

LA ASOCIACIÓN GUAYENTE



En 2016 formamos la Asociación Guayente 262 socios, 14 miembros de Junta Directiva, 42 voluntarios y colaboradores, y 43 trabajadores y profesionales externos.

Se beneficiaron de nuestra acción:

- 73 alumnos matriculados en la Escuela de Hostelería, más 12 de la escuela francesa en prácticas.
- 19 usuarios en Sesué y 12 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.	Presidente	Concepción Artero Pardo
2.	Vicepresidente	Fidel Corcuera Manso
3.	Secretario	Santiago Maicas Pérez
4.	Tesorero	José Félix Demur Delmás
5.	Vocal	Carmen Castán Saura
6.	Vocal	Aurelio García Gállego
7.	Vocal	Ernesto Durán Torres
8.	Vocal	José Español Fauquié
9.	Vocal	Santiago Lamora Subirá
10.	Vocal	Ángel Sahún Ballabriga
11.	Vocal	M ^a Mar Ascaso Lobera
12.	Vocal	Felisa Ferraz Gracia
13.	Vocal	José María Ramón Margalejo
14.	Vocal	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 a tiempo completo o parcial (*tp*), fueron, durante 2016:

	NOMBRE Y APELLIDOS		TRABAJO	
1.	Almendras Martínez, Dunia	tp	Limpiadora	Centro Formación Profesional
2.	Bielsa Lamora, Beatriz	tp	Profesora	Centro Formación Profesional
3.	Fuertes Monedero, Francisco José	tc	Jefe de Estudios/Profesor	Centro Formación Profesional
4.	García-Escudero Ulibarri, José Miguel	tc	Profesor	Centro Formación Profesional
5.	Grasa Francés, M ^a Angeles	tc	Directora /Profesora	Centro Formación Profesional
6.	Lastra Barba, Jimena	tc	Profesora	Centro Formación Profesional
7.	Méndez Pellicer, Zoila	tp	Auxiliar Administrativa	CFP y Asociación
8.	Pardo Ferrer, Javier	tc	Profesor	Centro Formación Profesional
9.	Paz Fondevila, M ^a Carmen	tp	Profesora	Centro Formación Profesional
10.	Romero Leon, Mario	tc	Resp. Residencia	Centro Formación Profesional
11.	Ruiz Araujo, Silvia	tc	Cuidador Residencia	Centro Formación Profesional
12.	Samitier Blanc, José Luis	tc	Secretario/Profesor	Centro Formación Profesional
13.	Santaliestra Altemir, M ^a Carmen	tc	Jefa de Administración	CFP y Asociación
14.	Torres Fortún, M ^a Pilar	tc	Profesora	Centro Formación Profesional
15.	Villacampa Lordán, Pablo	tc	Profesor	Centro Formación Profesional
16.	Gil Salvador, Luis Antonio	tc	Profesor	Centro Formación Profesional
17.	Nohales Giner	tc	Guarda-Vigilante	Centro Formación Profesional
18.	Aventin Vázquez, Lola	tp	Técnica de Gestion socio-cultural	Actividades socioculturales
19.	Balbona Calvo, Lucía	tc	Educadora	Centro El Remós
20.	Ballarín Rodríguez, Emilio	tc	Administrativo	Centro El Remós
21.	Camacho Quereda, Dara	tc	Educadora	Centro El Remós
22.	Cardona de Lara, Miriam	tc	Aux. Téc. Educativo	Centro El Remós
23.	Domenech Abadías, Héctor	tc	Aux. Téc. Educativo	Centro El Remós
24.	Domínguez Artero, Isaac	tc	Educador	Centro El Remós
25.	Farré Farré, Esther	tp	Administrativa	Centro El Remós
26.	Fernández Díez, Ana Isabel	tc	Educadora	Centro El Remós
27.	Lanau Río, José Arturo	tc	Educador	Centro El Remós
28.	Languil Fuentes, Marta	tc	Educadora	Centro El Remós
29.	Mesones Fuertes, Miguel Angel	tc	Psicólogo	Centro El Remós
30.	Moposita Caguana, Clementina	tp	Aux. Téc. Educativo	Centro El Remós
31.	Orna López, Pilar María	tc	Educadora	Centro El Remós
32.	Rodríguez Buetas, Héctor	tc	Director	Centro El Remós
33.	Tripailaf, Raquel	tp	Aux. Téc. Educativo	Centro El Remós
34.	Montiel Fernández, Azucena	tc	Educadora	Centro El Remós
35.	Buetas Sanz, Alba	tc	Educadora	Centro El Remós
PERSONAL DEL CENTRO ESPECIAL DE EMPLEO JARDINERIA VALLE DE BENASQUE				
1	Bafalluy Jovellar, Pedro	tc	Jardinero	Centro Especial de Empleo
2	Blanc Guaus, Marcos	tc	Educador	Centro Especial de Empleo
3	Castán Martín, José Antonio	tc	Jardinero	Centro Especial de Empleo
4	Moliner Otín, Lorenzo	tc	Jardinero	Centro Especial de Empleo
5	Sarrablo Baldellou, Sergio	tc	Jardinero	Centro Especial de Empleo
6	Sarrablo Baldellou, Andrea	tc	Jardinera	Centro Especial de Empleo

