



Asociación GUAYENTE

Memoria **2018**

LA ASOCIACIÓN GUAYENTE



En 2018 formamos la Asociación Guayente 257 socios, 13 miembros de Junta Directiva, 41 voluntarios y colaboradores, y 43 trabajadores y profesionales externos.

Se beneficiaron de nuestra acción:

- 51 alumnos matriculados en la Escuela de Hostelería.
- 21 usuarios en Sesué y 10 en Graus del Centro “El Remós”.
- Un gran número de jóvenes, mujeres, mayores y otras muchas personas que participaron en las actividades desarrolladas por la asociación.

La Junta Directiva estuvo formada por:

1.	<i>Presidente</i>	Fidel Corcuera Manso
2.	<i>Vicepresidente</i>	Concepción Artero Pardo
3.	<i>Secretario</i>	Santiago Maicas Pérez
4.	<i>Tesorero</i>	José Félix Demur Delmás
5.	<i>Vocal</i>	Carmen Castán Saura
6.	<i>Vocal</i>	Aurelio García Gállego
7.	<i>Vocal</i>	Ernesto Durán Torres
8.	<i>Vocal</i>	Santiago Lamora Subirá
9.	<i>Vocal</i>	Ángel Sahún Ballabriga
10.	<i>Vocal</i>	M ^a Mar Ascaso Lobera
11.	<i>Vocal</i>	Felisa Ferraz Gracia
12.	<i>Vocal</i>	José María Ramón Margalejo
13.	<i>Vocal</i>	José Dalmiro Metaute Mata

Como órgano consultivo de la Junta Directiva colaboraron:

Lola Aventín Vázquez
M^a Ángeles Grasa Francés
Héctor Rodríguez Buetas

Directora Área sociocultural
Directora Escuela de Hostelería
Director del Centro El Remós

El personal laboral y los profesionales colaboradores fueron, durante 2018:

	NOMBRE Y APELLIDOS	TRABAJO	CENTRO
1	Almendras Martínez, Dunia	Limpiadora	Centro Formación Profesional
2	Barjuan Grau, Laura	Cuidadora Residencia	Centro Formación Profesional
3	Bielsa Lamora, Beatriz Pilar	Profesora	Centro Formación Profesional
4	Fuertes Monedero, Francisco José	Jefe de Estudios/Profesor	Centro Formación Profesional
5	García-Escudero Ulibarri, José Miguel	Profesor	Centro Formación Profesional
6	Gil Salvador, Luis Antonio	Profesor	Centro Formación Profesional
7	Grasa Francés, M ^a Ángeles	Directora /Profesora	Centro Formación Profesional
8	Lastra Barba, Jimena	Profesora	Centro Formación Profesional
9	Méndez Pellicer, Zoila	Auxiliar Administrativa	Centro Formación Profesional
10	Muñoz Cebollada, Aranzazu	Cuidadora Residencia	Centro Formación Profesional
11	Nohales Giner, Iván	Cuidador Residencia	Centro Formación Profesional
12	Pardo Ferrer, Javier	Profesor	Centro Formación Profesional
13	Paz Fondevila, M ^a Carmen	Profesora	Centro Formación Profesional
14	Romero Leon, Mario	Cuidador Residencia	Centro Formación Profesional
15	Samitier Blanc, José Luis	Secretario/Profesor	Centro Formación Profesional
16	Santaliestra Altemir, M ^a Carmen	Jefa de Administración	CFP y Asociacion
17	Torres Fortún, M ^a Pilar	Profesora	Centro Formación Profesional
18	Valenzuela Blazquez, María	Profesora	Centro Formación Profesional
19	Varela Somoza, Eduardo	Cuidador Residencia	Centro Formación Profesional
20	Villacampa Lordan, Pablo	Profesor	Centro Formación Profesional
21	Aventin Vázquez, Lola	Técnica de Gestion socio-cultural	Actividades socioculturales
22	Alvarez Roig, Liliam	Aux. Téc. Educativo	Centro El Remos
23	Balbona Calvo, Lucía	Educadora	Centro El Remos
24	Ballarín Rodríguez, Emilio	Administrativo	Centro El Remos
25	Camacho Quereda, Dara	Educadora	Centro El Remos
26	Domínguez Artero, Isaac	Educador	Centro El Remos
27	Farré Farré, Esther	Oficial administrativo	Centro El Remos
28	Fernández Díez, Ana	Educadora	Centro El Remos
29	Ferrer Alemany, Rosa María	Educadora	Centro El Remos
30	Lanau Río, Arturo	Educador	Centro El Remos
31	Languil Fuentes, Marta	Educadora	Centro El Remos
32	Mesones Fuertes, Miguel	Psicólogo	Centro El Remos
33	Moposita Caguana, Clementina	Aux. Téc. Educativo	Centro El Remos
34	Orna López, Pilar	Educadora	Centro El Remos
35	Rodríguez Buetas, Héctor	Director	Centro El Remos
36	Van Der Wielen, Johanna	Educadora	Centro El Remos
37	Barrau Pallaruelo, Enrique	Aux. Téc. Educativo	Centro El Remos
38	Cardona De Lara, Miriam	Aux. Téc. Educativo	Centro El Remos
39	Casañas Guallar, Montserrat	Educadora	Centro El Remos
40	Montiel Fernández, Azucena	Educadora	Centro El Remos
41	Saura Bardjé, Óscar	Aux. Téc. Educativo	Centro El Remos
42	Sejas Quispe, María Elena	Aux. Téc. Educativo	Centro El Remos
43	Tripailaf, Alejandra	Aux. Téc. Educativo	Centro El Remos

CENTRO “EL REMÓS”



El Centro de Integración Sociolaboral “El Remós”, perteneciente a la Asociación Guayente, continuó durante el año 2018 con el objetivo de atender a personas con discapacidad y sus familias de la Comarca de la Ribagorza. Prestó un servicio integral a 21 personas con diferentes tipos y grados de discapacidad, en su Centro en Sesué, y siguió con una atención psicosocial, formativa y actividades de ocio de 10 usuarios más en Graus.

El Remós atendió 16 plazas en el Centro Ocupacional y 5 en el Centro Especial de Empleo, mientras que el complejo residencial lo formó la Residencia con 14 plazas ocupadas.

El proyecto tiene las siguientes características:

- Un proyecto de integración en el medio rural de personas con perfiles de discapacidad muy heterogéneos, con un programa de atención basado en la individualización.
- Un proyecto de atención a personas ya adultas a nivel de servicios y enseñanzas especiales.
- Un proyecto que contribuye a fijar población en la comarca, evitando que las personas con discapacidad y sus familias tengan que mudarse para buscar recursos especializados.
- Prioriza la integración a través del trabajo como una actividad normalizadora, generando una actividad económica y social en su entorno.

