laboral o continuar su proceso formativo y por tanto aumentar sus posibilidades de conseguir un empleo estable y duradero.

Gastronomix se instrumentaliza a través de varios ejes de actuación:

- Divulgación y sensibilización gastronómica en centros educativos
- Creación de ESCUELA- CANTINA GATRONOMIX en Madrid
- Charlas y talleres motivacionales puntuales dirigidos a jóvenes licenciados y científicos en situación de paro de larga duración con aspiraciones de reciclaje profesional.



*“España es un país con un enorme potencial de desarrollo en campos como la música, la pintura, la danza, el ocio, el turismo, la gastronomía...”*

## 02. ¿POR QUÉ AHORA?

El sector de la gastronomía en España atrajo en el año 2012 mas de 6 millones de turistas, generando un gasto de mas de 6.000 millones de euros constituyendo uno de los sectores que menos desempleo padece. Sin embargo, en la actualidad en España existe un único ejemplo de formación universitaria en materia de gastronomía, lo que evidencia el potencial de desarrollo en la materia, así como el camino que aún queda por recorrer. Además, esta formación sólo es accesible para jóvenes con un alto poder adquisitivo, por lo que el valor de este proyecto consiste en poner al alcance de jóvenes con escasos recursos, un programa de calidad que les permita desarrollar su talento y ampliar sus opciones de forjar un futuro próspero.

El contexto de crisis actual de nuestro país exige que proyectos como GASTRONOMIX se dirijan hacia **colectivos en situación de riesgo de exclusión social más vulnerables ante situaciones de dificultad económica y desestructuración social**. Ante las elevadas cifras del paro juvenil, las barreras para acceder al mercado de trabajo, la acentuación de las diferencias sociales y las escasas perspectivas de prosperar de una forma normalizada, **surge la necesidad de generar propuestas de intervención innovadoras, atractivas y capaces de paliar tales dinámicas**.



España es un país con un enorme potencial **de desarrollo en campos como la música, la pintura, la danza, el ocio, el turismo, la gastronomía, los medios audiovisuales y otras áreas afines** en las que el valor añadido generado por la «*Creatividad*» representa un elemento diferenciador. Prueba de ello es la evolución que han experimentado las «*industrias creativas*», destacando su contribución al desarrollo económico y social. Así, poniendo el acento en la producción y comercialización de contenidos intangibles, planteamos el fomento de la **cultura del emprendimiento y la intervención social con colectivos en situación de riesgo de exclusión social**, desde un abordaje creativo, artístico y multidisciplinar; partiendo del convencimiento que la cultura constituye un elemento consustancial del crecimiento personal y profesional y, por ende, del «*emprendimiento creativo*».

“Será una escuela viva, divertida y en la que todos los sábados se desarrollará un programa exigente con los mejores profesionales del sector...”

### 03. PLAN DE ACTUACIÓN DE GASTRONOMIX

GASTRONOMIX hará una selección de alumnos que participarán en un proyecto integral con varios ejes de actuación; **un proyecto que gira alrededor de un chef joven con experiencia y empatía para liderar la Escuela Cantina.**

#### CREACIÓN DE ESCUELA

Se creará una Escuela para los estudiantes seleccionados, que durante un año lectivo recibirán todos los sábados por la mañana, formación de calidad por parte de nuestro chef e invitados profesionales del sector. Para ello la Basque Culinary Center junto con Fundación La Casa y El Mundo desarrollarán un itinerario formativo exigente, original y complementario al currículum oficial. Dicho itinerario buscará desarrollar no sólo las capacidades técnicas gastronómicas, sino también las capacidades emocionales, intelectuales, artísticas y de valores a través de profesionales invitados al proyecto.

Y es que la amplitud de salidas profesionales del sector de la gastronomía y alimentario, demanda un programa de formación exigente, en el que se tenga en cuenta la complejidad del mismo y se incluya una formación en valores, sin olvidar la dimensión emocional de los destinatarios. Será una escuela viva, divertida y en la que todos los sábados se desarrollará un programa exigente con los mejores profesionales del sector, con formación adicional en creación de equipos, inteligencia emocional, arte, música, *body percussion*, *beat box*...



#### CREACIÓN DE CANTINA

Dicha escuela tendrá una pequeña Cantina abierta al público por riguroso orden de inscripción (con 5 o 6 mesas) y que será gestionada por los propios alumnos, abriendo los sábados. En esta Cantina los jóvenes aprenderán a asumir responsabilidades, a trabajar en equipo y a rotar en los diferentes roles para los que se están formando. Un test con clientes reales antes de enfrentarse al mercado laboral.

