

UNIVERSIDAD TEOLÓGICA DEL CARIBE

PROYECTO FINAL

ALCANZANDO LO QUE SE CREE PERDIDO

ESTE TRABAJO ES PRESENTADO AL

PROF. RAFAEL RAMOS MEDINA EN CUMPLIMIENTO DE

LOS REQUISITOS DEL MIN-401

ADMINISTRACIÓN ECLESIAÍSTICA

POR:

JONATHAN R. MEDINA

SAINT JUST, P.R.

10 DE MARZO DE 2024

Reseña histórica:

Esta iniciativa surge al ver la gran necesidad que se ve a diario en las calles. La cantidad de personas sin hogar y adictos los cuales existe una gran posibilidad de que no vean una comida decente en días.

Diagnóstico:

<https://www.forumterapeutic.com/2023/09/22/nutricion-y-recuperacion-de-adicciones/>

<https://www.albero.mx/vitaminas-para-la-desintoxicacion-de-drogas/>

Beneficiarios:

Los beneficiarios no los encerramos en un solo renglón ya que el propósito es beneficiar a cualquier persona que requiera de este servicio. Si tuviese que añadirlo en algún renglón este sería en un grupo primario como servicio directo.

Misión, visión y valores:

1. Misión:

Poniendo en práctica nuestros valores, nuestra misión es poder suplir una necesidad tanto física como espiritual.

2. Visión:

Somos una familia con el anhelo de servir, de corazón sensible queriendo llevar la palabra a donde muchos creen que ya no hay esperanza.

3. Valores:

Compromiso:

El compromiso hace referencia a un tipo de obligación o acuerdo que tiene un ser humano con otros ante un hecho o situación

Sensibilidad:

Propensión natural del hombre a dejarse llevar de los afectos de compasión, humanidad y ternura.

Empatía:

La capacidad de comprender y compartir los sentimientos de los demás, la empatía nos permite ver las cosas desde la perspectiva del otro en vez de la nuestra.

Plan de trabajo:

1. Meta

Entregar al menos 20 ó 25 comidas calientes a deambulantes y(ó) adictos.

2. Objetivo

Proveer un alimento caliente y entregar una palabra de parte de Dios y que sepan que aunque posiblemente se hayan olvidado de ellos aun Dios se acuerda.

Presupuesto

No personales:

Estufa \$495	Set de utensilios de cocina Farberware
Arroz 3 lbs \$1.74	28 pc \$229.97
Habichuelas 108 oz \$4.98	Variedad de especias 3.25 oz \$1.00
Envases foam to go pqt 125 \$16.98	Hielo \$2.00
Sofrito \$5.88	Muslos de pollo Tyson \$7.41 pqt
Cubiertos caja 360 piezas \$14.94	
Pqt. de agua 40 botellas \$3.98	
Sazón Goya caja 36 sobres \$3.38	
Aceite canola 2 envases 3 qt \$11.98	
Lechuga del país 24 oz \$3.74	
Tomates 6 lbs \$6.47	
Papas para cocinar 10 lbs \$11.56	
Zanahorias 5 lb \$6.45	
Set de ollas de aluminio 13 piezas \$299.99	
Nevera de playa Igloo 38qt \$29.98	
Set de cuchillos 12 pzs Cuisinart \$43.19	
Aderezo para ensaladas 36 oz \$4.22	Sub-total: <u>\$1,210.91</u>
Sal 26 oz \$.84	+ 11.5%
Pimienta 3 oz \$5.23	Total: <u>\$1,350.16</u>

Mencione 3 posibles fuentes de fondos:

1. Trabajo personal
2. Donaciones
3. Ventas pro-fondo

Estrategia de reclutamiento de voluntarios

1. ¿Para que?

Cocinar, envasar, empacar y repartir.

2. ¿Cuántos?

3 personas

3. ¿Dónde los encuentro?

Proyecto familiar, ya están presentes.

4. ¿Cómo los retendré?

Siendo proyecto familiar la retención no es problema y si tuviese que optar por alguna opción, entiendo que un pago por el día de trabajo es justo.

5. ¿Qué entrenamiento les brindare?

Ya contamos con la experiencia necesaria trabajando tanto en cocina como con público. De necesitar personal nuevo el entrenamiento sería en el proceso ya que entiendo que es la mejor manera de crear memoria muscular.