

# IXEIA S. COOP

# MEMORIA

# 2023



# ¿QUIENES SOMOS?

IXEIA S.COOP es una Cooperativa de Iniciativa Social con el proyecto de **Escuela de Pastelería Inclusiva RIPA**, cuyo objetivo es la formación sociolaboral en pastelería y panadería a personas en riesgo de exclusión social fomentando la innovación, el trabajo colaborativo y emprendimiento.

Somos una entidad regional, sin ánimo de lucro, abierta a todas las personas con inquietudes en panadería y pastelería.

Nuestras instalaciones están ubicadas en la Calle Camino del Vado 24, local izquierda, con 220 metros cuadrados de obrador y aulas de enseñanza.



# OBJETIVOS Y CULTURA EMPRESARIAL

Transformación social y Promoción de la inserción Socio laboral de personas en situación o riesgo de exclusión social.

## Misión

Trabajamos por la Inclusión y la justicia social, con la pastelería como herramienta principal de intervención en el ámbito familiar y comunitario mediante el desarrollo de diferentes programas especializados, fomentando la innovación, trabajo colaborativo y emprendimiento.

## Visión

La sociedad ha ido transformándose en los últimos años de forma muy rápida. La forma de relacionarnos y aprender ha evolucionado, y para aquellas que no han tenido acceso a la formación adecuada resulta difícil conseguir una calidad de vida digna, con un empleo y una red social de apoyo.

Nosotros estamos especializados en la educación social y la formación para la inserción socio laboral, y creemos que la forma de adquirir esas herramientas para mejorar la calidad de vida de las personas es aprendiendo en interacción con los demás y siempre con el apoyo de la familia.

La pastelería es un oficio muy antiguo que ofrece la posibilidad de trabajar con las manos, trabajar en equipo y además requiere seguir unas normas para la elaboración de las recetas para que su resultado sea óptimo.

Nos sirve como herramienta para trabajar la intervención social con cualquier colectivo, cualquier sector, cualquier edad... y nos permite la intervención en el ámbito familiar y comunitario.

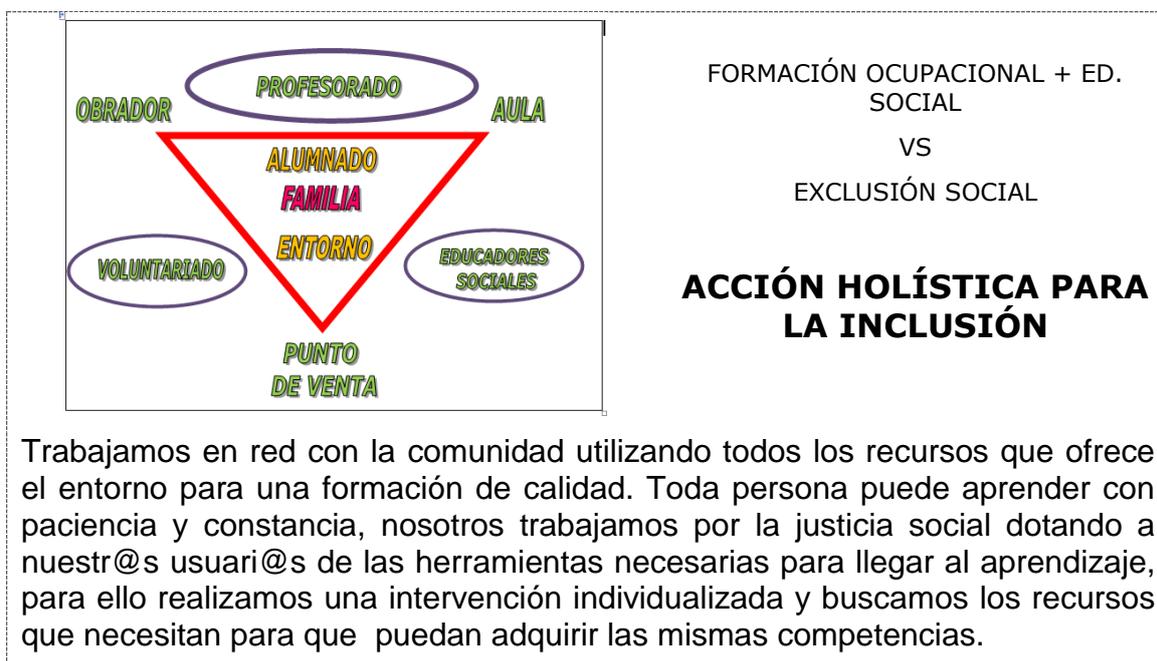
## Valores

**CALIDAD:** La FORMACIÓN DE CALIDAD. Impartimos la formación necesaria para que cualquier individuo o familia pueda tener los conocimientos necesarios para poder iniciar un negocio propio o insertarse en el mercado laboral. Aportamos el valor añadido de la intervención de la educación social en nuestra formación. Utilizamos las mejores materias primas.

