

El 20% de lo recaudado por el proyecto es donado a organizaciones sociales e instituciones educativas afines a la pedagogía Waldorf.

Tu compra tiene **valor económico**. Estas permitiendo la sostenibilidad económica de proyectos sociales y educativos. Estás apoyando a la economía comunitaria, popular y solidaria, a pequeños emprendedores, emprendimientos familiares y sustentables. Tu compra tiene **valor social**. Estás colaborando con la organización social Merendeando y con una organización educativa vinculada a la pedagogía Waldorf que vos elijas. Estás impulsando el trabajo comunitario, autogestivo, cooperativo y sustentable de las comunidades involucradas en el proyecto. Tu compra tiene **valor ambiental**. Estás cuidando a la Tierra. Estás promoviendo el consumo consciente, local y sustentable.

Sobre Merendeando

Merendeando es una organización con destino de asociación civil sin fines de lucro que tiene el objetivo de ayudar en las necesidades básicas de un grupo de comedores del Partido de Escobar y Tigre que amorosamente se brindan a su comunidad. Se encarga de la recolección activa de donaciones de alimentos, indumentaria y materiales de construcción y los reparten con plena conciencia, involucrando a los destinatarios.

Sobre la pedagogía Waldorf

La pedagogía Waldorf nace de la propuesta educativa del filósofo Rudolf Steiner. Su plan de estudio, reconocido por la UNESCO desde 1979, se inspira y fundamenta en el conocimiento de la naturaleza humana y de cada una de las etapas del desarrollo evolutivo. Teniendo en cuenta esta concepción, una escuela Waldorf educa a niños, niñas y jóvenes desarrollando un currículo amplio que abarca al ser humano integral, considerando cuerpo, alma y espíritu. Se conjugan armónicamente actividades científico-humanistas, artísticas y prácticas que buscan guiar y estimular la voluntad, el sentir y el pensar. Los niños, niñas y jóvenes son el centro de la tarea educativa, todos los esfuerzos pedagógicos, institucionales y administrativos están destinados a ellos, creando un ambiente cálido y acogedor. Una escuela Waldorf es una institución laica y autogestionada dirigida a todas aquellas personas interesadas en la educación y que contempla la diversidad étnica, social, política, económica y la libertad religiosa y filosófica.

“El bienestar de toda una comunidad de personas que en ella trabajan, será tanto mayor cuanto menos cada uno requiera para sí mismo el producto de su trabajo, es decir, cuanto más de este producto él ceda a sus semejantes, y cuanto más sus propias necesidades se satisfagan, no de su propio trabajo, sino del de los demás.”

Rudolf Steiner



DEL ARCA

**Trabajo comunitario
y sustentabilidad
para una transformación
social y educativa**

delarca.com.ar

Del Arca es una empresa social autogestiva, asociativa y cooperativa fundada por madres, padres y docentes de la Escuela Waldorf Arcángel Gabriel dedicada a promover la fraternidad en la economía, generar trabajo y potenciar los emprendimientos sustentables de la comunidad.

Nuestro propósito es ser agentes de cambio del paradigma económico hacia un modelo de trabajo comunitario, cooperación y sustentabilidad posibilitando una transformación social y educativa que impulse nuevas relaciones del ser humano con sí mismo y con su entorno.

Nuestra caja sustentable contiene productos procedentes de la economía comunitaria, cooperativa o familiar, artesanales, orgánicos, agroecológicos o biodinámicos. La forma en que en sí fue producida, los productos que contiene y la multiplicidad de actores que convoca, reflejan **los valores que buscamos promover: la inclusión, la autogestión, la cooperación, la sustentabilidad y el trabajo comunitario. Entendemos que, en una sociedad que tiende a la segmentación, al individualismo, a la competencia y a la fragmentación, el intercambio, la colaboración y la suma de impulsos en un proyecto común resultan enriquecedores e indispensables para la transformación a la que aspiramos.**

La caja contenedora

Las cajas son realizadas de manera artesanal por familias de la comunidad de la Escuela Waldorf Arcángel Gabriel y artesanos nucleados en el circuito solidario de la organización social Merendeando. Son confeccionadas con madera reciclada y diseñadas para poder ser reutilizadas como cajón de huerta, contenedor de alimentos, de herramientas, entre otras posibilidades. Su huella ambiental es mínima, ya que su componente principal proviene de pallets de descarte industrial donados por empresas de nuestra zona de influencia.

