



**FUNDACIÓN
GASTRONOMÍA
SOCIAL**



FUNDACIÓN
GASTRONOMÍA
SOCIAL

INCLUSIÓN
EDUCACIÓN
INNOVACIÓN
CELEBRACIÓN

La Fundación Gastronomía Social nace en 2019 y , a través de la innovación social, diseña sistemas colaborativos que favorezcan **la Seguridad Alimentaria y la Equidad Social**.

Nuestras líneas de acción:

Capacitar y formar en materias de gastronomía, para generar **oportunidades** a través del emprendimiento y **la empleabilidad**, fomentando **la Equidad Social**.

Educar en materias de alimentación saludable, para fomentar la mejora de la **calidad de vida y conciencia medioambiental** comunitaria.

Generar y distribuir alimentación, a quienes más lo necesitan a raíz de las contingencias, favoreciendo el **bienestar mental y físico** de las personas.

Formación profesional
presencial:

220

jóvenes capacitados

+1.710

horas de formación

Formación en
emprendimiento, presencial :

320

personas capacitadas

+500

horas de formación

Seguridad Alimentaria:

+350.00

almuerzos solidarios entregados

+7.000

personas asistidas

Formación digital en
emprendimiento:

320

mujeres capacitadas

+400

horas de formación

Educación infantil

180

Niños beneficiados



**FUNDACIÓN
GASTRONOMÍA
SOCIAL**

Impacto a la fecha desde Mayo 2020

85

empleos generados

150

Microemprendimientos
apoyados

+40

organizaciones
colaborando

RED CHILE

SOCIOS COLABORADORES



SOCIOS ESTRATÉGICOS



COLABORADOR EDUCACIONAL



RED MUNICIPAL COLABORADORA



EMPRESAS ALIADAS





**FUNDACIÓN
GASTRONOMÍA
SOCIAL**

**Nuestras plataformas de
acción**



Nació en 2020. Una plataforma colaborativa multisectorial que pretende a partir de la alianza de los actores de la cadena alimentaria, proteger la seguridad y soberanía alimentaria, para de esta manera combatir la crisis socio ambiental que el mundo enfrenta a través de campañas solidarias, bancos de alimentos e iniciativas comunitarias.





ñam

Nació en 2011. Una plataforma referente de contenido para todos los amantes de la gastronomía, que propone el bien social y que celebra la cultura alimentaria, como manera de conectarse.

Una app, una academia, programas de formación, talleres, simposios y festivales son componentes de esta marca cercana e inclusiva.



Lenguaje

Matemática

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20

Estamos estudiando la letra...

31 - 08
F1
F2
F3



Grupo H1
Grupo H2
Grupo H3
Grupo H4
Grupo H5
Grupo H6
Grupo H7

Los niños se nace en 2016 en Huelva, España. Un programa que pretende combatir la obesidad infantil a través de la implementación de una política pública que asegure el acceso a educación de calidad alimentaria a la infancia en la enseñanza primaria. Desde 2020 operando en Chile en La Pintana.

EL FUTURO DE LOS NIÑOS SE COMIENZA AQUÍ



CAMPAÑA SOLIDARIA DE EMERGENCIA



1



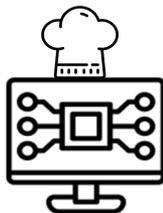
Donantes ingresan a www.comidadparatodos.cl
Donan almuerzos solidarios.

2



Empresas socias
multiplicarán la
donación realizada.

3



Se distribuyen lo recaudado a
restaurantes / comedores,
para pagar personal y gastos
de producción.

5



El alimento, el cual ha
sido cocinado en en la
red, llega a sectores
vulnerables.

6



El restaurante apadrina
una comunidad,
y comparten buenas
prácticas en materia
alimentación saludable.

**Campaña solidaria de emergencia
humanitaria que convoca a la
ciudadanía y empresariado, que
fomenta la asistencia a las
comunidades más necesitadas y la re
activación económica del sector
gastronómico.**



MICRO EMPREENDEDORAS

Programa Sence





Creemos en el **micro emprendimiento femenino** como espacio que fomenta el desarrollo personal, autonomía económica, equidad, empoderamiento y resiliencia.