CENTRO “EL REMÓS”



El Centro de Integración Sociolaboral “El Remós” perteneciente a la Asociación Guayente continuó durante el año 2016 con el objetivo de atender a personas con discapacidad y sus familias de la Comarca de la Ribagorza. Prestó un servicio integral a 19 personas con diferentes tipos y grados de discapacidad, en su Centro en Sesué, y siguió con una atención psicosocial y formativa de 12 usuarios más en Graus.

El Remós atendió 14 plazas en el Centro Ocupacional y 5 en el Centro Especial de Empleo, mientras que el complejo residencial lo formó la Residencia con 12 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 2016 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.
- 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.
- talleres de asertividad.
- talleres de cocina.
- taller de pirograbado.
- elaboración, empaquetado y comercialización de jabón artesano a base 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.
- psicoeducación.
- lectura fácil.
- análisis de prensa.
- 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.

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.

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 tales 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.

RESIDENCIA

De lunes a sábado, 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 2016, la Residencia permaneció también abierta durante los fines de semana, excepto los periodos vacacionales de los usuarios.

En este año, una vez concluidas las obras de adaptación de la residencia para cumplimiento de la normativa legal del Gobierno de Aragón de centro asistencial residencial, ya se obtuvo la licencia provisional de apertura y se empezaron a concertar las plazas en el mes de noviembre.

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 el año 2016 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 2016, todos los usuarios del Centro acompañados del Equipo Técnico y voluntarios realizaron el viaje de estudios en septiembre a Isla (Cantabria).
- 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.
- Asistencia a Ferias.
- Encuentro de Asociaciones del Valle de Benasque.
- Recepción de visitas de multitud de entidades y colectivos, públicos y privados.
- 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, conocimiento del entorno y la formación individualizada.

TAREAS MEDIOAMBIENTALES

En el año 2016 se ha continuado con las tareas de gestión medioambiental basadas en la recogida para su posterior reciclaje de aceite de deshecho y de cartuchos de tinta de impresora usados, 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 y en la experimentación de todos aquellos aspectos que intervienen en el proceso de cultivo, transformación y comercialización de frutos silvestres y frutales autóctonos del Pirineo

PROYECTO VIVIENDAS SOLIDARIAS

Durante el año 2016 volvimos a llevar a cabo el proyecto: “Viviendas Solidarias en el Valle de Benasque”. Este proyecto consiste en la creación de un modelo para la emancipación de jóvenes y atención con personas en situación de dependencia en el Valle de Benasque a través de “Viviendas Solidarias”. El concepto es la creación de unas viviendas donde puedan convivir tres jóvenes en cada una de ellas, dos de ellos autónomos y uno de ellos con capacidades alternativas (personas con discapacidad) procedente del Centro “El Remós”.

