



Reportaje a “El Horno está para bollos”

Entrevistan por el Comité de Redacción, lxs autorxs del reportaje Paola Benítez y Tatiana Moreno.

¿Por qué invitamos a “El Horno está para bollos” a Barquitos Pintados N° 4?

En la organización de Barquitos Pintados N°4, en el marco de una de las reuniones de Comité Editorial, una compañera lanzó la propuesta: “En este número tenemos que contar la experiencia de los y las trabajadoras de El Horno”.

El Horno es un grupo pre-cooperativo de cocinerxs conformado por usuarixs de los servicios de salud mental con el acompañamiento de trabajadorxs de la provincia de Santa Fe y se constituye como una de esas experiencias “paradigmáticas” en cuanto a cómo pensar y constituir los nuevos (y no tan nuevos) modos para alojar el padecimiento subjetivo en un marco de respeto por los DDHH. En tanto la convocatoria para esta revista se ordena en torno a la desinstitucionalización y la propuesta de reflexionar sobre qué instituciones queremos, “El Horno” debía estar. Por un lado, se conforma, de acuerdo al marco de la LNSMyA (Ley N° 26657), como un “dispositivo de lógica sustitutiva”, que además se encuentra inserto en una red de soporte intersectorial e interministerial, pero además se constituye como espacio que busca favorecer:

El respeto a la dignidad de cada persona, lo que implica una justa remuneración por su trabajo.

El trabajo por la autonomía.

La valoración y la promoción de la red social de apoyo.

El reconocimiento de las necesidades de cada persona.

La promoción de los valores de la solidaridad y la organización colectiva.

La contribución al desarrollo de las habilidades y apuesta por las potencialidades singulares.

Para acordar un encuentro con lxs trabajadorxs, nos comunicamos con Yanina, una de sus referentes. Nos esperaron un viernes durante la jornada laboral, en La Toma¹, lugar emblemático para la ciudad de Rosario en tanto símbolo de la lucha y resistencia de trabajadorxs. No es cualquier lugar el que aloja al proyecto de “El Horno”.

Camino a La Toma

La Toma condensa múltiples recuerdos. A partir de la crisis económica y social del 2001 eran reiterados los abrazos al edificio. Como estudiantes de la facultad en ese momento, estábamos atentas a un posible desalojo. Frente a alguna sospecha, rápidamente se organizaba junto a otros ciudadanxs un muro de personas abrazando al supermercado ex –Tigre para acompañar a lxs trabajadorxs a defender sus fuentes laborales e intentar resistir ese terrible final. La red de facultades se encontraba alerta, acompañando, resistiendo. La empresa había quebrado y sabíamos que si esxs trabajadorxs abandonaban sus puestos, en ese contexto de pérdidas de garantías sociales, era muy probable que no encontrarán otras fuentes de trabajo.

¹ La Toma: Establecimiento ocupado y puesto en funcionamiento por sus trabajadores. Antes sede central de Supermercado Tigre SA de ROSARIO (en calle Tucumán 1349). Desde Julio de 2001 estamos resistiendo las agresiones judiciales y patronales. Centro Cultural de La Toma

Luego vinieron algunas asambleas interfacultades, la sala de teatro, los talleres de teatro, arte, juego, espacios para que artesanas vendan sus producciones, un lugar para que trabajadorxs y sindicatos discutamos condiciones laborales, espacios de salud mental para la comunidad. Un lugar en pleno corazón de Rosario para que cartoneros acopien y seleccionen los materiales reciclables vendibles. Un espacio de reuniones donde diferentes sectores confluyeron, ante la embestida en contra de la LNSMyA, en el armado del Movimiento de usuarixs y trabajadorxs en defensa de la ley Nacional de Salud Mental y Adicciones y también se transformó en espacio de encuentro para la organización y resistencia frente al último gobierno neoliberal

La Toma siempre alojó distintos sectores políticos, no le tiene miedo al conflicto, la Toma presta escenario para la desobediencia, siempre puja para parir en contra de la corriente y aún hoy continúan los abrazos solidarios ante los intentos de desalojo.

Para las entrevistas, nos acercamos el día acordado, unos minutos más tarde. Se encuentra en pleno centro de la ciudad de Rosario, lugar estratégico para cualquier emprendimiento. A pesar de la pandemia y la importancia del aislamiento preventivo, sigue habiendo mucho movimiento en las calles de alrededores por lo que no nos fue sencillo el acceso.

El lugar es muy grande y alberga numerosos proyectos y emprendimientos autogestionados y de organización colectiva. Al ingresar nos acercamos a un señor que vestía delantal de cocina a quien le preguntamos si nos podía orientar. *¡Ah! Buscan a los chicos de El Horno, están arriba trabajando*, nos responde de un modo muy amable y nos señala la escalera que se encuentra a la izquierda del salón de planta baja.

Subimos las escaleras anchas y comienza a sentirse cierta “mística” difícil de describir. Las paredes se encuentran cubiertas de afiches, notas y frases que no sólo publicitan encuentros, actividades y espacios de formación, sino que, desde la diversidad de posiciones y agrupaciones, todos parecieran coincidir en la importancia de la organización colectiva y sobre todo de lxs trabajadorxs.

