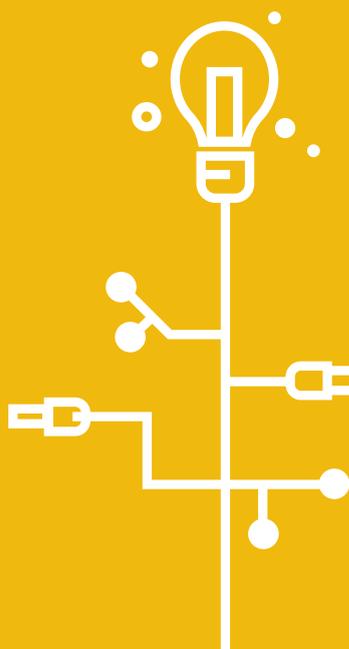


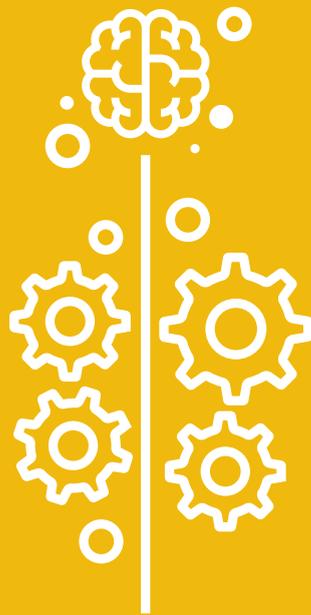
En la innovación se trabaja para la **sostenibilidad** y la **protección medio ambiental**.



También apostamos por el **progreso**, las **redes sociales** y las **nuevas tecnologías**.



Para el **cambio social** y el **trabajo colaborativo** efectivo: **igualdad** y **diversidad**.



Además son imprescindibles la **creatividad**, el **emprendimiento** y la **pasión**.



**MEDIO AMBIENTE Y  
SOSTENIBILIDAD**

**«Si supiera que el mundo se  
va a acabar mañana, hoy aún  
plantaría un árbol»**

Martin Luther King Jr





## Aula Vivero la Salvia. Asociación Ecohuerto el Rabanito.



### Asociación Ecohuerto el Rabanito

**Año fundación:** 2013

**Nº de integrantes:** 15

**Proyecto:** Aula Vivero la Salvia

**Año realizado:** 2013-2016

**Cantidad subvención:** 16.000 € por convocatoria

**Convenio de colaboración Diputación de Málaga y Obra Social 'la Caixa'**

**Nº participantes:** 1500 personas

**Duración:** 3 temporadas durante 3 años

**Lugar de realización:** huerto urbano Aula Vivero la Salvia ubicado en La Noria

**Más de 20 municipios de la provincia de Málaga y diferentes provincias andaluzas han participado en las actividades**

[aulavivero.ecohuertoelrabanito.com](http://aulavivero.ecohuertoelrabanito.com)

Asociación cuyos objetivos están orientados a la práctica de la agroecología, al desarrollo de la soberanía alimentaria y a la recuperación y preservación de especies autóctonas partiendo de las premisas del respeto hacia el medio ambiente y los trabajadores del mundo campesino.



ALBAHACA

---

## Descripción

El Aula Vivero la Salvia es un espacio natural ubicado dentro del Centro de Innovación Social La Noria donde la asociación Ecohuerto el Rabanito forma mediante cursos, talleres y jornadas en agroecología, huertos urbanos y consumo responsable a colectivos diversos. El espacio cuenta con una zona de huerta urbana, un jardín de plantas medicinales, un gran invernadero, una zona de compostaje y otra de bioconstrucción entre numerosas plantas y bichos.

---

## Desarrollo y metodología

Con el fin de alcanzar sus objetivos implementaron diferentes metodologías para la infancia y juventud en las tres temporadas celebradas desde 2013. Las programaciones han ido evolucionando y complementándose con diferentes talleres y cursos como Taller de Vermicompostaje, Curso de Huertas Ecológicas Urbanas, de Construcción de Macetohuertos, Taller de Plantas Multifuncionales, Taller de Cosmética Natural, de Creación de tu Propio Horno Solar, Construcción de Casas de Nidos de Pájaros, Ruta en Bicicleta para Conocer los Huertos Urbanos de Málaga, entre otros.

Anualmente la Asociación ha celebrado las Jornadas de Huertas Urbanas para acercar a los centros educativos y a la ciudadanía en general los saberes tradicionales relacionados con la agricultura, así como las innovaciones que se están llevando a cabo en las ciudades más pioneras en aspectos como la integración de culturas, el fortalecimiento del tejido social, los proyectos educativos y ecológicos. Además en estos encuentros que exponen las experiencias en este sector a nivel autonómico, nacional e internacional han creado un espacio de

intercambio que contribuya a fortalecer las redes existentes y a poner en valor los huertos urbanos. La Salvia también ha abierto sus puertas y realizado talleres para los centros educativos y asociaciones que trabajan con la infancia y juventud con talleres de sensibilización ambiental en torno a la huerta ecológica, la agroecología y la agricultura urbana. Tras finalizar la temporada de actividades, la profesional responsable del proyecto coordina una red de voluntariado para cuidar y mantener el huerto urbano.

### **Objetivos logrados**

---

Aula Vivero la Salvia recuperó y rehabilitó el antiguo huerto de lo que era el Centro Básico de Acogida de menores, ahora La Noria, y lo puso en valor ofreciendo herramientas prácticas para transformar los estilos de vida dirigiéndolos hacia la acción de prácticas más sostenibles y que repercutan desde lo local en los problemas ambientales globales como el cambio climático, la pérdida de biodiversidad, o la contaminación de los suelos.

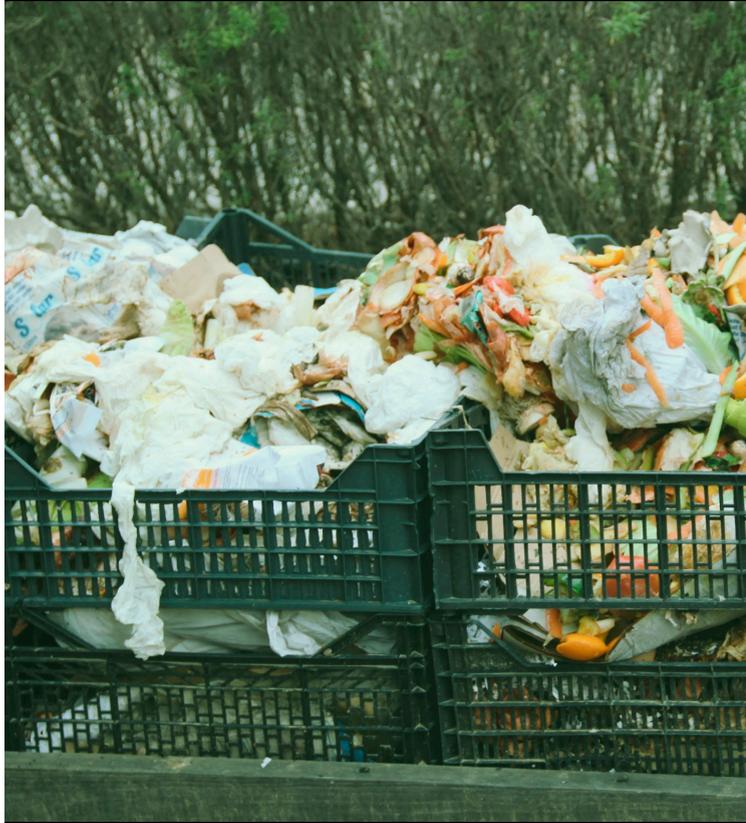
La iniciativa ha trabajado dentro de un sector puntero como es la agricultura urbana, donde se están haciendo constantes avances en todo el mundo. Se ha puesto de relieve la importancia de estos espacios multidisciplinares donde no sólo se producen alimentos, si no que se aprende, se convive y se innova. La organización ha acercado conocimientos tradicionales y del medio rural al medio urbano a través de numerosos profesionales y especialistas, produciendo de forma natural nuevos aprendizajes, y construyendo un espacio natural dentro del entorno construido.

Aula Vivero la Salvia comenzó su andadura el mismo año que se inauguró La Noria, diferentes temporadas de un mismo proyecto que ha ido creciendo y evolucionando con enfoques más polivalentes partiendo siempre desde la innovación social. De esta forma, a través de su esfuerzo y trabajo en los últimos años se ha consolidado como un eje referente y dinamizador a nivel provincial y autonómico por sus buenas prácticas sobre sostenibilidad y agroecología, al mismo tiempo ha tendido lazos y generado redes sólidas entre colectivos afines



Han trabajado con más de 20 colectivos y con diferentes entidades y proyectos de emprendimiento que conjuntamente han mostrado las técnicas más innovadoras relacionadas con la agricultura sostenible. También las colaboraciones han dado como fruto nuevos proyectos e iniciativas, huertos urbanos en escuelas, huertos ecológicos comunitarios o familiares, conservación de semillas de variedades locales, entre otros elementos.

La organización ha reflejado un fuerte valor ambiental que se evidencia con las prácticas ecológicas que enseña, también se relaciona con un cambio en el consumo de alimentos, más locales y ecológicos, con otra alternativa de movilidad en la ciudad, más sostenible, y con valores inmateriales pensando desde lo colectivo. Paralelamente ha reflejado valores de respeto hacia la diversidad cultural y ha visibilizado el trabajo hecho tradicionalmente por mujeres y hombres en la agricultura tradicional. Además a través de su programa ha incitado a la participación personal y colectiva para la generación de cambios locales relacionados con la sostenibilidad y el ámbito social que intervienen en los impactos ambientales globales.



## Valorización mediante Vermicompostaje de Residuos Sólidos Orgánicos. Asociación Tero.



### Asociación Tero

**Año fundación:** 2012

**Nº de integrantes:** 37

**Proyecto:** Valorización mediante Vermicompostaje de Residuos Sólidos Orgánicos

**Año realizado:** 2016

**Cantidad subvención:** 5.644 €

**Convenio de colaboración** Diputación de Málaga y Obra Social 'la Caixa'

**Nº participantes:** 785 infancia y juventud

**Duración:** 4 meses

**Lugar de realización:** huerto urbano Aula Vivero La Salvia ubicado en La Noria y centros educativos de la provincia

**Hasta 8 municipios de la provincia de Málaga han participado en las actividades**

[asoc-tero.org](http://asoc-tero.org)

Asociación ambientalista que orienta su labor al fomento de proyectos sociales vinculados al concepto de sostenibilidad, desarrollando acciones de consumo responsable, reciclaje y tareas de vermicompostaje.



---

### Descripción

La Asociación Tero ha establecido en el Centro de Innovación Social La Noria un sistema autónomo de vermicompostaje para el procesamiento in-situ del papel, cartón y residuos orgánicos generados en las cocinas, oficinas, jardines y en el Aula Vivero la Salvia. La mayoría de los residuos se convierten a través de este sistema en vermicompost (abono orgánico).

El vermicompost es el producto de la descomposición de la materia orgánica realizado únicamente por la actividad de determinadas especies de lombrices, principalmente las del género *Eisenia*. La utilizada en este proyecto es la lombriz roja de California (*Eisenia foetida*), pues facilita que el proceso se realice más rápidamente.

---

### Desarrollo y metodología

El proyecto ubicado en el Aula Vivero La Salvia se ha desarrollado únicamente con materiales reciclados y con el equipo de fabricación norteamericana Worm Wigwam, adquirido con los fondos de la subvención. Esta iniciativa ha quedado integrada por dos sistemas de vermicompostaje y dos bancales de huerto urbano demostrativo logrados gracias al vermicompostaje de residuos obtenidos del funcionamiento diario de La Noria.

También como espacio demostrativo de la evolución de la basura en vermicompost se ha dispuesto una urna de cristal de grandes dimensiones, lo que ha permitido su estudio observando y fotografiando semanalmente el proceso seguido por los desechos allí depositados. Además Tero ha salido a la provincia para fomentar el

vermicompostaje y promover estos conocimientos de necesidad de reciclaje a edades cada vez más tempranas. Ha realizado diez talleres en centros educativos de primaria compuestos por una fase teórica y una fase práctica realizada en el espacio del colegio donde se instalaba un dispositivo de vermicompostaje. Junto a los menores se realizaban demostraciones prácticas de la capacidad de las lombrices a la hora de convertir lo que inicialmente era desagradable basura, en un compuesto de agradable textura y olor, semejante al de la tierra mojada. El proyecto a través del vermicompostaje y demostrando la utilidad de las lombrices a la hora de eliminar la basura orgánica, convierte el residuo en recurso.

### **Objetivos logrados**

---

El Centro de Innovación Social ha reducido sus residuos orgánicos a la vez que ha generado un fertilizante para su propia utilización, reduciendo al mismo tiempo el impacto de los vertederos, así como la huella de carbono que supone su traslado. Los beneficios del vermicompostaje tienen que ver sobretodo con el valor del producto final generado gracias a la labor de la lombriz: el humus de lombriz, un producto fertilizante con múltiples ventajas sobre otros abonos. La utilización del humus de lombriz como fertilizante supone la mejor opción para aquellas personas con huerto que quieren producir alimentos lo más sanos y naturales posible.

Los dispositivos instalados en La Noria tienen capacidad para procesar diez veces más residuos que los puestos a disposición en el año 2016, lo que ofrece la posibilidad de crear acuerdos y alianzas con los centros colindantes para su participación. La Noria a través de Tero ha fomentado entre la infancia de los colegios de Málaga el interés de respetar el medio ambiente y la implicación de la población en la minimización de los residuos generados, así como la visualización de la posibilidad de los mismos (la fracción orgánica) tratada in-situ y convertida en un valioso recurso.

En cualquier caso este núcleo de colegios de la provincia de Málaga podría ser la semilla de actuaciones futuras, en las que una

técnica económica, sencilla y sostenible sea puesta en práctica en más municipios de Málaga.

El proyecto se trata de un primer paso, pero es el inicio de un camino que ha puesto las bases para la ejecución de diversos nuevos proyectos que pueden poner a la provincia de Málaga a la cabeza de la innovación en el ámbito de la sensibilización ambiental y la eliminación in-situ de residuos sólidos orgánicos.





## Emprendimiento en Acuaponía. Asociación para la Conservación del Medio Marino de Aula del Mar Málaga.



### Aula del Mar de Málaga, Asociación para la Conservación del Medio Marino

**Año fundación:** 1998

**Nº de integrantes:** 16

**Proyecto:** Emprendimiento en Acuaponía

**Año realizado:** 2015

**Cantidad subvención:** 20.000 €

**Convenio de colaboración Diputación de Málaga y Obra Social 'la Caixa'**

**Nº participantes:** 687 personas

**Duración:** 11 meses

**Lugar de realización:** Centro de Innovación Social La Noria

**Hasta 20 municipios de la provincia han participado en las actividades y formaciones de la Asociación del Aula del Mar de Málaga**

[auladelmar.info](http://auladelmar.info)

Aula del Mar de Málaga es una entidad comprometida con la educación y participación en la conservación de los recursos naturales y en la mejora de la calidad ambiental y de vida, desde la sostenibilidad y la solidaridad. Sus actividades cubren aspectos tan diversos como la gestión de un museo temático del mar de Alborán, educación ambiental para la comunidad educativa y público en general, campañas de sensibilización y concienciación, formación medio ambiental, acuicultura, asesoramiento ambiental, investigación y publicaciones científicas.



---

### Descripción

La Asociación para la Conservación del Medio Marino del Aula del Mar de Málaga ha desarrollado un proyecto formativo innovador y de emprendimiento en acuaponía, cultivo integrado y ecológico de peces y vegetales para sistemas rurales y urbanos. Una iniciativa con diferentes programas dirigidos a centros educativos y a jóvenes individuales interesados.

---

### Desarrollo y metodología

Una de las líneas del proyecto consistía en la formación a través de 13 talleres de educación ambiental para escolares en La Noria. El principal objetivo fue enseñar al alumnado qué es y cómo funciona un cultivo de acuaponía de forma práctica, sencilla y divertida. Esto se logró a través de diferentes talleres de plantas, peces, filtrado y de alimentación. Los destinatarios fueron de primaria y educación secundaria de centros educativos, además de participantes procedentes de ciclos formativos.

También la organización impartió 2 cursos prácticos de 20 horas lectivas para la juventud emprendedora de la provincia, con asesoramiento y plan de negocio. La iniciativa contó con clases tanto teóricas como prácticas para conocimientos específicos de la materia; tipos y especies de peces y vegetales para los sistemas acuapónicos, creación, montaje y manipulación, normativa, proceso productivo y trazabilidad, entre otros temas.