Creemos que la **gastronomía** puede ser un actor de cambio para miles de mujeres en nuestro país.

Nos ponemos al servicio de ellas y creamos el programa social de formación para **Micro Emprendedoras Comida para Todos.**

SUEÑA EN GRANDE. MICROEMPRENDE.

**CURSO DE EMPRENDIMIENTO
GASTRONÓMICO PARA MUJERES**

GRATUITO

- DALE FORMA A TU IDEA
- CREA REDES
- APRENDE DE UN EQUIPO DE MENTORAS

- Modalidad digital (zoom)
- Duración: 1 mes
- 8 clases / 2 semanales
- Certificado SENCE



El **objetivo** de estos programa de capacitación es mejorar las capacidades **emprendimiento** a través de **la gastronomía, la educación ambiental, la innovación, la creatividad y el empoderamiento.**

Buscamos:

1. **Transmitir capacidades en administración y gestión de emprendimiento gastronómico.**
2. **Impulsar la generación de nuevos emprendimientos mediante la innovación, creatividad y empoderamiento.**

Actualmente tenemos dos códigos / cursos disponibles para desarrollar, bajo la modalidad Pre Contrato:

1. **Curso Emprendimiento Gastronómico: 32 horas.**
2. **Curso Micro Emprendimiento sustentable y oficios culinarios: 48.5 horas.**



ñam

Ecosistema digital:

App.

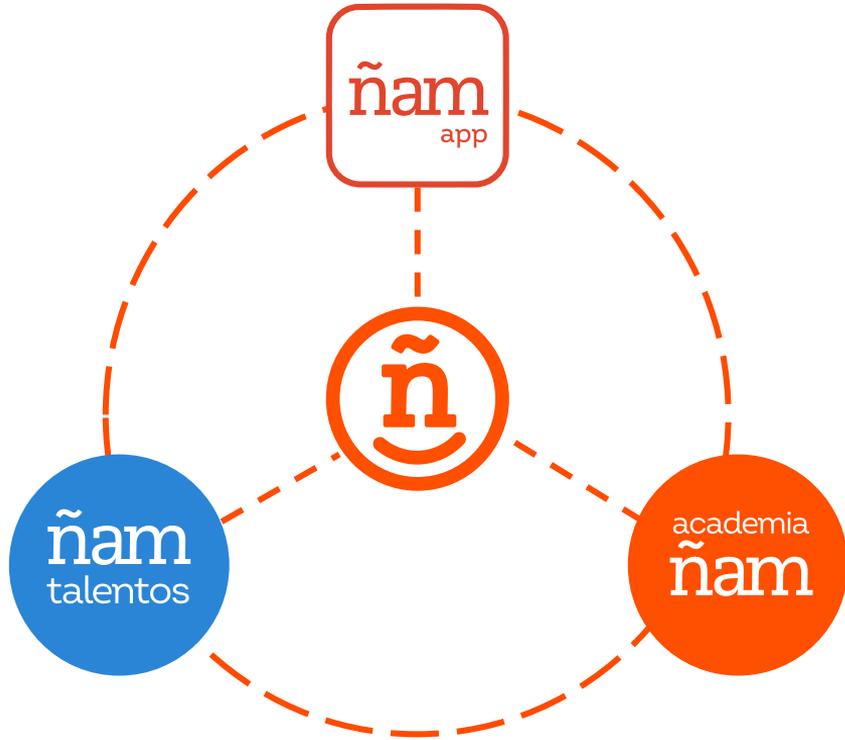
Academia digital.

Bola de trabajo.



ÑAM.org: un ecosistema digital (web-app), como herramienta de formación profesional y de empleabilidad enfocada en jóvenes vulnerables que une de manera solidaria a las audiencias de la gastronomía.

Usaremos el microlearning gamificado, para provocar cambios sociales de alto impacto en el corto plazo.



El Ecosistema: Microlearnig + Gamificación

1. Ñam app:

Comunidad abierta de contenidos solidaria, colaborativa y gamificada.

