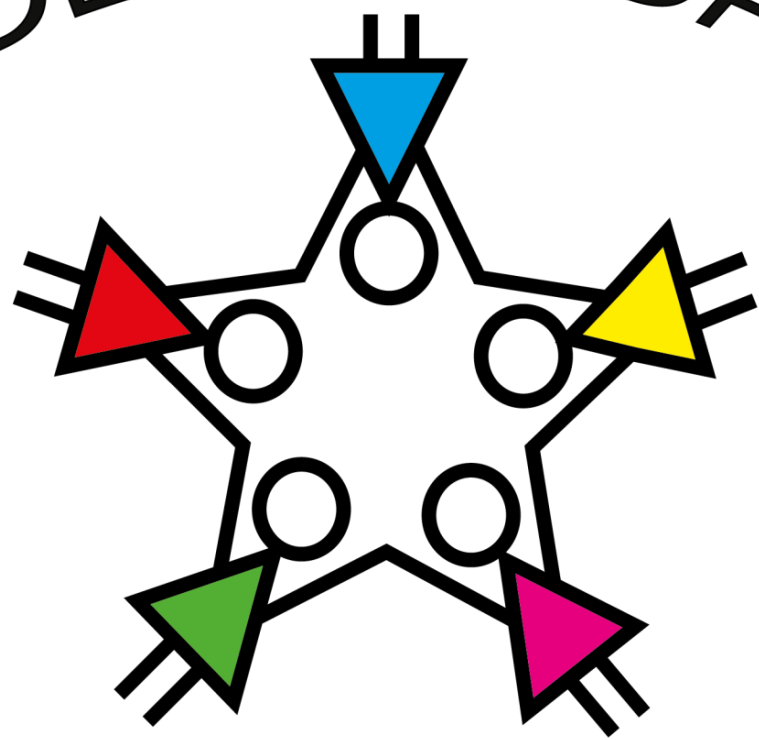




DE LA NADA



ASOCIACIÓN CIVIL



## DE LA NADA en tiempos de COVID19.

La pandemia continúa pero no detiene nuestro trabajo!. Al contrario, nos sigue desafiando para seguir adelante por nuestra visión: Un mundo en donde el trabajo sea el motor del desarrollo individual, de la familia y de la Comunidad. Transitamos este mes de septiembre con el mismo compromiso y pasión que en estos **20 años!**. Orgullosas de poder compartir con todos ustedes las actividades realizadas durante este mes. Acciones que se llevan adelante gracias a las personas, organizaciones, empresas que se comprometen y hacen posible este gran trabajo.

### AMPLIANDO HORIZONTES- Apoyo integral a emprendedores

- ✓ Continúa el dictado del tercer curso de **Gestión de Emprendimientos** con un total de 23 alumnos que siguen capacitándose. Lanzamos una 4ta edición con un total de 16 inscriptos en apenas 4 días!. Este último curso del año comenzará en el mes de octubre.
- ✓ Continuamos entregando **microcréditos** para iniciar o ampliar emprendimientos productivos. Para que las personas puedan generar ingresos con los cuales mejorar la calidad de vida de la familia. Hemos entregado 5 entre nuevos créditos y renovaciones. De esta manera son un total de 52 emprendedores que acompañamos con microcréditos activo.
- ✓ Durante este mes llevamos adelante un nuevo **taller virtual** para emprendedores y egresados de cursos. En esta oportunidad trabajamos sobre Actitud para el Trabajo y Actitud para la Vida. Un hermoso y motivador encuentro que estuvo a cargo del voluntario **Sebastián Stupenengo** y en el que participaron 24 personas.
- ✓ Se sumaron 2 nuevos **voluntarios** para asesorar a algunos emprendedores. **Mariel Robledo** está acompañando a Ariel Duarte con el objetivo de brindarle herramientas para que mejore la gestión de su emprendimiento. **Julio Ahumada de Tantum** esta acompañando a Cristina Monteros, Laura Gazzí y Jose Luis Rodríguez con el objetivo de que puedan ampliar sus ventas a través de un plan proactivo de ventas.
- ✓ Se continua con la articulación con los alumnos del **Colegio de Jean Piaget** que están desarrollando sus actividades solidarias dentro de nuestra organización. Un grupo de 4 alumnos están acompañando a las emprendedoras Andrea Paredes, Vanesa Núñez, Alejandra Gómez y Noelia Benítez para que puedan mejorar las redes de sus emprendimientos.
- ✓ Comenzamos a articular con la **Fundación Aiglé** para acercar a nuestra comunidad de emprendedores el programa **PATER** (Programa de Atención Psicológica a Personas en Situación de Escasos Recursos), mediante el cual se asiste a personas de todas las edades que necesitan asistencia psicológica y no tiene los recursos para pagar una terapia.
- ✓ Continuamos ampliando el **Catalogo Emprendedor**, como un medio más de difusión de los emprendimientos de nuestros emprendedores. El catalogo cuenta con un total de 20 de emprendimientos y es una manera que la Comunidad puede conocer y realizar compras cocietes.
- ✓ Estamos cerca aún en la distancia: seguimos con nuestra permanente comunicación y acompañamiento cotidiano con nuestra comunidad de emprendedores.