Además realizaron una formación específica para hacer un plan de negocio, elaborar su posible proyecto empresarial en grupo o indivi-

dualmente y conocer como se llevaría a cabo el proceso de comercialización y marketing. Muchos de los proyectos fueron pensados para la creación de un sistema acuapónico casero, no obstante algunos grupos estaban encaminados a la producción a gran escala de pescado, frutas y verduras. Aprendieron acerca de un nuevo sistema de producción de alimentos de primera calidad, ecológicos y sostenibles, mediante la acuaponía: cultivo integrado de peces y vegetales.

Una actividad innovadora, que puede realizarse tanto a pequeña escala o doméstica, como a gran escala o industrial, presentándose como una opción importante de emprendimiento. Para llevar a cabo la iniciativa la Asociación acondicionó un aula formativa y expositiva en el centro de innovación social La Noria. También tuvieron que implantar un sistema acuapónico en el centro donde se albergasen los tanques con los peces y plantar los vegetales. Acondicionaron hasta tres sistemas acuapónicos diferentes para abarcar los distintos modelos utilizados con un total de 150 ejemplares de tilapia.

Concluyeron el proyecto con una jornada de intercambio de experiencias Acuaponía, Innovación y Emprendimiento Sostenible, donde el objetivo fue dar a conocer y compartir experiencias, actividades y líneas de trabajo vinculadas a la producción integrada de plantas y peces comerciales, con profesionales y referentes autonómicos, nacionales e internacionales.

### **Objetivos logrados**

---

El Aula del Mar de Málaga a través de este proyecto ha divulgado e implementado un nuevo modelo innovador relacionado con los cultivos acuapónicos buscando impulsar el emprendimiento en la provincia de Málaga. Un programa dirigido a la juventud que actualmente está necesitada de nuevas fórmulas, modelos y herramientas que mejoren sus expectativas de futuro, competencias y sus posibilidades de encontrar empleo.

En Estados Unidos, Japón, Australia, India y Kenia ya se venían implementando programas de aprendizaje específicos sobre acuapo-

nía en el ámbito universitario. Gracias a Aula del Mar, y con el apoyo de la Obra Social 'la Caixa' llega a la provincia de Málaga en 2015, y se lleva a cabo en La Noria un modelo que puede cambiar el sistema tradicional de cultivo, mejorando la calidad y potenciando los recursos naturales obteniendo beneficios y rendimientos muy superiores con muchos menos recursos y de forma más sustentable.

El impacto medio ambiental identifica a la iniciativa al tratarse de una actividad de producción primaria ecológica y ambientalmente sostenible, donde se cultivan alimentos de primera calidad, especies vegetales y peces de forma natural, con piensos ecológicos o de producción certificada con un alto contenido vegetal en su composición, y sin añadir al circuito de cultivo productos químicos, antibióticos o elementos nocivos para la salud.

Ha buscado también diversificar la acuicultura sostenible en el medio rural e integrarla a cultivos agrícolas. Así, se realizaron ensayos con sistemas acuapónicos en los que el agua excedente de los tanques de peces sirve para regar y fertilizar cultivos hidropónicos (plantas sobre lechos húmedos). Las plantas, a su vez, ayudan a filtrar el agua, que retorna limpia y oxigenada a los peces. La producción de alimentos mediante actividades agropecuarias e industriales, consumen en la provincia la mayor parte del recurso de agua, el cual se hace cada vez menos disponible. Un método que ahorra agua y energía de forma sustancial con este modelo de cultivo, respecto a los cultivos convencionales de las mismas especies.

Respecto a los peces, se ha dado prioridad a especies como la tilapia o el bagre, que están en un gran auge en Europa y que son pescados frescos y sabrosos a la par que rentables para los cultivos. Además ha incentivado y asesorado al alumnado en sus proyectos de emprendimiento. El creciente interés por los cultivos acuapónicos, es por tanto un recurso y una alternativa para personas a nivel particular y doméstico, y para el desarrollo y la innovación empresarial. Estos cultivos tienen numerosas ventajas con respecto a los cultivos tradicionales y es por ello una gran opción de emprendimiento.



## Acuaponía y cocina de pescado sostenible. Asociación para la Conservación del Medio Marino de Aula del Mar Málaga y Asociación Club Gastronómico Kilómetro Cero.



### Proyecto conjunto: Aula del Mar de Málaga, Asociación para la Conservación del Medio Marino y Asociación Club Gastronómico Kilómetro Cero

**Año fundación:** 1998 Aula del Mar y 2014 Club Gastronómico Kilómetro Cero

**Nº de integrantes:** 16 Aula del Mar y 3 Club Gastronómico Kilómetro Cero

**Proyecto:** Acuaponía y Cocina de Pescado Sostenible

**Año realizado:** 2016

**Cantidad subvención:** 17.000 € para Aula del Mar y 15.000 € para Club Gastronómico Kilómetro Cero

**Convenio de colaboración Diputación de Málaga y Obra Social 'la Caixa'**

**Nº participantes:** 142 personas

**Duración:** 11 meses

**Lugar de realización:** Centro de Innovación Social La Noria

**Jóvenes de hasta 7 comarcas de la provincia han participado en el programa de de Acuaponía y cocina de pescado sostenible**

[auladelmar.info](http://auladelmar.info)

[kilometroceromalaga.wordpress.com](http://kilometroceromalaga.wordpress.com)

Aula del Mar de Málaga es una entidad comprometida con la educación y participación en la conservación de los recursos naturales y en la mejora de la calidad ambiental y de vida, desde la sostenibilidad y la solidaridad. La Asociación Club Gastronómico Kilómetro Cero ofrece una innovadora propuesta de ocio gastronómico en Málaga, cuya filosofía se resume en tres aspectos fundamentales como son la promoción de los productos locales, la recuperación de recetas tradicionales y la difusión del trabajo de los mejores chefs en la provincia de Málaga.



---

## Descripción

El proyecto ha dado a conocer la acuaponía en la provincia de Málaga como actividad innovadora y de emprendimiento socioeconómico, enfocado especialmente a la hostelería. Se ha basado en la producción ecológica y sostenible de alimentos (pescados y vegetales) con una metodología sencilla y económica, al alcance de todos los sectores sociales.

La otra vertiente de la iniciativa ha sido la formación e investigación de las posibilidades culinarias de dos tipos de pescado: tilapias procedentes de acuaponía y especies pesqueras comunes en la zona del Mar de Alborán. De esta forma, han introducido a jóvenes cocineros en recetas tradicionales y de vanguardia de pescados de descarte y de piscicultura sostenible. El conjunto de nuevas técnicas, innovación y producción ecológica y sostenible de alimentos pueden contribuir a la creación de nuevas líneas de empleo o emprendimiento en el sector primario y hostelería.

El programa del proyecto también ha contemplado la instalación de un sistema acuaponico en el restaurante Sollo del chef estrella Michelin Diego Gallegos con el fin de introducir la acuaponía en sus cocinas y difundir esta actividad primaria de producción de alimentos sostenible. La iniciativa Acuaponía y Cocina de Pescado Sostenible ha sido realizada conjuntamente por la asociación del Aula del Mar de Málaga y la Asociación Club Gastronómico Kilómetro.

## Desarrollo y metodología

---

El interés y éxito del proyecto Emprendimiento en Acuaponía desarrollado por Aula del Mar en 2015 en La Noria y las posibilidades gastronómicas de los peces y vegetales que se producen fue el germen de este proyecto posterior, decidiendo complementarlo con una formación más específica y especializada.

Los cursos han estado dirigidos a la juventud de la provincia de Málaga, preferentemente a aquellos pertenecientes a municipios de menos de 20.000 habitantes, a emprendedores con perfiles técnicos afines y al alumnado de escuelas de hostelería. También a jóvenes en riesgo de exclusión social que hubiesen iniciado itinerarios de integración sociolaboral con asociaciones como Arrabal, Prodiversa y Naim.

Con el fin de lograr los objetivos del proyecto se han desarrollado cinco cursos formativos gratuitos de Acuaponía y Cocina de Pescado Sostenible. Las organizaciones unieron dos proyectos formativos con el fin de aportar al alumnado, tanto conocimientos de la acuaponía en la provincia de Málaga como introducir a los jóvenes cocineros al mismo tiempo nuevas oportunidades de empleo en el sector hostelero y en la industria agroalimentaria, combinando la acuaponía con la cocina. Profesionales de esta técnica innovadora han impartido 5 cursos técnicos formativos sobre diseño, montaje y mantenimiento de un sistema acupónico de producción familiar o a pequeña escala.

Por su parte, el Club Gastronómico Kilómetro Cero desarrolló las diferentes formaciones y la investigación de las posibilidades culinarias de dos tipos de pescado: tilapias procedentes de acuaponía y especies pesqueras comunes en la zona del Mar de Alborán consideradas de bajo interés comercial.

Acompañados por referentes gastronómicos de la provincia, el alumnado ha aprendido desde prácticas milenarias en el Mediterráneo como son la salazón o el secado de pescado, y tradicionales como la conserva en aceite de oliva, hasta otros métodos de conservación como el ahumado, junto con técnicas de vanguardia que emplean algunos de los chefs más comprometidos con la cocina de pescado y



la sostenibilidad ambiental. El programa también ha contemplado la instalación de una infraestructura acuapónica en el Restaurante Sollo, estrella Michelin del Chef Diego Gallegos para introducir estos alimentos en su carta.

### **Objetivos logrados**

La sobrepesca y la contaminación comprometen el futuro de algunas de las especies más consumidas en un momento en que el pescado se encuentra entre los alimentos más valorados, además de ser históricamente un alimento crucial en la alimentación mediterránea. Buscar alternativas que permitan aliviar la presión sobre los pescados más cotizados y garanticen una producción sostenible de pescado con calidad gastronómica es uno de los logros del Curso de Acuaponía y Cocina de Pescado Sostenible, que organizaron conjuntamente el Aula del Mar y el Club Gastronómico Kilómetro Cero.

Ambas asociaciones han creado una nueva iniciativa que provoca un cambio de conducta o preferencia entre los consumidores y la ciudadanía en general, aportando a la sociedad modelos o recursos que mejoren el bienestar o calidad de vida. El proyecto incorpora la actividad acuapónica a los sistemas tradicionales de producción de alimentos.

Hasta 142 jóvenes de la provincia han aplicado técnicas de acuaponía y recetas tradicionales y de vanguardia a pescados de descarte y de piscicultura sostenible a partir de estas formaciones. Quienes han participado en el proyecto han conocido la acuaponía como recurso sostenible para el cultivo de peces y plantas y para su posterior uso en la elaboración de productos gastronómicos ecológicos. Al mismo tiempo han mejorado el conocimiento de jóvenes profesionales de la hostelería sobre el recetario tradicional malagueño, brindándoles la posibilidad de emplear este saber en el ámbito de la cocina profesional y la industria agroalimentaria.

También ha promovido el asociacionismo y cooperativismo como modelos de emprendimiento y autoempleo, uniendo fuerzas y capacidades para poner en marcha iniciativas empresariales o actividades sociales y medioambientales que supongan la creación de puestos de trabajo y el autoconsumo. De esta forma han creado una red de trabajo sobre la materia trabajada para compartir investigaciones y hallazgos en torno a la cocina con tilapia y especies pesqueras de bajo interés comercial. Este grupo lo constituyen Aula del Mar de Málaga, Cofradías de Pescadores de la Provincia de Málaga, Escuelas de Hostelería de la provincia, Grupo #SaboresdelPasado, Sabor a Málaga y chefs de la provincia destacados por su trabajo en torno al pescado.

### **Impulso de la acuaponía a través de un chef estrella Michelin**

Destaca el impacto y trascendencia que ha tenido este proyecto con la instalación acuapónica habilitada en el Restaurante Sollo del municipio de Fuengirola, del chef estrella Michelin Diego Gallegos. Esta acción ha dado lugar a difundir esta actividad primaria de producción de alimentos sostenible, en el sector hostelero no sólo a nivel provincial sino también a nivel nacional. El restaurante Sollo del chef Diego Gallegos, estrella Michelin, es pionero en España en producir no solo las verduras ecológicas que consume, sino también el pescado que lleva a sus platos. Diego Gallegos, distinguido como Chef Revelación en Madrid Fusión por su trabajo en torno a pescados de río de producción sostenible, ha incorporado en su restaurante en colaboración con el Aula del Mar, una planta de producción acuapónica.

Una materia que combina la cría de peces de agua dulce con el cultivo de plantas de forma totalmente sostenible. Los pescados, herbívoros, se alimentan con piensos ecológicos, y los restos orgánicos de sus defecaciones sirven de abono a las plantas que, al absorberlas del agua, la mantienen limpia.

En este proyecto, desarrollado por Aula del Mar y el Club Gastronómico Kilómetro Cero, se ha explorado la acuaponía como alternativa sostenible frente a la pesca extractiva, que en las últimas décadas ha sometido a una presión excesiva a diversas especies. Diego Gallegos se ha implicado como asesor gastronómico, asumiendo la experimentación con especies fluviales aptas para la cría que hasta ahora no gozan de gran implantación en España, actuando como ‘embajador de la acuaponía’ para contribuir a su difusión e implantación, e iniciando hasta a 142 estudiantes y profesionales de la gastronomía de la provincia de Málaga en la cocina de estos pescados, la mayor parte son jóvenes estudiantes o desempleados que buscan su primera oportunidad laboral en el sector de la restauración o producción primaria.

A través de esta acción se ha establecido un compromiso en seguir documentando y compartiendo los avances en la transformación culinaria de estos pescados, buscando una repercusión directa sobre la innovación y el emprendimiento social en el sector y generando oportunidades para personas en situación de vulnerabilidad.

### **Publicación Manual de acuaponía, cultivo sostenible de peces y plantas**

Los diferentes proyectos desarrollados por Aula del Mar en el centro de innovación social La Noria desde 2015 han sido el punto de partida de este manual que reúne información práctica como el funcionamiento básico de un sistema acuapónico, plantas y peces recomendados y modalidades de cultivo, necesidades nutricionales y ambientales, o ejemplos de experiencias acuapónicas en Andalucía.

La publicación editada por el Aula del Mar de Málaga e impulsada por La Noria de la Diputación de Málaga y la Obra Social ‘la Caixa’ se ha convertido en un referente para universidades latinoamericanas como para la Facultad de Ingeniería de Nicaragua, la Universidad Pesquera de Perú o la Escuela de Acuicultura de Argentina, entre otras. También se han interesado diferentes empresarios con el fin de crear una instalación para cultivar en sistemas intensivos e industriales con energías renovables y otras entidades privadas como la de producción animal y acuicultura en la Patagonia Austral de Chile.

La versión digital del manual está disponible para descargar en la página web de La Noria ([www.malaga.es/lanoria](http://www.malaga.es/lanoria))



## [ES] Cultura plástica. Fundación Escultor Berrocal.



### Fundación Escultor Berrocal para las Artes

**Año fundación:** 2007

**Nº de integrantes:** 2

**Proyecto:** [ES]Cultura plástica

**Año realizado:** 2016

**Cantidad subvención:** 17.000 €

**Convenio de colaboración Diputación de Málaga y Obra Social 'la Caixa'**

**Nº participantes:** 174 personas

**Duración:** 11 meses

**Lugar de realización:** Centros educativos y espacios públicos de municipios de la provincia, Estudio-Taller Berrocal e Instituto de Formación Profesional la Rosaleda

**Hasta 11 municipios de la provincia han participado en los talleres de la Fundación Escultor Berrocal para las Artes**

[berrocal.net](http://berrocal.net)

La Fundación Escultor Berrocal para las Artes acerca a los visitantes diversos conocimientos, nuevos planteamientos con la proyección del concepto 'Estudio-Taller' del artista contemporáneo Miguel Berrocal en la localidad malagueña de Villanueva de Algaidas. Haciendo a los visitantes partícipes de un espacio didáctico vivo.



---

## Descripción

ES]Cultura Plástica ha trabajado en la educación ambiental y en el fomento al emprendimiento a través de talleres de diseño de productos con plástico reciclado. La formación ha incitado a sus participantes a concebir, crear, producir, comunicar y vender objetos realizados con plástico reciclado que ellos mismos recogieron en la provincia de Málaga y que se han podido trabajar con unas máquinas open-source de auto-construcción para el reciclaje del plástico.

---

## Desarrollo y metodología

El proyecto impulsado por el centro de innovación social La Noria con el apoyo de la Obra Social 'la Caixa' y realizado por la Fundación Escultor Berrocal ha desarrollado el programa en cuatro fases.

La primera fase ha consistido en los talleres de educación ambiental para la infancia y juventud impartidos en centros educativos y espacios públicos. En estos se han explicado los efectos del desechado y los tiempos de biodegradación, se han expuesto los valores medioambientales conocidos como las '3R' de la ecología: reducir, reutilizar, reciclar.

En los talleres han participado un total de 149 jóvenes de distintas edades que, utilizando los recursos didácticos, se han convertido a su vez en formadores y han difundido lo aprendido en talleres posteriores y en su círculo familiar y social. Además, se han organizado, recogidas de plástico para su posterior reciclaje.