2. Academia Ñam:

Espacio de micro aprendizaje gamificado.

3. Ñam Talentos:

Bolsa de trabajo y emprendimiento especializada y gamificada.

Tres plataformas que conviven, se conectan y generan oportunidades continuamente para nuestros beneficiarios.



Compra tus cursos



Gana tus Ñamis



Canjéalos por más
cursos



Dona una beca

¿Cómo?:

Microlearnig + Gamificación

Microlearning, la nueva manera de educar:

Entregaremos contenidos de alto valor, específicos, adaptados a la realidad cotidiana de las personas, que podrán ser consumidos según sus **necesidades de manera asincrónica, moderna y ágil.**

Gamificación, el enganche solidario:

Recompensaremos con “ñamis” (créditos) a aquellos que interactúen con la “app”, o consuman contenidos en la “academia” o publiquen avisos de trabajos en “talentos”.

¿Qué hacer con los ñamis ganados?

Canjearlos por contenidos o donarlos para que nuestros becados sean formados.

Motivación y el camino del éxito:

Aquellos “becados” que mejor desempeño tengan en su formación digital, podrán acceder a los cursos presenciales de perfeccionamiento, acceder a prácticas laborales, mentorías y acceder a ofertas laborales.

ñam

CURSOS DE EMPRENDIMIENTO EN OFICIOS CULINARIOS

academia | ñam



academia | ñam

núcleo
HUMANITARIO



Espacios inclusivos que fomentan la formación y educación en materias gastronómicas, y entregan herramientas técnicas y relacionales, con el fin de aumentar el micro emprendimiento, en el sector gastronómico para jóvenes en riesgo social.

ESPECIALIZACIÓN Y ACELERACIÓN.

Desarrollamos **talleres de formación** para micro emprendedores, con foco en los **oficios** culinarios que respondan a las **necesidades e inquietudes de nuestros alumnos**, entregando **herramientas y redes que potencien su sueño.**

Formamos en:

+Oficios culinarios

+Emprendimiento.



ñam

BOOT CAMPS

Servicio

academia | ñam



Programas intensivos de formación profesional y empleabilidad para jóvenes en estado de vulnerabilidad sin empleo, en alianza con la industria gastronómica.

Facilitamos los sueños de miles a través de las oportunidades que la gastronomía entrega, transformando a los restaurantes en centros de formación social.



TRANSFORMACIÓN:

Nuestro programa de formación propone transformar a los establecimientos gastronómicos en los espacios físicos donde se implementa la enseñanza de manera integral.

Aprovechando y dando uso a los espacios ociosos de cada lugar. Cuando están cerrados el Boot Camp opera.

Colaboración colectiva al servicio de los jóvenes.

BOOT CAMPS

Un programa de empleabilidad intensivo profesional en materias de servicio, hospitalidad y apresto laboral.

Promovemos:

La Inclusión social.

El empoderamiento personal.

El acceso al mercado laboral.

El desarrollo de talentos personales.

La autonomía y confianza.

La formación de una fuerza laboral colaborativa.

Formamos en:

+Asistente de camarero.

+Apreto laboral.





Nido Nelson



LOS NIÑOS SE COMEN EL FUTURO

AGOSTO 2022 AUGUST





Un niño que tiene educación alimentaria será un adulto más sano, sociable, creativo y autónomo.

Programa inclusivo de educación infantil que pretende mejorar la calidad de vida de los niños y sus familias a través de la educación alimentaria en la educación primaria en Chile.



CULTURA GASTRONÓMICA.

Mediante la asignatura “Cultura Gastronómica” se implica al alumno para que a través de acciones de conocimiento práctico e investigación, indague y adquiera conocimientos en educación alimentaria como parte de los contenidos en hábitos saludables.

Nuestro objetivo:
Favorecer la salud de los niños y su educación alimentaria a través de la inclusión curricular de la asignatura Cultura Gastronómica en la etapa básica, enfocados en las comunas más vulnerables de Chile.





**FUNDACIÓN
GASTRONOMÍA
SOCIAL**

¡Cambiemos el mundo comiendo!