Detallamos a continuación los objetivos y las actividades de cada parte del proyecto:

OBJETIVOS DEL CENTRO OCUPACIONAL

Fomentar la integración social de personas con un grado de discapacidad medio o profundo a través de actividades de terapia ocupacional, formación laboral y la posible integración laboral de este colectivo a través de actividades prelaborales.

Este año, se ha continuado con la línea del trabajo individualizado, y para ajustarnos mejor al proceso de desarrollo de cada persona, atendemos a tres grupos con diferentes actividades y personal de atención directa en momentos concretos, diferenciando entonces el Centro Ocupacional propiamente dicho, el Centro Prelaboral y el Centro Postlaboral.

Las actividades durante el año 2018 han sido las siguientes:

- formación en aula y práctica: habilidades sociales, desarrollo cognitivo (método Grador), capacitación laboral, habilidades psicomotrices, sistemas de comunicación, Braille, talleres de memoria, aula multisensorial, pizarra interactiva,..

- taller de actividades de la vida diaria.
- formación para la promoción de la autonomía de los usuarios.
- habilidades sociales.
- trabajos de artesanía: artesanía en madera, cuadros de arena, velas...
- trabajos con flor seca.
- mantenimiento del Garden.
- mantenimiento del vivero.
- trabajos en huerto.
- reciclaje creativo.
- actividades socioculturales y de descubrimiento del entorno.
- actividades de psicomotricidad, deporte, ocio y tiempo libre, piscina climatizada y exterior.
- talleres ocupacionales.
- talleres de pintura.
- talleres de relajación.
- actividad física y rehabilitación.
- talleres de asertividad.
- talleres de cocina.
- taller de pirograbado.
- elaboración, empaquetado y comercialización de jabón artesano con de leche de burra.
- recogida de residuos líquidos, aceites y grasas de desecho en toda la comarca y recogida de cartuchos de tinta de impresora, como tareas medioambientales.
- cursos de informática, internet, blog, redes sociales.
- cursos de formación en lectoescritura, matemáticas básicas, conocimiento del entorno y formación ambiental.
- danzaterapia.
- introducción a la música.
- apoyo psicológico.
- psicoeducación.
- lectura fácil.
- análisis de prensa.
- biblioteca.
- actividades acuáticas.
- tratamiento en balnearios.
- celebración de carnaval, cumpleaños de todos los usuarios.
- servicio de nutricionista.
- servicio de podología.
- servicio de sexología.
- servicio de oftalmología.
- seguimiento odontológico.
- charlas antibáquicas.
- servicio de peluquería.
- atención individualizada.
- tramitación de expedientes.
- gestión del ahorro.
- nuevo servicio de fisioterapia.
- jornadas de convivencia con diferentes colectivos.

OBJETIVOS DEL CENTRO ESPECIAL DE EMPLEO

Fomentar la integración laboral de hasta 5 personas con discapacidad, pero con capacidad laboral, a través de la multiactividad, acercándose lo más posible a la realidad laboral del Valle de alta montaña donde está situado el centro.

El Centro Especial de Empleo experimenta algunos cambios entre sus componentes pasando algunos de ellos al “Centro Postlaboral” para personas con discapacidad que tienen un proceso prematuro de envejecimiento o que presentan una agravación de su patología.

Las actividades del Centro Especial de Empleo son las siguientes:

- diseño y construcción de jardines.
- mantenimiento de jardines.
- ventas en Garden (plantas, arbustos, árboles, y complementos).
- desbroces de montes y caminos.
- limpiezas de oficinas, escaleras, garajes etc.
- limpiezas de centrales hidroeléctricas.
- limpiezas de calles y mobiliario urbano.
- colaboración en mantenimiento de exteriores con Ayuntamientos del Valle.
- embolsado y comercialización de la Patata de Chía.

Durante este año, el 14 de septiembre de 2018, el CEE Jardinería Valle de Benasque cumplió 20 años.

REMÓS-GARDEN



El Centro de Jardinería “Remós-Garden” estuvo abierto al público desde Semana Santa hasta septiembre. Abrió también para campañas como la de Todos los Santos y Navidad.

Propone una amplia gama de servicios (mantenimiento, creación y plantación) y productos de jardinería: plantas de temporada, árboles y arbustos, maceteros, productos fitosanitarios, herramientas, etc. También se pueden encontrar artículos de decoración y regalo como cuadros, velas, ramos, detalles para bodas y bautizos, etc... y el jabón con leche de burra y las sales de baño que elaboran los usuarios del Centro.

Este año también ha asistido a los mercadillos de los martes en Benasque en la temporada de primavera/verano.

RESIDENCIA

De lunes a domingo, la residencia ubicada en Benasque ha acogido a los usuarios del Centro, o bien, porque viven alejados de sus hogares familiares y no pueden regresar a sus casas más que los fines de semana, o porque requieren una atención educativa especializada.

Durante el año 2018, la Residencia permaneció abierta los 365 días del año.

NUEVA RESIDENCIA DE BENASQUE

En el mes de septiembre de 2006 se comenzó la construcción de la nueva residencia de 30 plazas en Benasque. Construcción que se comenzó en una parcela de 6.000m² donada por el Ayuntamiento de Benasque, aunque en el año 2018 no se ha podido seguir invirtiendo en la construcción de la misma.

OTROS SERVICIOS Y ACTIVIDADES

- El transporte.
- El comedor.
- La mediación, orientación y terapia familiar.
- Seguimiento sanitario.
- La relación con los médicos y especialistas.
- La acogida de emergencia.
- La relación con las trabajadoras sociales de la comarca.
- La relación con la Guardia Civil, la Policía Nacional y el Juez.
- La organización de actividades para colectivos: ferias artesanas, encuentros con otras entidades, campos de trabajo con voluntarios.
- Viaje de estudios: En el año 2018, todos los usuarios del Centro acompañados del Equipo Técnico y voluntarios realizaron el viaje de estudios en septiembre a Chipiona (Cádiz).
- También realizamos un viaje a Bruselas invitados por el Parlamento Europeo, y otro a Luchon.
- Multitud de salidas y excursiones tanto socioculturales y deportivas en el entorno.
- Encuentros con los centros de primaria y secundaria de Sahún, Castejón de Sos y Benasque.
- Jornada en el Planetario de Huesca.
- Asistencia a Ferias como Chía (Feria de la Patata), Arén, Campo, Cerler, Benasque, Lascuarre, Graus, Benabarre... Indirectamente nuestros productos han estado en otras ferias de la provincia a través de la marca ARTANIMA.
- Jornadas de convivencia como el Día de la Cultura y el Deporte con la participación de los Clubes y Asociaciones del Valle, "Abrazando la diversidad", con los colegios del Valle de Benasque, Charla de "El Remós" sobre voluntariado social en el CES Valle de Benasque, participación como voluntarios en la Carrera por la Salud en Benasque.
- Recepción de visitas de multitud de entidades y colectivos, públicos y privados como Centro de Educación de Personas adultas de la Ribagorza, Equipo de Psiquiatría de la Unidad de Salud Mental del Hospital de Barbastro, Trabajadores de la Cooperativa L'Olivera, de Vallbona de les Montges (Lérida), Alumnos Colegio de Castejón de Sos, C.E.S. Salesianos de Monzón.
- Participación en las diferentes plataformas y comisiones del sector, y representación en las Juntas Directivas de CADIS y COCEDER.
- Médico deportivo.
- Gestión de ayudas individuales para personas con discapacidad.