-Es un modelo de voluntariado social y que facilita la emancipación de los jóvenes y crea una mayor sociabilización y normalización de las personas con discapacidad, también jóvenes.

-Es una idea con el afán innovador de facilitar a cada usuario un recurso a su medida y aprovechando las oportunidades que el Valle de Benasque ofrece, en un entorno rural.

-Es una oportunidad para desarrollar un modelo de recurso social para los jóvenes de Aragón, haciéndoles partícipes de la gestión y ejecución del proyecto.

-Es una posibilidad para las Empresas del Valle de facilitar vivienda a sus empleados.

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.

PROYECTO DE AYUDAS URGENTES

Este proyecto trata de paliar las situaciones, cada vez más numerosas, de personas y familias en exclusión social que habitan en la Comarca de la Ribagorza (Huesca), con el objeto de garantizar una protección integral urgente de estas situaciones mediante un conjunto de recursos y servicios gestionados por nuestra entidad que mejoren su situación social y sanitaria.

En primer lugar, se cubrieron las necesidades urgentes básicas de estas personas y familias con productos básicos de primera necesidad y gastos sanitarios urgentes, contando con la ayuda de los servicios sociales de base comarcales, y en segundo lugar, se desarrollaron un conjunto de actividades para favorecer su inclusión social y sanitaria urgente.

ITINERARIOS INTEGRADOS DE INSERCIÓN SOCIOLABORAL INDIVIDUALIZADOS EN LA COMARCA DE LA RIBAGORZA

También establecimos unos itinerarios integrados de inserción sociolaboral de todo el colectivo en riesgo de este tipo de exclusión para toda la Comarca de la Ribagorza. Durante el año 2016 se atendieron a un total de 68 beneficiarios.

REMÓS CLUB DEPORTIVO

Durante el año 2016, 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 MUSICA EL REMÓS

La actividad musical que durante los cinco 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.

Cabe destacar el IV Encuentro Multicoral, celebrado en Benasque en el mes de abril, el cual tiene un gran éxito y aceptación, y se espera continúe en años sucesivos.

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.

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 con los voluntarios del Colegio de La Salle de Santo Angel-Zaragoza que nos ayudaron en diferentes tareas de mantenimiento del Centro Ocupacional y la Residencia, y labores de jardinería. En el mes de julio con los voluntarios de los Colegios de Santa Ana venidos de Zaragoza, Alagón, Borja, Guadalajara y Madrid 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), FADDI (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).

OTROS ASUNTOS

- Durante el año 2016 mantuvimos los convenios de Responsabilidad Social Corporativa con las empresas ribagorzanas: Gasolinera Ramón Garuz S.L., Pastelería Puyet y Abadía Benas -Franquiado Grupo Eroski.
- El Remós fue nominado a Altoaragonés del año por el Diario del Altoaragón en la categoría de "Sociedad".
- Adquisición de mobiliario para la Residencia y Piso Tutelado, ambos de Benasque.
- Se asfaltó el vial de acceso del Centro Ocupacional en Sesué.
- Jardinería Valle de Benasque-Remós, recibió en Graus el diploma acreditativo de empresa de Adhesión al Sistema Arbitral de Consumo, por la Dirección General de Protección de Consumidores y Usuarios del Gobierno de Aragón
- Se han realizado diferentes cursos de formación del equipo profesional del centro como:
 - Manipulador de alimentos.
 - Prevención de Riesgos laborales.
 - Monitor de Ocio y Tiempo Libre.
 - Experto de actividades físicas y deportes adaptados para personas con discapacidad.
 - Técnico profesional de contabilidad. Formación del Plan de Excelencia en Huesca.
 - Aplicador de productos fitosanitarios.
 - Experto en psicomotricidad y neuromotricidad.
- El centro entra en la participación de la solicitud de 2 proyectos POCTEFAS.
- Los chicos de El Remós, fueron los encargados de dar el pregón de las fiestas de Sesué, una bonita y primera experiencia como pregoneros, que seguro que no será la última.
- Manuel Sanz Castán, usuario del centro, recibió en Zaragoza el premio, consistente en un viaje a Bruselas, como Campeón de Aragón del concurso "Trazos de Igualdad", por su obra escultórica "Las palabras se las lleva el viento".