**INNOVACIÓN:** Somos GESTORES DE CAMBIO en la sociedad, las personas en esta sociedad de cambio constante y extremadamente rápido necesitan ser protagonistas del cambio a través de la innovación y la participación. La combinación entre formación laboral y educación social fomenta un aprendizaje participativo y colaborativo, que incluye al entorno familiar y comunitario. La

adaptación a las nuevas tecnologías del momento (utilización de maquinaria que permita una mejor elaboración, conservación, presentación y venta de los productos) en la empresa velando siempre por una buena gestión ambiental. Enseñamos un oficio tradicional y artesano apoyándonos en las tecnologías más adecuadas para poder ser competitivos en el mercado laboral.

**CREATIVIDAD:** Nos adaptamos con rapidez a las demandas de la sociedad, diversificando los cursos, talleres o charlas en función de las necesidades que captamos.



Trabajamos en red con la comunidad utilizando todos los recursos que ofrece el entorno para una formación de calidad. Toda persona puede aprender con paciencia y constancia, nosotros trabajamos por la justicia social dotando a nustr@s usuari@s de las herramientas necesarias para llegar al aprendizaje, para ello realizamos una intervención individualizada y buscamos los recursos que necesitan para que puedan adquirir las mismas competencias.

# ¿QUÉ HACEMOS?

Escuela de Pastelería Inclusiva RIPA, es un espacio de encuentro donde se desarrolla aprendizaje colaborativo para que todas las personas que tengan inquietud por aprender Pastelería o simplemente disfrutar de ella puedan hacerlo, sin barreras, sin límites y divirtiéndose. Trabajamos por la Inserción laboral y la Intervención en el ámbito familiar y comunitario abordando tres sectores principales:

## AMASANDO FUTURO

Formación Laboral. El curso “AMASANDO FUTURO” nace para enseñar los oficios de pastelería y panadería a todas aquellas personas que quieran emprender una nueva vida.

## CIENCIA Y PASTELERÍA

Educación: “CIENCIA Y PASTELERÍA” talleres y cursos adaptados al currículo escolar, para todos aquellos colegios que desarrollen pedagogía innovadora.

## LAMINERÍAS

Habilidades para la vida. Ocio y tiempo libre, autonomía personal...: “LAMINERÍAS” donde desarrollar creatividad, emociones y hacer nuevas amistades, en diversos talleres temáticos.

Combinando Formación Ocupacional con Educación Social combatimos la exclusión social y realizamos una acción holística para la inclusión. Se impartirá formación Sociolaboral /ocupacional en pastelería y panadería a personas en riesgo de exclusión social fomentando la innovación, trabajo colaborativo y emprendimiento. Nuestra metodología inclusiva cuenta con Sistemas Aumentativos y Alternativos de Comunicación.

# PRINCIPALES BENEFICIOS SOCIALES Y DE SOSTENIBILIDAD QUE GENERA A LA SOCIEDAD:

- Inserción social y laboral de personas sin recursos
- Ampliación de redes sociales
- Respeto y cuidado del Medio Ambiente
- Trabajo colaborativo, clima facilitador del aprendizaje
- Innovación de metodología del aprendizaje y del currículo
- Apoyo a PYMES
- Introducción de hábitos saludables en la población
- Mejora de la Calidad de vida y Bienestar social
- Envejecimiento activo y empoderamiento
- Repoblación de los pueblos en desaparición, formando a personas que quieran emprender buscando calidad de vida para las familias.

Somos una Escuela que cuenta con aulas de formación teórico- prácticas y punto de venta para dar una completa formación para el emprendimiento y la mejora de las competencias en el oficio de panadería y pastelería. Nos especializamos en formar a personas con Necesidades Especiales (pres@s, mujeres víctimas violencia de género, parados/as larga duración, discapacidades...) realizando una intervención educativa y una orientación laboral individualizada.