Miel agroecológica Del Arca

Las distintas colmenas con que se hace esta exquisita miel se sitúan en el Delta del Paraná, permitiendo que las abejas tomen el néctar de diversas flores. Estos campos y cultivos están libres de pulverizados químicos. Para el envasado utilizamos métodos que protegen las propiedades nutritivas y organolépticas de la miel. Es un producto artesanal y puro, sin alteraciones ni transformaciones, que se envasa de manera cuidada en establecimiento habilitado según los requisitos vigentes.

Vino orgánico certificado Esencias de la Tierra

En su producción y elaboración natural los frutos son tomados en el momento preciso, respetando su propio espacio y tiempo, en sintonía con el ambiente. Emprendimiento familiar con más de 100 años de historia. Varietal 100% Malbec. Certificación Orgánica Internacional: Certificado por OIA, IFOAM para la Unión Europea, Normas NOP para Estados Unidos, USDA Organic, Orgánico Argentino. Apto vegano.

Libro de cuentos de Adviento artesanal

Para niños y niñas. Incluye cuatro relatos propuestos para la época de Adviento, para ser leídos uno por cada domingo, como preparación a la Navidad. Son acompañados por un ángel decorativo realizado a mano con vellón natural de oveja.

Turrón agroecológico Pachamani

Receta artesanal, vegana y sin aditivos ni conservantes. Alternativa del turrón tradicional más vendido en Argentina. En la elaboración de sus distintas variedades se utilizan sólo ingredientes naturales y agroecológicos como: azúcar mascabo, pasta de maní, cacao, algarroba, café tostado sin azúcar, nueces, jengibre y canela. Pachamani es un emprendimiento familiar que apuesta al comercio justo y a la producción local.

Mermelada orgánica Estancia Las Quinas

Elaboradas con fruta orgánica, sin aditivos, conservantes ni saborizantes de síntesis química. Sin TACC. Las Quinas produce, desde el año 2003, alimentos orgánicos certificados, cuidando al medio-ambiente y a sus consumidores.

Sidra de fermentación natural Des Cordeliers

Es una sidra de calidad, de primera prensada, con gasificación realizada en base a fermentación natural, sin agregados artificiales de azúcar ni gas carbónico. Presenta una burbuja fina, una acidez para nada invasiva y persistente. Exhibe las características de un vino espumoso.

Calendario artesanal 2021

Calendario anual realizado en papel ilustración con dibujos en acuarelas y frases acordes a las cualidades de cada mes. Cuenta con un pequeño espacio en cada día para realizar anotaciones personales. Incluye feriados, fases de la luna y otras fechas importantes enfocadas en la vivencia del ciclo anual en consonancia con la naturaleza. Confeccionado íntegramente por familias de la Escuela Waldorf Arcángel Gabriel de manera artesanal.

Duraznos orgánicos en almíbar Nuestras Manos

Orgánicos, sin conservantes. Dulces, sabrosos y maduros en planta. Lavados, pelados y envasados a mano. Nuestras Manos es un establecimiento fundado hace más de 18 años, en donde, con mucho amor por los alimentos naturales, producen, entre otros, estos duraznos en almíbar con todo el sabor de la fruta fresca. Sin TACC. Producto vegano. Certificado por OIA. USDA Organic. 100% natural. Hecho a mano.

Telar navideño artesanal

Kit de manualidades navideñas con lana para niños y niñas. Promueve el desarrollo de habilidades como la motricidad fina, la coordinación de movimientos, la orientación espacial, la lateralidad y la coordinación ojo-mano. Favorece la atención plena, ya que la naturaleza rítmica y repetitiva de coser o tejer ayuda a tomar conciencia del aquí y ahora. Establece conexiones entre la movilidad de los dedos, la flexibilidad de los pensamientos y la generación de ideas, permitiendo el despliegue de la imaginación y el pensamiento ágil y despertando poderes creativos.

Dulce de leche orgánico Estancia Las Quinas

Orgánico, sin aditivos, conservantes ni saborizantes de síntesis química. Sin TACC. Las Quinas produce, desde el año 2003, alimentos orgánicos certificados, cuidando al medio-ambiente y a sus consumidores.

Sorbetes vegetales biodegradables Payitas

Fabricados con tallos de plantas de papaya. En su producción generan trabajo a agricultores de las zonas subtropicales de Argentina. Son aptas para todo tipo de bebidas y no transmiten sabor a los líquidos.