El primer piso se presenta, al igual que la planta baja, imponente. No se llega a ver el final del salón. Caminamos hacia donde se ve un grupo de personas y allí vienen a recibirnos. Nos acercamos a una mesa donde hay reunidas cuatro mujeres, nos saludamos y para no interrumpir la conversación nos dirigimos hacia la parte de la cocina. Se ven muchas maquinarias de acero, impecables, relucientes: hornos, hornallas, todo de carácter industrial, detrás de mostradores también brillosos. Ese espacio debe ser compartido con otrxs trabajadorxs de otros grupos por lo que es fundamental la organización.

Mientras esperábamos para las entrevistas, nos mostraron cómo organizan los pedidos a domicilio, modalidad que han tenido que implementar para hacerle frente a la pandemia. También nos relataron que han ampliado la elaboración de productos, mostrándose muy orgullosxs de la última receta lograda: las empanadas de verdura, con masa casera, aclaran. Por supuesto reservamos algunas docenas para llevarnos luego de nuestra tarea.

¿Qué es El Horno?

La pregunta no pudo ser contestada con una respuesta simple: ¿Es un dispositivo? ¿Un microemprendimiento? ¿Una empresa Social? ¿Un espacio de inserción sociolaboral? ¿Una cooperativa? Quizás es un poco de cada una. Se acordó, entonces, que su definición se encontraba “en construcción/discusión”.



En ese enorme salón hay un rincón con una mesa y sillas que agrupa a lxs integrantes de El Horno. Sobre una de las paredes se encuentra un cartel que intenta aproximarse a una definición del espacio:



El Horno está para bollos. Emprendimiento Gastronómico. Dirección Provincial de Salud Mental.

El proyecto gastronómico es una herramienta social que permite trabajar aspectos vinculados a la reinserción socio-laboral. Apuesta a promover y crear espacios laborales en sistemas de micro cooperativas. La capacitación gastronómica se propone como una manera de poder formular una forma tentativa de organización, generando un programa básico de conocimientos efectivos en torno a la tarea, que permita incorporar idoneidad en la elaboración de alimentos y al mismo tiempo ir generando las condiciones colectivas de estructura grupal.

Todas las personas que han participado en El Horno han dejado una marca, y eso está guardado no sólo en la memoria de quienes forman parte de la experiencia, sino que el registro de cada una de ellas permanece en el espacio, interviniendo una pared de azulejos blancos: fotos, nombres, frases. Como escribe Eduardo Galeano en El libro de los abrazos: Dicen las paredes.



El Horno por lxs trabajadorxs

Debido a las medidas de cuidado necesarias por la pandemia, lxs trabajadorxs se organizaron para asistir en pequeños grupos algunos días de la semana.

El día en que nos acercamos se encontraban trabajando Walter y Matías. Cuando estuvieron desocupados nos sentamos junto a una mesa un poco más alejada del espacio de producción para poder conversar.

Comité de Redacción: Ahí está. Estamos grabando con los compañeros de “El horno no está para bollos”

Entrevistado y una de las integrantes del Comité de Redacción: ¡“El horno está para bollos”! Risas

CdR: ¡Ay, perdón, qué bárbaro! Estamos con Walter y Matías.

CdR: Queremos que nos cuenten cómo comienza “El horno está para bollos”. ¿Desde cuándo están ustedes?

Matías: Yo estoy desde el inicio. Me la crucé a Yanina en el Agudo Ávila², me estaba haciendo atender por consultorio externo después de una crisis que tuve.

CdR: ¿Qué edad tenés Matías?

Matías: Yo tengo 34. Empezamos primero como una mini capacitación con un profesor que ya no está. Empezamos a trabajar todo lo que eran las palmeritas, facturas, más que nada panadería.

CdR: ¿En qué año fue eso Matías? ¿te acordás?

Matías: Y... hace ya cuatro años, tres años... Tres años.

CdR: ¿2017 más o menos?

Matías: Sí. Después nos pusimos como meta hacer las viandas del Agudo Ávila; entonces entramos en otra capacitación, ya de platos, de sopa. Se les hacía también un jugo, también a los chicos. Y el pan de la vianda también se lo hacíamos nosotros. Hicimos catering para la Facultad de Psicología, un par de veces.

CdR: Sí, los contratamos las dos veces que hicimos la presentación de los números anteriores de esta revista “Barquitos Pintados”. Es más, en una oportunidad, Yanina servía la cerveza. ¿Estuvieron ustedes?

Matías: Con la choperita (risas).

CdR: Yanina era la encargada (risas).

Matías: Sí, sí... en ese estuve yo (risas).

CdR: ¿Y en el comienzo dónde funcionaron?, ¿siempre acá en La Toma?

Matías: Sí. Yanina te ubicaba por el Agudo Ávila porque ella estaba trabajando todavía ahí. El último mes empezó a buscar entre la gente que trabajaba con ella y dijo: ¿quién quiere un proyecto de gastronomía para conseguir plata? Yo me prendí al toque porque había sido cocinero durante muchos años. Trabajé en varios locales gastronómicos importantes, entonces cazaba más que el resto. Después se hizo otra capacitación que se llamó “Cocinando sueños” donde se buscó otro grupo de trabajo. Como un equipo A y un equipo B. Entonces el equipo

² Centro de Salud Regional de Salud Mental Dr. Agudo Ávila. Hospital monovalente de la ciudad de Rosario.



B se encargaba de los panes, los jugos y los postres, y nosotros nos encargábamos de los platos.