La segunda fase ha consistido en el montaje de máquinas Precious Plastics proyecto del ingeniero holandés Dave Hakkens. La organización ha montado una máquina moladora para triturar plástico y una extrusora que produce un filamento de plástico reciclado, ambas pensadas para transformar el plástico reciclado y producir objetos a partir de él.

Las máquinas Precious Plastics están diseñadas para fabricarse usando materiales y herramientas básicas, de forma que cualquier persona pueda construir la suya y montarla a partir de las instrucciones que la iniciativa Precious Plastics comparte en su web de forma gratuita. Una vez en funcionamiento, las máquinas permiten producir objetos a partir de plástico reciclado, por lo que, además de brindar oportunidades creativas y empresariales, colaboran con la limpieza del entorno. Así mismo, la maquinaria fue construida con la colaboración del alumnado del Instituto de Formación Profesional la Rosaleda convirtiéndose al mismo en público beneficiado.

La penúltima fase de [ES]Cultura Plástica que se celebró en el Estudio-Taller Berrocal ubicada en el municipio de Villanueva de Algaidas consistió en un Taller de Diseño y Creación de objetos a partir de las máquinas construidas. Además de una visita al estudio como inspiración para el taller, la presentación de las máquinas y su funcionamiento, técnicas para reconocer los distintos tipos de plástico, fase de juego y experimentación con las máquinas. Trató de una formación de formadores en la que participaron personal técnico de juventud y medio ambiente de asociaciones culturales y ayuntamientos de 11 municipios de la provincia. Concluye con la cuarta fase en la que los participantes ya formados, gracias a los conocimientos adquiridos, dieron continuidad al proyecto impartiendo el taller en sus municipios.

### **Objetivos logrados**

---

La escasa cultura medio ambiental y conciencia cívica de algunas personas que hace que se arroje basura, se convierte en una atención activa a los problemas de medio ambiente gracias a una relación lúdica y creativa con las máquinas para el reciclaje de plástico y quienes las usan. [ES]Cultura Plástica ha promovido la concienciación medio ambiental y difusión de la iniciativa Precious Plastics para la producción de objetos a partir de plástico reciclado. Más de 170 personas de toda la provincia se han beneficiado de los 23 talleres impartidos en siete municipios. Ha tratado con la infancia y juventud de la provincia los valores medioambientales y ha trabajado en las '3R' de la ecología: reducir, reutilizar y reciclar.

Al mismo tiempo ha fomentando el emprendimiento con los instrumentos creados a partir del proceso de reciclaje y diseño. Así ha formado a una generación de jóvenes con escasas perspectivas laborales, a ser más proactivos y se les ha capacitado con instrumentos globalmente útiles como la creatividad y la metodología del diseño.

La Fundación ha contribuido a mejorar las máquinas ya diseñadas por el ingeniero holandés, participando en la comunidad de Precious Plastics y convirtiéndose en un punto de referencia nacional de esta comunidad que ya tiene miembros en todo el mundo. La construcción de las máquinas open-source ofrece la posibilidad de construirlas a quien lo desee para desarrollar proyectos y productos con ellas. La iniciativa ha contribuido a mejorarlas, a aportar el conocimiento técnico y el asesoramiento a todos los que lo deseen, no sólo de la provincia de Málaga.

Promover el reciclaje a través de la creación de productos con plástico reciclado y con un taller práctico y lúdico ha fomentado una concienciación más profunda de los valores medioambientales. Cabe destacar la fase de formación de formadores que ha trasladado y multiplicado los conocimientos a los colectivos próximos, logrando el proyecto innovador un alcance superior al que permiten subvenciones puntuales, también con mayor durabilidad en el tiempo. Así, la iniciativa ha generado recursos didácticos para que los interesados puedan desarrollar los talleres en sus municipios.

A pesar de experimentar una transición compleja en la construcción de las máquinas dada la dificultad de encontrar uno de los elementos en su entorno, la Fundación Escultor Berrocal para las Artes continúa investigando e intentando dibujar una moledora con instrumentos disponibles y económicos para que la máquina sea aún más económicamente accesible y factible de autoconstruir.

Tras finalizar [ES]Cultura Plástica, la organización expone que trabajarán en una posible continuación del proyecto en el que añadirán la construcción de una máquina inyectora que permitirá realizar productos en serie.



## Escuela de Ecoinnovación Social. Asociación RedVerso.



### Red de entidades por una Economía Verde, Solidaria y del Bien Común (RedVerSo)

**Año fundación:** 2012

**Nº de integrantes:** 30

**Proyecto:** Escuela de Ecoinnovación Social 2016

**Año realizado:** 2016

**Cantidad subvención:** 16.000 €

**Convenio de colaboración Diputación de Málaga y Obra Social 'la Caixa'**

**Nº participantes:** 269 personas

**Duración:** 8 meses

**Lugar de realización:** La Noria y espacios públicos de los municipios de la provincia

**Hasta 25 municipios de la provincia han participado en las actividades y jornadas de la Escuela de Ecoinnovación Social 2016**

[malagatequieroverde.org/redversoww](http://malagatequieroverde.org/redversoww)

Asociación multisectorial de organizaciones privadas y profesionales autónomos que nace en Andalucía con el objetivo de promover y dar apoyo a iniciativas y actividades económicas que integren la promoción de los valores de la Economía Verde, solidaria y del Bien Común en su desarrollo.



---

## Descripción

La Escuela de Ecoinnovación Social ha tenido como principal objetivo mostrar a la juventud cuáles son las oportunidades de emprendimiento social y medioambiental, sus potencialidades para desarrollarlo en la provincia de Málaga, así como la importancia de trabajar en iniciativas que permitan el cambio hacia sociedades más justas, inclusivas y prósperas.

---

## Desarrollo y metodología

El programa desarrollado por la Escuela de Ecoinnovación Social estaba dividido en tres conjuntos de acciones, ‘cápsulas’ formativas, encuentros de fin de semana y jornadas en la provincia, con el objetivo de enseñar a través del aprendizaje transversal, y como conclusión, la Tercera Feria popular de Economía Verde Solidaria y del Bien Común. La organización para las actividades contaba con iniciativas emprendedoras ya asentadas en proyectos reales para enseñar a futuras personas emprendedoras cuáles son las fórmulas y procedimientos para el emprendimiento ecoinnovador.

Nuevos modelos energéticos, TICs y bien común, cooperativismo y consumo responsable, emprendimiento en agroecología, facilitación de equipos, permacultura urbana, huella ecológica, comunicación empática, empreneutas y dinamización de comunidades del bien común, son algunas de las materias que ha trabajado el programa de la Escuela de Ecoinnovación Social.

RedVerSo para este proyecto ha empleado la dinámica de learning by doing, mediante la cual no sólo se han explicado los conceptos teó-

ricos relacionados con el ecoemprendimiento, sino que se han puesto en práctica, haciendo de las aulas espacios dinámicos, en movimiento y muy vivos. Donde también se han utilizado materiales y metodologías innovadoras que han potenciado la capacidad de asimilación de concepto por parte de los asistentes, haciendo al alumnado protagonista principal de su propio proceso de aprendizaje sobre técnicas de ecoemprendimiento.

### **Objetivos logrados**

---

Recuperar la visión de futuro para que la población viva en ciudades saludables, más justas y prósperas y que la juventud pueda acceder a un mercado laboral digno, ha sido la misión por la que ha velado la Escuela de Ecoinnovación Social a través de sus acciones.

Con este proyecto lúdico y educativo La Noria a través de Red-VerSo ha acercado a la ciudadanía los valores de esta nueva economía como la dignidad humana, la colaboración, el impacto ambiental positivo, la justicia social, la participación democrática y la transparencia, siendo uno de los pilares básicos para un crecimiento sostenible a corto, medio y largo plazo.

De esta forma, la iniciativa ha contribuido al empoderamiento de la juventud, movilizándola y dotándola de las herramientas para el pensamiento crítico y constructivo y necesarias para lanzar una idea de negocio que le permita el autoempleo, todo esto teniendo en cuenta los principios de desarrollo sostenible y gestión de negocios solidarios y verdes. Al mismo tiempo ha mejorado las habilidades y competencias de los educadores socio-ambientales profesionalizándoles.

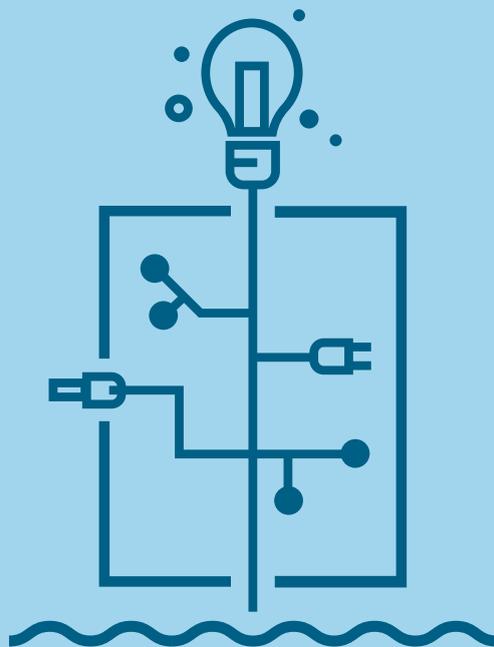
Cabe destacar que el proyecto de la Escuela de Ecoinnovación Social es fruto de una sinergia entre 14 entidades que diseñaron, desarrollaron y evaluaron el proyecto conjuntamente. La colaboración de las mismas ha acelerado soluciones sostenibles a nivel local y ha reforzado la red de cooperación y de proyectos comunes de organizaciones de economía verde, solidaria y del bien común.

Las formaciones realizadas por la Escuela de Ecoinnovación Social han dado lugar a la creación por una de las alumnas de un vivero de



experiencias de desarrollo rural ubicado en el municipio de Villanueva de Algaidas. A día de hoy se encuentra en la fase de implementación y prevee que genere empleo para otras cuatro personas en su municipio, dando uso a un espacio hasta ahora infrautilizado, generando y visibilizando el nuevo concepto de etnoturismo.

La Red de entidades por una Economía Verde, Solidaria y del Bien Común trabaja ahora en la posibilidad de implementar un nuevo proyecto de Escuela, más enfocado a menores de primaria y secundaria para potenciar las inteligencias múltiples, tras haber dado servicio durante el 2016 a jóvenes y personas adultas para que ecoemprendieran.

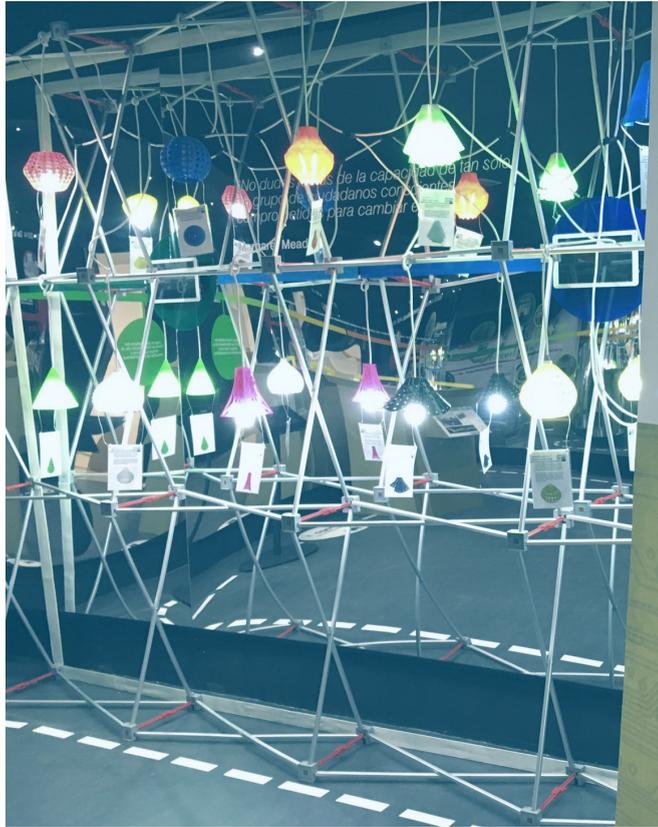


NUEVAS TECNOLOGÍAS

**«El progreso no es un accidente, es una necesidad, una parte de la naturaleza»**

Herbert Spencer





## YouFAB. Asociación por la Arquitectura Avanzada.



### Asociación por la Arquitectura Avanzada

**Año fundación:** 2013

**Nº de integrantes:** 3

**Proyecto:** YouFAB

**Año realizado:** 2013-2016

**Cantidad subvención:** 8.693 €

**Convenio de colaboración Diputación de Málaga y Obra Social 'la Caixa'**

**Nº participantes:** 137 jóvenes

**Duración:** 12 meses en 3 años

**Lugar de realización:** Centro de Innovación Social La Noria

**Jóvenes participantes procedentes de hasta 11 municipios de la provincia de Málaga**

[arquitecturaavanzada.org](http://arquitecturaavanzada.org)

La Asociación por la Arquitectura Avanzada nace con el fin de promover la arquitectura avanzada incluyendo el empleo de técnicas de diseño bioclimático y sostenible, promover el empleo de la tecnología y las técnicas de diseño digital avanzado, la fabricación digital CAD/CAM, el uso de tecnologías de diseño, fabricación e impresión 3D, entre otros objetivos centrados en la misma misión.



---

### **Descripción**

El inicio de este proyecto fue en 2013, donde YouFAB abre las puertas en Málaga al nuevo artesano capaz de diseñar y fabricar sus propios objetos mediante la última tecnología digital. La iniciativa ha creado un entorno colaborativo y multidisciplinar donde se ha introducido la fabricación digital como parte del proceso de innovación social. En él, se comparte el conocimiento sobre estas técnicas y su aplicación para generar un valor añadido desde la propia ciudadanía hacia el mercado. Arquitectura Avanzada fomenta el uso de las nuevas tecnologías tanto como método para el reciclaje profesional como para salida profesional a la hora de emprender.

Un proyecto puesto en marcha con el fin de dar las mismas oportunidades laborales a todas las personas de la provincia, ofreciendo una formación de calidad sobre las nuevas tecnologías digitales de diseño, técnicas de modelado paramétrico, impresión 3D y corte láser. YouFAB ha ido evolucionando hasta 2016 complementándose e incorporando la enseñanza de nuevas técnicas

---

### **Desarrollo y metodología**

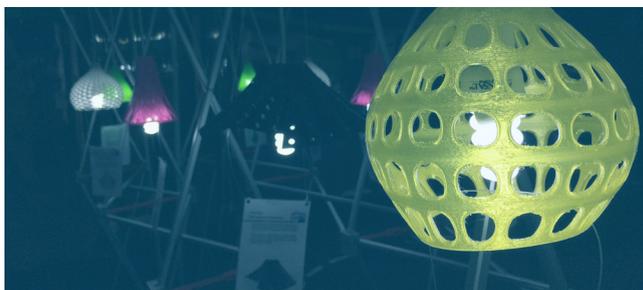
El proyecto YouFAB comenzó con una fase divulgativa difundiendo las posibilidades del diseño asistido por ordenador y la fabricación digital como herramienta para un nuevo modelo de negocio y como materia de estudio para niños y jóvenes. Posteriormente establecieron un proyecto piloto para la creación de un Laboratorio de Fabricación Digital enfocado a la innovación ciudadana. Entre 2013 y 2014 crearon en La Noria un espacio tecnológico con una impresora 3D, el software y el hardware necesario para poner en marcha los talleres, lo que fue el germen del Laboratorio de Fabricación Digital para su proyecto global.

En las diferentes fases de YouFAB se han impartido diversas formaciones teóricas y prácticas sobre los sistemas de modelado paramétrico 3D y fabricación digital CAD/CAM, a partir de 2015 el proyecto se complementó también con la enseñanza de la técnica corte con láser. Especialmente ha sido dirigido a la juventud con interés en aprender nuevas técnicas de diseño y fabricación digital, entre quienes se encuentran estudiantes de institutos de tecnología y FP o que recientemente han finalizado los grados de arquitectura, ingeniería industrial, ingeniería informática, diseño gráfico, diseño de interiores y bellas artes, así como profesionales de la artesanía de objetos de decoración, carpintería y artistas tradicionales y personas emprendedoras que han querido apostar por la tecnología digital como motor de su plan de negocio.

En el marco del diseño industrial, la arquitectura o la ingeniería, el ordenador se ha convertido en su mejor aliado, potenciando la capacidad para crear nuevos conceptos y representarlos en tres dimensiones. Paralelamente han evolucionado los medios de fabricación digital creándose una comunicación directa entre lo diseñado y lo fabricado. Para crear la figura de nuevo artesano tecnológico es necesario que el diseñador se integre con esta evolución digital emergente de los procesos de fabricación.