En Aragón no existe un negocio de similares características que englobe la formación, tanto para integración laboral de parados de larga duración como para cualquier miembro de la comunidad con necesidades socioeducativas especiales y la intervención familiar, trabajo en red con los recursos de la comunidad ( asociaciones de vecinos, colegios, institutos, casa de la mujer, INAEM, servicios sociales...y cuenta con una demanda oscilante en periodo de estudios aunque cómo cuenta con producción y venta de alimentos, suele tener una demanda más o menos homogénea tanto en épocas buenas cómo en crisis.

La formación, especialización y experiencia del equipo educativo es otra ventaja competitiva frente a negocios de nueva creación que ofertan talleres de pastelería creativa sin profundizar más en el oficio.

# INTRODUCCIÓN

La panadería y pastelería son oficios con demanda para los que hay escasez de profesionales, principalmente en el medio rural (por lo que esta formación se convierte en, además de una oportunidad laboral, una herramienta contra la despoblación).

La Escuela de Pastelería Inclusiva RIPA es un proyecto que toma forma, primero a través del Programa de Emprendimiento Social del IAF (Instituto Aragonés de Fomento).

## IV PROGRAMA DE EMPRENDIMIENTO SOCIAL IAF

Proyecto seleccionado

**DENOMINACIÓN DEL PROYECTO**  
Pastelería Inclusiva RIPA

www.escuelapasteleriaripa.es  
info@escuelapasteleriaripa.com

**EQUIPO PROMOTOR Y SU FORMACIÓN/CUALIFICACIÓN**

- Silvia Cuervo Ripa. Docente de Formación Ocupacional en Pastelería y Panadería los últimos 12 años en Fundaciones e Instituciones Penitenciarias entre otras. Educadora Social con Mención en Atención a Personas en Riesgo de Exclusión Social y Maestra pastelera con 22 años de experiencia profesional. Formación en Políticas de Igualdad, Formación Ocupacional, TICs, Ley de dependencia, Voluntariado.
- Vicente López Pedroche. Técnico Superior en Actividades Técnicas. Mantenimiento y Oficinas varios con 24 años de experiencia como Maestro de Taller en IIPP FP II Maestría Industrial. Técnico Intermedio en Prevención de Riesgos Laborales. 11 años impartiendo Formación Básica. Formación en políticas de Igualdad y Ley de dependencia. Formación en Habilidades Sociales, Comunicación e Interacción Personal y en Igualdad y Dependencia.

**DESCRIBE LA ACTIVIDAD DE LA INICIATIVA**

Escuela de Pastelería Inclusiva RIPA, es un espacio de encuentro donde se desarrolla aprendizaje colaborativo para que todas las personas que sientan inquietud por aprender Pastelería o simplemente disfrutar de ella puedan hacerlo, sin barreras, sin límites y disfrutándose. Trabajamos por la inserción laboral y la intervención en el ámbito familiar y comunitario abordando tres sectores principales:

1. Formación Laboral: El curso "AMASANDO FUTURO" nace para enseñar los oficios de pastelería y panadería a todas aquellas personas que quieren emprender una nueva vida.
2. Educación: "CHANCEA Y PASTELERÍA" talleres y cursos adaptados al currículo escolar, para todos aquellos colegios que desarrollen pedagogía innovadora.

3. Habilidades para la vida. Ocio, autonomía personal: "LAMINERÍAS", donde desarrollar creatividad, emociones y hacer amistades, en diversos talleres temáticos. Combinando Formación Ocupacional con Educación Social combatimos la exclusión social y realizamos una acción holística para la inclusión. Nuestra metodología inclusiva cuenta con Sistemas Alimentativos y Alternativos de Comunicación.

**PRINCIPALES BENEFICIOS SOCIALES Y DE SOSTENIBILIDAD QUE GENERA A LA SOCIEDAD**

- Inserción social y laboral de personas sin recursos.
- Respeto y cuidado del Medio Ambiente. Introducción de hábitos saludables en la población.
- Trabajo colaborativo, clima facilitador del aprendizaje.
- Innovación de metodología del aprendizaje y del currículo.
- Apoyo a PYMES.
- Mejora de la Calidad de vida y Bienestar social. Involucramiento activo y empoderamiento.
- Repoblación de los pueblos en desaparición, formando a personas que quieren emprender buscando calidad de vida para las familias.