CdR: ¿Y cómo se solventó el proyecto? Ustedes tuvieron las capacitaciones, ¿quién financió las materias primas para la producción?

Matías: Nosotros estábamos en el Nueva Oportunidad³ entonces nos daban 1200 pesos por mes. Entonces el primer año fuimos a un curso de emprendedores de la Municipalidad donde al final del curso te daban 7.000 pesos, nosotros éramos 10, sacamos 70.000, juntamos todo el pozo y de ahí empezamos: compramos un horno, compramos una heladera.

CdR: Mira qué interesante. Vi un video que salió hace muy poquito que participa “El horno”, que están armando para funcionar como cooperativa. Pero se ve que siempre han funcionado en esta idea del cooperativismo. Walter, ¿usted estuvo también desde el inicio, como Matías?

Walter: No, no. Yo estaba en el dispositivo de “El Tocabiscos”⁴ y me trae la coordinadora. Me la presenta a Yani, entonces Yani me pone en el turno tarde, con el profesor Marcone y ahí los conozco a ellos.

CdR: ¿Y desde cuándo más o menos?

Walter: Hace dos años

CdR: ¿Hay un grupo estable en este momento?, ¿son un grupo estable?

Matías y Walter: Sí.

CdR: ¿Cuántos son?

Walter: Once

CdR: ¿Hombres y mujeres?

Walter: Sí.

CdR: Son mixtos, diríamos.

CdR: ¿Y hay dificultades en la organización?, ¿Cuándo se presenta algún conflicto en el trabajo?

Matías: No, porque nosotros nos reunimos en asamblea. En las asambleas puede ser que haya habido en el principio ciertas rispideces porque algunos sabían cómo manejarse en asamblea, otros no. Hubo que empezar a explicar qué era una asamblea, cómo trabajar. Entonces en las asambleas nos decimos las cosas en la cara, después está todo bien. Después en el trabajo, como el trabajo es siempre el mismo, a los mismos les toca hacer siempre las mismas cosas, entonces se perfecciona uno en hacer, por ejemplo, galletitas con chocolate, y él (señalando a

³ El Programa Nueva Oportunidad es una política pública social innovadora en la que intervienen el Estado municipal, el provincial y las organizaciones e instituciones sociales. Que busca generar una transformación integral, desde lo económico y educativo, así como en lo estructural y simbólico. El programa propone un abordaje integral de jóvenes en situación de alta vulnerabilidad social, a los que se acompaña en un trayecto pedagógico de capacitación y fortalecimiento de vínculos sociales, con herramientas concretas para que puedan construir un proyecto de vida. (Extraído de <https://www.santafe.gov.ar/noticias/noticia/265667/>. Página del Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Santa Fe).

⁴ El Tocabiscos es un dispositivo de promoción de la salud e intercambio de lazos sociales y reinserción dependiente de la Dirección Provincial de Salud Mental. Se centra en el intercambio de música desde los diferentes efectores de salud donde se afianza la referencia de la población desde un marco de reflexión y construcción colectiva con el objetivo de que sus participantes puedan reinsertarse socialmente desde un espacio de juego, creatividad y salud. (Extraído de http://gobierno.santafe.gov.ar/prensa/mitemplate.php?idnoticia=177484&mostrarmenu=si&include=noticias_prensa/2013/280113s20.htm&ptitulo)

Walter) hace relleno de empanadas.

CdR: Walter, ¿vos tenías conocimiento previo como Matías?, ¿sabías algo de gastronomía?

Walter: No

CdR: Aprendiste acá

Walter: Cociné siempre para mí porque yo no soy de acá. Vivía solo y siempre cociné yo. Y me casé y cocino todavía. (Risas)

CdR: Sos el cocinero, diríamos, viste que uno toma ciertos lugares. Walter, ¿qué edad tenés vos?

Walter: 50

CdR: ¿Cómo se organizan, qué días están viniendo?

Walter: Sí, por ejemplo, yo vine el martes y ahora me tocó venir el viernes, separamos por grupos de tres personas, por el tema de la pandemia.

CdR: Ah, o sea que ahora hay ciertas particularidades en la organización. ¿Si no antes, venían todos los días?

Walter: Sí, sí, antes veníamos todos los días, había dos turnos, uno de las 8.30 de la mañana hasta las 12.30. Después el otro grupo era de las 11 hasta las 14.

CdR: ¿Respecto de las ventas, ahora cómo es, ¿cómo venden, a dónde?

Matías: Se vende por internet y en el supermercado de abajo.

CdR: Ahí producen y venden, vi que hay una heladera. ¿Uds. venden la comida ahí? ¿cómo es la venta acá?

Matías: No, ahora no estamos haciendo grandes comidas. Estamos haciendo canelones, empanadas y pre pizza. Porque se puede congelar.

CdR: Una experiencia interesante de El Horno cuando preparaban la comida para los comensales del Agudo. ¿Ese trabajo lo continúan realizando?

Walter: No, nos sacaron el contrato.

CdR: ¿Hace cuánto les sacaron el contrato?

Walter: Hará dos meses.

Matías: Lo que pasa es que hicieron el convenio hasta diciembre del año pasado y seguimos trabajando sin convenio y cuando no nos pagaron, les dijimos, bueno, nosotros no seguimos.