CENTRO DE FORMACIÓN PROFESIONAL ESPECÍFICA “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.

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 20.
- En primero la matrícula ha sido de 20 alumnos
- El número total de alumnos que han cursado 1º y 2º en este ciclo ha sido de 39.

2- CICLO FORMATIVO DE GRADO MEDIO DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

- 3 alumnos finalizan el ciclo.
- El número de alumnos que ha cursado el primer año es de 7.
- El número total de alumnos que han cursado servicios es de 10.

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 es de 5.
- El número total de alumnos que han cursado FPB es de 12.

En el curso 2014/15, se implantado este nuevo ciclo en sustitución del PCPI, en aplicación de la LOMCE. El nuevo ciclo de FPB se imparte en dos años, a diferencia del PCPI, que se hacía en sólo un curso y permite el acceso directo, sin prueba, a CFGM. Durante este curso se ha impartido por primera vez el segundo curso de FPB y por lo tanto éste será el primer año en el que los alumnos titulen en este ciclo.

DATOS GLOBALES

El número total de alumnos en Ciclos y FPB: 61.

Se ha producido una ligera 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 2016/2017

Cerramos el curso 2016/2017, 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.

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- Win-Win: Después del período de prácticas en las empresas, los alumnos elaboran un menú correspondiente al establecimiento en el que han desarrollado el módulo de formación en centros de Trabajo.
- 2- 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.
- 3- Talleres Huesca la Magia de la Gastronomía: dentro del marco de este programa y organizado por la Asociación de empresarios de hostelería de Huesca, se cerró el ciclo en nuestra escuela, con la participación de los nombres más importantes de la gastronomía de nuestra Comunidad autónoma. Esta actividad estuvo dirigida a alumnos y profesionales del sector.
- 4- Cata y presentación de vinos de Somontano, dirigida por el enólogo de la D.O. Somontano.
- 5- Presentación de las propiedades gastronómicas de vinagres FORVM y degustación y cata de los mismos.
- 6- Proyecto mercados de Francia: visita al mercado de Luchón y contacto con productores y con la sociedad gastronómica de Luchón.
- 7- Participación del profesorado en el primer congreso de Sala en Zaragoza, organizado por la asociación de Barmans y maîtres de Aragón.
- 8- Tres x Tres: proyecto de apertura del restaurante pedagógico, en el que se ofreció al cliente la opción de elegir entre tres platos, con el objetivo de que los alumnos practicasen la toma de comandas.
- 9- Participación en el Congreso "Hecho en los Pirineos" en Huesca. Se presentó una master class de tapas y otra de coctelería, ambas basadas en productos elaborados en el Pirineo.
- 10- Visita de los alumnos y profesores de servicios a los tostaderos de Cafés El Criollo, en Zaragoza.
- 11- Guayente al día: Apertura del restaurante pedagógico con los alumnos de los primeros cursos. Primer contacto con el cliente para estos grupos.
- 12- Guayente- Cerler Snow-Cooking,(Cuarta 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.
- 13- Clase técnica sobre despiece y cocinado de ternasco por Ternasco de Aragón.
- 14- Visita de los alumnos de Servicios a las bodegas El Grillo y La Luna, de Somontano.
- 15- Participación en el seminario de contacto ERASMUS+, en Roma.
- 16- Participación en jornadas de gestión de proyectos ERASMUS+ en Alicante.
- 17- Elaboración y servicio de tapas dentro del Festival de La Trufa de Graus.
- 18- Presentación del proceso de elaboración de la cerveza y lanzamiento de la nueva cerveza elaborada por La Rondadora, cerveza artesana de Sobrarbe.
- 19- Concurso de tapas.
- 20- Cocinas del mundo: apertura del restaurante pedagógico con los alumnos de segundos cursos, este año: Argentina, India, Ucrania y Croacia.
- 21- Visita al centro de Ciencias de Benasque y colaboración en Bares ConCiencia.
- 22- Apertura del restaurante pedagógico: El Banquete, elaboración y servicio de un banquete y Otoño en Sobrarbe: presentación de un menú basado en producto de Sobrarbe y maridado con cerveza Rondadora.
- 23- Master Class de coctelería en el espacio gastronómico Palafox, en Zaragoza durante las fiestas del Pilar y en colaboración con la ATVB y el Gobierno de Aragón.
- 24- Gestión de las prácticas de alumnos de la escuela de hostelería francesa, Les Sorbets, dentro del programa ERASMUS+.
- 25- Visita y contacto con nuestros socios alemanes dentro del proyecto ERASMUS+ que estamos desarrollando en el centro y que permitirá a nuestros alumnos hacer prácticas en empresas de Alemania y de Francia y a nuestros profesores conocer el funcionamiento de tres empresas francesas.