PROYECTO EDUCATIVO

Durante todo el año los usuarios del Centro El Remós han realizado una formación constante en habilidades informáticas, y una profundización en el desarrollo de blogs, de hecho, los mismos usuarios participan directamente en el Blog de El Remós, y en diferentes redes sociales.

Asimismo se ha continuado con la formación básica en lectoescritura y matemáticas, conocimiento del entorno y la formación individualizada.

TAREAS MEDIOAMBIENTALES

En el año 2018 se ha continuado con las tareas de gestión medioambiental basadas en la recogida para su posterior reciclaje de aceite de deshecho (13 años de esta actividad) y de cartuchos de tinta de impresora usados (10 años de esta actividad), siguiendo con el incremento de proveedores de ambos tipos de residuos, formación medioambiental a los usuarios del Centro y talleres de ocio en materia medioambiental.

Se ha desarrollado un Plan de Acción Medioambiental en el Centro, visitas medioambientales en el entorno, campañas de sensibilización, protección medioambiental con voluntarios, y hemos comenzado un nuevo proyecto medioambiental mediante el desarrollo de un proyecto de I+D+i basado en la investigación de cultivos experimentales de diferentes variedades hortícolas.

LA LIGA GENUINE

A través de esta gran iniciativa, 2 de los usuarios de nuestro centro han participado a través de la S.D Huesca en Liga Nacional de Fútbol para personas con discapacidad. Gracias a Liga de Fútbol Profesional y la Fundación Alcoraz de la S.D Huesca.

Durante el 2018 se realizaron los encuentros en Enero: Tarragona, -Marzo: Mallorca y Junio: Vigo. Los entrenamientos son todos los martes en Huesca.

PROYECTO DE FORMACIÓN PARA LA PROMOCIÓN DE LA AUTONOMÍA

En este proyecto se pone en marcha una serie de medidas para que los usuarios del centro tengan una formación adicional en la promoción de su autonomía, con el objetivo de que tengan un servicio personalizado ajustado a sus necesidades individuales, priorizando sus verdaderas necesidades y fomentando la transversalidad en todas las medidas de atención a estas personas.

PROGRAMAS DE INTERÉS SOCIAL CON CARGO A LA ASIGNACIÓN TRIBUTARIA DEL IMPUESTO SOBRE LA RENTA DE LAS PERSONAS FÍSICAS

Enmarcados en estos programas desarrollamos:

- Programa de apoyo y descanso para las familias de las personas con discapacidad
- Inserción sociolaboral de personas con discapacidad.

INTEGRACIÓN SOCIAL DE PERSONAS CON DISCAPACIDAD (ISPEDIS)

También establecimos unos itinerarios integrados de inserción sociolaboral de todo el colectivo con discapacidad de toda la Comarca de la Ribagorza. Durante el año 2018 se atendieron a un total de 26 beneficiarios.

PROYECTO DE CARÁCTER SANITARIO: MEJORA DE LA SALUD DESDE EL CENTRO EL REMÓS

Proyecto basado en tres ejes de actuación: atención, prevención y educación.

-Atención, asegurando mediante la coordinación sociosanitaria las necesidades actuales de los usuarios de "El Remós", apoyando la actividad terapéutica de los servicios sanitarios del Sistema de Salud de Aragón.

-Prevención, realizando varios tipos de intervenciones de cara a la mejora de la salud de éstos, favoreciendo la información de calidad en relación con la salud.

-Educación, formación y asesoramiento trabajando temas interesantes relacionados con la prevención y promoción de la salud y autocuidados de los usuarios, familiares y educadores del Centro, evitando cualquier tipo de discriminación en salud.

REMÓS CLUB DEPORTIVO

Durante el año 2018, el Remós Club Deportivo siguió de lleno en la participación de los eventos deportivos que organizaron Plena Inclusión y la S.O.A. (Special Olympics Aragón), compitiendo en los diferentes campeonatos de Aragón celebrados en Huesca y Zaragoza de baloncesto en pista cubierta y atletismo al aire libre.

La participación en estos eventos se complementa con la práctica deportiva habitual en el centro: rehabilitación en gimnasio, piscina, esquí de fondo y esquí alpino adaptado, raquetas, trineos con perros, senderismo, monta a caballo, actividades Indoor, yoga, talleres de relajación,...

GRUPO DE MÚSICA EL REMÓS

La actividad musical que durante los seis últimos años vienen desarrollando los usuarios del Centro El Remós y que cada vez está más consolidada está evolucionando y dando sus frutos, puesto que durante este año han sido numerosas las actuaciones musicales que se han realizado tanto de forma conjunta con otros grupos musicales, como de forma individual. Conciertos 2018:

- Encuentro Multicoral.
- Camping Aneto.
- Residencia de Castejón de Sos.
- Centro Social de Villanova.

PATATA DE CHÍA

Durante este año el Centro El Remós, miembro de la Asociación de Productores de la Patata de Chía, se ha encargado del embolsado y comercialización de este producto, ya ecológico, en total unos 40.000 kgs. Un nuevo proyecto en donde se ha pretendido recuperar un producto de la huerta local, divulgando su producción como una oportunidad de desarrollo entre la población local y creando un producto con valor, definiendo una estrategia de desarrollo en torno a éste, y en donde el Centro El Remós ha tomado un gran protagonismo. También se hicieron visitas guiadas a las diferentes plantaciones en los meses de verano.

POCTEFA PYRHEQUAL

Este año comenzamos el proyecto "Pirineos- Handicap - Equidad Social: "Todos Actores de un crecimiento inclusivo en el Pirineo", junto a otras entidades de la provincia de Huesca lideradas por Cadis Huesca y Adapei en la parte francesa, en donde se realizan diferentes acciones y el centro El Remós lidera la acción de "Vivienda Inclusiva", que estamos desarrollando con la Universidad de

Zaragoza para el desarrollo de la investigación de esta línea. Proyecto piloto sobre nuevas formas de alojamiento inclusivo adaptadas a nuestro público en el medio rural y la montaña
También dentro de este proyecto hemos participado en otras acciones como “Gastronomía Inclusiva” y en eventos deportivos, como el viaje que realizamos a Isín, o participación en el evento “Diversario” en Huesca.

VOLUNTARIADO

Durante todo el año contamos con la participación de 20 voluntarios en la atención directa en el Centro Ocupacional, viaje de estudios, actividades extraordinarias..., incluyendo prácticas de colaboración con diferentes universidades y otros organismos, en el mes de junio y septiembre con los voluntarios del Colegio de La Salle de Santo Ángel-Zaragoza que nos ayudaron en diferentes tareas de mantenimiento del Centro Ocupacional y la Residencia, y labores de jardinería. En el mes de julio y agosto con los voluntarios de los Colegios de Santa Ana venidos de Zaragoza, Alagón, Borja y Lérida que participaron en las tareas que habitualmente se realizan con los usuarios de El Remós.