CdR: ¿Y se puede actualizar ese convenio? Porque está buenísimo, es un laburo estable. ¿Es posible?

Matías: Lo que pasa es que nos deben plata todavía de noviembre, yo no quiero hablar mal (risas), pero nos fueron pagando de a poco, en vez de un mes entero, nos pagaban la mitad de un mes y llegó el momento en que nos debían plata de hace mucho, y les planteamos que nos pagaban o no seguíamos, y nos dijeron que no podían. También por la pandemia, mucho de lo que es el gasto de Salud, de la Dirección de Salud fue al coronavirus y no a los proyectos. Muchos de los proyectos se cayeron porque prácticamente todo el principio de la pandemia, todo el gasto fue a la pandemia.

CdR: Walter, vos decías que estaba bueno atender a los comensales del Agudo. ¿Por qué?

Walter: Porque cocinábamos comida distinta todos los días, atendíamos a la gente, la gente se iba contenta, la gente tenía un lugar donde sentarse para comer. No es lo mismo que llevar una vianda y algunos comen en la calle como pasaba antes. Acá venían a sentarse.

CdR: Acá, lo atendían en el comedor ¿No?



Matías: Sí, acá en la Toma, en el comedor en la parte de atrás

CdR: ¿Ustedes no sólo preparaban la comida, también los atendían?

Walter: Sí, sí, le llevábamos la atención a la mesa

CdR: ¿Han podido establecer lazos de amistad con los que venían? Digo, porque venían a comer periódicamente las mismas personas

Matías: Sí, aparte yo me sigo atendiendo en el Agudo Ávila, y me dicen: Ey! Mati ¿Cómo andás?

CdR: Claro, te conocen de ahí.

Matías: Me conocen, porque aparte yo era el que preparaba los platos abajo, se ponía una mesa, se ponía una olla, y se separaba en porciones para cada uno, y uno de los compañeros hacía de mozo, e iba llevando a cada mesa, cada plato, entonces a mí me tenían fichado.

CdR: Cada uno se va perfeccionando en una tarea, como decías.

CdR: ¿Qué implicó para ustedes participar de éste proyecto?

Walter: Una oportunidad de trabajo, una oportunidad de tener un sueldo, eso implicó.

Matías: Más ahora en la pandemia. Aparte, tiene que ver –por lo menos en mi caso– yo soy gastronómico, vos no le podés decir yo tengo que ir una vez al mes al psiquiatra, me tengo que ver dos veces por mes con mi acompañante terapéutico. Entonces, cuando vos le empezás a decir eso, la gastronomía es muy cruda, la mayoría de los días que se pueda trabajar, días de fiesta, cómo el día de la madre, del padre, el día del niño, que se yo, vos estás trabajando. En cambio, acá venías a la mañana, haces una tarea, te cagas de la risa, nos ponemos a escuchar música, es distinto. Yo le puedo pagar la manutención a mi hija, después de un año con éste trabajo.

CdR: ¿Cómo se organizan con el sueldo? ¿cómo se constituye el sueldo de ustedes?

Walter: Tenemos un sueldo fijo.

Matías: Nuestro sueldo viene de las ventas del Instagram y del supermercado, se divide en partes iguales, se le paga a la contadora, y se nos deposita en una cuenta.

CdR: Qué bien, o sea que, si un mes se vende más, ustedes cobran más dinero. ¿Así es?

Matías: No, cobramos por lo general, siempre 8.000. Si hay demás se guarda un resto para el aguinaldo o para pagar manufactura, o para ver si hay que reparar algo. Ahora se nos rompió el microondas. Se hace un fondo aparte para estos imprevistos.

CdR: ¿Hay algún requisito para formar parte del Horno?

Matías: Antes no, venían por lo general de lugares donde la gente no iba a conseguir trabajo en otro lugar, entendes. Hay chicos que escuchan voces, al principio te da miedo, después te cagas de risa y después se cagan de la risa de ellos mismos. Al principio te da una cosa, decís, bueno... ¿Dónde voy a trabajar, con quién? Pero después cuando te pones a trabajar, te ponés a hablar al pedo y ya está.

CdR: ¿A vos te pasó lo mismo W. en relación a los compañeros?

Walter: No, no yo no tuve problemas, me adapté al grupo.

CdR: ¿Walter qué experiencia laboral tenías vos?

Walter: Yo trabajé en el frigorífico Swift. Tengo un oficio que es carpintería, trabajaba en el Swift y trabajaba en carpintería. Mi papá fue carpintero también, y aprendí el oficio de lustrador.

CdR: ¿De dónde sos?

Walter: de Jujuy.

CdR: ¿Cómo llegaste acá?

Walter: Me vine, en realidad, mi cuñado era de Rosario y me pide que le lleve una cosa a su mamá, y la mamá me dice que me quede para probar y me quedé, en el 90.

CdR: ¿Te gusta Rosario?

Walter: Si ya estoy adaptado, tengo una hija de 17 años,

CdR: ¿Cómo se conforma el equipo?

Matías: En el equipo terapéutico organizativo, está Yanina, Natalia, Marcia y Martín. A la que se le ocurrió todo y mandó siempre para adelante, la que consigue los catering es Yanina, todo lo que tiene que ver con salud mental y los catering que hicimos.

CdR: ¿Cuándo ustedes se sienten mal, se les complica, tienen una crisis, como los acompaña el dispositivo, o que se hace en esos casos?

