



LA ORGANIZACIÓN Y EL PROCESO DE PRODUCCIÓN EN UN FAST FOOD

AUTOR : Andrea Graciela Pietrobelli

ESCUELA : Nº 8 D.E. 9º

AÑO : 1998

NIVEL : de aula

AREA : Educación Artesanal y Técnica - Educación Tecnológica

Condiciones iniciales:

Esta experiencia, se llevó a cabo durante el 3er bimestre en un 5to grado de 26 alumnos, en una escuela de jornada completa de nivel socio económico de clase media. El grupo a trabajar se caracteriza por tener un buen nivel intelectual, entusiasmo y dedicación. Las visitas fuera del establecimiento, son bien recibidas por los niños, apoyadas desde el equipo de conducción y sugeridas por los documentos curriculares de Tecnología.

Los propósitos:

Este proyecto ponía a los alumnos, frente a la situación de ser analistas críticos, de un producto al que accedían a menudo.

La tarea tendría como centro el análisis de la organización, aspecto de la tecnología blanda que no se aborda comúnmente, y además incluía nuevos contenidos del área, propuestos en la Ley Federal de Educación, bajados a la jurisdicción a través, de los documentos de apoyo de la Dirección de Planeamiento Educativo números 2, 4 y 5 del área de Tecnología.

Las líneas de acción:

Este proyecto, **nació con la finalidad**, de que los alumnos “entraran” a un lugar muy conocido para ellos y lo analizaran del “mostrador hacia adentro”, vieran cómo antes de que llegara el producto a sus manos (consumidores), existía un proceso y una organización, para que en el lugar de expendio, todo funcionara como ya conocían (Doc. IV eje 2). Allí podrían observar la división de tareas, especialización de las mismas, los productos que ofrecen, las máquinas que se utilizan, para llevar a cabo la producción y reflexionar sobre la delegación de funciones del cuerpo en las máquinas (Doc. II, ejes 2, 3 y 4).

Del mismo modo analizarían, los procesos técnicos para la elaboración de alimentos y las medidas de seguridad e higiene allí presentes.

Relato de las actividades:

En primer lugar, **se programó la visita**, a uno de los **locales** que posee **Mc Donald's**, en el shopping del **“Solar de la Abadía”**. Hacerlo allí presentaba, la **ventaja** de la cercanía de la escuela y, por lo tanto, se podía acceder caminando.

Con anterioridad me acerqué al lugar, dialogué con una persona a cargo, para organizar la experiencia (fecha y horario), y averiguar acerca de lo que les mostrarían a los alumnos. Una vez realizado este paso, comenzamos a hacer un cuestionario, anotando lo que pensábamos íbamos a observar en grupos pequeños (ya que entrarían 8 alumnos por vez). Llevarían anotadores para los registros posteriores.

Vieron además, que todos los empleados, poseen un cartel con diferentes colores que indican el área a la cual pertenecen y en la que se han especializado (por ejemplo, marrón: frituras); tuvieron acceso al organigrama, donde todo esto fue explicado por la guía (organización de la empresa). Se realizó una reflexión sobre la distribución del espacio.



Otro tema importante, fueron las diferentes máquinas que allí se utilizan, como por ejemplo, las expendedoras de gaseosas, muchos alumnos se enteraron allí, que a **Mc Donald's**, las diferentes marcas de gaseosas, le venden el jarabe, y luego en el local, se mezclan con agua y gas para obtener las bebidas.

Analizaron también el término **"fast food"** y **el surgimiento** de este tipo de locales en las ciudades (necesidad y demanda social).

La experiencia fue altamente positiva, debido al interés que despertó en los alumnos la visita y análisis del lugar.

Ya en el aula, organizaron la información, y se hizo una puesta en común. En grupos, analizaron algunas máquinas, la función que desarrolla cada una, el conocimiento que posee la persona que la maneja, las delegaciones de función del cuerpo en la máquina.

Otra actividad, fue armar el organigrama, ver para qué se utiliza, que importancia tiene en el funcionamiento del local de fast food. Hicimos una comparación con otros lugares (por ejemplo: la cocina de la escuela) y los roles que las personas desempeñan allí.

Pensamos y reflexionamos acerca de la transmisión de la información (eje 3, Doc. 4), clases de medios empleados: transmisión oral y escrita, gráficos; tipos de información transmitida: insumos, cantidades, operaciones, procesos, etc.

También indagaron en el hogar acerca de la producción de alimentos (por ejemplo: hamburguesas y papas fritas), como se cocinan y como se acceden a los mismos.

Por último, analizamos el tema de las promociones y la publicidad, para qué se hace, a qué apunta (Doc. 5, eje 3).

Aspecto constructivo: se fabricarán hamburguesas y papas fritas. También bolsas para llevar la comida a casa con un logo indicativo del fast - food que es una forma de publicitar el lugar.

Para llevarlo a cabo se organizaron en grupos y decidieron qué harían. El resultado fue que un grupo elaboró la comida (hamburguesas y papas fritas), trayendo los ingredientes y siguiendo una receta.

El otro grupo se dedicó a la fabricación de las bolsas para trasladar la comida y a la construcción del logo; para ello hicieron varios, votaron y así eligieron el que más les gustó.

Nota : cabe destacar que por razones de organización los alimentos no se cocinaron en la escuela.

CONCLUSIONES / EVALUACION

Los alumnos "descubrieron" muchas cosas que no se imaginaron, como por ejemplo: que gran parte de la comida que allí se vende, llega al local "casi lista", salvo las ensaladas. Algo que también les llamó la atención, fue una pequeña máquina de jabón en gel, ubicada cerca de las máquinas registradoras, con un "timer", que cada diez minutos sonaba, en esos momentos, cada empleado debía colocarse el gel en las manos (es bactericida). Comentamos las rigurosas medidas de higiene.

Aún cuando conocemos las dificultades que origina, organizar una visita fuera de la escuela, la implementaré el año próximo, ya que me pareció excelente, sobre todo porque a partir de aquí, los alumnos podrán tener una mirada crítica y diferente como consumidores y del mundo que los rodea.

Ideas para una próxima experiencia: se podría comparar la elaboración de este tipo de comidas y las llamadas artesanales, como así también la elaboración de alimentos en casa, antes y ahora.