



BOLETÍN DE NOTICIAS



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

- PROCESOS DE ELABORACIÓN DE QUESOS.
- SINERGIAS CON MUSEO PICASSO MÁLAGA, FUNDATUL, NODO INNOVACIÓN SOCIAL GDR Y ARRABAL.
- ACTIVIDADES DE NAVIDAD EN EL MERCADO DE QUESOS DE MÁLAGA
- NUEVA QUESERÍA COLABORADORA DEL PROYECTO
- NUEVO PARTICIPANTE
- NUESTROS PARTICIPANTES CONSIGUEN EL CERTIFICADO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS



Sin duda, una de las noticias más importantes de estos meses ha sido la incorporación de un nuevo participante a las queserías para realizar sus prácticas. Alberto se incorpora al equipo porque quiere conocer y aprender cosas nuevas y estamos seguras de que cumplirá sus objetivos con creces. Nada más llegar se puso manos a la obra, demostrando que la actitud y las ganas es lo que cuenta.

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.

Las queserías con convenio con el proyecto son: Lácteos el Pastor del Valle, de Alhaurín el Grande; Quesería La Hortelana, de Coín; y la última incorporación, Quesos el Plinsapo, en Málaga. Estamos muy agradecid@s a todas estas queserías, y a quienes están detrás de ellas porque nos han abierto sus puertas como parte del equipo y han depositado en nosotros toda su confianza. Sin duda, ellas y ellos hacen posible esta iniciativa.

NUEVO CONVENIO DE COLABORACIÓN DEL PLAN FERMENTA CON QUESOS EL PINSAPO, DE LA COOPERATIVA AGASUR.

El Plan Fermenta ha firmado un nuevo convenio de colaboración con quesos El Pinsapo. Aquí han comenzado dos de los participantes del proyecto para ampliar la formación, aprendiendo de las diferentes actividades que allí se realizan, al ser una quesería con mayor cantidad de producción diaria de la que estábamos acostumbrados.

En este corto tiempo ya hemos empezado a coger el ritmo a actividades como el volteo diario, cepillado de quesos con máquinas de cepillado en seco y en mojado, untado de aceite y manteca para los pedidos con especias, preparación de pedidos pesando quesos, o montando cajas de cartón que irán directamente a los supermercados donde se distribuyen los quesos. Muchas actividades que requieren de especial atención y concentración, sobre todo cuando trabajamos en equipos tan grandes. Gracias desde aquí por darnos la oportunidad de aprender también de vosotros/as.



VISITA AL MUSEO PICASSO CON LA ASOCIACIÓN DE COLORES DE COÍN.



En diciembre estuvimos participando de las actividades programadas en el Museo Picasso, dentro del proyecto subvencionado en la convocatoria de Innovación Social. No quisimos perder la oportunidad de visitar el museo con los más pequeños de la asociación DeColores y sus familias, quienes visitaron otras exposiciones y participaron en otro taller adaptado a sus edades. "Fuimos con un grupo de compañeros y compañeras, estuvimos viendo el museo de Pablo e hicimos un taller de cerámica y cada uno hizo un trabajo diferente. Yo hice un plato de cerámica y dibuje el logo del PLAN FERMENTA. También estuvimos viendo el museo obras de arte, pasamos una mañana divertida en contacto con el arte." J.G.



LA ELABORACIÓN MANUAL HACE QUE CADA QUESO SEA ESPECIAL

"Estoy llenando el tanque donde se separa el suero del queso. Después cuando esté lleno, hacemos un hueco para empezar a llenar los moldes. Con cuidado metemos la masa y cubrimos con paños para que termine de soltar el suero. Después de la prensa se quita el paño y el queso se queda con su forma" M.J.



TALLER DE RELACIONES LABORALES ORGANIZADO POR FUNDATUL

El pasado mes de enero hicimos una de las sinergias programadas con Fundatul, otra entidad beneficiaria de la convocatoria de Innovación Social de la Caixa y Diputación de Málaga. Estuvimos en Monda para resolver algunas de las dudas de los y las participantes del proyecto y junto con más público interesado en los diferentes tipos de relaciones laborales.

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES

@QUESOSDEMALAGA



PARTICIPACIÓN EN EL MERCADO NAVIDEÑOS DE QUESOS DE MÁLAGA



Arriba en la fotografía los participantes preparan el material para realizar el mural colaborativo con huellas, con el objetivo de concienciar sobre la diversidad.

"El día 15 de diciembre de 2019 en Coín se celebró un mercado de quesos de Málaga y nosotros como PLAN FERMENTA estuvimos allí. Hicimos varios talleres, uno de ellos chapas con los logos de Quesos de Málaga y Plan Fermenta, que les gusto mucho a la gente sobre todo a los niños, y después se hizo un mural donde todos los niños que asistieron dibujaron lo que quisieron. También dimos información de lo que era nuestro proyecto y el trabajo que hacemos en las queserías y que pertenecemos a la Asociación DeColores." J.G.



PARTICIPAMOS EN EL FORO DE "INNOVACIÓN EMPRESARIAL" ORGANIZADO POR LA ASOCIACIÓN DYA-R, LA ASOCIACIÓN ARRABAL-AID, Y LA FUNDACIÓN GLOBAL HUB FOR THE COMMON GOOD (FORO NESI)

TODO ESFUERZO TIENE SU RECOMPENSA. APROBAMOS EL CERTIFICADO DE MANIPULADOR DE ALIMENTOS.

Nuestros participantes han aprovechado las vacaciones de navidad para ponerse al día estudiando para sus exámenes y han conseguido obtener el certificado de manipulador de alimentos necesario para poder trabajar en queserías.



NUESTRO RETO NO ESTÁ SOLO EN LAS QUESERÍAS

Resolver problemas es una de las habilidades transversales que necesitamos trabajar para que podamos superar cualquier dificultad en el puesto de trabajo. Si nos falta algún ingrediente en nuestra elaboración, salimos a por él.

"El Martes 28 de enero el Plan Fermenta participó en una presentación con más empresas y jóvenes emprendedores en el G.D.R y cada uno explico sus proyectos". J.G. En este evento realizado en el GDR Valle del Guadalhorce intervino Javier Goizueta, de Social Enterprise España, que comentó cuáles son las claves de las Empresas con Propósito y Emprendimiento Social. En este mismo evento contaron su experiencia además, la Asociación Guadalhorce Ecológico, con su trabajo "de la huerta a la mesa"; Gronkode, con su proyecto de ecotoilet; y La Cuchara Verde, con comidas 100% ecológicas.

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES

@QUESOSDEMALAGA