TRABAJO EN RED

Se siguió con el trabajo en red con las siguientes plataformas: COCEDER(Confederación de Centros de Desarrollo Rural a nivel nacional), CADIS Huesca (Coordinadora de atención a personas con discapacidad de la provincia de Huesca), PADIS (Patronal Aragonesa de la Discapacidad), CERMI Aragón (Comité de representantes de personas con discapacidad), Plena Inclusión (Federación Aragonesa de Deportes para Personas con Discapacidad), Red Aragonesa de Entidades para la Inclusión, Fórum de Entidades Aragonesas de Salud Mental y FEACEM (Federación Española de Asociaciones de Centros Especiales de Empleo), Asociación de Productores de Patata de Chía, CEDESOR.

Este año también comenzamos con la participación en el Plan de prevención de adicciones de la Comarca de la Ribagorza.

PLAN DE COMUNICACIÓN

Basado en:

Página web propia y otras del sector.

Gestión de redes sociales: facebook, blog, Youtube, Instagram, Twitter.

Aparición en Prensa, Radio, TV Comarcal.

Boletines de Guayente, COCEDER, CADIS,...

Memorias.

Folleto genéricos y específicos del centro, y cartelería específica eventos y Garden.

Blog.

Dossier de prensa.

Marketing productos. (Jabón y Patata de Chía).

OTROS ASUNTOS

-Durante el año 2018 mantuvimos los convenios de Responsabilidad Social Corporativa con las empresas ribagorzanas: Gasolinera Ramón Garuz y Pastelería Puyet.

-Adquisición de mobiliario y reformas en el Centro Ocupacional y la Residencia.

-Realización de obras de adaptación para cumplir los requisitos de Inspección de Centros del G.A., en el Piso Tutelado.

-Adquisición de un nuevo vehículo adaptado para el transporte y desarrollo de actividades.
-Se han realizado diferentes cursos de formación del equipo profesional del centro como:

- Cursos de francés.
- Postgrado Terapia Ocupacional en Salud Mental.
- Manipulador de alimentos.
- Inserción laboral de personas con discapacidad.
- Prevención de riesgos laborales.
- Plan de excelencia empresarial de Aragón.
- Sistemas alternativos y aumentativos de Comunicación.
- Gestión de Residuos, dentro del proyecto "Aulas Viajeras" de la D.G.A
- Formación en el manejo de drones en el ámbito recreativo.
- Prevención de Accidentes en el Hogar, por parte del Servicio de Extinción de Incendios, Salvamento y Protección Civil (SEISPC) de la Comarca de La Ribagorza.
- Formación sobre "Igualdad de Trato".

-Venta de 1.047 décimos de la lotería de Navidad proviaje de estudios de los usuarios del centro.

En 2019 se cumple el XXV Aniversario del Centro El Remós.

CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL "GUAYENTE"



MARCO GENERAL

Somos un centro de FORMACIÓN PROFESIONAL CONCERTADO con el Gobierno de Aragón, bajo la titularidad de la Asociación Guayente.

Trabajamos con jóvenes cuyo objetivo es la adquisición de conocimientos, habilidades aptitudes y competencias que se requieren para oficios determinados o que son requeridos por el mercado laboral.

NUESTRO OBJETIVO: Formación en competencias personales y profesionales que permitan:

- La inserción laboral de nuestros alumnos.
- La continuidad en el sistema de formación.
- Afianzar, en el alumnado y el profesorado, el espíritu emprendedor para el desempeño de actividades e iniciativas profesionales.

- La formación en valores.
- Alcanzar una identidad y madurez personal y profesional motivadora de futuros aprendizajes y adaptaciones a la evolución de los procesos productivos y al cambio social.
- Aportar mano de obra cualificada al sector empresarial de nuestro entorno.
- Ser una opción formativa de calidad para los jóvenes de nuestro entorno.
- Colaboración con las empresas del sector.
- Desarrollar la dimensión europea en el contexto de la formación profesional de grado medio, a través de la realización de proyectos europeos. (ERASMUS+)

PERFIL DEL ALUMNADO:

- Jóvenes en riesgo de abandono del sistema de enseñanza: FPB.
- Jóvenes en formación profesional: CFGM.
- Adultos que buscan una mejora de empleo y emprendedores. CFGM
- Jóvenes en residencia.

Buena parte de nuestros alumnos presentan un grave riesgo de exclusión, ya sea por su situación familiar, por su trayectoria educativa, por sus dificultades personales o estructurales.

Actualmente el centro cuenta con seis unidades o grupos de alumnos, dos por cada ciclo que se imparte, ya que los ciclos están organizados en dos cursos escolares, en los que se imparte un total de dos mil horas de formación.

Describimos a continuación el número de alumnos que integra cada ciclo.

ENSEÑANZAS IMPARTIDAS

FORMACIÓN PROFESIONAL EN CONCIERTO CON EDUCACIÓN.

1- CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA.

- El número de alumnos que finalizan este ciclo es de 14
- En primero la matrícula ha sido de 7 alumnos. Terminan 6.
- El número total de alumnos que han cursado 1º y 2º en este ciclo ha sido de 20.

2- CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

- 4 alumnos finalizan el ciclo.
- El número de alumnos que ha cursado el primer año es de 12, si bien el número de matrícula ha sido 14.
- El número total de alumnos que han cursado servicios es de 16.

3-FORMACIÓN PROFESIONAL BÁSICA EN COCINA Y RESTAURACIÓN:

- El número de alumnos matriculados en primer curso ha sido de 7. El número de alumnos que finaliza el curso es de 4.
- El número de alumnos que finaliza es de 4.
- El número total de alumnos que han cursado FPB es de 8.

DATOS GLOBALES

El número total de alumnos en Ciclos y FPB: 45.

Número total de matrícula: 51

Se ha producido una disminución del número de alumnado matriculado en el centro, con respecto al curso anterior. Consideramos que dicha disminución es puntual y que no afecta a Guayente como centro de formación profesional en la comarca de La Ribagorza. De todas formas permanecemos atentos a la tendencia de matrícula y como cada curso se lleva a cabo la correspondiente campaña de captación de alumnos.

En cuanto a la procedencia de los alumnos, hay una tendencia al aumento de alumnos de la comarca y de comarcas limítrofes, como Sobrarbe y Jacetania. Un número importante procede de Zaragoza, algunos de Teruel y de otras comarcas oscenses.

INFORME VALORACIÓN CURSO 2018/2019:

Cerramos el curso 2018/2019, una vez más ha sido un curso marcado por los cambios, los proyectos, la necesidad de crecer y de hacerlo mejor cada día, en beneficio de nuestro objetivo único: nuestros alumnos y alumnas, y su desarrollo profesional y personal.