Matías: Ha pasado que una chica tuvo una crisis, entonces los coordinadores la llaman, hablan con ella, la tranquilizan.

CdR: ¿Pueden ausentarse ustedes? ¿Les corresponden días para faltar?

Matías: Lo único que hay que hacer es avisar, pero se tiene contemplado que somos pacientes de salud mental

CdR: ¿Cómo los ha tratado el sistema de salud? ¿Cómo sienten que los ha acompañado, o no?

Walter: Yo tengo mi psiquiatra, tengo mi psicóloga ahora no estoy yendo por la pandemia. Me atienden en el centro de salud de mi barrio.

Matías: Yo empecé a atenderme en el distrito sur. La psiquiatra que me tocó no me comprendía para nada, me dio la orden para internación y ahí llegue al Agudo. Yo iba antes al Agudo a la guardia, entonces conocía a uno de los médicos de ahí, y cuando vio la orden de internación dijo: no este chico no está para internación. Está para consultorios externos. Y empecé ahí.

CdR: En sus barrios ¿ustedes se relacionan con los vecinos, en su cuadra, tienen gente conocida, gente que ustedes quieran?

Matías: Si, si, si, normal.

CdR: Quieren decir algo, más en una revista que está dedicada a gente del campo de la salud mental, de la psicología, trabajadores que se quieren formar en esto.

Matías: Que no bajen los brazos, la gente que estudia psicología tiene que tener un cierto temple, y cierta constancia. Que no tengan miedo. A veces hablar con alguien que escucha voces, o que tiene problemas de esquizofrenia, puede causar miedo, pero cuando vos te ACERCAS, VES QUE ES UNA PERSONA NORMAL, que tiene un problema o que está pasando un mal momento.

Walter: Que ayuden a los enfermos de salud mental, que siempre estén dispuestos a estudiar.

CdR: ¿Qué les parece el nombre “usuarixs de salud mental”, en lugar de pacientes o enfermxs? ¿Se sienten reconocidos en eso?

Walter: Usuarios de salud mental, es el más aceptado. “Y trabajadores”.

CdR: ¡Muchas gracias!

El Horno por el equipo de acompañamiento del proyecto Entrevista Yanina Di Giusti y Marcia Reitich

Yanina: (Sobre los inicios de El Horno) Una cuestión personal. Yo me quería ir de Consultorio Externo porque estaba atendiendo pacientes sin ningún proyecto que implicara una



práctica superadora para lxs usuarixs. Cuando asume nueva gestión en hospital Agudo Ávila les propongo irme. Había que pensar alguna propuesta. Se venía pensando en lo institucional la transformación del sector de Consultorios Externos, bastante devaluado en su práctica. Me pregunté ¿que vienen a pedir lxs usuarixs al Servicio Social de Consultorio Externo en el Hospital Psiquiátrico de la ciudad de Rosario?: comida, pase de transporte, pensión y ayuda para resolución de un conflicto interpersonal en el núcleo familiar. Se daba una respuesta casi inmediata: le doy la vianda del servicio de catering porque no tiene en el lugar donde reside las condiciones para cocinar. Le gestiono la tarjeta alimentaria para complementar y además se le tramitaba el certificado único de discapacidad, la pensión y el pase de colectivo. Ahora, en algún momento, eso no es una respuesta que pudiera abordar de un modo integral la complejidad de alguien con sufrimiento mental en el lugar donde vivía. ¿Qué sucedía? En 3 o 4 meses la persona regresaba con alguna otra cuestión, un nuevo problema. Por ejemplo, había sacado un crédito para comprarse un celular y ahora no le alcanzaba para vivir. Por ejemplo, en la situación de un joven, en donde yo tenía que ir a arreglar todas las deudas que tenía con todos los quioscos del barrio. Entonces pensaba: esto no pasa por acá, la cuestión de salud mental en este consultorio porque esa población ya estaba abordada en términos materiales, en cuanto a la prestación de un servicio. Y aparecían cuestiones tales como: estoy solo, no sé qué hacer con mi tiempo, no tengo amistades, no sé con quién compartir, no tengo guita, quiero un trabajo. Yo siempre planteaba, en el marco de los Promover⁵ y esto lo discutíamos con lxs compañerxs de los otros dispositivos –Pomelo en el Patio, Gomecito, Café con Leche, Hilos Enredados⁶– que tenía que haber algo diferente a la propuesta cultural y social. Algo de una capacitación en oficios en la que se pudiera producir un objeto que sea disputable en el mercado y poder consolidarlo.

A partir de esto insisto en irme del hospital para comenzar a delinear ese proyecto.

También aparecía una escena, un horror casi dantesco en el modo en que se entregaba la comida a las personas que iban a retirarla, todas personas que habían sido externadas. Largas filas de pacientes amuchados en portería. Y también cómo se comía esa vianda, en la calle, sentados en los banquitos de la facultad (la Facultad de Medicina que se encuentra a la vuelta del hospital) con cubiertos de plástico, que los hundían y se quebraban. Terminaban comiendo con la mano, sin tomar agua. Luego se acercaban por la tarde donde yo estaba para solicitar agua. Se comían las dos comidas que les entregaban en el mismo momento.