De esta forma, los elementos innovadores que se han usado para estas ediciones han sido principalmente la utilización de programas de edición en 3D e impresoras 3D para la creación de respuestas a necesidades sociales, como la elaboración y diseño de lámparas, y la propuesta de pasarelas peatonales que comunicasen la Plaza de la Marina con el puerto de Málaga. Hasta 2.000 personas colaboraron en el proyecto votando cual era su pasarela preferida para conectar los diferentes espacios de la ciudad, generando de esta forma participación ciudadana.

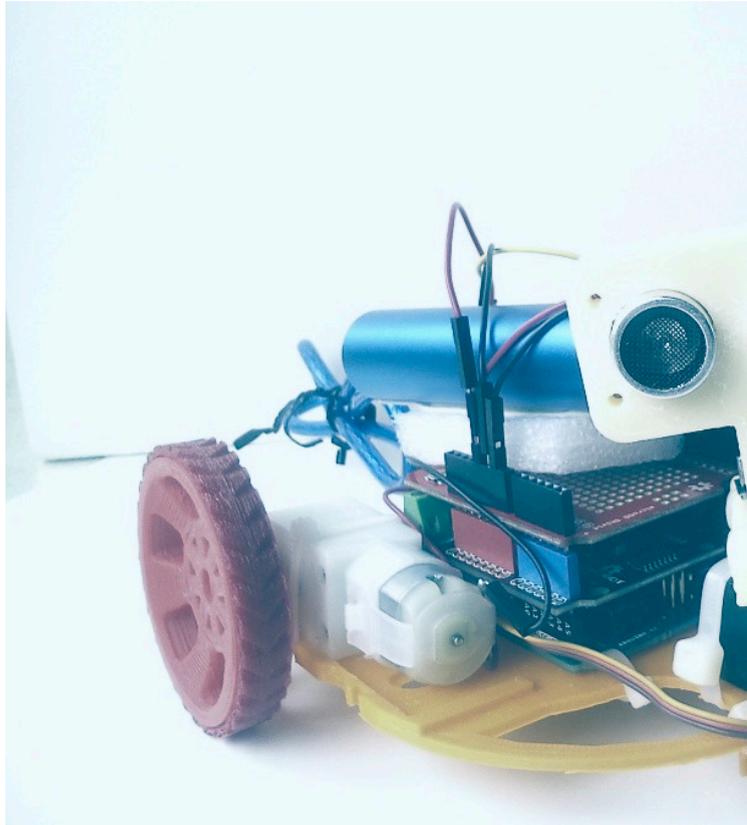
La última fase del proyecto en 2016 ha consistido en una exposición itinerante en la Universidad de Málaga y en La Noria de los prototipos diseñados y realizados por el alumnado. Ha concluido con una conferencia que acercaba a los jóvenes la experiencia y el conocimiento a través de referentes internacionales celebrada en la Escuela Politécnica de la Universidad de Málaga.



### **Objetivos logrados**

YouFAB ha sensibilizado a la población malagueña de la importancia de conocer las nuevas herramientas digitales para un desarrollo profesional más competitivo, además de crear un entorno de colaboración abierto donde se pueda hacer uso de estas tecnologías. Tras los talleres de diseño paramétrico y fabricación digital, varios de sus alumnos emprendieron profesionalmente creando su propia empresa de creación e impresión 3D y otros gracias a la adquisición y mejora de estas competencias han logrado empleo. El conocimiento y uso de las nuevas tecnologías que han aparecido en los recientes años, da la posibilidad de acceso al emprendimiento a todo tipo de personas, desde jóvenes diseñadores hasta artesanos que quieran renovar y dar otra visión a su trabajo implementando esta nueva herramienta digital en sus productos, o adquirir una formación avanzada que les permita acceder con una ventaja competitiva al mercado laboral actual.

La iniciativa ha logrado crear un entorno colaborativo donde este nuevo artesano pueda desarrollarse y se produzca un intercambio de conocimiento y experiencias entre distintos segmentos sociales y disciplinas. A través de YouFAB vemos como las nuevas tecnologías son capaces de recuperar una tradición como es el papel del artesano, en este caso, a través de la impresión 3D y nuevas aplicaciones y software. Además, este tipo de talleres dan la posibilidad de elaborar creaciones que complementen a lo que ya hay establecido. Es una gran oportunidad de negocio con salida al empleo y que cubre la inquietud de los jóvenes por las nuevas tecnologías.



## Robótica\_en\_Noria. Asociación 'A.A.G.I.T'.



### Asociación Andaluza de Graduados e Ingenieros en Tecnologías específicas de la comunicación 'A.A.G.I.T'

**Año fundación:** 2007

**Nº de integrantes:** 800

**Proyecto:** Robótica\_en\_Noria

**Año realizado:** 2016

**Cantidad subvención:** 16.926 €

**Convenio de colaboración Diputación de Málaga y Obra Social 'la Caixa'**

**Nº participantes:** 937 personas

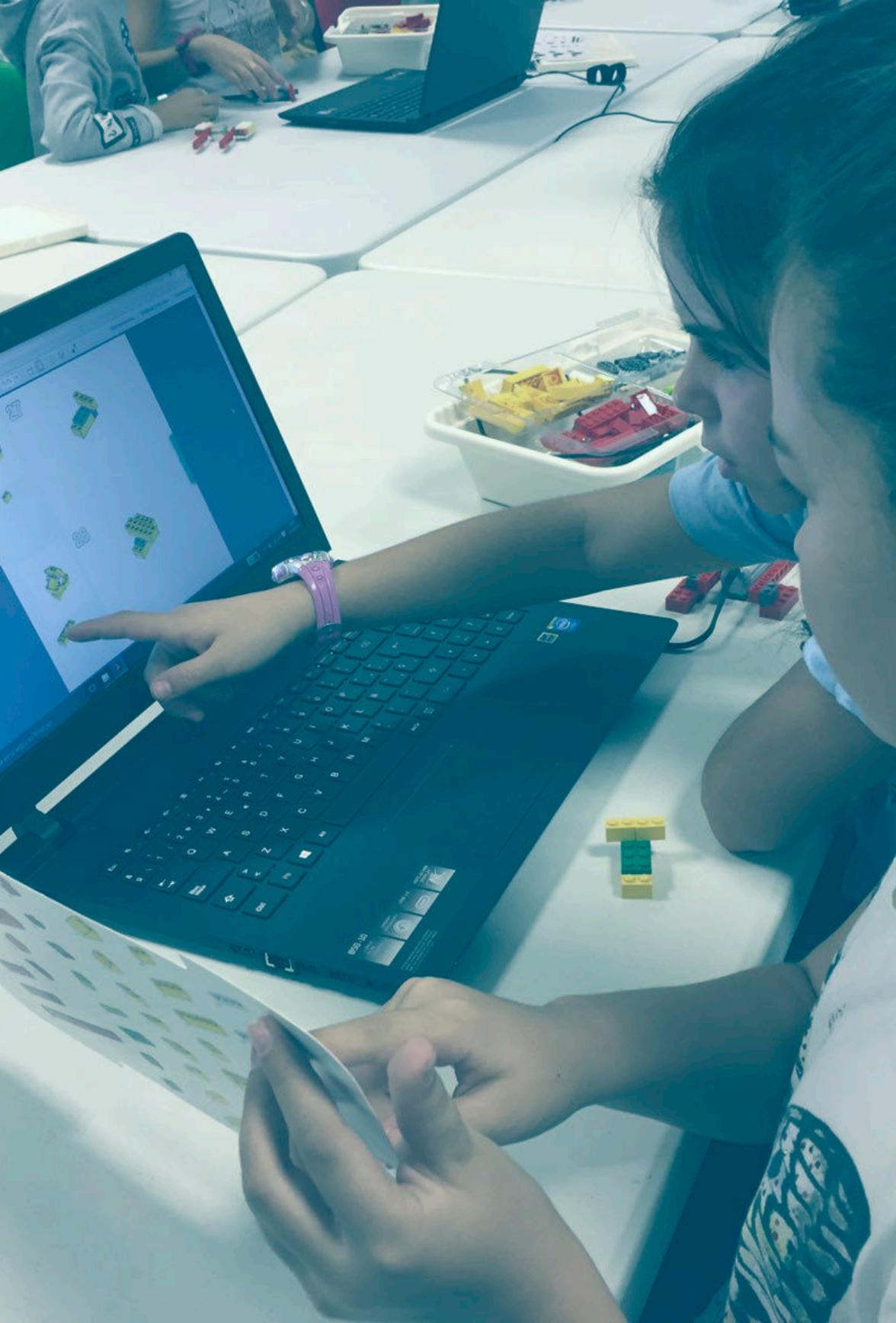
**Duración:** 7 meses. De abril a noviembre

**Lugar de realización:** La Noria, centros educativos y espacios públicos de municipios

**Más de 20 municipios de la provincia de Málaga han participado en Robótica\_en\_Noria**

[www.aagit.org](http://www.aagit.org)

El Club de profesionales andaluces dedicados al mundo de las Telecomunicaciones y la Sociedad de la Información tiene la misión de potenciar la profesión en Andalucía y adaptarse de forma permanente a las crecientes tecnologías y actividades de innovación.



---

## Descripción

El proyecto Robótica\_en\_Noria ha difundido y puesto al alcance de la enseñanza la robótica educativa como herramienta transversal de otras materias curriculares, así como generar interés en la tecnología, no como persona usuaria, sino como protagonista de ella.

La iniciativa ha actuado como herramienta para ayudar a eliminar las barreras de acceso tecnológico a escolares y formadores que por sus roles de género, ubicación o por la situación socioeconómica de sus familias, no pueden aprovechar los recursos didácticos que la robótica y la tecnología educativa ofrecen.

---

## Desarrollo y metodología

A propósito de estos objetivos, profesionales de ingeniería y docentes de A.A.G.I.T han realizado Talleres de Robótica Educativa al alumnado y a personal docente de toda la provincia malagueña. En el proyecto se han programado talleres de robótica adaptados a cada etapa educativa específica (infantil, primaria y secundaria) así como una introducción a su uso como herramienta educativa para el profesorado.

El alumnado de educación infantil ha trabajado con el robot educativo 'Bee-Bot', material idóneo en la educación para empezar a enseñar control, lenguaje direccional y programación a menores de edades más tempranas, desde 3 años hasta 7 años.

El Kit de robótica WeDo de LEGO ha sido la herramienta de trabajo para los escolares de educación primaria, con el que los jóvenes han

aprendido a través de la experiencia práctica sobre robótica, ingeniería y programación. Es, por lo tanto, un conjunto de herramientas perfectas para la enseñanza de las nuevas tecnologías y para que los estudiantes comprendan los principales estándares de la ciencia, como puede ser la recolección de pruebas, la realización de investigaciones y el diseño de prototipos.

Los alumnos de educación secundaria han trabajado con el kit de robótica de BQ y con la placa de hardware libre Arduino. A través de estas técnicas se han iniciado en el mundo de la robótica y con la combinación de ambos elementos han podido montar un robot inteligente y programarlo de forma sencilla mediante un lenguaje visual.

### **Objetivos logrados**

---

La búsqueda de nuevas soluciones a los problemas de la comunidad necesita de herramientas y aprendizajes que potencien y despierten actitudes proactivas en la infancia y juventud. El proyecto de robótica además de ocuparse de esta necesidad, ha acercado esta importante disciplina de futuro a las poblaciones donde estos recursos son menos accesibles. De esta forma ha proporcionado nuevas oportunidades a los participantes procedentes de los municipios menores de la provincia de Málaga.

El acceso de los escolares a los recursos didácticos tecnológicos de vanguardia, como la robótica y la tecnología educativa, se circunscribe a zonas urbanas de nivel social medioalto, donde empresas privadas realizan talleres formativos de elevado coste y basándose en soluciones comerciales cerradas y propietarias.

El proyecto a través de la utilización de software de programación de uso libre y gratuito unido a la impresión de diseños 3D como parte de las piezas de los robots, y el uso de algunas de las tecnologías de hardware abierto más extendidas, como Arduino, ha contribuido a que los jóvenes y adolescentes de la provincia de Málaga adquieran conciencia innovadora y emprendedora.



Con la realización de este tipo de talleres específicos que A.A.G.I.T ha impartido en La Noria, hasta 52 formadores como docentes, profesionales del ámbito de la educación social, la psicología o voluntariado de asociaciones relacionadas con el ámbito socioeducativo, se han convertido en los transmisores del conocimiento adquirido y, en el caso del taller de robótica, han favorecido la introducción de los conceptos relacionados con la programación, los sensores y el uso diario de la tecnología.

También a través de esta iniciativa, 885 alumnos han aprendido a ser partícipes de las tecnologías que forman parte de su entorno con las herramientas formativas necesarias que les permitan desarrollar desde la infancia sus inquietudes técnicas como parte activa de una sociedad innovadora como es la de la provincia de Málaga.

Los participantes han aprendido tecnología, ciencia y sus aplicaciones a través de la robótica de una forma diferente, práctica y lúdica. Dos áreas que tienen la etiqueta de difíciles y aburridas han sorprendido a los menores de la provincia gracias a este proyecto innovador que ha socializado y humanizado la robótica.



OPORTUNIDAD E IGUAL-  
DAD DE GÉNERO

**«La igualdad como fin y como medio es la única fórmula para conducir al progreso»**

Oxfam Intermón





## The Traveling: el arte viajero. Fundación Marcelino Champagnat.



### Fundación Marcelino Champagnat

**Año fundación:** 2012

**Nº de integrantes:** 3

**Proyecto:** The Traveling: el arte viajero

**Año realizado:** 2016

**Cantidad subvención:** 15.400 €

**Convenio de colaboración Diputación de Málaga  
y Obra Social 'la Caixa'**

**Nº participantes:** 137 jóvenes

**Duración:** 5 meses

**Lugar de realización:** La Noria, Escuela de Segunda Oportunidad Suman2+ de la propia asociación y diferentes espacios de la provincia

**Jóvenes participantes procedentes de hasta 11  
municipios de la provincia de Málaga**

[sumandosmas.org](http://sumandosmas.org)

**Organización sin ánimo de lucro de ámbito estatal impulsada y promovida por la Congregación de los Hermanos Maristas para canalizar y apoyar los proyectos y obras socioeducativas que se desarrollan en los territorios propios de la Provincia Mediterránea.**

“Compartir  
nuestra vida  
el tiempo  
el lugar”



---

## Descripción

The Traveling es un viaje de ida y vuelta con el que la Fundación Marcelino Champagnat ha promovido la mejora de empleabilidad a través de nuevos itinerarios de inclusión que han fomentado la creatividad a partir de la expresión artística. Jóvenes en desempleo de la provincia de Málaga se formaron en artes gráficas, serigrafía aplicada y emprendimiento. Con estos conocimientos adquiridos emprendieron un viaje de vuelta a sus municipios en el que pusieron en práctica sus proyectos compartiendo así todos sus conocimientos con otros colectivos de sus municipios que se encuentran en una situación de vulnerabilidad social.

---

## Desarrollo y metodología

Los jóvenes participaron en un Curso intensivo (90 horas) de Artes Gráficas y Serigrafía Aplicada que intercalaba la teoría y la práctica, a través del mismo la organización les ha proporcionado pautas para el aprendizaje de herramientas útiles que pudieran usar con posterioridad en otro tipo de contextos. El curso se proyectó bajo la filosofía de entender la formación como un instrumento de creación y solidaridad, en el que compartir los conocimientos adquiridos y las inquietudes que surgen de los mismos para generar nuevas ideas y puntos de cohesión.

A partir del desarrollo de la expresión artística y de la formación específica de un Taller de Emprendimiento y Diseño de Proyectos, el alumnado participante puso en práctica sus proyectos de emprendimiento en su entorno y en el de colectivos en riesgo de exclusión social. La iniciativa fue diseñada con un enfoque innovador, con-

cibiéndolo como una 'cadena de favores' en la que cada uno de los participantes debía comprometerse a compartir los conocimientos adquiridos a través de la puesta en marcha de micro talleres hasta multiplicar su efecto.

Además, The Traveling les ofreció de la mano de profesionales una masterclass sobre los procesos de la creatividad y talleres complementarios de fotografía digital. Un proyecto que además celebró diferentes jornadas para trabajar y generar valores de equidad de género a través de una charla coloquio que trataba el rol de la mujer en el arte y en la publicidad, concluyendo con una estampación textil.

### **Objetivos logrados**

---

La iniciativa es innovadora en su triple vertiente de capacitación, empoderamiento y activación de los participantes tanto en el proceso de creación de nuevos espacios de encuentro social para promover y fortalecer el sentimiento de ciudadanía como en el de mejorar su empleabilidad a partir de las nuevas competencias adquiridas. Se han promovido acciones de emprendimiento en los participantes mediante el diseño y puesta en marcha de proyectos de emprendimiento como respuesta alternativa a su situación de desempleo.