Ahora, para nosotros es tiempo de memorias, de valoraciones, de evaluaciones y de proyectos de mejora.

Todo el equipo educativo contribuye al 100% con su esfuerzo, su trabajo y su ilusión, a que Guayente hostelería sea cada día un poco mejor, todos remamos al mismo tiempo y en la misma dirección, sin medir el esfuerzo, las horas, la emoción y el trabajo invertido en cada uno de los proyectos, en cada uno de nuestros alumnos.

PROYECTOS Y ACTIVIDADES

Se han desarrollado, entre otros, los siguientes proyectos y actividades, siempre con el objetivo de poner al alumno en situación profesional real o de acercarle al conocimiento propio y específico de la hostelería:

1.-Restaurante pedagógico:

A lo largo del curso hemos abierto el restaurante al público con los siguientes proyectos y servicios:

Guayente a la carta: proyecto clásico del centro que representa el trabajo de final de estudios de los alumnos de segundos cursos. En él tienen la ocasión de elaborar y servir un menú degustación dirigidos por un antiguo alumno de Guayente o un profesional de renombre.

Hecho en los Pirineos: proyecto de apertura del restaurante pedagógico en el que se sirvieron tres menús basados en la gastronomía de nuestro territorio y en los que se contó con la asesoría en los platos y elaboraciones de personas del valle.

Guayente al día: Apertura del restaurante pedagógico con los alumnos de los primeros cursos. Primer contacto con el cliente para estos grupos.

Cocina de otoño: apertura del restaurante pedagógico con los alumnos de segundos cursos. Trabajo de menús con producto de temporada y servicio al cliente.

Cocina de Novela: Elaboración y servicio de tres menús basados en la obra literaria de Luz Gabás. Se contó con la asesoría y participación de la escritora.

2.-Otros Servicios al Público:

Guayente-Cerler Snow-Cooking (Sexta edición):

Un proyecto profesional e innovador con el que hemos pretendido valorar la cocina y el servicio de restaurante en un marco profesional real, abierto al público y en un entorno emblemático para el sector de la hostelería de nuestro valle: la estación de esquí de Cerler. Este proyecto cumple con uno de los objetivos primordiales de la formación profesional: la colaboración con las empresas de nuestro entorno.

Asociación Re-Late: Elaboración y Máster Clases de platos cardiosaludables, en TOPI Zaragoza.

3.-Visitas profesionales:

- Proyecto mercados de Francia: visita al mercado de Saint Gaudens y contacto con productores locales de la región.
- Viaje profesional de fin de curso a La Rioja.
- Visita a distintos tipos de establecimientos de hostelería para los alumnos de FPB en Zaragoza.
- Visita de evaluación y seguimiento de los alumnos de prácticas en Alemania, así como al resto de alumnos en Zaragoza.

4.-Concursos:

- Concurso de tapas organizado por el centro.
- Realización de la final del Concurso Tapas de 10 en la escuela, organizado por la Asociación de empresarios de hostelería de Huesca.
- Primer y segundo premio en el concurso de recetas Mediterráneas, organizado en Madrid por el Ministerio de Agricultura.
- Concurso de maîtres y barmans, organizado por la Asociación de Maîtres y Barmans de Aragón, en Zaragoza.
- Concurso de Sala AEHOS Mahou, en Barcelona.

5.-Otras Actividades profesionales en el centro:

- Cata y presentación de vinos de Somontano, dirigida por el enólogo de la D.O. Somontano.
- Presentación de las propiedades gastronómicas de vinagres FORVM y degustación y cata de los mismos.
- Demostración de las técnicas de barista por cafés el Criollo.
- Charlas sobre prevención de riesgos laborales.
- Charla sobre celiaquía y la gestión de esta intolerancia en cocina.
- Charlas de profesionales del sector las profesiones de hostelería y qué busca un empresario en un trabajador de hostelería.

PRÁCTICAS EN EMPRESAS

El módulo de prácticas en empresas es muy importante para el alumno y también para el centro, ya que es una carta de presentación del trabajo que se lleva a cabo en el centro con cada uno de los alumnos. También es importante porque nos da a conocer como escuela a las empresas y en

ocasiones son los tutores de empresa los que aconsejan a las familias o a los propios trabajadores, que se formen en Guayente.

Este año hemos apostado por ampliar nuestros convenios a restaurantes con estrella Michelin, tanto en Aragón como fuera de España, concretamente en el restaurante 5 by Paco Pérez en Berlin.

Los resultados de las prácticas han sido muy satisfactorios ya que son muchos los alumnos que son contratados por las empresas donde han realizado su período de prácticas.

ACTIVIDADES NO REGLADAS: FORMACIÓN DIRIGIDA A PROFESIONALES DEL SECTOR.

- 1- JORNADAS DE EXCELENCIA EN SALA; Se han desarrollado a lo largo de todo el curso, abordando distintos contenidos asociados al Servicio de Restaurante. Señalamos que se ha contado con nombres de primera categoría, que voluntariamente han venido a nuestra escuela para aportar sus conocimientos a profesionales del sector y a nuestros propios alumnos.
- 2- CURSO SOBRE TÉCNICAS DE COMUNICACIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE: Dos profesores de Guayente impartieron este curso en el Centro de Formación de Sobrarbe para profesionales del sector.

A modo de conclusión.

En los proyectos mencionados hemos buscado una colaboración marcada por la impronta de la innovación empresa-centro formativo, ya que la formación profesional no puede entenderse sin una vinculación estrecha con el sector empresarial. Además estamos convencidos de que esta línea de trabajo aporta riqueza a las partes que colaboran entre sí y facilita la inserción laboral de nuestros alumnos.

OTRAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS A LO LARGO DEL CURSO:

Nos parece importante reseñar el listado de actividades complementarias que realiza el centro, ya que representan una muestra del trabajo complementario que el equipo lleva a cabo con los alumnos:

Jornadas de convivencia, reuniones informativas para los padres, jornadas deportivas de esquí de fondo y esquí alpino, jornadas de convivencia para potenciar el buen clima de trabajo y aprendizaje en el Centro, participación en concursos profesionales, jornadas de difusión del servicio de restaurante, plan y actividades de captación de alumnos, participación en Jornadas de orientación profesional en Zaragoza, etc.

COLABORACIÓN CON OTRAS ENTIDADES

- 1- Con el Centro de Educación Secundaria de Benasque, con el IES de Castejón de Sos: jornada de difusión de la Formación profesional.
- 2- Con el C.R.A Alta Ribagorza: Realización de prácticas en los comedores escolares.
- 3- Con el IAF: Jornadas sobre emprendimiento dentro del programa emprender en la escuela.
- 4- Con los empresarios de hostelería, tanto en la bolsa de trabajo como en la realización de la FCT de nuestros alumnos y de los alumnos extranjeros que participan en el intercambio.
- 5- Con Aramón Cerler: Snow-cooking.
- 6- Con la Asociación De Empresarios de Hostelería de Huesca.
- 7- Con distintas bodegas de SOMONTANO: Colaboración en los proyectos del restaurante pedagógico.