El Negro, Martín Abraham⁷, venía sosteniendo el Nuevo Oportunidad. Él había estado muchos años en La Posta⁸ y quería regresar a trabajar en Salud. Y Marcia nos junta. Habíamos trabajado juntos en V. G. Gálvez.

⁵ Programa Promover la Igualdad de Oportunidades de Empleo dependiente del Ministerio de Trabajo, Empleo y Seguridad Social de Nación. Tiene como objetivo asistir a sus participantes para que construyan o actualicen su proyecto de formación y ocupación, en el desarrollo de trayectorias laborales, en la finalización de estudios formales obligatorios, en experiencias de formación o de entrenamiento para el trabajo, en la generación de actividades productivas de manera independiente y/o en la inserción en empleos de calidad. Perciben una ayuda económica a cargo del MTEySS por un plazo máximo de 24 meses. (Extraído de <https://www.argentina.gob.ar/trabajo/discapacidad/promover>).

⁶ Dispositivos Sustitutivos de la Dirección Provincial de Salud Mental.

⁷ Martín es Trabajador Social y junto a Yanina comenzó con el proyecto de El Horno está para bollos

⁸ La Posta es un Centro de Día para adolescentes y jóvenes dependiente del Ministerio de Desarrollo Social de la Provincia de Santa Fe ubicado en la zona norte de la ciudad de Rosario.

Todas: Chistes sobre la pareja de novela (risas)

Yanina: Surge la idea de montar un Centro de Capacitación Laboral, en el marco del Nueva Oportunidad que es un programa provincial que convocaba a jóvenes que habían dejado la escuela y no tenían empleo ni formación en oficios. Les permitía capacitarse y participar de espacios de intercambio y reflexión para adquirir herramientas de inserción laboral. Empezamos a discutir un proyecto, a la vuelta de las vacaciones lo presenté en el hospital Agudo Ávila y me fui.

En principio el proyecto tenía que ver con transformar cierto espacio del hospital Agudo Ávila en Centro de Capacitación Laboral o el Multiespacio.

CdR: ¿En qué espacio lo habían pensado?

Yanina: Lo habíamos pensado adentro no afuera. La idea era utilizar la planta baja del pabellón 3 que da a calle Santa Fe. Íbamos a cerrar la puerta que comunicaba con el interior y abrir otra hacia afuera. La propuesta era poner un barcito, armar un salón.

Marcia: Con un polo de capacitación y una cocina.

CdR: Claro es un lugar estratégico en la ciudad.

Yanina: Era un dispositivo que podía sustituir a la internación por un espacio que pudiera alojar a una gran cantidad de personas en distintas actividades. Incluso habíamos pensado en un área de deportes. La idea era que participara un médico clínico del Centro de Salud para los usuarios que quisieran hacer fútbol, yoga, caminatas. Que pudieran hacer esas actividades, no ahí adentro sino en los centros deportivos distritales y otros espacios conveniados. O sea, un Centro de Formación Laboral que incluyera distintas disciplinas que estuvieran relacionadas a un trabajo preventivo con jóvenes. Cursos de electrónica, arreglo y colocación de aire acondicionado, panificación, gastronomía. Y estar vinculado a un “Petit Café” que pudiera ofrecer alguna propuesta de formación laboral pero que también fuese una salida laboral.

También un polo de formación e investigación para los profesionales en Salud Mental.

Marcia: Polo tecnológico, polo de capacitación.

Yanina: Polo deportivo, todo pensado en el marco de sustituir un pabellón.

Marcia: Hicimos un recorrido para presentar el proyecto por los distintos dispositivos y nos encontramos con cierta resistencia, siempre te sorprende. Hubo que evaluar lo posible a mediano y largo plazo.

Yanina: Resistencias dentro y fuera del hospital.

CdR: ¿Y cuáles eran los argumentos?

Yanina: Varios, diversos.

Marcia: Los mismos que aparecen ahora, por los cuales se da de baja el convenio con El Horno está para bollos y se le da nuevamente el servicio de comida para los pacientes externos a una empresa de catering privada.

Yanina: Otros modos de pensar la Salud Mental, ni mejores ni peores. Este proyecto tiene detrás mucho esfuerzo intelectual, pensar, discutir, con quienes, como y hacia a donde.

Marcia: Se daba simultáneamente la presentación del proyecto de cierre de los Consultorios Externos y apertura del Centro de Salud⁹. Se pensó entonces desde la dirección del hospital en

⁹ En mayo de 2019 se pone en funcionamiento el Centro de Salud n° 36, perteneciente al primer nivel de atención de la Provincia de Santa Fe (Atención Primaria de la Salud)



ir de a poco. Entonces buscamos otro lugar para armar la capacitación gastronómica y después si se lograba con lxs usuarixs armar una cooperativa, volveríamos por otra vía. O sea, comenzamos con la capacitación y continuamos paralelamente discutiendo el proyecto del Multiespacio. Durante un año nos juntábamos semanalmente.

Yanina: Vino Gutman (Roberto) a hacer una supervisión. Fue muy interesante ese proceso. Nosotrxs no lo pudimos recuperar por el desgaste personal, pero en algún momento quizás se pueda recuperar pensándolo desde un lugar propositivo. Los proyectos no son de uno, son del Estado. Cuando vos logras articular con otros sectores del Estado, porque estaba el Ministerio de Desarrollo Social, el Ministerio de Salud, el de Trabajo, de Educación, los Centros Distritales, había todo un montaje de una estructura interministerial...