En el ámbito de la colaboración con la empresa tenemos que señalar también la realización de PRÁCTICAS:

- Se ha contado, como cada año con la colaboración de las empresas de hostelería del valle.
- Se ha mantenido el número de convenios de colaboración en prácticas con restaurantes de Zaragoza, Pamplona...
- Y como novedad, se ha establecido un convenio de prácticas con Aramón Cerler.

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: "Un día en FP".
- 2- Con el Cra Alta Ribagorza: Jornadas de trabajo sobre educación en emociones y taller demostración sobre la Cocina , dentro del proyecto desarrollado en dicho centro.
- 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. Curso de formación para responsables del área de hostelería del grupo. FCT.
- 6- Con la denominación de origen Somontano: Catas.
- 7- Con la ATVB: participación en el espacio Palafox, Zaragoza.
- 8- Con la Asociación De Empresarios de Hostelería de Huesca: Talleres Huesca La Magia de La Gastronomía.
- 9- Con la DPH: participación en el congreso Hecho En Los Pirineos.

PROFESORADO

El centro cuenta actualmente con un total de 11 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 .

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 y la Directora del centro. 2 personas 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.

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 75 menús a mediodía y 26 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.

El incremento de alumnos mayores de edad y con carnet y vehículo propios y el descenso de alumnos en residencia ha hecho que el número de usuarios del servicio de transporte de viernes/lunes, haya descendido, lo que ha provocado un aumento del precio del mismo. Se solicitó ayuda a Comarca y a los ayuntamientos y se consiguió una pequeña subvención del 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.

En residencia se ha producido una disminución importante del número de alumnos que han hecho uso de este servicio, 10 menos que en años anteriores.

Las edades de los alumnos que cursan CFGM y el hecho de que algunos de ellos cursen los dos CFGM, hace que la decisión de muchos sea vivir en pisos de alquiler en Benasque, Sahún u otras localidades de nuestro entorno.

El número de alumnos residentes ha disminuido a lo largo de este curso, se ha analizado la situación y se ha elaborado un plan de mejora para revertir la situación de cara al próximo curso.

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.

El descenso del número de residentes nos ha obligado a suprimir una de las plazas de cuidadores, lo que ha obligado al equipo directivo a realizar tareas de refuerzo en este sector. 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

PLAN DE CAPTACIÓN DE ALUMNOS

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

- 1- 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.
- 2- Charlas en el centro y en otros centros sobre FP.
- 3- Difusión de la escuela en medios de comunicación: prensa, televisión, radio, etc.
- 4- Divulgación de las actividades del centro en la red: Facebook, Página web, Asociación.
- 5- Mailing a todos los IES de Aragón, ayuntamientos, etc.
- 6- Participación en eventos y todas aquellas acciones que sirven para difundir la Escuela y la Formación profesional.
- 7- Organización de jornadas en el centro de divulgación de la formación en hostelería.
- 8- Proyecto europeo ERASMUS+. Creemos que los proyectos europeos contribuyen a mejorar la oferta formativa de nuestro centro y por lo tanto a que éste resulte más atractivo para los alumnos.