PROFESORADO

El centro cuenta actualmente con un total de 10 profesores para la impartición de los ciclos formativos.

El equipo educativo ha visto reforzada su labor con el incremento del número de horas de orientación de la profesora con perfil de psicología, lo que nos ha permitido llevar a cabo una tarea de orientación personal con los alumnos que presentaban más dificultades y atender adecuadamente a aquellos alumnos que presentan un perfil complejo, alumnos con dificultades educativas, personales, familiares, etc. que interfieren en el desarrollo de competencias y en la evolución madurativa y que están en riesgo de exclusión social.

PERSONAL NO DOCENTE

El centro cuenta con 5 personas dedicadas a tareas no docentes. Dos de ellas realizan tareas administrativas y de servicio trabajando en equipo con el Secretario, el Jefe de estudios y la Directora del centro. 2 cuidadores se ocupan de atender la residencia de estudiantes, que el centro oferta como servicio complementario. Una persona se encarga del servicio de limpieza del edificio.

CONSEJO ESCOLAR

Como es preceptivo en todo centro de formación, el nuestro cuenta con el Consejo Escolar que se reúne un mínimo de tres veces cada curso y como órgano de gobierno se presentan y aprueban aquellos temas que afectan a la organización y gestión del mismo.

COMISIÓN DE CONVIVENCIA

La comisión de convivencia se ocupa de gestionar e intervenir en todos aquellos casos en los que se requiere una intervención para la resolución de conflictos. Además se ocupa de revisar las acciones que aparecen reflejadas en el Plan de Convivencia del centro. Esta comisión está formada por 2 alumnos, que además intervienen en el Consejo Escolar, la orientadora, la directora y un miembro de personal no docente.

PLAN DE IGUALDAD

Es preceptivo que todos los centros educativos dependientes del Gobierno de Aragón, redactemos y apliquemos el plan de Igualdad. Inspección Educativa mantuvo una reunión en el centro, con el equipo directivo para informarnos de los pasos a seguir para la elaboración del plan.

También hemos asistido a las reuniones que la Consejería de Educación ha organizado en Huesca y en Zaragoza por este tema.

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

1- SERVICIO DE COMEDOR

Todos los alumnos de hostelería, tanto internos como externos, utilizan este servicio, por lo que diariamente se elaboran y sirven en el centro 60 menús a mediodía y unos 30 menús de cenas. Además a lo largo de este curso nos hemos planteado como objetivo trabajar la alimentación saludable, por lo que se han suprimido los productos industriales en los desayunos, de manera que la bollería y parte de la panadería que se consume en el centro se elabora en los módulos de pastelería.

2- TRANSPORTE

El centro da respuesta a las necesidades de transporte:

- Diarias de los alumnos externos residentes en Benasque.
- Semanales: de los alumnos residentes y externos.
- Segundo trimestre: de los alumnos que se trasladan diariamente para la realización de las prácticas en los establecimientos del valle.
- Martes y jueves fuera del horario escolar: transporte a Benasque para los alumnos de residencia.

Este año hemos contado de nuevo con una subvención destinada a transporte que por segunda vez consecutiva nos ha otorgado el Ayuntamiento de Sahún.

3 -RESIDENCIA

La Escuela de Hostelería oferta el servicio complementario de residencia, de lunes a viernes a los alumnos del centro. El total de plazas es de 48.

El total de plazas de residencia ocupadas por el alumnado del centro en este curso ha sido de 24.

La convivencia y los servicios que podemos ofrecer al alumno residente han mejorado mucho gracias al esfuerzo y seguimiento de los trabajadores que se ocupan de este servicio. Además se ha llevado a cabo un programa de actividades y se ha contado con apoyo psicológico para los alumnos con más dificultades.

PERSONAL DE RESIDENCIA

1 cuidador de residencia y un vigilante de noche que cubren el horario de 17h. a 9 de la mañana. Creemos que, para la correcta atención de las necesidades de los alumnos residentes, es necesario al menos tres personas que se ocupen de la franja horaria de residencia.

El descenso del número de residentes nos ha obligado a suprimir una de las plazas de cuidadores, lo que ha obligado al equipo directivo y al profesorado a realizar tareas de refuerzo en este sector, fuera de su horario habitual de trabajo y de sus funciones docentes. No es la situación ideal, ya que teniendo en cuenta la edad de nuestros alumnos y los perfiles, es insuficiente, en momentos determinados, la presencia de una sola persona y esto repercute en la dificultad para la resolución ágil de los conflictos graves y por lo tanto en la convivencia.

Vigilancia y animación/acompañamiento son las tareas fundamentales del personal de residencia.

OTRAS ACTUACIONES

1- PLAN DE CAPTACIÓN DE ALUMNOS

Este curso se ha diseñado un plan que cuenta con las siguientes acciones:

- 1- Jornada de puertas abiertas.
- 2- Un día en FP: hemos denominado así a un proyecto en el que invitamos a alumnos de ESO a conocer el trabajo que se realiza en FP, integrándolos como alumnos del centro durante un día.
- 3- Charlas en el centro y en otros centros sobre FP.
- 4- Contacto con los equipos de orientación comarcales y con los orientadores de los centros de secundaria.
- 5- Reuniones con las Asociaciones de Empresarios de Hostelería.

- 6- Difusión de la escuela en medios de comunicación: prensa, televisión, radio, etc.
- 7- Divulgación de las actividades del centro en la red: Facebook, Página web, Asociación.
- 8- Mailing a todos los IES de Aragón, ayuntamientos, etc.
- 9- Participación en eventos y todas aquellas acciones que sirven para difundir la Escuela y la Formación profesional.
- 10- Organización de jornadas en el centro de divulgación de la formación en hostelería. Creación de una nueva imagen para difundir entre nuestros alumnos y antiguos alumnos, ya que ellos son los mejores colaboradores en la captación de nuevos alumnos.

2- ALQUILER DE LAS INSTALACIONES DEL CENTRO EN VERANO.

En 2018 se alquilaron las instalaciones del centro a dos grupos. La previsión es volver a hacerlo en el verano de 2018.

ACTIVIDADES SOCIOCULTURALES



En este año 2018 hemos desarrollado dos nuevos proyectos sociales financiados a través del IRPF estatal, uno sobre despoblación y otro sobre envejecimiento saludable que esperamos sean de continuidad y hemos iniciado un proyecto de envejecimiento activo con el ayuntamiento de Sesué.

Se han seguido consolidando los ciclos fundamentales de actividades culturales: Muestra de Cine Invisible, Guayente Itinera, Guayente enCasa, Club de Lectura y Tertulias literarias Guayente-Estudiet, publicando la revista Guayente, trabajando en las redes sociales y la web de la asociación y realizando otras tareas de administración y gestión.

