



Vega Baja  
CENTRO SOCIAL

2014



# CENTRO SOCIAL VEGA BAJA MEMORIA DE ACTIVIDADES

## Carta de la Directora

Les presento la Memoria de actividades del año 2014, el cual estuvo lleno de desafíos. Con gran alegría se culminó la construcción del Centro de Prácticas, gracias al compromiso y a la colaboración de muchas personas e instituciones, en especial el aporte de la Junta de Castilla y León. El trabajo que se llevó a cabo en Vega Baja este año, ha repercutido directamente en 204 alumnas y en sus familias.

La construcción del Centro de Prácticas fue diseñada principalmente para que las alumnas logren reforzar los conocimientos adquiridos y desarrollar técnicas culinarias y de servicio. Este nuevo edificio permite un escenario real y profesional similar al que se enfrentarán las alumnas una vez que finalicen sus estudios.

Este año, se firmaron convenios de colaboración mutua con diversas instituciones y con empresas de reconocido prestigio, relacionadas al ramo de la Hostelería, con capacidad para acoger estudiantes en prácticas profesionales.

Institucionalmente ha sido un año de consolidación, con grandes retos. Hemos cumplido la meta de impartir los cursos prácticos en Cocina, Pastelería, Repostería, Costura, Camarera y Emprendimiento; gracias al apoyo y asesoría de empresas amigas, cuyas instalaciones fueron visitadas por nuestras alumnas como parte de su formación. Muchos de los profesionales de estas empresas colaboraron con el Centro impartiendo clases y estableciendo, desde un inicio, contacto con las alumnas.

El próximo año, todos nuestros esfuerzos estarán destinados a continuar preparando profesionales con calidad humana y visión emprendedora.

Al finalizar el curso lectivo se confirmó lo lejos que pueden llegar las mujeres de esta querida tierra nicaragüense, si se les da la oportunidad de reconocer su dignidad como personas y el gran potencial que pueden desarrollar.

Gracias a todas las personas que se han sumado a Vega Baja y de manera muy especial a quienes siguen confiando en nuestro trabajo y confiándonos sus recursos.

Esta memoria es un agradecimiento sincero a quienes han hecho realidad que el Centro Social Vega Baja sea una oportunidad de mejora de la calidad de vida, de sus alumnas y familias; lo cual es una gran responsabilidad que asumimos con la mayor exigencia, gracias al apoyo de cada uno.

*Amalia González Fournier*





## Misión

Facilitar el desarrollo humano y profesional de mujeres de la zona del pacífico de Nicaragua a través de programas educativos con metodologías innovadoras, que permitan el incremento de su calidad de vida, de su núcleo familiar y comunidad.

## Visión


Ser una institución líder en la implementación y la transferencia de metodologías, que permitan una condición de vida de acuerdo a la dignidad humana.

## Objetivos

Desarrollar en las beneficiarias su capacidad de superación y liderazgo, para ser protagonistas de su propio desarrollo personal, familiar y comunitario.

Transmitir una nueva cultura de trabajo, que garantice el desarrollo personal, que pueda comprobarse en la perseverancia, la responsabilidad y el trabajo con calidad y eficiencia.

# Nuestra zona de intervención en Nicaragua



**Carazo**

Población rural es del **38%**  
Escolaridad neta es de **86.5%** y **54.3%** en primaria y secundaria.  
Analfabetismo es de **20%**  
**45%** de las mujeres completa la primaria, el **25%** termina la secundaria y **8%** asiste a la universidad.  
**50.8%** son mujeres y **44%** tienen edad entre 15 y 39 años.

Fuente: INIDE 2012 y MINED 2006

## Nuestros programas

A través de nuestros 3 programas brindamos apoyo a la mujer nicaragüense de la zona de Carazo

### Programas Técnicos

Cocina, Pastelería, Camarera, Corte y Confección.

Formamos capacidades y competencias para un servicio de calidad.

### Emprendimiento

Nivel I: Actitudes de vida y realización de un plan de negocio.

Nivel II: Realización de un plan de mejora para su empresa logrando ingresos sostenibles.

**Apoyo escolar** Fortalecer matemática y español en niñas de primaria y secundaria



**Elibexi Sánchez**  
**Alumna de Cocina**



*Tengo 23 años y vivo en la comarca de Río Limón, Carazo. Soy madre de un hermoso niño y vivo con mi esposo, mis padres, mis hermanas, cuñados y abuelos. Mi familia es muy alegre, trabajadora y todos nos ayudamos unos a otros. En total somos nueve.*

*Toda mi familia trabaja en el campo, pero a mí me hace mucha ilusión la cocina. Por eso voy hasta el Centro Social Vega Baja, aunque a veces me toque ir caminando una hora y media de ida y otra de regreso, porque sé que aprenderé a cocinar y eso me permitirá obtener un trabajo digno, con el que podré apoyar a mi familia.*

*Actualmente trabajo en el área de cocina generando mi propio ingreso.*

**Jessenia López**  
**Alumna de Emprendimiento**



*Tengo 25 años y vivo en Diriamba. Mi experiencia como alumna del CSVB fue positiva. En las clases nos explicaron como debíamos invertir, cuáles eran las ganancias, también sacar el valor a las cosas que teníamos en el negocio.*

*Mis ventas y mis metas fueron subiendo y conforme a eso yo decidí abrir otro local. Antes tenía solo uno pequeño, fui siguiendo paso a paso lo de las clases y con los ahorros compré mi segundo local. Lo que me ha permitido aumentar mis ventas.*

*Mi meta es adquirir un nuevo local dentro del mercado para vender granos básicos y sé que lo lograré con los conocimientos administrativos que he recibido en el programa Emprendimiento.*

## Cocina | Programa Técnico



Hazel Lagos y Gema Muñoz con la Chef Cristina Gómez propietaria del restaurante El Segundo, Managua.