### ESCUELA DE OFICIO Y CAPACITACIONES

- ✓ Seguimos a paso firme capacitando a la distancia!. La pandemia nos enseñó que podemos aprender a la distancia!. Todas las semanas se envían 2 clases en los **4 cursos virtuales** de Mozo/a con orientación en coctelería y organización de eventos, Ayudante de Cocina, Pastelería Profesional y Panadería Profesional, Continúan capacitándose 95 alumnos que con mucho compromiso y esfuerzo se empeñan para que este no sea un año perdido para ellos. Seguimos acompañándolos en este proceso de aprender en casa y este mes les acercamos una linda sorpresa : uniformes para los alumnos de cocina (delantal, cofia, repasador) y para los de mozo ( faldón, fajinador y destapador) . Además del cuadernillo de capacitación les acercamos materia prima para que puedan elaborar las recetas que aprendieron. Los alumnos felices con sus regalos!.
- ✓ Realizamos la primera rendición a la organización **DÍA SOLIDARIO** de España, que nos está acompañando en el desarrollo de los 4 cursos. Con orgullo recibimos las felicitaciones de esta organización internacional por el trabajo realizado con profesionalismo y responsabilidad.
- ✓ Celebramos en nuestras redes el **Día del Profesor**, compartiendo un video de los profesores que este año nos están acompañando realizando un gran esfuerzo para que los cursos 2020 puedan seguir adelante. Un enorme agradecimiento por el compromiso!

## OTRAS ACTIVIDADES

- ✓ Finalizamos el programa online “**Planeamiento por escenarios en tiempos de incertidumbre**” realizado por la UCA y Aportes junto a más de 45 organizaciones. Trabajamos en sesiones grupales e individuales que nos permitieron generar análisis de diferentes escenarios y planes de acción para los próximos meses.
- ✓ Participamos en las capacitaciones brindadas por **Potenciar Solidario**, dentro de su programa ONG Potenciadas. Participamos del taller “Reflexión institucional” y también de sesiones 1 a 1 con Juan Thomas para trabajar temas puntuales.
- ✓ Seguimos **celebrando nuestros 20 años!**. Compartimos en nuestras redes testimonios y número de impacto que nos llegan de orgullo y son el motor para seguir trabajando. En nuestras redes recordamos y repasamos tantas historias y momentos vividos!. Podes verlas en Facebook, Instagram o nuestra página web en la sesión de testimonios.