Los jóvenes han tenido la oportunidad de formarse y tomar ideas renovadas fuera de su ámbito de origen y regresar como agentes activos con herramientas para accionar sus comunidades a través del arte y la cultura. Además, y atendiendo a los patrones de solidaridad mencionados, los espacios de expresión creados han estado dirigidos a los colectivos sociales que se encuentran en una situación de vulnerabilidad social. The Traveling ha iniciado líneas de colaboración con el Centro de Menores de Torremolinos y con Proyecto Hombre, además de crear sinergias con varias entidades como con La Fundación Española de la Tartamudez y la Asociación Deméter.

El trabajo de Marcelino Champagnat ha generado confianza en la juventud, a través de la expresión artística han hecho un viaje interior volviendo a creer en sí mismos y en sus posibilidades a la hora de mejorar su empleabilidad. The Traveling ha logrado desarrollar y potenciar las habilidades profesionales del alumnado consiguiendo encontrar empleo más del 50%.



Existe un ejemplo destacable de este proyecto acerca de un joven que dadas las actitudes proactivas generadas durante el curso, un juez estudió el caso y el joven fue puesto en libertad del régimen de internamiento del centro de menores que se encontraba. La participación en el curso formativo ha servido para dar un cambio positivo de 180 grados en las vidas de diversas personas participantes, suponiéndoles un avance y superación de aspectos experimentados anteriormente.

Igualmente, se ha incorporado de manera transversal en el proyecto la promoción en cambios de valores y actitudes con respecto a la perspectiva de género e igualdad. De esta forma, se ha podido trabajar desde diferentes puntos de vista las estrategias que faciliten abordar las dificultades en las que se encuentra cada uno de los géneros en las mismas situaciones de desempleo.

The Travelling: el arte viajero ha sido el primer proyecto con el que la Fundación Marcelino Champagnat se ha puesto en marcha en Málaga. Desde entonces trabajan duro por continuar mejorando la empleabilidad de jóvenes que lo están teniendo más complicado en la provincia e intentan hacerlo a través de caminos y redes de colaboración que fomenten la confianza y creatividad de sus participantes.



## Caminito a la Innovación. Asociación de Profesionales de Escuelas Taller de Málaga (APETMA).

---



### Asociación de Profesionales de Escuelas Taller de Málaga (APETMA)

**Año fundación:** 2011

**Nº de integrantes:** 89

**Proyecto:** Caminito a la Innovación

**Año realizado:** 2016

**Cantidad subvención:** 16.000 €

**Convenio de colaboración Diputación de Málaga y Obra Social 'la Caixa'**

**Nº participantes:** 48 jóvenes

**Duración:** 4 meses

**Lugar de realización:** Centro de Innovación Social La Noria

**Jóvenes participantes procedentes de 9 municipios de la provincia de Málaga**

[apetma.com](http://apetma.com)

Organización que promueve la realización de actividades didácticas y socioculturales junto a administraciones y entidades. Además asocia a aquellas personas que trabajen o hayan trabajado en los proyectos de Escuela Taller, Casas de Oficio, Talleres de Empleo y Unidades de Promoción y Desarrollo, y fomenta la colaboración entre la asociación con otras entidades en todos los ámbitos.



---

## Descripción

Apetma con este proyecto creó una formación diseñada a la demanda de empleo existente en el entorno del Caminito al Rey. Este atractivo turístico puesto en marcha por la Diputación de Málaga ha provocado el aumento del turismo en la provincia un 7,5% respecto a años anteriores, especialmente en las comarcas que ocupa (Valle del Guadalhorce, Antequera y Guadalteba), requiriendo importantes necesidades que cubrir en diferentes sectores como el turismo y servicios. La iniciativa actuó con jóvenes en riesgo de exclusión social de los municipios del entorno del Caminito del Rey para formarlos y que fuesen conscientes de la importante vía existente para desarrollar su futura actividad laboral.

---

## Desarrollo y metodología

Han sido 48 jóvenes de la provincia de Málaga de entre 18 y 25 años quienes para participar en los cursos formativos debían estar en situación de desempleo y posteriormente poder incorporarse al mundo laboral con un grado de profesionalidad adecuado a la demanda del mercado a través de la mejora de su cualificación profesional.

El proyecto ha contemplado tres talleres prelaborales de las especialidades de guía turístico y de ruta, monitor deportivo-sociocultural y hostelería. Se organizaban conforme a 16 alumnos en cada especialidad y conjuntamente recibían talleres comunes sobre autoconocimiento y conocimiento del mundo, inglés orientado a la actividad turística, talleres de emprendimiento y búsqueda del objetivo laboral y profesional. Además de charlas orientativas dinámicas en las que se ha explicado todo lo necesario acerca del Caminito del Rey, su

funcionamiento, las empresas y servicios que hay en la actualidad que indirectamente se benefician del Caminito del Rey, potencialidades laborales que genera el mismo y la profesionalización de los sectores como vía para alcanzar la excelencia.

El alumnado participante procedente de los 9 municipios de la provincia que integran el entorno del Caminito del Rey también han sido informados de los recursos existentes y los caminos más adecuados para cada uno, desarrollando un itinerario personalizado donde se tenían en cuenta no solo los intereses personales, formativos y laborales de cada sujeto sino también los requerimientos del mercado laboral.

### **Objetivos logrados**

---

El proyecto llevado a cabo por Apetma a través de La Noria ha dado respuesta a una necesidad social específica de la provincia de Málaga como era la demanda laboral en el entorno del Caminito del Rey. La organización social ha concienciado a la juventud participante de la importancia que tiene la formación y profesionalización a la hora de obtener mayores oportunidades en el mundo laboral. Cabe destacar la capacidad del proyecto de frenar el éxodo rural de jóvenes de la provincia, un aspecto que no deja de preocupar en la actualidad.

La iniciativa ha generado un recurso de transición hacia un empleo, ha atendido a un colectivo vulnerable ofreciéndole nuevas oportunidades para su futuro mejorando su cualificación profesional y su participación en la comunidad. Los resultados muestran que la mayoría de jóvenes han conseguido salir de esa situación a la vez que han pasado a ser personas activas en la puesta en valor de una actividad emergente y los trabajos relacionados indirectamente con ella.

A partir de este proyecto Apetma ha identificado 12 personas activas en el mercado laboral. El proyecto fomentó un cambio cultural que ha potenciado valores vinculados a la educación y la formación, la igualdad de género, la diversidad, la participación y la calidad de empleo.





## Emprende en Género. Asociación de Mujeres Instituto de Desarrollo para la Mujer AMÍA.



### Asociación de Mujeres Instituto de Desarrollo para la Mujer AMÍA

**Año fundación:** 2014

**Nº de integrantes:** 2

**Proyecto:** Emprende en Género

**Año realizado:** 2016

**Cantidad subvención:** 17.000 €

**Convenio de colaboración** Diputación de Málaga y Obra Social 'la Caixa'

**Nº participantes:** 315 personas

**Duración:** 8 meses

**Lugar de realización:** Centro de Innovación Social La Noria y ayuntamientos de la provincia

[institutoamia.org](http://institutoamia.org)

**El Instituto de Desarrollo para la Mujer AMÍA es una entidad comprometida con las mujeres, la defensa de sus derechos y la promoción de su bienestar y salud. Trabajando siempre desde una perspectiva interdisciplinar, en los ámbitos sanitario, familiar, educativo, laboral, de los servicios sociales y de la mediación, se propone como objetivo primordial promover el bienestar general y la salud de la mujer, potenciando el desarrollo pleno en todas sus facetas.**



---

## Descripción

El proyecto *Emprende en Género* ha ido dirigido a la juventud emprendedora de la provincia de Málaga que deseaban incluir en su idea de iniciativa o negocio el valor de la igualdad de género unida a la innovación social. El programa ha consistido en el acompañamiento de un equipo asesor en género que ha facilitado a las empresas y organizaciones las herramientas para establecer la perspectiva de género en su plan de empresa con la finalidad de conseguir reforzar el tejido de pequeñas empresas de Málaga.

El carácter innovador del proyecto se concentra en una perspectiva de dinamización del entorno emprendedor, encaminada al desarrollo estratégico, a través de la inclusión del *mainstreaming* de género, ya en las fases de creación y lanzamiento de la empresa. Además, el proyecto hace una apuesta por la innovación social en género, a través del apoyo y promoción de iniciativas estratégicas dentro de la empresa que suponga un valor añadido encaminado a la responsabilidad social sostenible y competitiva.

---

## Desarrollo y metodología

Para ejecutar el programa, se han desarrollado encuentros formativos en La Noria para las 11 iniciativas emprendedoras, 15 jóvenes con edades comprendidas entre los 24 y los 40 años, en su mayoría con formación universitaria y un nivel socioeconómico medio alto. Su grueso ha estado formado por *networking* para el emprendimiento además de encuentros con protagonistas de la empresa socialmente responsable que hayan obtenido el Distintivo de Género por sus buenas prácticas.

El programa les ha dado la posibilidad de conocer a empresas que tienen implantados estos modelos de gestión, así como acceder a contactos claves para su empresa y personal especializado.

La metodología establecida ha sido participativa para así favorecer el aprendizaje y la puesta en práctica de herramientas que permitan llevar a cabo medidas y políticas de igualdad dentro del contexto de la empresa. Todos aquellos proyectos que participaron optaban a un premio de 2000€, finalmente fue otorgado al Club Coccole por su mayor impacto en género de la provincia y por su plan innovador.

El proyecto también ha contemplado fuera de la formación específicas jornadas participativas de emprendimiento en género y sensibilización en género en la empresa abiertas a la ciudadanía, personas empresarias y emprendedoras. Iniciativas emprendedoras participantes en la formación:

### **Cañameco - Empresa téxtil**

Cañameco, una empresa textil con una filosofía clara, la sostenibilidad. La actividad principal de Cañameco es el comercio de prendas y de calzado textil. Los productos que comercializa son elaborados artesanalmente, y la materia prima utilizada es de procedencia y transformación nacional, o en su defecto, reutilizada. De esta forma fomenta el comercio local y coopera con otras organizaciones que trabajan por la recuperación y la conservación de ciertas fibras textiles nacionales.

### **Club Coccole - Club de familias**

Club Coccole ([www.clubcoccole.com](http://www.clubcoccole.com)) es el primer Club del Bebé en Málaga dirigido a madres y padres que quieran vivir momentos especiales junto a sus bebés de 0 a 3 años de edad. Ya son 400 familias las que forman parte del Club. Realizan talleres diferentes, lúdicos y educativos para que estrechen lazos y disfruten un tiempo de calidad

juntos. Ofrecen herramientas y guías para educar desde el respeto y favorecer la comunicación de la unidad familiar. Talleres de estimulación temprana, música y movimiento, gateo, inglés para bebés, pintura entre otras, siendo el Club totalmente bidireccional.

#### **AYCUSS - Gestoría de servicios sociales**

AYCUSS ([www.aycuss.com](http://www.aycuss.com)), Atención y Cuidados SocioSanitarios es una asesoría y gestoría en Trabajo Social que ofrece sus servicios tanto a particulares como a entidades.[Salto de ajuste de texto]Ofrece servicios a entidades de estudio, valoración, diagnóstico de las necesidades y problemas sociales. También asesora o busca posibles vías de financiación, y diseña, planifica y gestiona proyectos de intervención social y comunitaria. A particulares ofrece información, gestión, reclamaciones y alegaciones sobre la Ley de Promoción de la Autonomía Personal y Atención a las personas en situación de dependencia, grados de discapacidad, pensiones o ayudas sociales. Además propone peritajes sociales y les asesora sobre recursos sociales y profesionales de la rama sociosanitaria (profesionales psicólogos, fisioterapeutas, logopedas, cuidadores entre otros).

#### **Confesol - Empresa textil**

Es un proyecto que busca remontar una empresa textil que gozaba de una gran actividad y que hace diez años tuvo que cerrarse por no poder competir contra un mercado saturado de textiles procedentes de Asia fabricados a bajo coste.

Confesol, se ubica en un ámbito rural, pretende dar trabajo y oportunidad a aquellas trabajadoras, que ahora son mujeres con una edad para las que encontrar un nuevo camino laboral es complicado. Igualmente dará oportunidades a las jóvenes que viven a la espera del trabajo en el campo, con temporadas muy cortas, que no permiten un desarrollo económico sostenible en el tiempo.

### **Omnia Fora - Gestoría**

Omnia Fora ([www.omniaforaspain.com](http://www.omniaforaspain.com)) es una gestoría que ofrece externalizar el departamento de comercio internacional a otras empresas. El principal servicio para sus clientes es la gestión integral del departamento internacional. Es decir, externalizan el departamento internacional de aquellas empresas que no puedan o no quieran integrarlo en su estructura organizativa.

Las dificultades que atañen el instaurar políticas de comercio exterior o departamentos internacionales en organizaciones que o bien no disponen de los conocimientos y recursos necesarios o no están dispuestas a realizar grandes inversiones tanto financieras como de tiempo y esfuerzo en ello, son la razón de ser del proyecto Omnia Fora.

### **Don't Stop Me - Empresa textil**

La misión de Don't Stop Me ([www.modainclusivadsm.com](http://www.modainclusivadsm.com)) es dignificar la vida de la infancia y juventud con trastornos que derivan en movilidad reducida, como pueden ser parálisis cerebral o esclerosis múltiple entre otras. Para ello se diseñan, fabrican y distribuyen ayudas técnicas, que son productos que permiten realizar actividades cotidianas a personas con necesidades especiales, como por ejemplo: triciclos, andadores y ropa adaptada. Dont Stop Me nace por ello con el compromiso de sacar al mercado ayudas técnicas más económicas que las actuales, más ligeras, transportables y estéticas y ampliar con otras inexistentes hasta el momento.

### **Aula Balenia - Asociación**

Busca llegar al cuidado del medio natural a través del conocimiento y la sensibilidad para lograr el respeto, a la vez que disfrutan de todas sus posibilidades mediante el juego y la creatividad. Para desarrollar las actividades cuentan con especialistas en medio ambiente, conocedores del mar, profesionales de la educación, científicos, artistas, entre otros.

### ManySafe - Proyecto tecnológico

De la mano de Worldpin, empresa malagueña dedicada a la fabricación de un exclusivo pin identificador de personas, prendas y accesorios llamado Iberpin, se lanza Manysafe ([www.iberpin.es/manysafe-3/](http://www.iberpin.es/manysafe-3/)). Un nuevo pin localizador provisto de GPS, de fabricación española que, con sólo 12 gramos de peso, permite la localización instantánea de quien lo lleve puesto.

### Gamestar(t) - Proyecto pedagógico

Gamestart ([www.gamestart.arsgames.net](http://www.gamestart.arsgames.net)) combina videojuegos, arte, tecnología e innovación pedagógica de forma que niñas, niños y adolescentes de 8 a 18 años son absolutos protagonistas de su proceso educativo decidiendo por sí mismos sobre las actividades que se realizan. Los videojuegos son el eje central de la actividad a partir del cual se integran elementos tecnológicos, artísticos y pedagógicos, dando lugar a un espacio autogestionado de creación y experimentación artístico-tecnológica. En él los participantes, organizados de forma horizontal a partir de una asamblea, pilar fundamental del proyecto, deciden el desarrollo de las sesiones, los contenidos, los materiales, la gestión del tiempo y los recursos, así como la organización de las sesiones.

### Lucecita, luz de vida - Proyecto de ilustración

El objetivo del proyecto Lucecita es ofrecer a través de su tienda online, dibujos personalizados con frases célebres de autores, viñetas, etc. Siempre adaptándolos a las necesidades del cliente. Pero a su vez, el cliente obtendrá un recuerdo a través de una ilustración. Además, las ilustraciones se complementarán con una app para darle movimiento y diferentes software de animación.

### Gestiona Talento - Espectáculos

Gestiona Talento es una entidad dedicada a la promoción y difusión tanto de profesionales de cualquier ámbito cultural, del arte

y el entretenimiento, (actores, cantantes, cómicos, payasos, músicos), como de espectáculos, para cualquier tipo de evento, público o privado (obras teatrales, animaciones infantiles, magia, monólogos, grupos musicales...). Actúa en la organización de eventos y como intermediaria y representante de artistas.

### **Objetivos logrados**

---

El proyecto *Emprende en Género* ha puesto en marcha procesos que tienen como fin último dar respuesta a una problemática social como es la desigual en la situación de la mujer en el mercado laboral, e introducir cambios para la mejora de la situación social promoviendo la introducción de la perspectiva de género en la empresa. Para el desarrollo del programa han reorganizado los elementos existentes de forma que se obtuviese un mejor provecho de ellos, con el fin último de obtener beneficios que mejoren la situación de la sociedad.

En este aspecto la organización logra la eliminación de una serie de conductas que ponen en riesgo la situación socioeconómica y laboral de la mujer, aumentando el riesgo de exclusión social y pobreza, dotando, a todos los agentes implicados en ese cometido, de herramientas útiles para el cambio. En definitiva, este proyecto genera un cambio que crea valor a la sociedad como un todo, más que a individuos particulares. Los emprendedores con las herramientas proporcionadas podrán consolidar la responsabilidad social empresarial, contribuyendo al cambio social, de ese modo, conseguirán atraer y retener los recursos humanos de la empresa, mejorar el clima laboral y fomentar la conciliación familiar. En definitiva, mejoraren el modelo de gestión empresarial.