Marcia: Con el tiempo se concretó el espacio de El Horno como una cooperativa de trabajadores, donde lxs usuarixs que son lxs trabajadorxs fueran lxs protagonistas. Por eso ahora nosotros los acompañamos a ellxs, lxs trabajadores. Eso fue un montón. Lo otro está escrito. Uno llega a donde llega, hay procesos políticos. No se puede hacer todo junto.

CdR: ¿Por qué las resistencias a la construcción de un proyecto Multiespacio?

Yanina: Son ideológicas las disputas, después se transforman en construcciones políticas, pero en principio son ideológicas. En el hospital existían situaciones violentas que en algún punto se tornaron intolerables para mí, quería pensar y armar con otrxs un proyecto diferente.

A partir de ahí nos mudamos a La Toma. (Chistes... no vuelven más, risas). Hablamos con Carlitos Ghioldi, con Sergio Marioni –Secretario coordinador de APDH y referente de La Toma– y nos dijeron ¡Sí! La Toma es un espacio público no estatal, abierto a la comunidad. Nosotros queremos, ¡vamos para adelante!, nos dijeron. Nos ofrecieron la cocina de atrás y a partir de ahí la estructura que ustedes conocen con el Nueva Oportunidad, de lo que hoy es El Horno, que antes no era El Horno, era una capacitación laboral para los usuarixs de SM. Vinieron aproximadamente 45 usuarixs a anotarse entre externadxs e internadxs del Hospital.

CdR: ¿Todxs usuarixs del hospital Agudo Ávila?

Yanina: Exclusivamente del Agudo Ávila. Terminaron la capacitación 25 aproximadamente.

Marcia: El hospital Agudo Ávila para el proyecto brindó 3 recursos humanos Yanina, Valeria y Natalia, compañeras que llevaron adelante el proyecto.

Yanina: Empezó como un dispositivo, ¿por qué? Porque era una formación, capacitación 3 veces por semana, venían con el Profesor, se encontraban para trabajar cuestiones singulares y grupales. Después, ese dispositivo fue mutando. El 10 de octubre 2017 fue una fecha emblemática porque nos convocan desde la Dirección de Salud Mental de la Provincia para hacer un catering por el día de la Salud Mental en el Centro Cultural Fontanarrosa. Fue un antes y un después. A partir de ese momento se abrió una puerta que no estaba antes. Pudimos preparar comida, desayuno, almuerzo y merienda para 500 personas.

Yanina: Inicialmente era constituir un centro de capacitación para población de los Servicios de Salud Mental y el acto inaugural fue la primera capacitación donde vinieron usuarixs pura y exclusivamente del Agudo Ávila, fue el acuerdo que hicimos con el Agudo Ávila porque nos trasladamos 3 compañeros de ahí para trabajar en este proyecto. El 10 de octubre se produce una apertura distinta porque es pensar a mitad de la capacitación, que iba a pasar con ese grupo, hacia donde iban, que posibilidades concretas tenían en el mercado laboral, como acompañar...

CdR: ¿De qué año estamos hablando?

Yanina: 2017, el 22 de diciembre del 2017 mítico, 55 grados de calor a la sombra, se entregan los certificados en La Toma –Carlos Ghioldi¹⁰ y el profesor (capacitador) de ese momento– a los 25 usuarixs que habían pasado por la capacitación. Se hace una feria de platos y se degusta todo lo que se había aprendido durante el año. Enero y febrero lxs usuarixs participan de las actividades de los natatorios municipales, se los acompañan desde el Nueva Oportunidad, participan de los juegos acuáticos de la Florida. En marzo y abril se tenía que cerrar la capacitación. Una opción era finalizar la capacitación y que el grupo se organizara a partir de allí y volver armar otra. Otra opción era entender que –como el grupo había llegado a un nivel de producción porque habían realizado el catering del 10 de octubre (Día Mundial de la Salud Mental), que habían hecho empanadas para eventos– era posible armar un grupo de trabajo y poder llegar a posicionarlo como una cooperativa de trabajo gastronómica. Entonces en marzo fue toda una discusión nuestra, entre los 4 que estábamos de “si tomábamos esa posta o no”. Finalmente la tomamos. En ese contexto no podíamos pensar una cooperativa de 25 personas, había que pensar una cooperativa más acotada, por el tema de distribución de ingresos que sea equitativa y empezamos a pulir ese grupo reflexionando aquel que podía estar en una relación laboral con otro sin que el otro se le tornara persecutorio o perseguido, entonces en ese punto era visibilizar quiénes pudieron sostener la actividad, quien vino, quien se sintió interesadx. Y ahí surge el grupo de 14 usuarixs de El Horno está para bollos. En marzo se finaliza la capacitación y en mayo se da de alta el nexa con lo que se convoca a 14 usuarixs a formar parte de una capacitación nueva y empezar a constituir un grupo de cooperativa gastronómica. Nosotros siempre tuvimos vínculos de afuera hacia adentro, no sólo con salud mental, entonces hicimos cursos con la municipalidad de emprendimientos, cursos con la universidad, curso de manipulación de alimentos, curso con la cocina integrada de la municipalidad de las tres economías de las distintas harinas. Se constituyó un grupo de personas que atravesaron distintos espacios de formaciones y tenían la posibilidad de hacer un vínculo con otrx, de poder aprender una actividad y ese grupo fue y es hoy el “Horno está para bollos”. Por eso hoy ya no es un dispositivo, ya no es más un dispositivo. Es un grupo de personas que trabaja, en donde hay un grupo de consejerxs que acompaña a materializar el proyecto a lxs trabajadorxs.