### Emprendimiento Social: LA COCINA DEL TRABAJO

([www.lacocinadeltrabajo.org.ar](http://www.lacocinadeltrabajo.org.ar))

- ✓ Estamos articulando con la carrera de Diseño de Indumentaria de la **Universidad de Belgrano**. En el marco de un proyecto social y educativo alumnas de 1 y 2 año de la carrera están realizando diseños para ser utilizados por estudiantes y egresados de nuestra escuela de gastronomía. Estos diseños serán realizados con la tela donada por la empresa **Algoselan**. Durante este mes se realizó una primera reunión con los alumnos y docentes en donde presentaron los primeros prototipos de los uniformes!
- ✓ Lanzamos la edición limitada de nuestra **Mermelada de Frutilla** Aniversario 20 Años DE LA NADA!. En esta oportunidad todas las personas que se sumaron colaborando con un aporte de \$350 y festejando con nosotros estos 20 años, se llevaron de regalo una Mermelada. Todavía están a tiempo de conseguirla y acompañarnos en este año tan especial: [https://articulo.mercadolibre.com.ar/MLA-875841812-mermelada-de-frutilla-aniversario-20-anos-de-la-nada-JM?quantity=1#position=4&type=item&tracking\\_id=188d475b-3754-4078-a649-401517c1081f](https://articulo.mercadolibre.com.ar/MLA-875841812-mermelada-de-frutilla-aniversario-20-anos-de-la-nada-JM?quantity=1#position=4&type=item&tracking_id=188d475b-3754-4078-a649-401517c1081f)
- ✓ Nos estamos reinventando!. Estamos trabajando fuertemente en una **nueva línea de productos** de La Cocina del Trabajo!. Estamos felices por los grandes avances pero también por el apoyo de muchas personas para que este nuevo proyecto tenga éxito!. Agradecemos a los voluntarios de Aportes de Gestión que se pusieron al hombro el proyecto: Mirta Maletta y Amalia Santiesteban. Ellas sumaron a nuevos voluntarios a medida que avanzábamos en el desarrollo de esta nueva línea de productos. Se sumaron María Luz Gonzalez Carman y Gabriela Nader. También Wanda Migelson y María Florencia Campos breve tendrán novedades. Estamos recibiendo el apoyo de muchas personas para encarar este nuevo desafío. Además contamos con el apoyo constante de la Universidad Nacional de Luján que a través de Sergio Massino quien apoya las gestiones para el RNPA. Estamos muy ansiosas por presentarles este gran proyecto!.
- ✓ Continuamos ofreciendo productos para que más personas puedan disfrutar de comer rico y de ayudar!. Las mini tentaciones fueron productos muy solicitados!. Al igual que las tartas para tener siempre en el freezer y comer saludable!. Pensamos en los más chiquitos y lanzamos también un menú sano y rico que pueden adquirir en nuestra tienda virtual. Además para los fines de semana lanzamos buenísimos sándwich de carne vacuna y bondiola para disfrutar en familia. Pueden ver todo y comprar desde la tienda online [www.lacocinadeltrabajo.org.ar](http://www.lacocinadeltrabajo.org.ar). Compras y llega a tu casa!!!
- ✓ Festejamos junto a **Fullnes Luján** sus 14 años y los 20 años de DE LA NADA. Por esto lanzamos un sorteo para el día de la primavera!

***Todo esto fue posible gracias a todos los que nos siguen acompañando con el objetivo de sumar trabajo para restar pobreza!***

***Gente pequeña, en lugares pequeños, haciendo pequeñas cosas, puede cambiar el mundo” Galeano.***



# CONTACTO con la organización

Luciana Malvazo  
2323 15 643915 // 2323-493113  
luciana.malvazo@delanada.org

Celina Malvazo  
2323 15 524155  
lacocinadeltrabajo@delanada.org

CASA del TRABAJO  
2323 421034,  
San Antonio 606. Barrio Juan XXIII. Luján.

[www.delanada.org](http://www.delanada.org)  
Facebook: DeLaNadaAsociaciónCivil

[www.lacocinadeltrabajo.org.ar](http://www.lacocinadeltrabajo.org.ar)  
Facebook: /LaCocinaDelTrabajo