## Pastelería | Programa Técnico



Ma. Gabriela Ñurinda, instructora de Pastelería con sus alumnas Ángela Contreras y Ma. Auxiliadora Martínez



Gema Muñoz, alumna de Cocina durante la feria Gastronómica.

### Resumen de actividades

#### 5 capacitaciones a Empresas

El servicio de alimentación estuvo a cargo de las alumnas de Cocina y Pastelería. Algunas de las empresas que contrataron los servicios de capacitación: MANUQUINSA y Colegio Angloamericano.

#### Prácticas profesionales

Alumnas egresadas de los programas de Cocina y Pastelería realizaron sus prácticas profesionales en hoteles y restaurantes incluyendo: Club Terraza y Hotel Barceló.

#### Feria Gastronómica

En agosto se realizó la feria Gastronómica. Durante la exhibición las alumnas fortalecieron sus técnicas de comunicación a través de la presentación de los platillos que prepararon.

### En marzo se concluyó la construcción y se equipó el nuevo Centro de Prácticas



Adquisición de nuevos equipos industriales de cocina



Comedor para eventos y prácticas de las alumnas



Adquisición de nuevos equipos industriales para pastelería

## Apicultura



**3 Cosechas de miel**, la mayor en 3 años. Se obtuvieron 129 galones y las ganancias fueron distribuidas entre las 12 apicultoras y el Centro.

## Apoyo escolar



**31 niñas mejoraron su promedio académico** desarrollando habilidades interpersonales, convirtiéndose en multiplicadoras de conocimientos.

## Emprendedoras



### Resumen de actividades

**27 empresarias implementaron un Plan de Mejora** en: atención al cliente, procesos productivos, nuevas técnicas de manufactura, aumento de productos y alianzas. En total entre todas las alumnas hicieron contratación de 20 empleados, generando nuevas oportunidades de empleo.

### 90 emprendedoras realizaron un Plan de Negocio

Además desarrollaron habilidades de emprendimiento e implementaron medidas de control financiero. Desarrollaron lazos de cooperación entre mujeres de la misma comunidad y al finalizar establecieron relaciones comerciales entre ellas para apoyarse en la mejora de sus negocios.



Fachada del nuevo Centro de Prácticas

## Corte y Confección | Programa Técnico



## Camarera | Programa Técnico



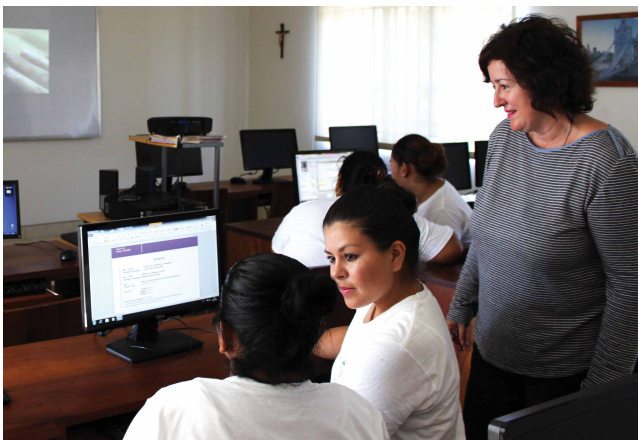
### Corte y confección

12 alumnas participaron en la segunda "Expo Feria de Emprendedoras" organizada por Andecu en el CSVB, durante la feria las alumnas tuvieron la oportunidad de presentar y vender sus productos.

### Visitas a Hoteles

20 alumnas de Camarera visitaron Hotel Barceló y Hotel D' Santos para reforzar los conocimientos teórico-prácticos.

## Voluntaria Junta de Castilla y León



Tuvimos la visita de Gloria Coque Martínez, de la Comunidad de Castilla y León-España, quien elaboró el documento: "Programa de Reforzamiento Escolar Centro Social Vega Baja –Módulos de Español y Matemáticas".



# ALGUNAS VISITAS AL CENTRO SOCIAL VEGA BAJA

## PRELADO DEL OPUS DEI



En julio tuvimos la alegría de tener entre nosotros a Mons. Javier Echevarría, Prelado del Opus Dei; él nos animó a seguir adelante, a seguir soñando y a continuar impulsando a la mujer para que se realice plenamente a través de un trabajo digno.

Las alumnas del Programa Técnico de Cocina intercambiaron algunas palabras con el Padre, así como las voluntarias del Centro Social Vega Baja, que desde hace más de 15 años apoyan al Centro.

## EMBAJADORA DE ESTADOS UNIDOS

Phyllis M. Powers



También nos visitaron la Embajadora de Estados Unidos y los directivos de PRODEL y UNICOMER, quienes comparten nuestros objetivos de formación y desarrollo para contruir una sociedad más digna.

## PRODEL



Sr. Marlon Olivas y Sr. Raúl Lacayo directivos de PRODEL con Leslie Lacayo y Amalia González del CSVB

## UNICOMER



Sra. Lucrecia Bettaglio Gerente de RSC y Sr. Leonel Rodríguez Gerente General de UNICOMER, con el equipo de RSC dirigiéndose al nuevo Centro de Prácticas

## Agradecimiento



**Junta de  
Castilla y León**



Fundación  
Promoción  
Social de la  
Cultura



Fundación



**Australian  
Aid**



Ayuntamiento de Tudela



Centro Social Vega Baja es un proyecto de:

