

Brindando nuevas oportunidades

- **Número y nombre de la/s categoría/s a inscribirse:** 2.3 Sustentabilidad en Educación
- **Capítulo:** Capítulo general
- **Título del programa:** Programa CREER y Escuelas de Gastronomía CREER
- **Nombre de la compañía o institución:** Cook Master
- **Departamento, área, consultoras de relaciones públicas o de otro tipo (en caso de tratarse de asesores externos de las compañías) que desarrolló el plan:** Ballero, Luc y asoc.
- **Persona/s responsable/s de la presentación del caso:** Hernán Pantuso, Responsable de Comunicación

Sobre Cook Master

Cook Master es una empresa de servicios de alimentación para grandes comunidades, que trabaja con el propósito de brindar soluciones a medida para cada persona, porque una correcta nutrición es esencial para el desarrollo. De esta manera, se busca garantizar el derecho de toda persona, sin importar su condición, a acceder a comida saludable y de calidad.

La compañía cuenta con más de 40 años de trayectoria y 212 establecimientos donde se desempeñan más de 750 trabajadores, tanto directos como indirectos, brindando alimentación con más 150.000 raciones diarias. En este sentido, su perfil y el vínculo con las organizaciones en las que presta servicio implica un compromiso transversal con la sustentabilidad social de sus operaciones. Más precisamente, Cook Master trabaja con centros de salud, hospitales públicos, escuelas públicas e instituciones de gobierno de las áreas de Desarrollo Social, Niñez y Adolescencia, Justicia y Seguridad, de manera que su contribución al desarrollo político, económico y social de las comunidades es una parte esencial dentro de la labor cotidiana.

Tal es así que todos los procesos de la empresa están regidos por su Política de Sustentabilidad, basada en un marco conceptual mundialmente aceptado, como son los principios del Pacto Global de las Naciones Unidas (ONU) y la Norma ISO26000 de Responsabilidad Social. Del mismo modo, es una de las 200 Empresas B certificadas en el país.

Programa CREER

Cook Master ha participado de la fundación de la Red CREER en 2018, que hoy está integrada por más de 150 organizaciones que van desde organismos estatales, ONG's, y cooperativas de personas liberadas a importantes empresas, unidas en pos de generar oportunidades. En este marco es que, con motivo de brindar a las y los internos de las cárceles bonaerenses herramientas técnicas que permitan su reinserción sociolaboral, la compañía lanzó en 2017 el Programa CREER con el objetivo de desarrollar capacidades y habilidades blandas, generar nuevas dinámicas vinculares hacia adentro y hacia fuera de los contextos de encierro y posibilitar la construcción de proyectos de vida positivos y sustentables.

Esta iniciativa fue llevada a cabo articuladamente con el Servicio Penitenciario Bonaerense (SPB) e incluyó una herramienta transformadora, destinada a la prevención de la

reincidencia y al fortalecimiento de la reintegración social de personas detenidas o en situación de libertad. Las primeras Escuelas de Gastronomía CREER fueron desarrolladas por Cook Master en 13 unidades penitenciarias de la provincia de Buenos Aires. Allí se ofrecen las carreras de Panadero profesional (8 meses), Pastelería Internacional (10 meses) y Cocinero profesional (2 años). Cuentan con títulos oficiales y 17 centros de formación, equipados con cocinas profesionales en diferentes localidades. Se trata de una propuesta de educación integral y de calidad, siendo la escuela de gastronomía más grande del país.

Una de las mejores formas de catalogar las variables que inciden en la reincidencia son los llamados factores estáticos y los factores dinámicos. (Gendrau et al, 1996; Baumer, 1997; Cullen y Gendrau, 2001). Los primeros (edad, género, historia personal) refieren a características individuales fijas de las personas que el individuo no puede modificar, mientras que en las segundas (situación familiar, laboral, consumos o salud mental) existe un margen de acción para favorecer una efectiva reincidencia.

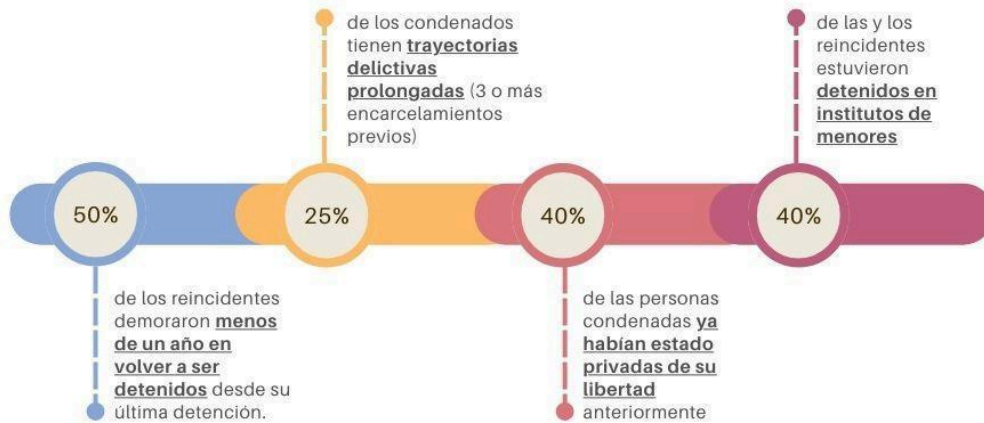
A partir de este marco teórico, las Escuelas de Gastronomía CREER trabajan coordinadamente dentro del equipo del Programa CREER, conformado por diferentes profesionales del área social y psicosocial, educación y adicciones, para abordar la situación de libertad de la persona de manera integral:

- Familia: se acompaña el proceso de re vinculación familiar, atendiendo conflictos interpersonales y el fortalecimiento del carácter para evitar asociarse a redes familiares y sociales relacionadas al delito.
- Salud: se trabaja en la prevención y tratamiento de adicciones y salud mental.
- Trabajo: se gestionan ingresos en vacantes laborales dentro de la empresa Cook Master SRL.
- Educación: Las personas liberadas cuentan con la posibilidad de formarse en las Escuelas de Gastronomía CREER para personas liberadas. Allí se genera un sentido de pertenencia a través de la gastronomía como herramienta laboral y de transformación social.

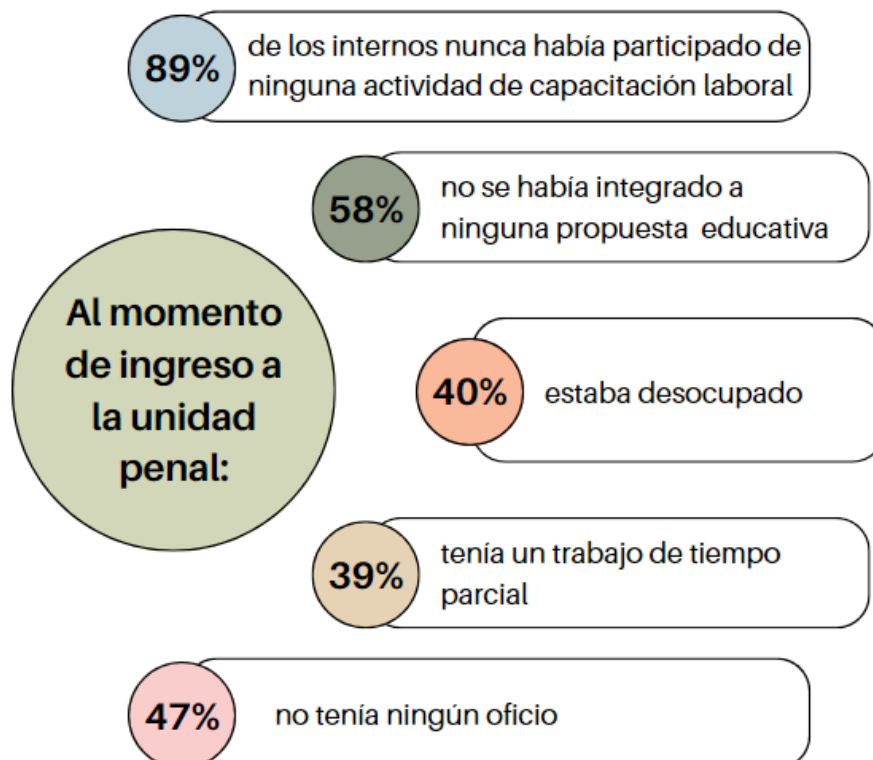
La problemática de la reinserción

REINSERCIÓN

En Argentina cada año salen de las cárceles al menos 20.000 personas



Los datos oficiales solo contemplan el 44% de la población carcelaria, que tienen condena firme.



Fuente: Comisionado Parlamentario para el Sistema Penitenciario (2017). Informe anual 2016 (en línea) y Sistema Nacional de Estadísticas sobre Ejecución de la Pena (SNEEP)

Estrategia

El objetivo principal del Programa CREER es mejorar la calidad de vida de las comunidades en las que Cook Master opera, fortaleciendo el vínculo con quienes la integran. Para esto es fundamental poder dar a conocer a las distintas partes involucradas el importante rol que tiene esta iniciativa para la inclusión y la generación de nuevas oportunidades.

Con este fin se desarrolló una campaña de comunicación destinada a la difusión de los logros del programa y, en paralelo, a reconocer a todos los que participan de la iniciativa, agradeciendo su compromiso y fortaleciendo el sentido de pertenencia.

Las acciones tuvieron entonces como público a las comunidades de la Provincia de Buenos Aires, las autoridades nacionales y provinciales, medios de comunicación y líderes de opinión, representantes y colaboradores de Cook Master y al público en general.

De esta manera, se apuntó a una estrategia de difusión para ampliar la visibilidad de la compañía en su capacidad de mejorar la alimentación del Servicio Penitenciario y la reinserción social de las personas liberadas. Así se logró el reconocimiento público de las personas privadas de su libertad y de su esfuerzo por capacitarse y superarse.

Mensajes clave

- La reinserción social de las personas privadas de su libertad es posible con un abordaje adecuado de sus necesidades y con formación profesional.
- La educación intramuros en gastronomía mejora sensiblemente los factores que conducen a la reincidencia en el delito.
- Las escuelas de gastronomía son una forma de mejorar la alimentación en las cárceles y generar instancias de educación para oportunidades laborales, con un uso eficiente de los recursos.
- Cook Master cuenta con un modelo de negocio social, económico y ambientalmente sustentable, de impacto positivo en las comunidades donde se inserta.

Desarrollo de acciones

El posicionamiento de las Escuelas CREER y el Programa CREER a partir de su impacto positivo en materia de reinserción se realizó por medio de:

- Gacetillas de prensa;
- Entrevistas con personas que recuperaron su libertad y trabajan en el Programa CREER;
- Visitas a establecimientos del Programa CREER con testimonios de sus colaboradores;
- Encuentros de relacionamiento con periodistas y editores para dar a conocer la iniciativa, principalmente de temáticas de sociedad y sustentabilidad;
- Generación de contenido digital en Cook-Master.com.ar, [LinkedIn](#), [Instagram](#), [Twitter \(X\)](#) y [Youtube](#) sobre anuncios del Programa CREER y actividades cotidianas de las Escuelas de Gastronomía CREER.

Resultados

Desde su lanzamiento, el programa logró que 4.475 internos obtuvieran títulos profesionales a través de las Escuelas de Gastronomía CREER y que 195 fueran incluidos en el mercado laboral dentro del Programa CREER. De ellos, 56 ingresaron en Cook Master, donde actualmente se desempeñan dentro del equipo que brinda alimentación con más de 150.000 raciones por día.

Indicadores del Programa CREER

- 3690 Personas internas y liberadas integran el Programa CREER
- **Escuela de Gastronomía CREER**
 - 2190 personas egresaron de las Escuelas de Gastronomía CREER
 - 941 alumnos están cursando en Escuelas de Gastronomía CREER dentro de complejos penitenciarios.
 - 364 alumnos están realizando prácticas profesionalizantes en las cocinas que gestiona Cook Master
 - 941 personas fueron incluidas laboralmente en cocinas o en el programa de Pasantías Laborales en Alcaldías que gestiona Cook Master en la Pcia. de Buenos Aires.

Datos de la población de personas liberadas que conforman el Programa CREER

- 67% fueron condenados por un solo delito (son primarios)
- 46% tuvieron una pena mayor a 6 años
- 86% fueron condenados por robo
- 33% finalizaron la escuela primaria
- 74% viven en pareja
- 76% tienen vínculo con sus hijos

Indicadores de reincidencia

- Fuera de la cárcel, el 3% de las 195 personas que se incorporaron al Programa CREER y que se incluyeron laboralmente son reincidentes.
- Con respecto a los alumnos dentro de la cárcel y liberados: el 0.001% de las 3690 personas totales que se encuentran en el marco del Programa CREER, son reincidentes.

Resultados de comunicación¹

- Se registró un total de 78 repercusiones en gráfica, web, radio y TV sobre acciones vinculadas por el Programa CREER, las Escuelas de Gastronomía CREER e historias de las personas que se desempeñaron en dicho marco.
 - Se lograron cuatro notas publicadas en medios gráficos
 - Se realizaron dos notas para canales de TV y tres entrevistas en radio
 - 69 menciones dentro del total corresponden a medios web

¹ Fuentes: Datos de Ministerio de Justicia y Derechos Humanos: el Registro Nacional de Reincidencia (RNR) y el Sistema Nacional de Estadísticas sobre Ejecución de la Pena (SNEEP) junto con los resultados de las encuestas a población privada de libertad realizada por CELIV (Centro de Estudios Latinoamericanos sobre Inseguridad y Violencia).