**HITOS MÁS IMPORTANTES HASTA EL MOMENTO**

Cuando surgió la idea de realizar un proyecto para formar a personas en vulnerabilidad social en pastelería y panadería hace tres años no imaginábamos las múltiples posibilidades que ofrecía la escuela ni el trabajo que requerría hasta llevarla a cabo. Definido el proyecto nos presentamos al IV Programa de Emprendimiento Social en Aragón y tras ser seleccionados hemos madurado la idea y nos sentimos apoyados para comenzar nuestra actividad en los próximos meses. Terminado nuestro plan de empresa nos hemos reunido con diferentes Asociaciones y en octubre comenzaremos a realizar cursos y talleres de Pastelería Inclusiva.

**RETOS DE FUTURO Y EXPECTATIVAS A MEDIO PLAZO**

Nuestro mayor reto es conseguir ser una escuela de pastelería referente en Aragón, con una metodología inclusiva que permita mejorar la Calidad de Vida y Bienestar Social de las personas a la vez que perduren en el tiempo los conocimientos de pastelería y panadería tradicional, introduciendo hábitos saludables en la población a través de la formación.

**ANÉCDOTA**

La idea surgió con la intención de insertar en la sociedad a personas que salían de prisión y nos dimos cuenta de que había más sectores que demandaban nuestra formación. El desarrollo del proyecto nos ha hecho ver que todas las personas tenemos unas necesidades educativas especiales, aprendemos de forma diferente.

**CONSEJO A PERSONAS EMPRENDEDORAS QUE TIENEN VOLUNTAD DE DESARROLLAR UN PROYECTO EMPRESARIAL SOCIAL EN ARAGÓN**

Tras esta experiencia podemos animarles a que si tienen una idea, la maduren y la lleven a cabo poniendo toda la ilusión y esfuerzo que requiere emprender.

**PASTELERÍA INCLUSIVA RIPA EN CIFRAS:**

Construcción: Septiembre 2018 | Capital inicial: 35.000 € | Inversión estimada: 110.000 €  
Capital humano: 2 promotoras, 1 empleo fijo creado; Voluntariado.  
Ámbito de actuación: Aragón.

38 Programa de Emprendimiento Social en Aragón Memoria IV Edición 2017-2018 39

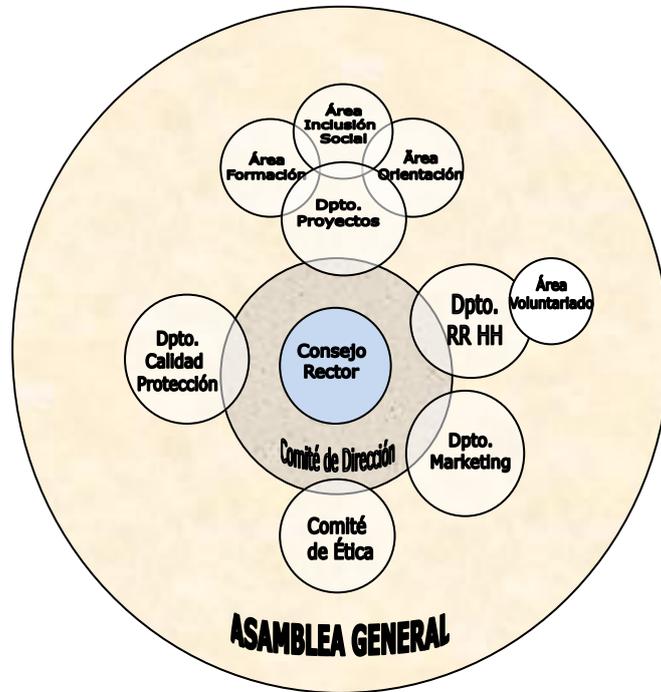
Desde el inicio en el año 2019 y a lo largo de estos años, esta cooperativa ha obtenido el Premio Generando Futuro 2019 y el premio Emprendimiento Social y a la Empresas Sociales, galardones que impulsa el Instituto Aragonés de Fomento (IAF) con la colaboración de Laboral Kutxa para reconocer a organizaciones que quieren «dejar huella en la sociedad en la que viven».

En la actualidad hay una persona contratada para el punto de venta en la calle Camino del Vado número 24

Actualmente, la escuela cuenta con voluntariado, fomentando el enfoque comunitario.

# ORGANIZACIÓN

La Cooperativa se define como una organización HOLÍSTICA.



# DATOS ECONÓMICOS

## INGRESOS

Los ingresos generados en estos tres años han venido en gran parte por el punto de venta que existe en la Escuela, el cual es AULA DE PRÁCTICAS para los cursos profesionales.