Por otra parte, aborda la perspectiva de género dentro de las empresas de nueva creación con la finalidad de conseguir reforzar el tejido de pequeñas empresas de Málaga. La incorporación de la perspectiva de género en la empresa sienta los cimientos de una empresa más sostenible, éticamente más responsable y económicamente más productiva, rentable y competitiva. La igualdad de oportunidades ha demostrado ser una garantía de calidad y de mejora del clima laboral, haciendo más rentable la empresa.



A través de este proyecto el Instituto para el Desarrollo de la Mujer AMÍA ha creado una lanzadera de emprendimiento joven en la provincia de Málaga para promover la inclusión de la perspectiva de género en la empresa. Ha provocado también nuevas relaciones entre empresa y sociedad, implicando a todos los agentes que constituyen la base del proceso de cambio. Cabe destacar la creación de alianzas y sinergias generadas con asociaciones, instituciones y entidades privadas que pueden dar fruto a futuros proyectos y multiplicar así los resultados generados.



## London in Málaga. Asociación de Nuevos Residentes y Extranjeros de Málaga (ANREM).



### Asociación de Nuevos Residentes y Extranjeros de Málaga (ANREM)

**Año fundación:** 2011

**Nº de integrantes:** 100

**Proyecto:** London in Málaga

**Año realizado:** 2013-2016

**Cantidad subvención:** 10.000 € por edición

**Convenio de colaboración** Diputación de Málaga y Obra Social 'la Caixa'

**Nº participantes:** 1.120 jóvenes

**Duración:** 1 mes por edición

**Lugar de realización:** Centro de Innovación Social La Noria

**Jóvenes participantes procedentes de hasta 50 municipios de la provincia de Málaga**

[anrem.org](http://anrem.org)

Su misión es ayudar a todos los extranjeros a integrarse en la provincia y hacer más fácil su llegada. Además como objetivo principal plantea promover un aprendizaje de inglés válido entre los jóvenes para su incorporación al mundo laboral y adaptado a las demandas actuales, en sectores como los de comercio y turismo.



---

### Descripción

London in Málaga es un proyecto que ha englobado la celebración de diferentes campus de inmersión lingüística intensivos desarrollados con metodologías innovadoras. Todos ellos, se han realizado con el fin de dotar a jóvenes, con escasos recursos y de municipios menores, de un inglés válido como competencia fundamental para adquirir un empleo en la provincia de Málaga o para la obtención del nivel B1 del Marco Común Europeo.

---

### Desarrollo y metodología

La iniciativa London in Málaga ha ido evolucionando con el tiempo ya que se han desarrollado hasta el momento 5 ediciones. La base siempre ha sido una actividad de inmersión lingüística en inglés orientada al empleo, incluyendo en las últimas ediciones la preparación para la obtención del nivel B1 del Marco Común Europeo.

Los campus han tenido una duración de 3 semanas por edición, participando en grupos diferentes de aproximadamente 30 estudiantes cada semana y alcanzando las 55 horas de formación.

El objetivo ha sido ofrecer a jóvenes de la sociedad malagueña con menos recursos y en concreto a los pertenecientes a las poblaciones de menos de 20.000 habitantes, la posibilidad de aprender inglés para la incorporación al mundo laboral, y adaptado a las demandas actuales en sectores como el comercio y el turismo, residiendo 5 días y 4 noches en La Noria con clases y actividades desde las 8 hasta las 00.00 horas.

Conforme han avanzado las ediciones se les ha otorgado mayor importancia y tiempo a los talleres de búsqueda activa de empleo. A través de ponencias con diversidad de profesionales pertenecientes a asociaciones, empresas, emprendedores sociales y personas voluntarias, han trasladado al alumnado los posibles sectores y empresas que ofrecen empleo, medios para buscar empleo y la importancia del inglés en el mundo laboral entre otros temas útiles para ayudarles como talleres de coaching.

Un programa que ha trabajado especialmente en mejorar el nivel oral de sus participantes en actividades como teatro y la comprensión auditiva simulando entrevistas laborales. También se les ha ofrecido diferentes herramientas para enfrentarse a diferentes situaciones, como por ejemplo trabajar el Curriculum Vitae, cómo actuar en una entrevista de trabajo, además de analizar las nuevas formas de selección de personal. El curso contó con profesorado nativo, experimentado y cualificado procedente de Inglaterra, Escocia, Estados Unidos y Canadá, conocedor del ecosistema empresarial de Málaga y residente en la ciudad de Málaga desde hace numerosos años.

### **Objetivos logrados**

---

Desde que se puso en marcha en 2013 han pasado por los campus de inmersión lingüística más de 1120 jóvenes.

London in Málaga ha proporcionado nuevas herramientas y oportunidades a la población con menos recursos y joven de los municipios menores de 20.000 habitantes desde una plataforma de interés como es la inmersión lingüística.

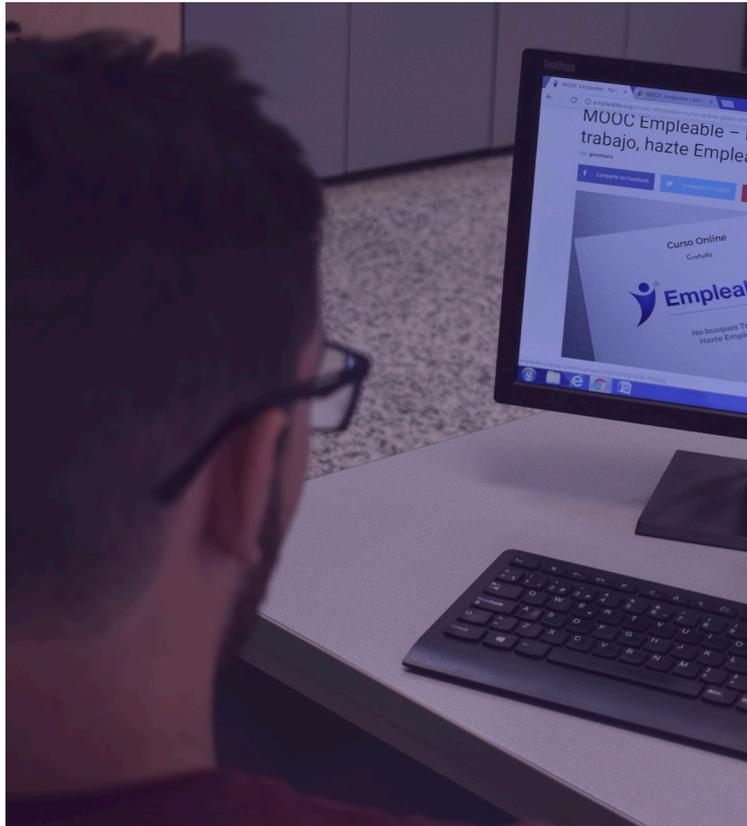
La formación ha permitido a los jóvenes obtener los conocimientos necesarios de la lengua inglesa para poder acceder con un nivel apto al mercado laboral, así como optar por cuenta propia al título B1 del Marco Común Europeo y nivel avanzado de conversación. London in Málaga ha aumentado progresivamente en las diferentes ediciones las horas de formación, desarrollando sus habilidades lingüísticas, la comprensión auditiva, lectora, y la expresión escrita.

Cabe destacar como factor característico la colaboración e implicación de voluntariado, empresas, asociaciones y emprendedores

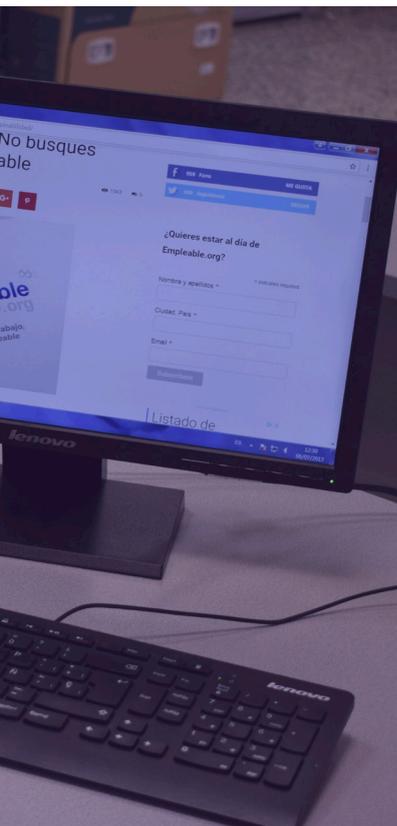


sociales que han aportado su experiencia y visión del mundo laboral a la juventud de la provincia.

Ahora conocen el futuro de los nuevos empleos y empresas, han adquirido conciencia de como está cambiando el panorama y las nuevas fórmulas para afrontar los retos actuales con diferentes formas de intervención entre las que ha destacado para lograrlo la innovación social. Gracias a la intervención de coaches se ha empoderado a los jóvenes y han desarrollado sus habilidades personales y profesionales, así la formación les ha proporcionado herramientas para afrontar con una mirada nueva, más positiva y más fresca la inserción en el mercado laboral.



## Plataforma de Impulso Profesional para Jóvenes. Asociación Movimiento Idun



### Asociación Movimiento Idun

**Año fundación:** 2007

**Nº de integrantes:** 50

**Proyecto:** Plataforma de Impulso Profesional para Jóvenes

**Año realizado:** 2016

**Cantidad subvención:** 17.000 €

**Convenio de colaboración** Diputación de Málaga y Obra Social 'la Caixa'

**Nº participantes:** 3.451 personas

**Duración:** 1 mes por edición

**Lugar de realización:** Online

**Participantes procedentes de más de 20 municipios de la provincia de Málaga**

[empleable.info](http://empleable.info)

Plataforma de trabajo sobre la que una RED de Profesionales moviliza y comparte sus competencias y experiencias profesionales individuales, en torno a grupos de trabajo, para construir capacidades colectivas sobre las que se puedan desarrollar emprendimientos y proyectos.

▶ Consideraciones para buscar trabajo en el extranjero



---

### **Descripción**

La iniciativa ha tenido como objetivo facilitar a jóvenes de la provincia de Málaga que están en esta situación de desempleo, en búsqueda de este o con interés en actualizar sus competencias y el acceso a los últimos recursos profesionales de apoyo a través de un curso online masivo (MOOC). Además, ha facilitado a la juventud poder desarrollar su capacidad de empleabilidad para encontrar y mantener un trabajo en el que se permita aplicar los valores de vida.

---

### **Desarrollo y metodología**

Empleable.org, plataforma de impulso para la empleabilidad y desarrollo profesional para jóvenes profesionales y en desempleo, nace de la necesidad de dar respuesta a las altas cifras de desempleo existentes. El MOOC gratuito sobre empleabilidad, desarrollo profesional y emprendimiento ha facilitado a jóvenes malagueños nuevas oportunidades para encontrar empleo.

El recorrido pedagógico tuvo una duración de 50 horas de formación, ha estado inspirado en las últimas metodologías y tendencias internacionales, en la frontera entre la educación online, la innovación social, la orientación laboral y el desarrollo profesional.

Esta iniciativa no sustituye programas existentes, empleable.org va más allá, creando una plataforma integral, integrando iniciativas sobre empleabilidad, experimentando con modelos de e-learning innovadores y recursos para profesionales de de la provincia. Ha creado sinergia y cooperación inspiradora entre las diferentes instituciones y profesionales, desarrollando un proyecto de aprendizaje abierto bajo modelo colaborativo con procesos abiertos de empleabilidad.

Revisar un CV, practicar la entrevista de trabajo, conocer el día a día de los profesionales en diferentes sectores, autoevaluarse (competencias, habilidades, puntos fuertes, debilidades...), obtener consejos para trabajar en el extranjero, aprender a gestionar las emociones, alcanzar objetivos, probar nuevas técnicas de desarrollo personal como improvisación o meditación, son tareas que se desarrollaron y pusieron en práctica.

La plataforma online estuvo tutorizada durante los meses de realización, quedando posteriormente el contenido expuesto a disposición de cualquier consulta.

El MOOC de desarrollo profesional y emprendimiento ha contado con la participación de hasta 30 expertos a nivel nacional de la temática que exponían su visión y experiencia a la juventud participante.

### **Objetivos logrados**

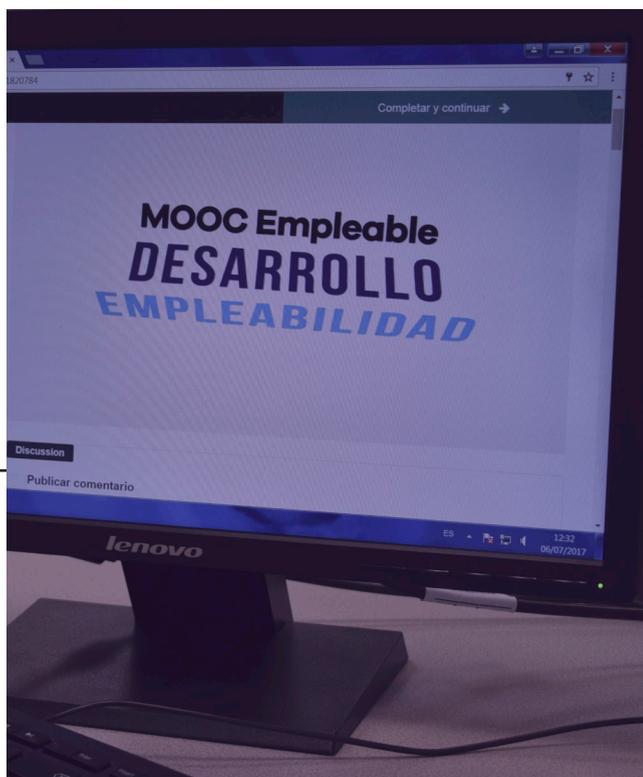
---

La iniciativa ha explorado una vía innovadora posicionando a La Noria, la Diputación de Málaga y a la Obra Social 'la Caixa' como entidades avanzadas en temas de empleabilidad. Este proyecto ha estado enfocado principalmente al alto impacto en los municipios de la provincia y en la sociedad malagueña al abordar uno de los principales problemas de nuestra sociedad, el bajo grado de empleabilidad, en una de las poblaciones que más lo necesitan, la juventud y poblaciones rurales.

La organización ha puesto en marcha el primer emprendimiento social que combina la metodología MOOC y reinventa la educación para la empleabilidad, orientación laboral y emprendimiento adaptándose a la realidad y lenguaje de la juventud.

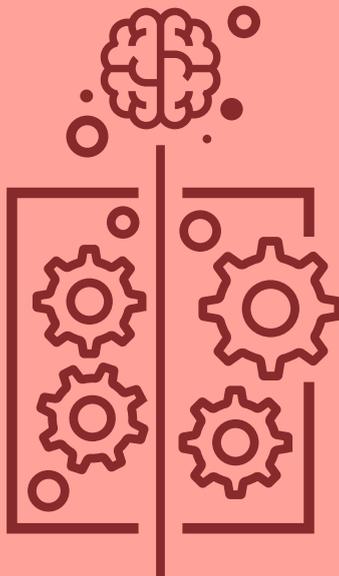
A través de La Noria se ha facilitado el acceso libre a conocimiento especializado y al más actualizado en temas clave de empleabilidad, universalizando el acceso a recursos de alta calidad en temas de gran necesidad para la juventud malagueña, accesibles 24 horas 7 días a la semana.

Con Empleable.org se ha buscado que jóvenes y personas desempleadas de la provincia de Málaga disminuyan el tiempo que necesitan



para encontrar o mantener un empleo. Se ha logrado facilitándoles el acceso a recursos que les permitan desarrollar sus habilidades y competencias profesionales, ayudándoles a aprender más rápidamente las habilidades y conocimientos que demanda la realidad laboral.

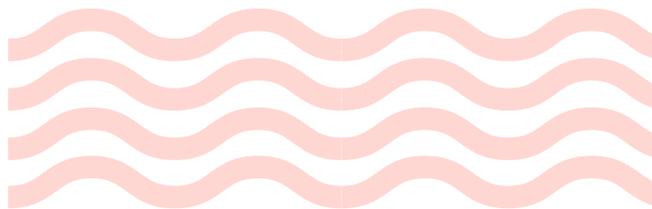
Esta iniciativa ha sido complementaria a otras actividades de La Noria que incluyen la empleabilidad en sus programas. Además se puede considerar como un buen instrumento para aquellos jóvenes residentes en municipios de la provincia donde la no cercanía de los recursos suponen una barrera.