PREVISIONES CURSO 2017/2018

Seguir consolidando nuestra filosofía de trabajo de los últimos cursos basada en:

- La atención individualizada al proceso formativo y personal de cada alumno.
- Renovación de las técnicas pedagógicas y de gestión del proceso formativo y de evaluación especialmente en los módulos prácticos de cocina y de servicios.
- Renovación y consolidación del equipo de profesores y personal no docente.
- Consolidación y establecimiento de nuevas vías de trabajo y colaboración con el sector empresarial y con entidades vinculadas a dicho sector.
- Impulso al desarrollo de actividades complementarias y profesionales, especialmente aquellas vinculadas al desarrollo de competencias profesionales en contexto empresarial.
- Difusión de la formación profesional y de la escuela en nuestro entorno más cercano, estrechando la relación con entidades y organismos vinculados al sector educativo, de la administración y de la empresa.
- El esfuerzo, el compromiso, la pasión por nuestro trabajo y por un proyecto que día a día construimos, en el que creemos.
- La adaptación permanente a la evolución del sector formativo en el contexto de la fp, de nuestro entorno y del sector empresarial de la hostelería.

Hoy nuestra obligación es mirar hacia el futuro, ya que de esta mirada depende el puesto de trabajo de todos nosotros y también la continuidad de un proyecto educativo y formativo de primer orden en el Valle de Benasque.

Actualmente nuestras necesidades, mirando hacia ese futuro son:

- 1- Necesidad de una mejora constante de los espacios formativos para mantener la formación de calidad. La formación en hostelería es cada vez más competitiva y cuenta con mejores medios. No podemos quedarnos atrás en esto si queremos un futuro para nuestra escuela. En septiembre de 2015, se renovó el restaurante de la escuela y se amplió la partida de pastelería. Seguiremos trabajando en esta línea, en función de la disponibilidad económica del centro.

ACTIVIDADES SOCIOCULTURALES



En este año 2016 hemos continuado consolidando los ciclos fundamentales de actividades culturales: Muestra de Cine Invisible, Guayente Itinera, Guayente enCasa, Guayente Plaza, Club de Lectura y Tertulias literarias Guayente-Estudiet.

También se han repetido otros proyectos puntuales que tuvieron éxito el año anterior, como los talleres de género e identidad para mujeres en colaboración con la asociación Donisas de Villanova y La filló de neu, de Benasque. Hemos seguido publicando la revista Guayente, trabajando en las redes sociales y la web de la asociación y realizando parte de las gestiones del proyecto Ribagorza Integral y otras tareas de administración y gestión de la asociación.

GUAYENTE PLAZA

Para esta novena edición, celebrada en mayo, se programaron charlas de temas variados (literatura, historia, pintura, periodismo...), una cata de vinos y un concierto de jazz. En los actos intervinieron Pascual Berniz, Enrique Serbeto, Roberto Ceamanos y los músicos Dani Escolano y Pato Badián.

Con esta edición cerramos este ciclo cultural, que ha gozado del favor y la aceptación de los vecinos del valle y sus visitantes durante diez años, y buscamos nuevos caminos para celebrar actividades culturales en Castejón de Sos.

GUAYENTE CINE

IX 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 *Palmeras en la nieve* o *Bendita calamidad*, que llenaron de público la sala del auditorio del Palacio de los Condes de la Ribagorza. También pudimos ver el documental *La conjunción de lo posible* y los cortos del interesante proyecto *Certamen de cine lento de Guadalajara*. 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.