Se especifican por años los ingresos:

INGRESOS	2020	2021	2022
<b>VENTA EN TIENDA</b>	85.109,79	130.952,24	116.253,15
<b>CURSOS Y TALLERES</b>	1.970,00	108,00	97,50
<b>TOTAL</b>	89.049,79	131.060,24	116.350,65

## GASTOS

Los gastos generados en estos tres años han sido por el mantenimiento de instalaciones, gastos de personal, ampliación de maquinaria y gastos varios.

Se especifican por años los ingresos:

GASTOS	2020	2021	2022
<b>GENERALES</b>	-28.189,96	-35.048,20	32.587,29
<b>DE FABRICACIÓN</b>	-20.713,66	-13.760,40	45.337,73
<b>PERSONAL</b>	-27.296,73	-42.164,85	34.771,58
<b>TOTAL</b>	-76.200,35	-90.973,45	112.696,60

# NUESTRAS CIFRAS

Intervenciones por proyectos desde diciembre de 2019 a diciembre 2022:

## Amasando Futuro

	USUARIOS	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
<b>RANGO POR AÑOS</b>	ENTRE 16 Y 18		1	1
	ENTRE 18 Y 30		1	1
	ENTRE 31 Y 45	47	20	67
	+ DE 45	2	2	4
			<b>TOTALES</b>	<b>73</b>

## CIENCIA Y PASTELERÍA

	USUARIOS	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
<b>RANGO POR AÑOS</b>	ENTRE 3 Y 15	34	38	72
	ENTRE 16 Y 18			
	ENTRE 18 Y 30			
	ENTRE 31 Y 45			
	+ DE 45			
			<b>TOTALES</b>	<b>72</b>

## LAMINERÍAS

	USUARIOS	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
<b>RANGO POR AÑOS</b>	ENTRE 3 Y 15	36	55	91
	ENTRE 16 Y 18			
	ENTRE 18 Y 30			
	ENTRE 31 Y 45	1	3	4
	+ DE 45	1	2	3
			<b>TOTALES</b>	<b>98</b>

## VOLUNTARIADO

RANGO POR AÑOS	USUARIOS	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
	ENTRE 3 Y 15			
	ENTRE 16 Y 18			
	ENTRE 18 Y 30	2	3	5
	ENTRE 31 Y 45	7	17	24
	+ DE 45			
			TOTALES	29

## TALLER DE BIENESTAR EMOCIONAL

RANGO POR AÑOS	USUARIOS	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
	ENTRE 3 Y 15	1	5	6
	ENTRE 16 Y 18			
	ENTRE 18 Y 30	2	4	6
	ENTRE 31 Y 45			
	+ DE 45	1	5	6
			TOTALES	18

## RELACIÓN DE PROGRAMAS Y ACTIVIDADES DESARROLLADOS:

Desde la apertura de la escuela y durante estos años, no se han programado formaciones teórico-prácticas anuales, pero sí que se han hecho cursos más breves, que han tenido como destinatarios a personas en riesgo de exclusión social. Para ello, previamente, se realizó una labor de trabajo en red con las entidades sociales que nos facilitaron el perfil y número de los participantes. Algunas de estas entidades con las que se ha colaborado han sido:



-Taller de Pastelería y Panadería con mujeres usuarias de **OZANAM**.

-Taller de Panadería y Pastelería de 36 horas para personas sin hogar en colaboración con la **Coordinadora Aragonesa de Personas sin Hogar**.



-Taller de Pastelería y Panadería dentro del programa pre-laboral para inmigrantes de **Cruz Roja** con una duración de **50 horas**.



-**Talleres lúdicos** de galletas, dirigidos a niños con distintas capacidades en el que se hizo hincapié en trabajar aspectos como la psicomotricidad fina.

Todos los cursos con formación práctica han perseguido el objetivo principal de **“aprender haciendo”**.



Otros objetivos con los que se ha trabajado son:

-Fomentar la creatividad, la participación, la adquisición de habilidades a través de la elaboración de una receta, reforzando valores individuales como constancia, cumplimiento de normas, paciencia, esfuerzo y valores grupales como el trabajo en equipo y la resolución de conflictos.

-Propiciar experiencias positivas de convivencia, aprendiendo de una manera divertida.



Además de lo referido anteriormente, hay que añadir que se han hecho otro tipo de cursos, como la **formación continua** a profesionales del gremio de panadería y repostería, Así como otro taller dirigido a voluntariado de la Caixa.