#### PRÁCTICAS EN EMPRESA Y BÚSQUEDA DE EMPLEO

Finalizada la formación, cada alumno realizará una práctica de un mes en restaurantes de Madrid y el resto de España y se les ayudará en la búsqueda de un empleo duradero a través de la red de bolsas de empleo de la Fundación Tomillo.

## 04. DESTINATARIOS

Gastronomix está dirigido a la **población de Madrid, tanto autóctona como inmigrante**, prestando especial atención a los siguientes colectivos:

- **Adolescentes** en riesgo de exclusión social, pero con un gran potencial de desarrollo profesional en disciplinas artísticas y culturales diversas.
- **Jóvenes** cualificados en situación de paro de larga duración, con potencial de emprendimiento y/o sensibles al reciclaje profesional.
- **Población inmigrante y minorías étnicas** en riesgo de exclusión social que, gracias a su bagaje cultural, posee un gran potencial para el emprendimiento creativo.

## 05. OBJETIVOS

**Facilitar el acceso al mercado de trabajo, ofrecer una formación complementaria de calidad** (motivadora, actualizada y diferenciada), **y favorecer la integración plena de los colectivos** objetivos, por medio de la promoción artística y cultural en el marco de las «industrias creativas».

Proporcionar las herramientas necesarias para la **profesionalización, autopromoción e inserción laboral** de jóvenes en riesgo de exclusión con vocación e intereses artísticos.

Aportar a jóvenes de grado básico de Hostelería, así como jóvenes de Formación Profesional de Hostelería en paro de larga duración, los conocimientos necesarios para el **emprendimiento creativo en el ámbito culinario**.

## 06. DURACIÓN

La duración de GASTRONIMIX es de un año escolar empezando en Octubre 2015 y finalizando en Julio 2016. No obstante, nace con la idea de extenderse dos años más hasta completar un ciclo de tres años, y llegar a otras ciudades de la geografía española.

## 07. EVALUACIÓN

Su cometido es **comparar los resultados obtenidos respecto al escenario de resultados previstos**, lo que nos permitirá poner en marcha medidas correctoras para la correcta implementación del Programa. Para ello se diseñará un sistema de evaluación –veraz, eficaz, útil y práctico– capaz de **recoger y analizar de forma sistemática de la información** a fin de agilizar la evaluación y toma de decisiones. Asimismo se dotará al Programa de la capacidad **detección de imprevistos y de reorientar la estrategia de intervención** de acuerdo a las circunstancias, el desarrollo y evolución de las acciones.

## 08. BENEFICIOS DEL PROYECTO

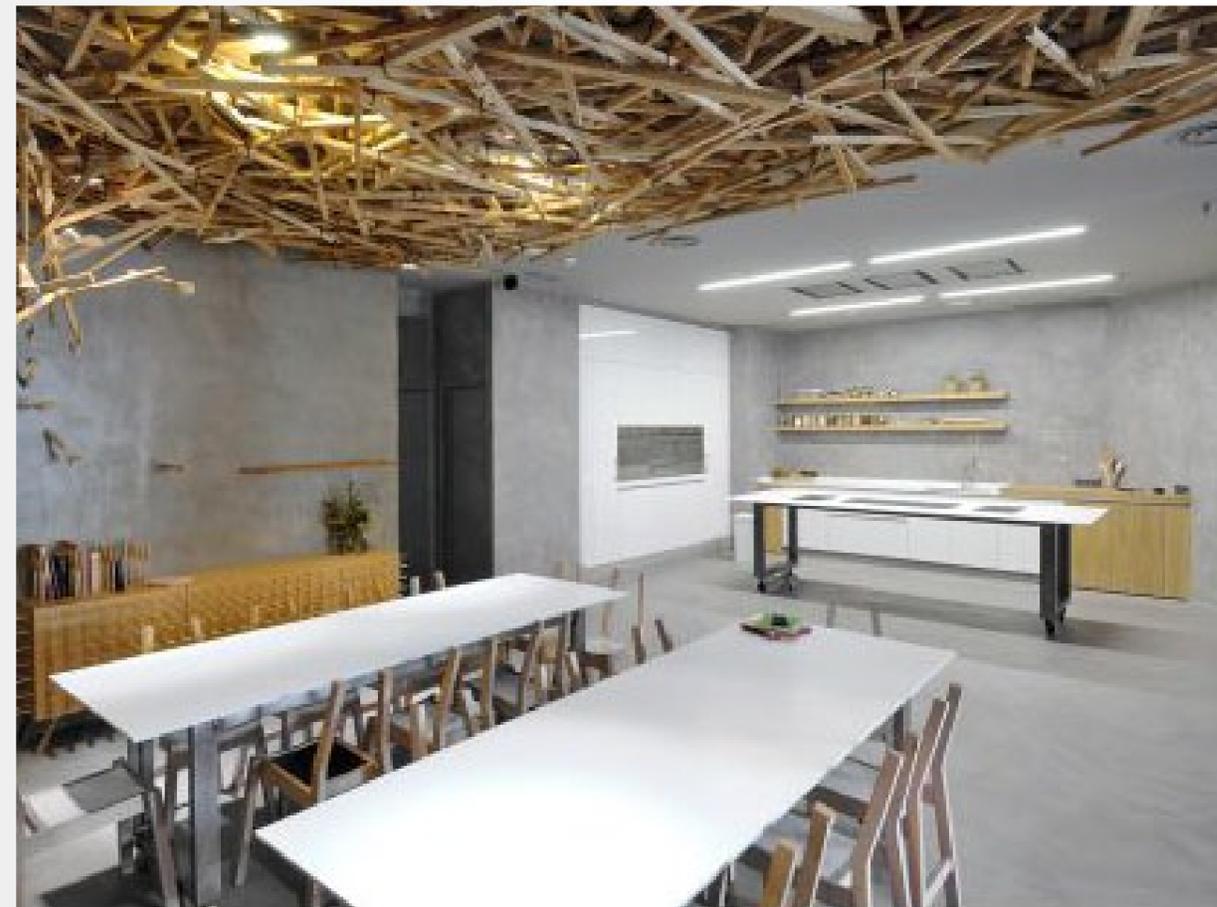
Aumentar el grado de empleabilidad de jóvenes en situación precaria y en riesgo de exclusión social.