CdR: ¿Cómo se ha financiado?

Yanina y Marcia: Desarrollo Social de la Provincia a través del Plan Abre¹¹, no fue Salud, eso es lo interesante, hubo articulación entre los ministerios.

Marcia: La expectativa era que trabajadores cooperativizados sostengan el proyecto del Multiespacio, igualmente una expectativa fue que lxs trabajadores cooperativizados pudieran llegar rápidamente a armar las viandas de comida para lxs usuarixs que comían en la puerta del Hospital. Se ofreció ese servicio, lo que pasa es que los papeles de la cooperativa van a estar a fin de este año, por lo cual buscamos apadrinamiento de una fundación. La cuestión era que ellxs llegaran a constituirse como grupo, laburar y pudieron brindar durante 9 meses 80 viandas diarias, y eso lo pudieron hacer.

CdR: ¿Y eso se podrá volver hacer?

¹⁰ Dirigente gremial y referente del espacio La Toma.

¹¹ El Plan Abre, dependiente del Gobierno de la Provincia de Santa Fe, propone una estrategia de intervención integral sustentada en la coordinación entre diversas áreas que conforman el Gabinete Social de la provincia de Santa Fe y los gobiernos locales. (Extraído de <https://www.santafe.gob.ar/ms/presente/programa/plan-abre/>)



Marcia: Fue buscado el consentimiento para esa tarea, no fue que nos regalaron nada, no fue fácil conseguir el consentimiento, nosotros logramos conversar con el Ministerio de Salud de la Provincia de Santa Fe que este grupo de trabajadores podían realizar la comida y que el Estado dejara de pagar un catering de una empresa privada y eligiera esta cooperativa de trabajadorxs usuarixs de los servicios de salud mental. Todo este proceso no ha sido fácil. Existían cuestiones administrativas del Estado, finalmente lo aceptaron, lo sostuvieron, vino el cambio de gobierno y no se renovó. De hecho, nuestro convenio era hasta diciembre ya que las autoridades salientes no podían dejar convenios firmados para el futuro. El nuevo grupo de autoridades vuelve a no entender el valor y la importancia que la cooperativa fuese quien pudiera cocinar las viandas. El convenio con la universidad fue distinto, se suspende por la pandemia.

El tema fue que se vino la pandemia, seguimos enero, febrero, marzo. No dábamos más, había que definir el convenio. Los convenios se firman en marzo. Entonces se desata la pandemia, vimos que no iba a haber nada, en el medio la gente comenzaba hablar de otras cosas (refiriéndose al clima social). Ahí fue el acuerdo con universidad (el comedor de la universidad toma la entrega de vianda para los comensales del hospital Agudo Ávila) que nosotrxs nos corriamos y empezábamos hacer delivery, la idea era continuar trabajando aún en este contexto. Y el hospital vuelve a pagarle a la empresa privada. Creo que la pandemia está tapando de algún modo la posibilidad de organizarnos y tener las reuniones y disputar la realización de las viandas. Nosotrxs mientras tanto con lxs trabajadorxs armamos el delivery para vender a través de las redes, instalarnos como empresa social como mucha gente está haciendo en esta pandemia, tomamos esa vía, no nos fue mal, en este momento podemos sostener los ingresos.

Yanina: Mientras tanto, falta que salgan los papeles de la cooperativa, hasta que se resuelva la cuestión de la pandemia. Si desde Salud se dispone que este espacio sea un dispositivo sustitutivo se necesitan 100.000 pesos mensuales para sostenerse, 8000 pesos para pagarles a los trabajadores los ingresos, 10.000 pesos para insumos, 10.000 pesos para La Toma que nos aloja y nos brinda la estructura y 10000 pesos para contratar una persona que esté vinculada a la gastronomía. De hecho, la provincia le debe a El Horno una parte del de noviembre y diciembre. Les tendrían que garantizar a la cooperativa ese dinero para que pueda solventarse. Por eso no es un dispositivo sustitutivo, es una empresa social. Todos los días vienen a trabajar acá, a ver como juntan los 8000 pesos para cada uno de ellos y ponen su esfuerzo físico. ¿Nosotrxs como equipo que estamos haciendo? Apoyándolxs y acompañándolxs en las actividades. Lo peor que hubiera acontecido es que nosotrxs hubiéramos decidido no volver... y que todos ellxs hagan lo que puedan en La Toma o cada unx en su casa y se disolvía. No había convenio con la provincia, agregado el contexto de pandemia...

Marcia: Un poco fue lo que pasó los primeros tiempos de cuarentena cuando se disolvió lo del convenio en medio de la pandemia. Durante 15 días estuvimos ahí cada uno guardado en su casa, con la preocupación respecto de dónde quedaba todo esto, pensando que se podía disolver y entonces: chau, fin. Pero luego, nosotrxs volvimos, ellxs también, aún en el medio del paro de colectivos y ellxs pudieron volver hacerse cargo y nosotrxs decidimos seguir acompañando.