**SUBVENCIONES RECIBIDAS O SOLICITADAS:** Durante el año anterior, **no se ha recibido ninguna** subvención ni pública ni privada. El proyecto cuenta con financiación propia, ninguna subvención ha sido solicitada.

# COMUNICACIÓN E HITOS

Somos empresa MILE, desde 2019, y el proyecto ha recibido los premios de Generando Futuro 2019 y Premio Aragónés al Emprendimiento Social 2022



• Los Premios EmprendeXXI de Aragón volverán a reconocer a las empresas más innovadoras



**LA ARAGONESA RIPA GANA EL PREMIO GENERANDO FUTURO**

Zaragoza o La Escuela de Pastelería Inclusiva Ripa se alzó ayer con el premio de la Asociación Generando Futuro, que ha alcanzado su octava edición. Gracias al galardón,

este proyecto, destinado a la inserción laboral mediante la creación de un centro de formación y educación social con la pastelería como base, recibirá un fuerte espaldarazo. De hecho, las trece empresas aragonesas que forman parte de Generando Futuro les prestarán diferentes servicios para consolidar su negocio (asesoría, consultoría, apoyo en línea...).



**Dobles parejas**

«El oficio de pastelería se está perdiendo en Zaragoza»

«Su proyecto de Escuela de Pastelería Inclusiva Ripa merece el premio Generando Futuro. ¿En qué consiste? Es un proyecto que pretende promover a personas que, por diferentes circunstancias, están en riesgo de exclusión social. Mediante cursos prácticos y teóricos se les ofrece un espacio de formación y trabajo que les permita adquirir habilidades y conocimientos que les permitan integrarse en el mercado laboral. El proyecto de Escuela de Pastelería Inclusiva Ripa, creado por Silvia Caverro y sus socios, ofrece un espacio de formación y trabajo que les permita adquirir habilidades y conocimientos que les permitan integrarse en el mercado laboral. El proyecto de Escuela de Pastelería Inclusiva Ripa, creado por Silvia Caverro y sus socios, ofrece un espacio de formación y trabajo que les permita adquirir habilidades y conocimientos que les permitan integrarse en el mercado laboral.



Silvia Caverro

«¿Qué dice que se está perdiendo el oficio de panadero también a la panadería y no solo a la pastelería? En realidad, pero depende de cómo se vea. Si se ve como un oficio que se está perdiendo, entonces sí. Pero si se ve como un oficio que se está creando, entonces no. En este sentido, el oficio de panadero no se está perdiendo en Zaragoza. Por el contrario, se está creando. Y esto se debe a que hay personas que están aprendiendo a hacer pan y a venderlo. Y esto se debe a que hay personas que están aprendiendo a hacer pan y a venderlo. Y esto se debe a que hay personas que están aprendiendo a hacer pan y a venderlo.

Esta maestra pastelera con más de 20 años de experiencia en formación trabaja en la Escuela de Hostelería y en la central de Zumá y trabaja junto a sus socios la Escuela de Pastelería y Panadería Inclusiva Ripa.

NOTICIA ACTUALIZADA 14/11/2022 A LAS 21:53 / MONTSE LLORENTE



Premios Pilar Molinero, del IAF y Fernando Giménez, de Laboral Kutxa, en el centro, con los premiados en 2021. | S. E.



**Premio a la Escuela de Pastelería Inclusiva Ripa**

ZARAGOZA. La Escuela de Pastelería Inclusiva Ripa, negocio destinado a la inserción laboral mediante la creación de un centro de formación y educación social con la pastelería como base, se alzó ayer con el premio de la Asociación Generando Futuro en su octava edición. Un galardón que persigue hacer realidad la

idea de negocio de un emprendedor gracias a la gratuidad de los servicios necesarios para montar una empresa. La ceremonia de entrega tuvo lugar en el salón La Rioja del Patio de la Infanta de Ibercya en Zaragoza.

Vicente López, Silvia Caverro y Pedro Torres, los tres integrantes de este proyecto, explicaron en la ceremonia que su objetivo es que se puedan aprender los oficios de panadería y pastelería con profesionales especializados en estos sectores profesionales y en formación para combatir la exclusión, porque creemos en las personas y en sus capacidades.

HERALDO

**GANADORES V EDICIÓN**  
PREMIO ARAGONÉS AL EMPRENDIMIENTO SOCIAL Y A LA EMPRESA SOCIAL

2021

**GANADOR EMPRENDIMIENTO SOCIAL**

**GANADOR EMPRESA SOCIAL**

IXEIA S. Coop. Escuela de Pastelería Ripa