*"...servirá como hervidero de ideas y proyectos emprendedores de futuro."*

## 09. IMPACTO

- **50 alumnos implicados en el proyecto.**
- **Creación de una escuela cantina de formación para el periodo piloto de (2015-2016) que funcionarán como laboratorio de ideas gastronómicas.**
- Creación de **material didáctico y documental** de carácter divulgativo.
- Creación de una **red de entidades, empresas y alumnos implicados** que servirá como hervidero de ideas y proyectos emprendedores de futuro.
- Creación de **contenidos didácticos en forma de talleres** que podrán ser utilizados por todos los centros educativos independientemente que participen o no en el proyecto.
- Creación de un **espacio de comunicación e intercambio** por medio de la ESCUELA donde se realizarán charlas y conferencias sobre sectores relacionados: turismo de experiencia, ocio, medicina, nutrición y otros temas de interés.



## 10. ¿QUIÉN ORGANIZA GASTRONOMIX?

**Organiza y coordina:** La Fundación La Casa y el Mundo llevará a cabo las tareas de coordinación, administración y gestión (incluyendo acciones de supervisión, evaluación, monitorización metodológica, cumplimiento de tiempos y objetivos, etc.)

La Fundación La Casa y el Mundo es una Fundación especializada en la generación de **proyectos basados en el arte y las industrias creativas como motores de crecimiento y desarrollo profesional y personal**. Algunos proyectos en los que ha estado involucrada La Casa y El Mundo en los últimos años son:

- **Ciudad en Movimiento. (2012).**  
Proyecto educativo y deportivo. Ciudad de la Cultura de Galicia  
[www.lacasayelmundo.es](http://www.lacasayelmundo.es)
- **El arte Sanador (2011-2014).**  
Talleres Sociales Colectivos de Alejandro Jodorowsky por todo España.  
[www.lacasayelmundo.es](http://www.lacasayelmundo.es)
- **Fire (2010-2014).**  
Festival de Cine contra la homofobia.  
[www.fire.es](http://www.fire.es)
- **O Marisquiño. (2011-2015).**  
Festival de Deporte y Juventud en Vigo.  
[www.omarisquiño.com](http://www.omarisquiño.com)
- **Somos Ritmo. (2010-2015).**  
Talleres motivacionales y *team bulding*.  
[www.lacasayelmundo.es](http://www.lacasayelmundo.es)
- **Aprendemos Todos (2011-2015).**  
Congreso por una Educación mejor. Talleres motivacionales.  
[www.aprendemostodos.com](http://www.aprendemostodos.com)



### Socios organizativos:

**Fundación Tomillo** ([www.tomillo.org](http://www.tomillo.org)). Fundación de reconocido prestigio, con más de 30 años de experiencia en el desarrollo personal e integración social de los más vulnerables.