Interesante también el novedoso Taller de stop motion para jóvenes y la continuación de la colaboración con el Festival de contenidos audiovisuales de Luchón que proyectó la web-serie, *La frontera* y estuvo representado por Myriam Dutoit, una de sus organizadoras, y José Ángel Delgado, director de la obra.

En el mes de febrero, una representación de la comisión de cultura de Guayente viajó al festival de Audiovisuales de Luchón, invitadas por la organización del mismo.

GUAYENTE ITINERA

Con la intención de descentralizar las acciones culturales y atender a los núcleos de población más pequeños de nuestro entorno, nace la propuesta de Guayente Itinera. Esta novena edición se llevó a cabo en **Eresué** en el mes de agosto, 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. Programamos una excursión a la ermita de Santa Margarita y un concierto de música en colaboración con el Ayuntamiento de Sahún.

Unos días antes, repetimos la ruta guiada a la Cueva dels Trocs con el aliciente añadido de que asistimos a la grabación de un documental sobre las excavaciones realizado para La 2, de TVE. Volvió a repetirse el éxito de la convocatoria a la que asistieron más de 100 personas.

GUAYENTE ENCASA

Durante el fin de semana del **15 de agosto** se realizaron en el Santuario las actividades más tradicionales de la Asociación.

Repetimos, por su buena acogida, la Ruta guiada por los retablos del Valle de Benasque. Presentamos dos libros: *L'ome montañés*, de las Donisas y *La pintura religiosa del Valle de Benasque*, de Ángel Noguero. En esta ocasión la entrega del **Premio Guayén** recayó en el periodista Enrique Serbeto y la de Socio honorario de Guayente en Enrique Calvera Nerín.

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

TALLER DE GÉNERO E IDENTIDAD

Impartido por la Psicóloga clínica, Rosa Torralba, se realizó en marzo de 2016 en Benasque, en colaboración con la asociación de mujeres de esa localidad, *La flló de neu*.

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. Alguno de estos libros, en el verano de 2016, fueron: *Pirineo de boj y As crabetas* de Enrique Satué Oliván, *El sueño del árbol*, de Sara Mañero, o *Temas de antropología aragonesa*, de Varios autores

CLUB DE LECTURA

Durante todo el curso escolar, una vez al mes, nos hemos reunido un grupo consolidado de lectores. Ya es el sexto 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. El grupo se ha visto incrementado con dos nuevas incorporaciones este curso.

En junio disfrutamos de la fiesta de fin de curso con la presencia del escritor aragonés, Ramón Acín, presentando su última novela en la tertulia.

Entre otros títulos, este año hemos comentado: *Las inviernas*, de Cristina Sánchez-Andrade, *Patria*, de Fernando Aramburu o *La amiga estupenda*, de Elena Ferrante.

EDICIÓN Y PRESENTACIONES DEL LIBRO: LA PINTURA RELIGIOSA EN EL VALLE DE BENASQUE

La Asociación Guayente ha editado este año 2016 el libro: ***La pintura religiosa en el valle de Benasque***, realizada por el profesor y sacerdote Ángel Noguero Ibarz (vicepresidente de la Asociación de Amigos del Museo Diocesano de Barbastro-Monzón y vicario general del obispado) en el que se estudian las creaciones artísticas que pueblan los interiores de doce templos de otras tantas localidades del valle. Con fotografías de José Marqueta, el libro es una preciosa guía que nos permite disfrutar de parte de nuestro patrimonio artístico menos conocido.

Para promocionar su conocimiento y venta hemos realizado varias presentaciones del libro en el Museo Diocesano de Barbastro, en el Santuario de Guayente, en la Biblioteca de Benasque o en la Feria del Libro de Monzón.