PROYECTOS IRPF Y COCEDER

IRPF 2018: solicitamos, gestionamos y justificamos dos nuevos proyectos de desarrollo solicitados a través de COCEDER (Confederación de Centros de Desarrollo Rural) con cargo a las subvenciones del IRPF.

Los proyectos son:

1. PROGRAMA DE SENSIBILIZACIÓN Y CONCIENCIACIÓN SOBRE LA DESPOBLACIÓN Y LA NECESIDAD DE EMPRENDIMIENTO EN EL MEDIO RURAL
 - Se realizó una tarea de búsqueda e identificación de casas, terrenos y negocios susceptibles de ser alquilados, donados o vendidos a nuevos pobladores en colaboración con la comisión de pueblos pequeños.

- Estos bancos de datos fueron incorporados a una página web (**volveralpueblo.org**) que los presenta, ordenados por comunidades autónomas, para que estén al alcance de todos los interesados.
- Se organizó un **Seminario sobre la despoblación en el Valle de Benasque** en el mes de diciembre al que asistieron todos los alcaldes del valle, la presidenta de la Comarca y numerosas asociaciones y organizaciones implicadas en el tema.

2. PROGRAMA DE ENVEJECIMIENTO EXITOSO EN EL MEDIO RURAL

- Organizamos tres charlas en tres municipios del Valle (Sesué, Villanova y Castejón de Sos) sobre diferentes aspectos del envejecimiento y con distintos profesionales.

Recibimos el apoyo en forma de convenio de la Comarca de la Ribagorza, la Diputación Provincial de Huesca, el Ayuntamiento de Sesué y el Ayuntamiento de Sahún para la realización de estos proyectos y la colaboración de otros ayuntamientos.

Asistimos a la **Asamblea General de COCEDER** que se celebró en la primavera de 2018 en Vallbona de las Monjas (Lérida) y a varias reuniones de coordinación en Valladolid.

GUAYENTE CINE

XI PEQUEÑA MUESTRA DE CINE INVISIBLE

Realizada en el mes de julio en la localidad de Benasque, en colaboración con el ayuntamiento, se proyectaron películas como *María y los demás*, *Ordesa y Monte Perdido o Análisis de sangre azul* en el auditorio del Palacio de los Condes de la Ribagorza. También pudimos ver el film, *El lápiz, la nieve, la hierba*, que vino a presentar su director, Arturo Méndiz.

Asistieron los directores y algunos actores de las películas y participaron en los debates posteriores a las proyecciones así como en la mesa redonda y demás actividades del ciclo.

Especialmente interesante fue la continuación de la colaboración con el Festival de contenidos audiovisuales de Luchon, que este año tuvo como resultado la realización de un cortometraje de producción propia sobre el 15 aniversario de los intercambios escolares entre el Valle de Benasque y Luchon.

GUAYENTE ITINERA

Esta undécima edición se llevó a cabo en Piedrafita a finales del mes de julio, continuando con las sesiones de trabajo anuales basados en el documento “Decálogo en defensa de los pueblos pequeños” que partió de la Asociación Guayente en 2011 y que contó con el apoyo de municipios y asociaciones relacionadas con el entorno rural. A esta reunión, en la que se presentó la Directriz contra la Despoblación del Gobierno de Aragón, asistió el Director General de Ordenación del Territorio, Joaquín Palacín y representantes del CEDER Somontano.

Realizamos también un interesante Taller de cocina Slow Food con los cocineros del restaurante Casa Javier a los que se hizo entrega del Premio Amigos de los Pueblos Pequeños, y una visita guiada a la Casa Rins.

GUAYENTE ENCASA

Durante el segundo fin de semana de agosto se realizaron en el Santuario las actividades más tradicionales de la Asociación.

Como acto central se presentó el disco de canciones en patués GOLIN GOLIN, editado por Guayente y elaborado en colaboración con la Escuela de Música de la Ball, bajo la dirección lingüística de Carmen Castán. Al acto asistió el Director General de Política Lingüística, José Ignacio López Susín. Tuvimos también una conferencia sobre psicología del deporte impartida por Carlos Lanau. En esta ocasión la entrega del Premio Guayen recayó en la Asociación Basket Ribagorza y la de Socio Honorario de Guayente en M^a Carmen Santaliestra.

También disfrutamos como cada año del magnífico concierto de música clásica, patrocinado por el Ayuntamiento de Sahún, esta vez con Raúl Viela Bellostas.

TERTULIAS LITERARIAS

Un proyecto que lleva funcionando desde el verano de 2009. Las tertulias se celebran los meses de julio y agosto en colaboración con la librería El Estudiet de Benasque, los jueves por la tarde. En ellas presentamos diversas publicaciones relacionadas con el valle de Benasque o la Ribagorza acompañados por sus autores.

Este año celebramos de forma especial el décimo aniversario de las tertulias con un concierto-presentación del libro y CD, *Hasta romper el corazón*, con Saskia Roures y Fernando Gil en el magnífico escenario de la Catedral de Roda de Isábena.

Alguno de estos libros, en el verano de 2018, fueron: *Atrapando la luz*, de Sara Mañero, *Ni tontas ni locas* de Rafael Ballesteros o *Lágrimas en los tejados* de Sandra Araguás

CLUB DE LECTURA

Durante todo el curso escolar, una vez al mes, nos hemos reunido un grupo consolidado de lectores. Ya es el octavo año y estamos satisfechos con el resultado. Este curso hemos continuado la colaboración con la Biblioteca de Benasque y todas las reuniones se han celebrado allí.

En junio disfrutamos de la fiesta de fin de curso con la presencia de las traductoras Isabel Alquézar y Berta Lázaro, presentando su última obra, *Se buscan esposas por encargo*, en la tertulia.

Entre otros títulos, este año hemos comentado: *Ordesa*, de Manuel Vilas, *La librería ambulante*, de Christopher Morley o *Sapiens*, de Yuval Noah Harari.

En verano, el club organizó un especial Club de lectura Anual celebrando el bicentenario del nacimiento de Emily Brönte con la lectura de *Cumbres borrascosas*.

COMISIÓN DE PUEBLOS PEQUEÑOS

La Comisión de pueblos pequeños ha trabajado todo el año con reuniones periódicas en las que ha tratado diversas iniciativas encaminadas a promocionar la vida y el desarrollo de los núcleos más despoblados del valle, como el seguimiento del proyecto de despoblación de COCEDER, la concesión

del título de Amigo de los Pueblos Pequeños, las reuniones del Decálogo en defensa de los Pueblos pequeños, etc.

El área sociocultural participa en la comisión con diversas actuaciones como la organización del Guayente Itinera, las actuaciones contra la despoblación, la concesión del Premio Amigo de los Pueblos pequeños, etc. En esta línea, invitados por ESNEPI viajamos a Rumanía en abril para participar en el proyecto AGROPUZZLE 3, que trabaja en el intercambio de experiencias orientadas al desarrollo rural.