- **J.P. Morgan Foundation** ([www.jpmorganchase.com](http://www.jpmorganchase.com)) unas de las Fundaciones más activas en el desarrollo de programas sociales en España.
- **Basque Culinary Center.** ([www.bculinary.com](http://www.bculinary.com)). La primera y única universidad gastronómica europea, dotada además de los profesores chefs más destacados del planeta.
- **Universidad de Mondragón.** ([www.mondragon.edu](http://www.mondragon.edu)). Grupo Cooperativas de Mondragón. Una de las más activas; reconocida por su Posgrado de Innovación y Aprendizaje.
- **Organizaciones locales:** Se impulsará la generación dinámicas de «trabajo en red» con las instituciones, empresas y organizaciones con base en el territorio objeto de intervención, a fin de promover la divulgación, aceptación e implantación de los respectivos proyectos.

## 11. COMUNICACIÓN

Gastronomix contará dos líneas de comunicación y divulgación, una que abarcará principalmente sectores profesionales, y otra más generalista en redes y medios de comunicación que ayudará a ir dando a conocer de manera sostenida el proyecto y marca Gastronomix.

Como primer plan de acción se dará a conocer en todos los centros de Formación Profesional de Hostelería de la Comunidad así como en las Oficinas de Empleo de la Comunidad de Madrid.

Así mismo se implementará una comunicación dinámica en todas las redes sociales afines a los jóvenes en edad de formación y búsqueda de empleo y contará con el apoyo de todos los medios tanto escritos como en internet especializados en el sector de la gastronomía y la formación en general.

Adicionalmente Gastronomix será difundido en programas y entidades juveniles como en los Hervideros de Empresas y Emprendimiento de toda la Comunidad de Madrid, Centros de Información Juvenil de gestión pública y privada, en Programas de Intermediación Laboral y formará parte de la red divulgativa *Youth Business Spain* integrada por un gran número de entidades sociales públicas y privadas de España y el Extranjero.

Finalmente Gastronomix contará con un plan de Comunicación mas generalista para darle a conocer al gran público con acciones en:

- Red de clientes de JP Morgan.
- Web, twitter y Facebook específica del proyecto.
- Red Divulgativa de la Fundación Tomillo.
- Red Divulgativa ( web, Facebook. Twitter comunicaciones específicas del proyecto etc) de la Basque Culinary Center y La Universidad de Mondragón.
- Red Divulgativa de la Asociación Española de Hosteleros.
- Red Divulgativas del empresas del sector.
- Presentación oficial en los medios generalistas a través de acciones específicas.



*"...Gastronomix está abierto a estudiar formulas de participación y colaboración, según la naturaleza y la actividad del colaborador..."*

## 12. OPORTUNIDADES DE FINANCIACIÓN Y COLABORACIÓN

Uno de los objetivos de Gastronomix es la búsqueda de colaboración entre instituciones públicas y la iniciativa privada para poder implementar todas las necesidades del proyecto. Para ello, Gastronomix está abierto a estudiar formulas de participación y colaboración, según la naturaleza y la actividad del colaborador, buscando siempre la proporcionalidad entre las acciones propuestas y la aportación económica de cada patrocinador.

### MODALIDAD 1

Patrocinadores Principales cuya aportación económica al proyecto implique mayor visibilidad de la marca en todos los soportes, gráficos, *product placement*, publicidad, visibilidad en videos, material fotográfico interactuando con la marca, hashtag a medida para el etiquetado en Redes Sociales y su posterior difusión en todas las redes disponibles.



### MODALIDAD 2

Colaboración con producto o servicio. Con esta modalidad el colaborador aportará producto o servicios en función de las necesidades del proyecto y el interés del patrocinador.

#### **Beneficios asociados a la modalidad de patrocinadores y colaboradores:**

- El Patrocinio tanto económico como en producto al ser tramitado como una donación a la Fundación La Casa y El Mundo, podrá beneficiarse de las desgravaciones fiscales correspondientes.
- Presencia en el dossier de programación.
- Publicidad en todas las acciones realizables de comunicación indicadas en el apartado anterior.
- Soportes de comunicación del proyecto.
- Cartelería.
- Medios online, blogs, Redes sociales, etc..

#### **Y dependiendo del nivel de inversión las marcas podrían tener:**

- Presencia de marca en la Cantina y Escuela y en las charlas y talleres abiertos a todo el público.
- Presencia de la marca en los uniformes y menús de la escuela.



J.P.Morgan

