

DIMENSIÓN SOCIAL DE LA VIDA DE LA COMUNIDAD CRISTIANA DE REQUE.

La dinámica de trabajo de la parroquia “San Martín de Thours” a través de sus diferentes grupos de proyección social es siempre el compromiso a favor de la vida y del desarrollo integral de la persona humana (niños, jóvenes, mujeres). Y esto es posible gracias al trabajo realizado con esmero, dedicación, perseverancia y mucho acompañamiento de parte del Padre Víctor Díaz Alemán y de toda la comunidad cristiana.

Tenemos en marcha tres proyectos muy marcados en esta dimensión:

- Panadería Parroquial
- Taller de costura y tejido
- Carpintería Metal Metálica

En esta oportunidad, me detengo a desarrollar lo referente a la Panadería Parroquial:

Panadería Parroquial

- A lo largo de los 15 años de vida de la panadería parroquial, hemos ido adquiriendo experiencias muy enriquecedoras.
- Es una experiencia de organización única en la región no hay esquemas por ahora de trabajo similar (en comunidades cristianas), hemos aprendido a moldear nuestras propias iniciativas.
- Es una organización micro-empresarial donde se asume al aspecto financiero y la proyección social, es una mixtura donde se procura mantener el equilibrio.
- El trabajo de las mujeres nos lleva a comprender que el aporte de una es el complemento del aporte de la otra persona y en suma es el resultado de un trabajo de conjunto (en equipo) e implica una práctica de la autodisciplina.

Cuando se les pregunta:

¿Qué objetivos y propósitos los lleva a mantenerse en este trabajo?

Ellas responden:

- Estamos aprendiendo a remar mar a dentro para ir perfilando nuestros propios objetivos.
- Queremos ser fieles a los objetivos por los cuales se formó esta panadería parroquial y esto nos ha llevado a:
 - ✓ Desafiar barreras humanas y económicas que muchas veces es una limitación para el avance.
 - ✓ Es una lucha constante, pero muy buena e interesante que nos lleva a conjugar tareas y tiempo y esto nos va permitiendo ver el tiempo total que disponemos y si es posible maximizarlo.

- ✓ A evaluar si existe duplicidad de esfuerzos y a reflexionar como asignar el tiempo de cada acción y como armonizar las acciones del equipo.
- ✓ El propósito es que todas las integrantes se dediquen a la labor de pensar en el modo de mejorar la panadería, a ejecutar acciones como corresponden, a elevar la moral colectiva y la productividad.
- ✓ Tratamos de que nuestro trabajo gire en base a las siguientes interrogantes:
 - ¿Qué significa mi presencia en esta actividad?
 - ¿Qué tratamos de conseguir?
 - ¿Qué es lo más importante?
 - ¿De qué podemos prescindir sin correr ni un riesgo?
 - ¿Qué niveles de calidad se puede alcanzar?
 - ¿Qué se puede simplificar o racionalizar?
 - ¿Hasta cuánto estamos preparados?

A formular e implementar estrategias de trabajo y de mercado NO ES FACIL. Cada vez entramos en el mundo de las exigencias de calidad en el libre mercado.

Por ejemplo:

Desde el año 2004, en nuestra panadería se está implementando el Plan HACCP (Análisis de peligros y control de puntos críticos), esto lo realizamos en coordinación con la Dirección General de Salud, DIGESA-LIMA y DIRESA-LAMBAYEQUE. Para pasar esta prueba Higiénico-Sanitaria han realizado una serie de inspecciones rigurosas, desde los ambientes, equipos, maquinarias, distribuciones del producto plasmado en registros de control. Tenemos nuestro propio Programa de Higiene y saneamiento, Perfil Técnico de la microempresa (con las características físicos-químicas-organolépticas de cada producto, así como las características exigidas en la distribución de ambientes, etc.), Manual de Buenas Prácticas. Etc.

Como antecedentes les decimos que desde el año de 1998, venimos participando en licitaciones convocadas por parte del Estado para ser proveedores de Pan Fortificado para el Programa de Desayunos Escolares de los diferentes centros educativos estatales de la región.

Hemos ganado en la mayoría de concursos, siendo hasta ahora proveedores en más de 100 centros educativos de la región, en la que hemos atendido de la mejor manera y en año 2006 el Programa Nacional de Asistencia Alimentaria nos distinguió como la única panadería “Excelente”, el año pasado por producir el mejor pan nos eligió para venderle el producto para sus ferias.

En varios concursos realizados nuestra panadería ha ocupado los primeros lugares entre los participantes, pasamos por evaluaciones rigurosas cada vez que el Estado nos compra pan para sus programas, previo concurso

Cuando trabajamos vendiendo el pan para los desayunos escolares es cuando las señoras pueden recibir por su trabajo un incentivo económico y también nos queda para autofinanciar la atención alimentaria de niños(as)

- ✓ A ser soporte de la labor social de la comunidad cristiana.
- ✓ A ser la reserva de la solidaridad para quienes más lo necesitan.
- ✓ A ser un espacio de puertas abiertas
- ✓ A saber distribuir y compartir nuestro tiempo sin descuidar nuestra misión de laico comprometido en la gran tarea evangelizadora- Las señoras, no solo se dedican a las tareas de la panadería, si no que ellas acuden todos los días jueves por la tarde a evangelizar a través de las asambleas domiciliarias del pueblo joven “La esperanza”.

Comunidad Cristiana de Reque, mayo del 2010