BASES INSCRIPCIÓN CURSO

ACUAPONÍA Y COCINA DE PESCADO SOSTENIBLE

¿Qué es?

Es un proyecto de **innovación social y emprendimiento** verde, organizado conjuntamente por la Asociación Club Gastronómico Kilómetro Cero y el Aula del Mar de Málaga dentro del convenio de colaboración entre la Diputación de Málaga y la Obra Social de La Caixa en La Noria (Centro de Innovación Social).

Objetivos

- **Conocer la Acuaponía** como recurso sostenible para el cultivo de peces y plantas y para su posterior uso en la elaboración de productos gastronómicos ecológicos.
- **Informar, divulgar y promocionar la acuaponía en la provincia de Málaga**, como actividad innovadora y de emprendimiento socioeconómico, basándose en la producción ecológica y sostenible de alimentos (pescado y vegetal), con una metodología sencilla y económica, al alcance de todos los sectores social, con especial incidencia en la juventud.
- **Mejorar el conocimiento de las y los jóvenes sobre el recetario tradicional malagueño**, brindándoles la posibilidad de emplear este saber en el ámbito de la cocina profesional y la industria agroalimentaria.
- **Desarrollar un proyecto de formación e investigación** de las posibilidades culinarias de dos tipos de pescados:
    - Tilapias procedentes de piscicultura sostenible (acuaponía, cultivo de plantas asociado a la cría de peces).
    - Especies pesqueras comunes en la zona del Mar de Alborán consideradas de bajo interés comercial.

El curso, de **dos días de duración**, se impartirá en las instalaciones del Centro de Innovación Social La Noria (Málaga) **entre marzo y abril de 2016**, de forma totalmente **gratuita**.

Alumnado: requisitos preferentes (no indispensables)

- Jóvenes de la Provincia de Málaga, preferentemente de municipios de menos de 20.000 habitantes.
- De 18 años en adelante.
- Alumnas/os de las escuelas de hostelería de la provincia de Málaga.
- Jóvenes en riesgo de exclusión social que hayan iniciado itinerarios de integración sociolaboral con asociaciones vinculadas al Centro de Innovación Social de la

Diputación de Málaga La Noria, especialmente dentro del convenio con la Fundación La Caixa, y con las entidades Arrabal, Prodiversa y Naim, todas ellas incluidas en los programas de inserción sociolaboral de la Fundación La Caixa.

- Cocineras/os y emprendedoras/es de la provincia de Málaga, especialmente los vinculados al proyecto iniciado por la Asociación Club Gastronómico Kilómetro Cero Sabor del Pasado, Saber del Futuro de 2015.

La selección final del alumnado se realizará preferentemente atendiendo a criterios de igualdad territorial y se tendrá muy en cuenta la motivación y la pertenencia a colectivos emprendedores o juveniles de la provincia.

Número máximo de participantes: 150 (máximo 30 por curso).

Contenidos

<table>
<tr><th></th><th></th><th>Día 1. Acuaponía</th><th>Día 2. Cocina de pescado sostenible</th></tr>
<tr><td rowspan="8">Sesión de mañana</td><td>09.00-09.30</td><td rowspan="3">Introducción a la acuaponía
Sistemas acuapónicos/tipos y especies
Creación de un sistema acuapónico</td><td>Exposición del proyecto 'Sabor del Pasado, Saber del Futuro'</td></tr>
<tr><td>09.30-10.00</td><td rowspan="2">Descripción teórica de las características de los pescados con los que se va a trabajar (desde el punto de vista de su cocina y consumo)</td></tr>
<tr><td>10.00-10.30</td></tr>
<tr><td>10.30-11.00</td><td colspan="2">Pausa y desayuno</td></tr>
<tr><td>11.00-11.30</td><td rowspan="4">Visita instalaciones (práctica)
Labores de montaje e instalación
Manejo de peces y plantas</td><td rowspan="2">Práctica: Limpieza de los pescados con los que se va a trabajar (tilapia y especies de pesca extractiva de bajo interés comercial).</td></tr>
<tr><td>11.30-12.00</td></tr>
<tr><td>12.00-12.30</td><td rowspan="2">Práctica: Salazón, secado, conservas de pescado.</td></tr>
<tr><td>12.30-13.00</td></tr>
<tr><td></td><td>13.00-13.30</td><td>Práctica: Cocina caliente. Elaboración de platos tradicionales con especies de pesca sostenible.</td></tr>
<tr><td></td><td>13.30-14.00</td><td colspan="2"></td></tr>
<tr><td></td><td>14.00-16.00</td><td colspan="2">Pausa almuerzo</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Sesión de tarde</td><td>16.00-16.30</td><td rowspan="6">Proceso productivo/trazabilidad/normativa
Distribución, comercialización y marketing
Líneas de Emprendimiento
Estrategias de éxito</td><td rowspan="3">Showcooking a cargo de Diego Gallego y otros chefs invitados por él donde se mostrarán aplicaciones y técnicas novedosas con los pescados trabajados en el curso.</td></tr>
<tr><td>16.30-17.00</td></tr>
<tr><td>17.00-17.30</td></tr>
<tr><td>17.30-18.00</td><td rowspan="3"></td></tr>
<tr><td>18.00-18.30</td></tr>
<tr><td>18.30-19.00</td></tr>
</table>

Calendario

Recepción solicitudes: se podrán completar las inscripciones al curso mediante el siguiente **formulario**. Recepción de solicitudes hasta completar aforo. Fecha límite para recepción de inscripciones, el 25 de marzo.

Curso: se realizarán cinco jornadas formativas con una duración total de 16 horas (8 horas/día) en las siguientes fechas:

- 3 y 4 de marzo de 2016
- 10 y 11 de marzo de 2016
- 17 y 18 de marzo de 2016
- 31 de marzo y 1 de abril de 2016
- 7 y 8 de abril de 2016

Las personas participantes en las jornadas formativas podrán formar parte del **grupo de trabajo sobre 'Acuaponía y Cocina de pescado Sostenible'**, para compartir investigaciones y hallazgos en torno a la cocina con tilapia y especies pesqueras de bajo interés comercial. Constituirán este grupo: Aula del Mar de Málaga; Cofradías de Pescadores de la Provincia de Málaga, Escuelas de Hostelería de la provincia, Grupo #Saboresdelpasado, Sabor a Málaga, chefs de la provincia destacados por su trabajo en torno al pescado.

Lugar de realización

La Noria, Centro de Innovación Social (C/ Arroyo de los Ángeles, 50, Málaga), con desplazamientos a las instalaciones del Aula del Mar.

Alojamiento y manutención

La Noria ofrecerá servicio de comedor los días del curso. Igualmente, las personas que lo necesiten pueden solicitar alojamiento gratuito en la residencia de La Noria durante los días de realización del curso.

Contacto

Esperanza Peláez km0noria@gmail.com / Sara www.auladelmar.info