CREATIVIDAD Y EMPREN-  
DIMIENTO

**«La forma más elevada de inteligencia consiste en pensar de manera creativa»**

K.Robinson





## Red de Turismo Gastronómico. Asociación La Alforja.



### Asociación La Alforja

**Año fundación:** 2012

**Nº de integrantes:** 7

**Proyecto:** Red de Turismo Gastronómico

**Año realizado:** 2015

**Cantidad subvención:** 18.100 €

**Convenio de colaboración** Diputación de Málaga  
y Obra Social 'la Caixa'

**Nº participantes:** 25 jóvenes

**Duración:** 3 meses

**Lugar de realización:** La Noria y visita a las nueve  
comarcas de la provincia

**Jóvenes participantes de 7 comarcas de la  
provincia de Málaga**

[cateringeducativoitinerante.wordpress.com](http://cateringeducativoitinerante.wordpress.com)

Asociación que nace para contribuir al desarrollo de las comunidades rurales a través de la diversificación de las labores de los pequeños productores que les lleven a mejorar su calidad de vida. Apuesta firmemente por la innovación social como herramienta y alternativa hacia un desarrollo justo desde el punto de vista económico, ambiental y social.



---

### **Descripción**

La Red de Turismo Gastronómico nació con el objetivo de formar a ‘gastroguías’ que contribuyesen a promocionar el turismo gastronómico por comarcas con el fin de favorecer la diversificación económica en las zonas rurales, y también cubrir la demanda existente de este tipo de servicios para atender a turistas que visitan la provincia de Málaga. Además ha actuado como alternativa laboral para jóvenes malagueños e impulsora del turismo de interior.

---

### **Desarrollo y metodología**

El proyecto ha desarrollado una formación especializada en guías gastronómicos para jóvenes en desempleo pertenecientes a las nueve comarcas de Málaga. El curso ha tenido una duración total de 240 horas, teóricas y prácticas, divididas en diferentes bloques: turismo gastronómico sostenible, creación y explotación de productos turísticos, agricultura y productos malagueños, y guía de turismo.

Para el desarrollo del temario, se centró en la creación de productos de turismo gastronómico sostenibles, gastronomía y productos malagueños, y se contó con la participación de personal experto en gastronomía malagueña, del sector alimentario y turismo, que ejercieron de docentes.

Un total de 25 alumnos participaron en el curso para el que se recibieron 119 solicitudes de inscripción. También contó con 35 empresas agroalimentaria malagueñas colaboradoras y visitas teóricas de ejemplos de la provincia.

El trabajo realizado por el alumnado, consistió en organizar y poner en marcha 8 rutas de turismo gastronómico por la provincia. Los jóvenes aprendieron a planificar y desarrollar actividades turísticas en sus propias comarcas para actuar como dinamizadores locales.

Las visitas pilotos se desarrollaron de la siguiente manera: Ruta por Málaga-Costa del Sol 'Malagueños por un día', ruta por Guadalhorce 'La despensa de Álora', ruta por Guadalteba 'Sabores de diez', ruta por la Axarquía 'Disfruta nuestra diversidad', ruta por Antequera 'Despierta los sentidos', ruta por la Comarca Norte de Málaga 'Paraíso entre olivares', ruta por Serranía de Ronda 'Saboreando la Serranía' y ruta por Sierra de las Nieves 'Entre tolitos, pecheros y moriscos'.

Además, los alumnos reflejaron los conceptos obtenidos en las clases a través de un blog de la organización.

### **Objetivos logrados**

---

Debido a la actual situación económica, las escasas oportunidades de inserción en el mercado laboral y el alto desempleo, muchos jóvenes andaluces cualificados se ven obligados a buscar oportunidades en otras partes de España o en el extranjero. Agrava este problema aún más en las zonas rurales. Por otro lado los pequeños productores están padeciendo especialmente las dificultades derivadas de la crisis y es necesario buscar alternativas, siendo una de ellas su integración en productos turísticos de calidad y su familiarización con nuevas vías de ingresos como el turismo.

Siendo el turismo gastronómico un sector en alza, La Alforja ha contribuido a la formación para el empleo en las zonas rurales impartiendo una formación específica y ofreciendo una oportunidad para quienes quisieran desarrollar su carrera profesional en este sector. El proyecto ha dado soluciones a necesidades sociales dada la creciente demanda de productos de turismo gastronómico, a la vez que ha supuesto un impacto social positivo en la economía de la Málaga rural.

Los viajeros buscan cada vez más la parte experiencial de los destinos, el turismo gastronómico constituye una experiencia completa al implicar los cinco sentidos. La Alforja está presente en el aumento de la consciencia sobre la importancia de la identidad gastronómica, como consecuencia de la globalización y homogeneización de las culturas y formas de comer.

Con el fin de cubrir esta necesidad han formado a jóvenes en desempleo para dotarle de las herramientas necesarias para emprender en sus entornos más cercanos proyectos relacionados con turismo y gastronomía, por otro lado, ha favorecido la integración del colectivo de jóvenes de la provincia provocando una participación activa en sus economías locales. Igualmente todo este proceso se desarrolla bajo un denominador común que es el respeto al medio ambiente y la sostenibilidad. Este conjunto de acciones contribuyen a frenar el éxodo rural, una de las necesidades más acuciantes.

Además, la Red ha contribuido a la visibilidad y mejora de la comercialización de productos de calidad malagueños a través de su integración en productos de turismo gastronómico de calidad. También ha incentivado el consumo responsable entre población local y visitantes, y contribuir a la mejora de las rentas de familias de zonas rurales dedicadas a la producción de calidad, tradicional y sostenible.

Destacan las 50 entidades y empresas que congregó la iniciativa, muchas de las cuales siguen hoy en día colaborando con la asociación en diferentes aspectos relacionados con la promoción y asesoramiento turístico.

Numerosos participantes continúan trabajando activamente en proyectos propios o para otras empresas, todos ellos relacionados con el mundo del turismo gastronómico. Igualmente, dentro de la propia asociación se está desarrollando un proyecto de dinamización con la creación de rutas gastronómicas por toda la provincia de Málaga.

También del proyecto tratado surgió otro que fue llevado a cabo por algunos de los jóvenes gastroguías formados. Se trata del Gastrocatering Educativo Itinerante, un proyecto de sensibilización y acercamiento de la gastronomía malagueña a la juventud a través de visitas, gastrotalleres de cocina ambulante, a diferentes pueblos de la provincia malagueña. Al mismo tiempo transmiten su propia experiencia sobre emprendimiento en el sector gastronómico e incentivan a los jóvenes a emprender en el medio rural como garantía para contribuir a aumentar la riqueza de los municipios y frenar la despoblación de estos núcleos.



## Sabor del Pasado, Saber del Futuro, Enseñanza en Cocina Tradicional Malagueña. Asociación Club Gastronómico Kilómetro Cero.



### **Asociación Club Gastronómico Kilómetro Cero**

**Año fundación:** 2014

**Nº de integrantes:** 3

**Proyecto:** Sabor del Pasado, Saber del Futuro, Enseñanza en Cocina Tradicional Malagueña

**Año realizado:** 2015

**Cantidad subvención:** 18.474,60 €

**Convenio de colaboración Diputación de Málaga y Obra Social 'la Caixa'**

**Nº participantes:** 25 jóvenes

**Duración:** 7 meses

**Lugar de realización:** Centro de Innovación Social La Noria

**Los jóvenes participantes proceden de hasta 7 municipios de la provincia de Málaga**

**[kilometroceromalaga.wordpress.com](http://kilometroceromalaga.wordpress.com)**

La Asociación Club Gastronómico Kilómetro Cero ofrece una innovadora propuesta de ocio gastronómico en Málaga, cuya filosofía se resume en tres aspectos fundamentales como son la promoción de los productos locales, la recuperación de recetas tradicionales y la difusión del trabajo de los mejores chefs en la provincia de Málaga.



---

### **Descripción**

Sabor del Pasado, Saber del Futuro ha rescatado el conocimiento tradicional culinario de la provincia a través de un proyecto de formación para jóvenes profesionales. El proyecto ha puesto en valor el recetario malagueño como un activo para generar riqueza, empleo y emprendimiento en la juventud. De esta forma ha respondido a la interrupción detectada en la cadena de transmisión de mayores a jóvenes en el seno de la familia que secularmente ha asegurado la supervivencia del recetario tradicional, promoviendo el encuentro intergeneracional y la transmisión de conocimientos.

---

### **Desarrollo y metodología**

La Asociación Kilómetro Cero ha alcanzado sus objetivos a través de un curso teórico-práctico de 12 semanas de duración (120 horas presenciales y más 80 horas de trabajo individual tutorizado) sobre cocina tradicional malagueña, donde las enseñanzas prácticas se han impartido por mujeres del ámbito rural de la provincia, profesionales de la cocina o amateurs, que conocen y son buenas transmisoras de las recetas tradicionales malagueñas.

El proyecto ha sido dirigido a jóvenes profesionales de la cocina en activo menores de 35 años, de la provincia de Málaga, teniendo preferencia pequeños empresarios y autónomos o responsables de cocina en sus negocios.

Concretamente, a lo largo de 12 semanas, los estudiantes han tenido la oportunidad de profundizar en la despensa y en el recetario

tradicional malagueño en contacto con reputados especialistas en historia de la cocina y en gastronomía malagueña, así como profesionales de la hostelería que han ayudado al alumnado a incorporar estas recetas a su repertorio y buscar su propio camino para ofrecer versiones actuales con productos locales de temporada. También con productores adheridos a la marca Sabor a Málaga y, sobre todo, con un grupo de mujeres de distintas comarcas que, profesionales o no de la cocina, son depositarias de recetas que corrían el riesgo de extinguirse, y que ahora están siendo incluidas en las cartas, menús y sugerencias del día de más de una veintena de negocios de restauración de la provincia.

Por otro lado, una fase del proyecto ha consistido en un trabajo individual y tutorizado para el desarrollo de sus proyectos personales de negocio.

### **Objetivos logrados**

---

La iniciativa ha recuperado un saber tradicional para una aplicación nueva que ha llevado al progreso. En este caso, la cocina tradicional malagueña se ha convertido en una herramienta para mejorar la oferta de profesionales del ámbito gastronómico y restaurantes jóvenes. La cocina tradicional local se ha convertido en un importante activo turístico, sobre todo cuando emplea productos locales, ya que es un valor añadido porque esos productos y recetas no se pueden probar en otro lugar.

Saber del Pasado, Sabor del Futuro ha trabajado en la mejora de la competitividad, que se ha logrado creando valor añadido para las empresas a través de la mejora de las cartas de los restaurantes tanto en la oferta de platos como de productos malagueños de cercanía y de temporada. Indirectamente, se ha contribuido a mejorar la economía de pequeños productores de la provincia y se les ha puesto en valor con la preservación y recuperación de cultivos agrícolas y razas ganaderas.

Cabe destacar la cooperación intergeneracional que ha provocado el proyecto, así como la reivindicación de la figura de la mujer como depositaria y transmisora de la cocina tradicional, se han establecido redes de colaboración en las que mujeres mayores se han empoderado y beneficiado transmitiendo sus conocimientos, y jóvenes cocineros y cocineras han encontrado en ellas una inspiración. La Noria a través de Kilómetro Cero ha generado oportunidades de empleo y negocio en torno a la recuperación de productos y recetas tradicionales tanto en



el ámbito del turismo gastronómico (experiencias, talleres, visitas...) como en la hostelería y la producción industrial (recuperación y elaboración de antiguos dulces, bebidas, o producción industrial de salsas, guisos, potajes, etc).

Se ha recuperado el lugar de origen y la memoria propia de Málaga como elemento de inspiración para el trabajo culinario generando al mismo tiempo riqueza, empleo y emprendimiento juvenil.

La organización ha observado un cambio notable y tangible en las cartas y menús de los restaurantes de interior, la costa y la capital, el 75% ha introducido menús y platos tradicionales malagueños en sus cartas. También han introducido proveedores de ámbito local, el empleo de productos locales en los restaurantes pasa del 51% de media, al 81%, y en algunos casos supera el 90%.

Tras el éxito del proyecto ha sido expuesto en foros profesionales de cocina o de innovación social en España, Europa y Latinoamérica.

Saber del Pasado, Sabor del Futuro además ha generado un recetario tradicional malagueño puesto a disposición de los interesados de forma gratuita para acercar aún más la cocina de la provincia. El Club Gastronómico Kilómetro Cero cuenta con un recetario online de cocina tradicional malagueña nutrido de formaciones como la expuesta, Cocinando en Red ([www.cocinandoenred.com](http://www.cocinandoenred.com))



## Emprendimiento de Oficios, Productos y Actividades Pesqueras Tradicionales Malagueñas. Aula del Mar de Málaga, Asociación para la Conservación del Medio Marino.



### Aula del Mar de Málaga, Asociación para la Conservación del Medio Marino

**Año fundación:** 1998

**Nº de integrantes:** 16

**Proyecto:** Emprendimiento de Oficios, Productos y Actividades Pesqueras Tradicionales Malagueñas

**Año realizado:** 2015

**Cantidad subvención:** 20.000 €

**Convenio de colaboración** Diputación de Málaga y Obra Social 'la Caixa'

**Nº participantes:** 596 personas

**Duración:** 11 meses

**Lugar de realización:** Centro de Innovación Social La Noria

**Hasta 13 municipios de la provincia han participado en las actividades y formaciones de la Asociación del Aula del Mar de Málaga**

**[auladelmar.info](http://auladelmar.info)**

Aula del Mar de Málaga es una entidad comprometida con la educación y participación en la conservación de los recursos naturales y en la mejora de la calidad ambiental y de vida, desde la sostenibilidad y la solidaridad. Sus actividades cubren aspectos tan diversos como la gestión de un museo temático del mar de Alborán, educación ambiental para la comunidad educativa y público en general, campañas de sensibilización y concienciación, formación medio ambiental, acuicultura, asesoramiento ambiental, investigación y publicaciones científicas.



---

## Descripción

La Asociación para la Conversación del Medio Marino ha desarrollado un proyecto de emprendimiento, actualización y dinamización de oficios, productos y actividades pesqueras tradicionales malagueñas.

El programa formativo rescató de la historia de la provincia de Málaga las artes gastronómicas tradicionales y sus oficios para que a partir de ellas se generasen nuevas ideas, se actualicen labores caídas en el olvido, adaptándolas y haciéndolas viables a nuestra actual forma de vida, generando el empleo que cayó en este sector. Esta iniciativa llevó a cabo diferentes programas de divulgación y sensibilización dirigidos a centros educativos y a jóvenes particulares.

---

## Desarrollo y metodología

En la actualidad, la vida diaria cada vez va más deprisa y eso ha hecho que muchas recetas y formas de obtener productos elaborados a partir del pescado y del marisco hayan ido quedando en desuso, e incluso desapareciendo, olvidando en cierta medida nuestras raíces gastronómicas.

La Noria a través del proyecto formativo de Aula del Mar de Málaga ha dado a conocer la cultura gastronómica marinera tan rica que posee la provincia y su historia, así como la importancia que han tenido, y tienen elaborados tradicionales como el salazón, el anchoado, el secado de pescado o el garum.

A través de talleres ha ido reforzando estas tradiciones que perdieron fuerza, así como concienciar e inculcar posibles salidas laborales relacionadas con estas actividades.

El programa contemplaba dos líneas. Una de ellas era la impartición de 21 Talleres de Educación Ambiental para centros educativos, dirigidos al alumnado de primaria, secundaria y ciclos formativos. El principal objetivo fue enseñar a escolares cuáles son los oficios pesqueros y cómo se elaboran los productos pesqueros malagueños tradicionales, de forma artesanal. Para ello en los talleres prácticos formativos trabajaron el pescado azul y blanco, fresco y de calidad, pescados inmaduros, el calendario pesquero y gastronómico y salazones.

La otra línea que ocupó a este proyecto fue impartir un curso teórico-práctico de 20 horas lectivas sobre emprendimiento. Hasta 29 participantes elaboraron su posible proyecto para emprender individual o colectivamente contando con el asesoramiento de profesionales para el desarrollo del plan de negocio. En el curso sobre emprendimiento se dio prioridad a especies locales, boquerón, sardina, volador, jurel, pulpo, entre otros, para el aprovechamiento al máximo de los recursos de la provincia. Prácticas y elaboraciones con los productos, catas de los mismos y dar a conocer la historia de Málaga y su arraigo con el mar para construir nuevas visiones y generar nuevas oportunidades de empleo fueron los principales aspectos trabajados en la formación.

El programa estuvo dedicado a la sensibilización medioambiental, centrándose en los productos pesqueros y su consumo responsable. Una puesta en valor, recuperación, transformación y elaboración de los tradicionales salazones, secados y conservas.

### **Objetivos logrados**

---

El litoral malagueño es, desde hace décadas, uno de los principales destinos turísticos a nivel mundial. Esto es debido en gran medida a su clima y a sus playas, pero también han jugado un papel importante su cultura hospitalaria, tradiciones, y los productos gastronómicos de la Costa del Sol. Uno de sus principales y más valorados productos son los pesqueros, unidos de manera indivisible con la artesanía marinera y con los recursos naturales de este litoral, que desafortunadamente en ambos casos se encuentran en regresión.