MAYORES ACTIVOS

Este proyecto se está desarrollando en colaboración con el Ayuntamiento de Sesué, financiado por la Diputación Provincial de Huesca. Todos los viernes se imparte un taller de dos horas en el Centro Social con actividades destinadas a promover un envejecimiento saludable.

PUBLICACIONES

REVISTA GUAYENTE

En este año se han realizado tres números de la revista:

Nº 110.

LAS FALLAS DE LOS PIRINEOS. Patrimonio de la humanidad

LOS NEURÓPTEROS EN LA RIBAGORZA. Vida entre las flores

SAN AVENTÍN Y LAS ERMITAS RIBAGORZANAS A ÉL DEDICADAS. Un santo francés que cruzó fronteras

Nº 111.

CONTRA LA DESPOBLACIÓN. Entrevista a Joaquín Palacín

UNA EXTRAORDINARIA FIESTA EN EL BENASQUE DEL S. XVII

EL ANETO DE HACE CIEN AÑOS

Nº 112.

LA CENTRAL HIDROELÉCTRICA DE SEIRA CUMPLE 100 AÑOS

SEMINARIO: QUÉ PODEMOS HACER PARA EVITAR LA DESPOBLACIÓN DE LOS PUEBLOS PEQUEÑOS DEL VALLE DE BENASQUE

LOS PIONEROS BENASQUESES EN LA CONSTRUCCIÓN DE REFUGIOS DE ALTA-MONTAÑA

PÁGINA WEB Y REDES SOCIALES

Seguimos dedicando parte de nuestro tiempo a promocionar las actividades de la asociación desde su página web y desde las cuatro páginas en la red social de Facebook relacionadas con distintos

proyectos de la Asociación (Decálogo Pueblos Pequeños, Cine Invisible, Club de Lectura, Asociación Guayente).

También se ha creado un canal de Guayente Cultura en YouTube donde se van “colgando” los videos de las actividades o los documentales del taller de cine para jóvenes del cine invisible.

ASOCIACIÓN Y PROYECTOS

Desde el área sociocultural hemos trabajado también este año en parte de la gestión interna de la asociación: documentación y convocatorias de juntas y asambleas, elaboración de la Memoria Anual, envío del Boletín digital, Lotería Nacional y demás trabajo diario de oficina.

COLABORACIONES

La Asociación Guayente está presente y colabora en los siguientes foros y entidades:

- COCEDER- Confederación de Centros de Desarrollo Rural

- CADIS-Huesca

- Red Aragonesa de Entidades Sociales para la Inclusión

- EAREA- Estrategia Aragonesa de Educación Ambiental.

- PADIS- Patronal Aragonesa de la Discapacidad.

- CERMI Aragón- Comité de Representantes de Entidades de Personas con Discapacidad.

- FADDI- Federación Aragonesa de Deportes para Personas con Discapacidad.

- Fórum de Salud Mental de Aragón.

AGRADECIMIENTOS

La realización de todas estas actividades no habría sido posible sin las aportaciones, colaboraciones y disponibilidad de las siguientes personas y entidades:

Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad.

Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente.

Ministerio Educación, Cultura y Deporte.

Departamento de Ciudadanía y Derechos Sociales del Gobierno de Aragón.

Departamento de Sanidad del Gobierno de Aragón.

Departamento de Economía, Industria y Empleo del Gobierno de Aragón.

Departamento de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Aragón

Departamento de Vertebración del Territorio, Movilidad y Vivienda del Gobierno de Aragón

Dirección General de Política Lingüística

Instituto Aragonés de la Mujer

Diputación Provincial de Huesca

Comarca de la Ribagorza

F.S.E. (Fondo Social Europeo)

Ayuntamiento de Sahún

Ayuntamiento de Benasque

Ayuntamiento de Sesué

Ayuntamiento de Castejón de Sos

SEPIE (Programa Erasmus+)

COCEDER

CEDESOR

ESNEPI

Obispado de Barbastro-Monzón

Obra Social Ibercaja.

Fundación LaCaixa

Bankia Red Solidaria.

Acciona Saltos de Agua S.L.U.

Bada Hispanoplast S.A.

CADIS-Huesca

Special Olympics Aragón

Plena Inclusión

CRA Alta Ribagorza

Centro de Educación de Personas Adultas de la Ribagorza

IES Castejón de Sos

Voluntarios de La Salle

Voluntarios de Santa Ana

ARAMON Cerler

Estación de esquí de fondo de Llanos del Hospital

S.D. Huesca y Fundación Alcoraz

Liga de Fútbol Profesional

Centro de Educación de Personas Adultas de la Ribagorza

Gasolinera Ramón Garuz S.L.

Pastelería Puyet de Graus

Eroski Benasque

Asociación de Productores de la Patata de Chía

María Prats Pastor

Casa Javier de Piedrafita

Librería El Estudiet

Asociaciones de empresarios de hostelería de Benasque, de Huesca y de Sobrarbe.

Bodegas: Sommos, Idrias, Enate, Forvm, Moradas de San Martín, Viñas del Vero, Meler, Edra y Consejo regulador de la DO Somontano.

Aguas de Veri.

Jornadas de Sala. Agradecemos la colaboración desinteresada de: Agustín Leal, Esteban Valle, Alberto Lacau, Carmelo Pérez, Joserra Calvo, César Bistuer, Eduard Campos, Cafés el Criollo y Grupo Heineken.

Empresas de Hostelería. En Valle de Benasque: Hoteles SOMMOS, Hotel Pirineos, Hotel Tres Picos, Restaurante La Parrilla.

Restaurantes: Lillas Pastia, Quema, La Granada, La Ontina, Goralai, Bodega de Chema, La Venta del Sotón, Tatau Bistro, La Prensa, El Empeltre, Café Villa Campa, Restaurante Chongastán, El Origen, El Punto, El Vidocq, Ansils, 5 by Paco Pérez y Mugaritz.

Carmelo Bosque, por becar a uno de nuestros alumnos.

Iris Jordán, Satur Barragán y Diego Herrero por participar en Guayente a La Carta.

A todas las participantes en Guayente a La Carta en Femenino: Pepa Muñoz (El Qüenco de Pepa, Madrid), Marta Miguel (Restaurante Saborea, Biescas), Teresa Gutierrez (Restaurante Azafrán, Albacete), Ana Acín (La venta del Sotón, Huesca), Beatriz Allué (El Origen, Huesca), Mariola Oriol (El Punto, Huesca), Silvia García (Mugaritz, Rentería), Paulina Amieva (Café El Punto), Begoña Martín y Judith Martín (Chongastán, Chía).

Luz Gabás por su amable y generosa participación en Guayente a la Carta en Femenino y en Cocina de Novela.

.....Y ESPECIALMENTE A NUESTROS SOCIOS Y VOLUNTARIOS POR SU APOYO Y COLABORACIÓN INESTIMABLES.

Nuestro más sincero agradecimiento a todos ellos.