- En lo que respecta a la estrategia digital, se consiguió un posicionamiento importante al interior de la red de colaboradores, con [LinkedIn](#) como el principal canal de interacción abierto al público general, superando los 13.000 seguidores y publicando contenido que pone en valor el trabajo cotidiano realizado.

Repercusiones destacadas - del 31 de mayo de 2022 al 31 de mayo de 2024

Pasó 18 años en la cárcel y se abrazó al trabajo como "única salida"

EXPERIENCIA. Néstor Díaz cumplió su pena y se sumó al programa Red Creer, que capacita a reclusos para facilitar su reinserción laboral, trabaja en logística

Gabriel Di Nicola
La Nación

Habría pasado para contar su historia. No lo podía y además, sin empalme. "Casi nunca, casi siempre", le responde Néstor Díaz, un hombre de rostro sereno y mirada firme. Un pasado que lo llevó a estar preso 18 años por delitos económicos, pero que al mismo tiempo le permitió acceder a un programa de reinserción laboral que lo ayudó a encontrar un camino de salida. "Me gusta trabajar en logística, y lo voy a seguir haciendo", afirma, sin un instante de vacilación.

Desde el 18 de septiembre de 2004, Díaz es un hombre libre. Mañana trabajará de nuevo en logística. Su camino es el mismo que el de Néstor Díaz, un hombre que se sumó al programa Red Creer, un programa que capacita a reclusos para facilitar su reinserción laboral.

"Me gusta trabajar en logística, y lo voy a seguir haciendo", afirma, sin un instante de vacilación. Díaz es un hombre libre. Mañana trabajará de nuevo en logística. Su camino es el mismo que el de Néstor Díaz, un hombre que se sumó al programa Red Creer, un programa que capacita a reclusos para facilitar su reinserción laboral.

Hoy afirma que el camino no es la pena para castigar, sino para ayudar a salir de ella. "Me gusta trabajar", afirma. Ya pasaron dos años y cinco meses desde que salió de la cárcel de Comodoro Rivadavia por siempre.

En CookMaster, empresa dedicada a la venta de alimentos, Díaz es un empleado más. Su trabajo es el de un logístico. Su camino es el mismo que el de Néstor Díaz, un hombre que se sumó al programa Red Creer, un programa que capacita a reclusos para facilitar su reinserción laboral.

En la cárcel, Díaz cumplió su pena y se sumó al programa Red Creer, que capacita a reclusos para facilitar su reinserción laboral, trabaja en logística. Su camino es el mismo que el de Néstor Díaz, un hombre que se sumó al programa Red Creer, un programa que capacita a reclusos para facilitar su reinserción laboral.



Néstor Díaz, ex-recluso, en su puesto de trabajo en la empresa CookMaster.



Díaz y Benítez, ex-reclusos, trabajando en la empresa CookMaster.



Gisela Benítez, otra ex-reclusa, trabajando con Díaz en la empresa CookMaster.

Entrevista a Néstor Díaz, peón del área de Logística de la empresa Cook Master, en [La Nación](#) (05/03/2022 - También en [edición web](#))

LA NACION

¿Existen las oportunidades en la cárcel? Fernando y Christian robaron, tuvieron varias condenas pero algo poco habitual les cambió la vida

Nota sobre reinserción y reincidencia en [LaNación.com.ar](#) (31/08/2022 - También en [edición web](#))

Empresas buscan la economía de la regeneración



Nota sobre empresas de la economía de la regeneración con participación de Samanta Sacaba, líder de Empleos, Capacitación y Desarrollo, en El Cronista (31/10/2022 - También en [edición web](#))



Nota sobre reinserción en la Televisión Pública (20/06/2022 - [Video de TV](#))



Nota sobre las Escuelas de Gastronomía CREER en TN (09/12/2022 - [Video de TV](#))



Nota sobre entrega de diplomas de las Escuelas de Gastronomía CREER en C5N.com (08/12/2022 - También en [edición web](#))



Nota de indicadores de reincidencia y reinserción en las Escuelas de Gastronomía CREER en Clarín.com (03/05/2024 - También en [edición web](#))

Bibliografía

- Baumer, E. (1997) Levels and Predictors of Recidivism: The Malta Experience. *Criminology*, Nº 35, 601.
- Cullen F y Gendreau P (2001) "From Nothing Works to What Works: Changing Professional Ideology in the 21st Century" *The Prison journal* (Philadelphia, Pa.), 2001-09, Vol.81 (3), p.313-33
- Gendreau, P., Little, T., Goggin, C. (1996) A Meta-Analysis of the Predictors of Adult Offender Recidivism: What Works" *Criminology*, Vol.34 (4), p.575-608