



BOLETÍN DE NOTICIAS



DENTRO DE ESTE BOLETÍN ENCONTRARÁS:

- NUESTRO OBJETIVO DE TRABAJO
- CUÁLES SON NUESTRAS EXPECTATIVAS, QUÉ PODEMOS APORTAR CADA UN@ Y CÓMO NOS ENFRENTAMOS A NUESTROS MIEDOS CON DESAFÍOS PERSONALES
- VISITAS PREPARATORIAS
- FORMACIÓN SOBRE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES
- NUESTROS PRIMEROS DÍAS EN LAS QUESERÍAS
- PRESENTACIÓN OFICIAL DEL PROYECTO EN LA NORIA, MÁLAGA



Estos son nuestros participantes en plena formación en el GDR del Valle del Guadalhorce. Desde aquí queremos agradecer que se nos haya facilitado esta sala para realizar las entrevistas, las charlas y las sesiones teóricas que tenemos. Un viernes al mes nos reunimos aquí también para reflexionar sobre lo que hemos hecho y aprendido en las queserías y dar ideas para nuestra newsletter o boletín de noticias. Aquí está el resultado, esperamos que lo disfruten.

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 DEL PROYECTO EN PROGRAMAS EUROPEOS DE MOVILIDAD. ERASMUS +

A finales de verano, nuestra terapeuta ocupacional participó en un curso de formación sobre autismo, celebrado en Eslovenia, por la asociación Aspi de Domzale. Aquí, pudimos presentar ante los participantes de Grecia, Eslovenia y Estonia, cuál es el objetivo del proyecto y la metodología de trabajo que utilizaremos en el mismo.

Fue una oportunidad inolvidable en la que pudimos crear sinergias con entidades y asociaciones de otros países europeos.

Desde aquí queremos agradecer a la Asociación Juvenil Almenaras (de la Axarquía) por habernos facilitado la experiencia y así poder compartir nuestras prácticas a nivel internacional.



VISITAS PREPARATORIAS EN LAS QUESERÍAS COLABORADORAS

"Estuvimos visitando las instalaciones de Lacteos El Pastor del Valle, en Alhaurin el Grande, y desayunando en la Hortelana, de Coín, antes de empezar las prácticas en las queserías"

VISION SOBRE EL PROYECTO, ¿CUÁL ES NUESTRA META?

"Durante nuestro primer mes, hemos reflexionado sobre las expectativas del proyecto, porque estamos aquí, qué podemos aprender, qué podemos aportar y cuáles son nuestros miedos antes de empezar" Este análisis nos sirve para marcarnos los retos que queremos conseguir participando en este proyecto.



CÁMARA DE CONSERVACIÓN

"Estoy limpiando las tablas para poner después los quesos". Durante este primer mes hemos trabajado la importancia de "planificar y preparar" antes de "hacer", por eso éste ha sido un paso a destacar en el proceso de preparación.

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES

@QUESOSDEMALAGA



PRESENTACIÓN DEL PROYECTO EN LA NORIA, MÁLAGA

Los participantes del proyecto, junto con la terapeuta ocupacional, estuvimos el pasado 19 de septiembre en la presentación de los 22 proyectos de la convocatoria de Innovación Social de la Noria, la Caixa y Diputación. Gracias a ello, pudimos empezar a crear sinergias entre los proyectos y presentar las iniciativas.



FORMACIÓN EN PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Una parte importante del proyecto y, al mismo tiempo, de cualquier puesto laboral, es conocer los riesgos que nos podemos encontrar y cómo prevenirlos. Por ello, analizamos las posibles situaciones conflictivas y propusimos ejemplos para evitarlas.



QUESO FRESCO DE CABRA

En el Pastor del Valle hemos empezado haciendo queso fresco de cabra. Este se mete en moldes y se envuelve en unas gasas para que desuere bien. Después se mete en prensas, se voltean y pasan a la piscina de salmuera, donde se impregnará de sal.

ELABORACIÓN DE QUESO RULO DE CABRA

"Se utiliza la láctica que se hace una bola con las manos y se mete en el molde y lo aplastamos con la mano, quietamos el sobrante y lo moldeamos en la mesa para que no quede ninguna grieta ni agujeros y ya pasa a la cámara. Allí estará el tiempo que necesite."

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIALES

@QUESOSDEMALAGA

