

BOLETÍN DE NOTICIAS



DENTRO DE ESTE BOLETÍN ENCONTRARÁS ALGUNAS DE LAS ACTIVIDADES QUE HEMOS REALIZADO DURANTE LOS MESES DE OCTUBRE Y NOVIEMBRE:

- PRESENTACIÓN OFICIAL DEL PROYECTO EN LAS DOS QUESERÍAS PARTICIPANTES.
- FORMACIONES TEÓRICAS QUE HEMOS RECIBIDO.
- COLABORACIÓN CON LAS JORNADAS DE MEDIADORES GDR.
- ENTREVISTAS EN MEDIOS DE COMUNICACIÓN.
- PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN CON LA ASOCIACIÓN DECOLORES.
- FIN DE ROTACIÓN EN LAS QUESERÍAS.
- PROCESOS DE ELABORACIÓN DE QUESOS.



Estos son los cuatro participantes del proyecto, todos residentes en Coín, que están haciendo las prácticas en "La Hortelana" de Coín y "El Pastor del Valle" de Alhaurín el Grande.

Están aprendiendo a elaborar distintos tipos de quesos de cabra. Por ejemplo, quesos frescos, de leche cruda, requesón, semicurado y curado con pimentón y romero, rulos de queso de cabra y algunos postres como arroz con leche y yogur de requesón.

Plan FERMENTA: Programa de Fomento de la Empleabilidad de Personas con Diversidad Funcional

La provincia de Málaga posee el primer puesto en producción de leche de cabra en Andalucía y, a su vez, es la provincia que mayor número de queserías posee por territorio. Por eso, consideramos que es un mercado que está en expansión y en continuo crecimiento y adaptación.

Nuestro proyecto piloto aprovechará esta situación para realizar las prácticas no laborales en queserías que ya están en funcionamiento en el Valle del Guadalhorce, apostando por una inclusión plena en el sector laboral.

Una de las queserías que participa en el proyecto es Lácteos el Pastor del Valle, de Alhaurín el Grande, quienes no dudaron en hacernos un hueco en su equipo.

Al mismo tiempo, Quesería La Hortelana, de Coín, nos abrió sus puertas y desde entonces comparten con nosotros su buen hacer.

Estamos infinitamente agradecid@s a ambas queserías por darnos su confianza y colaborar con nosotr@s, sin ellas y ellos no sería posible.

PRESENTACIÓN OFICIAL "PLAN FERMENTÁ" EN LAS QUESERÍAS PARTICIPANTES.

El pasado 15 de octubre presentamos el proyecto de manera oficial en las dos queserías participantes, Acudieron a la presentación autoridades locales del Exmo. Ayuntamiento de Coín y Exmo. Ayuntamiento Alhaurín el Grande, la diputada Natacha Rivas, la presidenta de la asociación de quesos de Málaga, representantes de La Caixa y de La Noria y la presidenta de la asociación Decolores.



Arriba foto de la presentación oficial en la quesería "La Hortelana" de Coín y a la izquierda la presentación en la quesería "El Pastor del Valle" de Alhaurín el Grande.



COMPARTIMOS EL OBJETIVO DEL PROYECTO EN EL PROGRAMA DE CANAL SUR "ANDALUCÍA DIRECTO"

Gracias a la difusión alcanzada en medios de comunicación locales y provinciales, Andalucía Directo también se hizo eco de nuestro proyecto, llevándonos a una repercusión regional en la televisión y en medios de prensa escrita como Diario Sur.



MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS, COMO PARTE DE NUESTRA FORMACIÓN TEÓRICA

Durante estos meses, nuestros participantes están recibiendo la formación necesaria sobre higiene alimentaria para manipular productos alimentarios, como parte teórica del proyecto. Cuando realicen los exámenes pertinentes podrán acceder a esta certificación que aportará mayor versatilidad a su CV.



QUESOS DE ELABORACIÓN MANUAL, CADA PASO IMPORTA

Con la práctica, nuestros participantes han aprendido a elaborar todo tipo de quesos, pero una de las cosas más importantes que destacamos es el trabajo en equipo. Como alguien dijo alguna vez, "se necesitan dos piedras para hacer fuego", en la foto, M. y J. son un ejemplo de cooperación.

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES

@QUESOSDEMALAGA



PRESENTACIÓN DEL PLAN FEREMENTA ACOMPAÑADA DE UNA DEGUSTACIÓN DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS



El pasado 9 de noviembre realizamos una actividad de difusión del proyecto en El Hoyo (Coín), en la que tuvimos el placer de contar con la colaboración de la concejalía de Inclusión y Diversidad del Excmo. Ayto Coín; las queserías participantes, y otras entidades que nos ayudaron a la organización (como AFA Coín, GDR Guadalhorce y Distribuidores Azahar y panadería La Curruca). Un evento que pudo realizarse gracias a la Asociación Decolores de Coín, quienes, además de organizar el evento, convocaron a un gran público interesado en conocer el proyecto y su repercusión en los y las participantes hasta el momento.

Este acto estuvo acompañado de una degustación de Quesos de ambas queserías participantes, para ensalzar el valor del producto local, la leche de cabra Payoya y los productos derivados, que fueron preparados por nuestros participantes previamente en las queserías.

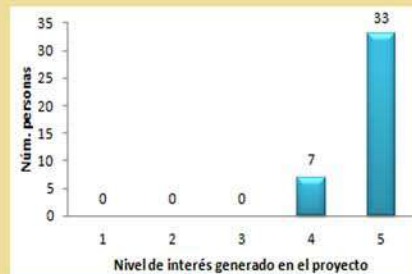


SINERGIA CON EL NODO DE INNOVACIÓN SOCIAL EN EL GDR VALLE DEL GUALDALHORCE

Dentro de las actividades programadas para las Jornadas de Mediación organizadas por el GDR del Valle del Guadalhorce, dos de nuestros participantes tuvieron el honor de participar como monitores en el taller de elaboración de quesos. En este taller nuestros participantes explicaron a los y las jóvenes que recibían la formación, el proceso de transformación de la leche para conseguir el queso.

ENCUESTAS AL PÚBLICO ASISTENTE EN EL ACTO DE PRESENTACIÓN

Para medir el impacto generado del evento, realizamos unas encuestas de satisfacción y, de las 42 rellenadas, los resultados fueron los siguientes:



TERMINAN LA PRIMERA ROTACIÓN EN LAS QUESERÍAS

Con la llegada de diciembre termina nuestra 1ª rotación en las queserías. Estos tres meses han pasado rápido, pero nos han permitido cumplir muchos de los objetivos planteados al comenzar el proyecto. Ahora les toca cambiar y generalizar lo aprendido en otra quesería y con compañeros diferentes.



SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES

@QUESOSDEMALAGA