El ritmo de vida actual ha hecho que muchas recetas tradicionales, oficios artesanales y formas de obtener productos elaborados a partir del pescado y del marisco hayan ido quedando en desuso, e incluso desapareciendo, olvidando en cierta medida las raíces gastronómicas.



Atendiendo a estas necesidades el proyecto ha creado un punto de encuentro en La Noria para la recuperación de actividades y productos pesqueros tradicionales malagueños. Ha recuperado la historia pesquera y gastronómica de Málaga trasladándolo a la infancia y juventud. La iniciativa ha impulsado el desarrollo de actividades e iniciativas socioeconómicas, a través de la puesta en valor de los oficios tradicionales pesqueros que tienen un alto potencial de creación de empleo y riqueza en la provincia, siendo una identidad valiosa de la ciudad de Málaga.

Se ha potenciado y preservado un conocimiento valioso y frágil entre la infancia y juventud que contribuye a la transformación social e impulsa el progreso de las personas en armonía con la naturaleza. Fortaleciendo al mismo tiempo el patrimonio cultural y natural de nuestra provincia.

Además sus participantes han adquirido aptitudes y competencias que les permiten percibir el cambio como una oportunidad. Se ha proporcionado al alumnado herramientas para capacitarlos y dotarlos de conocimiento y recursos para construir sus propios proyectos.

Menores y jóvenes de los centros educativos también han conocido la historia de Málaga y el arraigo de la ciudad con el mar que ahora construye nuevas visiones. De esta forma han vivido en primera persona los oficios artesanales trabajando con las especies pesqueras tradicionales de Málaga de la mano de profesionales



## Radioteatro en La Noria. Plataforma de Comunicación Comunitaria Onda Color.



### **Plataforma de Comunicación Comunitaria Onda Color**

**Año fundación:** 2009

**Nº de integrantes:** 10

**Proyecto:** Radioteatro en La Noria

**Año realizado:** 2016

**Cantidad subvención:** 11.104 €

**Convenio de colaboración** Diputación de Málaga y Obra Social 'la Caixa'

**Nº participantes:** 278 personas

**Duración:** 6 meses

**Lugar de realización:** Centro de Innovación Social La Noria y sede de Onda Color

**Hasta 10 municipios han participado en el proyecto de la Plataforma de Comunicación Comunitaria**

**[ondacolor.org](http://ondacolor.org)**

**Onda Color Radio Comunitaria sin ánimo de lucro está vinculada a la Red de Medios Comunitarios (ReMC). Se ubica en el distrito de Palma Palmilla y se dedican a enseñar a la gente a ejercer su derecho a comunicar y poner los micros a su disposición.**

Responsabilidad Social Corporativa  
Ideas y Proyectos  
Organizaciones Sociales  
Emprendedores Sociales  
Espacios del Encuentro  
Puertos Urbanos



---

## Descripción

El proyecto de Radioteatro se ha desarrollado con el fin de fomentar la creatividad, el trabajo en equipo y las habilidades sociales y comunicativas entre jóvenes y adolescentes que participaban en el programa propio 'Voy a La Noria' del centro de innovación social mediante la realización de piezas de radioteatro. Los talleres tuvieron como objetivo la realización de historias breves creadas y grabadas por los propios participantes, trabajando temáticas de innovación, medio ambiente, igualdad, ciencia ficción y roles positivos.

---

## Desarrollo y metodología

Para el desarrollo del proyecto, Onda Color daba a elegir a los grupos de participantes entre seis talleres diferentes. Los talleres contaban con una primera parte que era común a todos ellos. El objetivo de esta primera parte era hacer partícipes a los jóvenes de los elementos que entran en juego en la comunicación y en los medios tradicionales, para después aplicarlos al radioteatro. Mediante juegos y dinámicas dirigidas por los profesionales se intentaba que fueran los propios participantes en los talleres quienes fueran capaces de identificar y desarrollar los elementos que se pondrían en juego en el radioteatro.

El radioteatro ha permitido una construcción consciente de la realidad que, a través de la ficción incorpora los elementos característicos del grupo, sus tensiones y sus inercias inherentes.

Todos los grupos participantes crearon y grabaron una historia breve relacionadas con temáticas de carácter social, innovación, medio ambiente, igualdad, entre otros.

Así suena mi pueblo, Mi pueblo en 2056, Echarle cuento a la cosa, La vida suena, Inventamos un programa de radio y Hoy somos periodistas, han sido los talleres que ha trabajado la organización en La Noria con la infancia y juventud de la provincia de Málaga.

La creación de historias y su verbalización permite al alumnado entender mejor los conflictos y los problemas a los que se enfrentan en su día a día y sirve como mecanismo de catarsis para comprenderse mejor, tanto a uno mismo como al grupo al que se pertenece.

### **Objetivos logrados**

---

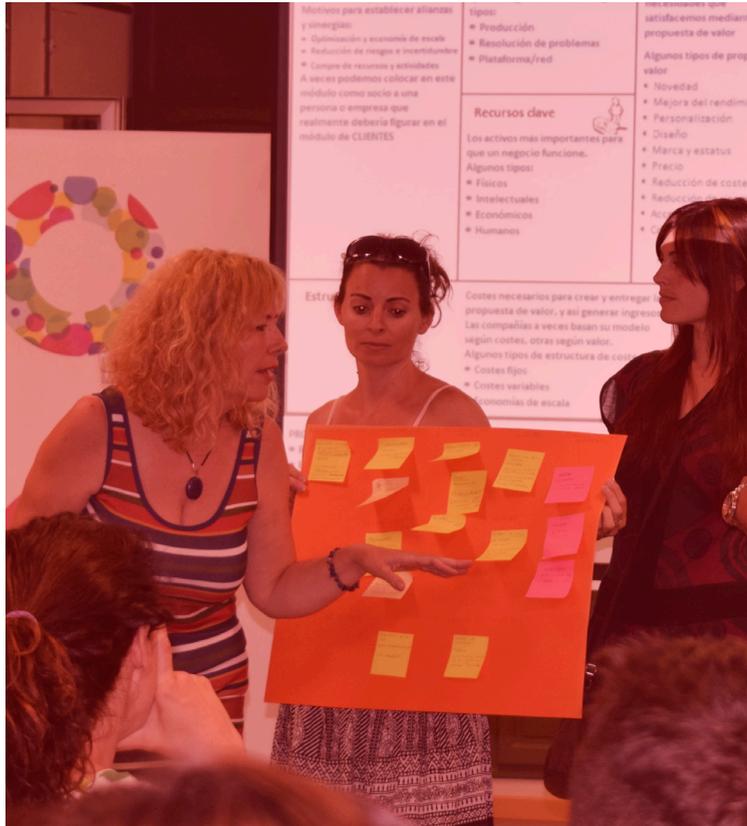
Existe un déficit en las habilidades comunicativas de los jóvenes, así como en el desarrollo de la comunicación no sólo como herramienta de trabajo, sino como un todo que impregna la consecución de cualquier objetivo social o laboral. La falta de oportunidades y las dificultades a la hora de expresar las problemáticas a las que se enfrenta la juventud en la actualidad dificultan la búsqueda de soluciones.

Los medios tradicionales, concretamente hacer radio tiene un potencial educativo que aún está por explorar en el sistema educativo español. La realización de un radioteatro hace al alumnado dar un uso práctico a los conocimientos que han adquirido sobre diversos temas, a escribirlos y expresarlos correctamente, a repartir una tarea en equipo, a asignar roles y respetar las diferencias de opiniones construyendo un proyecto común.

Las capacidades que se han trabajado en el proyecto redundan en las aptitudes para aumentar la empleabilidad. El aula de radioteatro ha desarrollado las capacidades y habilidades comunicativas y técnicas de sus participantes con el fin de desarrollar productos sonoros de calidad sobre temas con los que han adquirido consciencia social, que impliquen una mejora sustancial en la convivencia, bienestar y el medioambiente en nuestro entorno inmediato. De forma paralela, y a través de las actividades propuestas, se han fortalecido los vínculos institucionales, personales y ha mejorado la autoconfianza de quienes participan a la hora de reconocer y hacer valer sus derechos y responsabilidades como ciudadanía.



El proyecto Radioteatro ha generado un total de 61 piezas que se han llevado a cabo en los distintos talleres celebrados. Las producciones sonoras dramatizadas ahora sirven como material de sensibilización para difundir en medios de comunicación, redes sociales y eventos de los distintos agentes sociales a nivel provincial, autonómico y nacional.







---

### **Descripción**

La iniciativa Banco de Experiencias Colaborativas es un sistema de intercambio de conocimientos y servicios entre las diferentes entidades o sectores que participan en La Noria con el fin de crear sinergias y reducir costes. El proyecto propio del Centro de Innovación Social busca dar cobertura a las necesidades de las entidades sociales con apoyo complementario de calidad y conocimiento especializado de profesionales, de forma que generen nuevos proyectos que refuerzan y mejoren su labor.

---

### **Desarrollo y metodología**

El Banco de Experiencias se nutre de las aportaciones de las entidades sociales o de particulares que han hecho uso gratuito de las instalaciones de La Noria, garantizando de esta forma el retorno social de estas organizaciones.

Durante un periodo de tiempo de 6 meses La Noria trabajó en generar las aportaciones para proceder al intercambio con una reserva de más de 116 experiencias. Su funcionamiento es sencillo, basta con consultar las experiencias en un documento adjunto de la página web de La Noria y solicitar la experiencia por correo electrónico indicando el número de la experiencia y datos de contacto, posteriormente La Noria actuará como intermediaria entre ambas entidades para proceder al intercambio. Este sistema garantiza la continuidad del proyecto ya que siempre que exista demanda por parte de las entidades sociales, existirá también contenido para ofrecer e intercambiar estos servicios.

El Banco de Experiencias Colaborativas reúne todo tipo de actividades como cursos de idiomas, talleres para personas cuidadoras o sobre orientación laboral, cursos medioambientales, charlas de sensibilización sobre la igualdad de género o sobre distintas enfermedades, o seminarios de emprendimiento, entre otros.

La forma de funcionamiento del Banco de Experiencias Colaborativas es a través de la solicitud del uso ocasional de los espacios de La Noria, este espacio se cede a determinadas actividades y programas de entidades sociales sin aportación monetaria pero sí es necesario una participación en el Banco de Experiencias Colaborativas. También se utilizará esta fórmula para determinados eventos como ya se hizo en I Encuentro del Tercer Sector, Innovación Social y Responsabilidad Social Empresarial, la inscripción era gratuita a cambio de una aportación social.

### **Objetivos logrados**

---

La Noria es un centro que se encuentra en continua evolución, reconocido como referente por sus buenas prácticas en innovación social, prueba de ello es la iniciativa innovadora que desarrolla, el Banco de Experiencias Colaborativas, cuyo objetivo es beneficiar a las entidades sociales y contribuir al desarrollo de la ciudadanía a cambio de aportar sin coste, experiencia, servicio o conocimiento.

La iniciativa activa y genera una actitud social a partir de la participación de los diferentes colectivos en el ecosistema de La Noria, el Banco de Experiencias Colaborativas forma parte de ese compromiso que las entidades asumen para poder hacer uso de las instalaciones públicas de La Noria. Además se le ofrecen espacios para poder desarrollar ese intercambio en el propio centro de innovación social.

Con la puesta en marcha de esta experiencia innovadora, La Noria genera cooperación entre los diferentes entes de la sociedad, provoca la creación de sinergias entre las empresas, emprendedores, entidades sociales, instituciones y personas particulares desde un punto de vista solidario, colaborativo e innovador.





## Competencias para la empleabilidad

Es una realidad la necesidad de que los profesionales optimicen su cualificación en competencias transversales. Las empresas actualmente tienen muy presentes estos aspectos a la hora de contratar a sus colaboradores, y también son muy importantes a la hora de emprender. Nos referimos a cuestiones como la adecuada gestión del tiempo, la resolución de problemas, la toma de decisiones, la comunicación interpersonal, la automotivación, el trabajo en equipo y la orientación a la calidad entre otros.

A través de los proyectos desarrollados, La Noria ha trabajado en competencias para la empleabilidad transversales que se desarrollan en torno a cuatro ejes: autoconocimiento y desarrollo personal (autoestima, pensamiento positivo, expectativas y autoeficacia, responsabilidad, orientación a la calidad, emprendimiento, creatividad, gestión del cambio...), las competencias para la mejora de las relaciones interpersonales y sociales (habilidades sociales, liderazgo, capacidad negociadora, resolución de conflictos...), las competencias para adaptación y desarrollo en entornos grupales y equipos de trabajo (gestión de proyectos con colaboradores, toma de decisiones...), y las competencias para gestionar el futuro y la innovación (planteamiento de objetivos, organización y gestión del tiempo, innovación...).

**Competencias** Es una de las palabras clave en los proyectos llevados a cabo en La Noria, los profesionales continuamente hacen hincapié en las sesiones de la necesidad de reforzar habilidades para crecer como personas y como profesionales, para mejorar la empleabilidad en la carrera emprendida y para conquistar el mercado laboral.

El desarrollo de la empleabilidad, ese cóctel de actitudes y aptitudes que se articula como la capacidad para conseguir un empleo y para evitar el desempleo, se ha abarcado desde adentro hacia afuera.

Se ha empezado partiendo de la propia persona, del conocimiento de los puntos fuertes y débiles, pensamientos y sentimientos. Desde ahí, progresivamente se va ampliando hasta trabajar las relaciones con el exterior (personas, empresas, profesionales etc.) y poner en práctica estrategias para optimizarlas.

Uno de los principales objetivos de La Noria, es atender las necesidades y demandas de los jóvenes de la provincia de Málaga. En este sentido, el desempleo es una de las principales preocupaciones, por lo que La Noria trabaja continuamente, de la mano de las 75 entidades sociales participantes en la creación de un marco favorable para el emprendimiento y la formación. Las nuevas tecnologías es uno de los ejes principales que se potencian. Los proyectos son seleccionados pensando la oportunidad de empleo, en las nuevas profesiones que surgen dado el rápido avance de las nuevas tecnologías y que necesitan la capacitación de la juventud para el futuro.

El problema del desempleo juvenil debe ser atajado a través de una colaboración conjunta entre las empresas privadas, las instituciones públicas y los agentes sociales. El mercado laboral está en constante cambio y transformación, y los empleos vinculados al mundo digital tienen un potencial extraordinario; con estas iniciativas queremos vincularlos a las necesidades del entorno productivo de la región.

Se estima, según Adecco, que en España la demanda de perfiles vinculados a las profesiones digitales experimentará un incremento del 40 por ciento, convirtiendo el sector en uno de los mayores generadores de empleo del país. Las previsiones de la UE apuntan, además a la creación de casi 900.000 empleos tecnológicos de aquí a 2020.

En el plano de las nuevas tecnologías se ha trabajado en el diseño paramétrico y fabricación digital en el ámbito académico y profesional, robótica educativa con impresión 3D, programación desde edades tempranas, videojuegos pedagógicos y prevención en la red para menores. Se les ha acercado a jóvenes de la provincia con en-

tidades como A.A.G.I.T, Arsgames, Arquitectura Avanzada, Fundación Harena y Alia2, mejorando de esta forma su empleabilidad.

Estos programas no son dirigidos únicamente a jóvenes, sino que estas tecnologías y procedimientos se trabajan también con menores, de forma que aprovechen sus recursos didácticos y pedagógicos, fomentando un aprendizaje significativo y capacidades creativas, reflexivas.

El eje de oportunidad e igualdad es un claro reflejo de la apuesta de La Noria por la empleabilidad de los jóvenes. Con el proyecto London in Málaga y la Asociación de Nuevos Residentes y Extranjeros de Málaga se ha trabajado la inmersión lingüística con el fin de dotar a jóvenes con un inglés válido como competencia fundamental para adquirir un empleo. También se desarrolla a partir de diferentes materias específicas, como por ejemplo el arte, la hostelería o el turismo con la Fundación Marcelino Champagnat y Apetma.

La empleabilidad en el sector medioambiental también la pone en valor La Noria con iniciativas que versan sobre técnicas sostenibles como la bioconstrucción, la acuaponía, el vermicompostaje o la agroecología de la mano de las entidades sociales Arrabal, Aula del Mar Málaga, Tero o Ecohuerto el Rabanito.

Es complicado proporcionar un número determinado de la generación de empleo de los proyectos una vez finalizada la participación, pero su totalidad contemplan las competencias para la empleabilidad de forma transversal en sus contenidos, lo que ha facilitado la incorporación al mundo laboral de la juventud. Asimismo, la Asociación Movimiento Idun fue la que se centró en este campo, su proyecto Plataforma de Impulso Profesional puso en marcha un MOOC para actualizar las competencias profesionales y el acceso a los últimos recursos profesionales de apoyo.