PUBLICACIONES

Revista Guayente

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

Nº 104. EL CIRCUITO PIRENAICO Y EL VALLE DE BENASQUE, LA IMAGEN ROMÁNICA DE LA VIRGEN DE OBARRA, PARC DE LES OLORS DEL PRAT DE SALA

Nº 105. EL ACCIDENTE EN EL PUENTE DE MAHOMA, LA IMAGEN ROMÁNICA DE LA VIRGEN DE OBARRA II, CRÓNICAS Y ACTIVIDADES DE LA ASOCIACIÓN PRO-TÚNEL BENASQUE-LUCHÓN

Nº 106. BENASQUE CONCIENCIA, Nueva asociación en el valle; LOS ODONATOS DEL PARQUE Posets-Maladeta; PROYECTO IXORIGUÉ: Los pastores del futuro.

Libro: La pintura religiosa en el Valle de Benasque

RIBAGORZA INTEGRAL

IRPF 2016: solicitamos, gestionamos y justificamos un nuevo proyecto de desarrollo **Ribagorza Integral** a COCEDER (Confederación de Centros de Desarrollo Rural). Recibimos cartas de apoyo del IASS, la Comarca de la Ribagorza, la Diputación Provincial de Huesca, el Ayuntamiento de Sesué y el Ayuntamiento de Sahún.

Héctor Rodríguez, que actualmente es miembro de la Junta Directiva de COCEDER, asistió al encuentro de organizaciones miembros de COCEDER que se celebró en la primavera de 2016. Allí se participó en la Asamblea General de la organización compartiendo experiencias e ideas sobre el trabajo que se realiza dentro del campo del desarrollo rural en otros lugares de nuestro país de características similares a las nuestras.

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.

También se colabora con los proyectos de la Comisión de pueblos pequeños y con la Comisión de promoción de la asociación.

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.
- ✓ Forum de Salud Mental de Aragón.

RESUMEN ECONÓMICO 2016

GASTOS POR PROYECTOS	ANO 2016	INGRESOS Y DETALLE DE SUBVENCIONES Y DONACIONES	ANO 2016
		Ingresos de la entidad por la actividad propia	340.953,61
		Cuotas Socios	7.420,00
CENTRO EL REMOS	441.462,51	Cuotas usuarios	285.298,16
		Plazas concertadas	10.308,84
		Captación de recursos	33.724,51
		Patrocinio publicitario	1.910,60
ESCUELA DE HOSTELERIA	761.349,22	Colaboraciones con empresas	2.291,50
		Subvenciones y donaciones imputados al ejercicio	977.062,28
ACTIVIDADES SOCIO-CULTURALES	85.218,28	GA Educación, Universidad, Cultura y Deporte	478.560,33
		GA Ciudadanía y Derechos Sociales	3.840,00
		GA Instituto Aragonés de Servicios Sociales	184.125,48
		GA Instituto Aragonés de la Juventud	6.553,11
		GA Sanidad, Bienestar Social y Familia	3.793,85
		GA Servicio Aragonés de Salud	34.846,33
		SEPIE Erasmus+	37.490,00
		Seguridad Social(cursos)	1.533,98
		Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad (COCEDER)	85.893,35
		Ministerio Agricultura, Alimentación y Medioambiente (COCEDER)	29.402,01
		Ministerio de Educación, Cultura y Deporte (COCEDER)	650,00
		Diputación Provincial Huesca	24.000,00
		Comarca de la Ribagorza	15.000,00
		Ayuntamiento Benasque	2.000,00
		Donaciones	69.373,84
		Subvenciones y donaciones de capital imputados al ejercicio	16.907,47
		CEDESOR	9.485,00
		Gobierno de Aragón	6.417,17
		Donaciones	1.005,30
		Otros ingresos financieros	-
		Intereses	-
		Ingresos excepcionales	3.263,67
		Ingresos excepcionales	3.263,67
TOTAL ACTIVIDADES NO LUCRATIVAS	1.288.030,01	TOTAL ACTIVIDADES NO LUCRATIVAS	1.338.187,03
		CENTRO ESPECIAL EMPLEO JARDINERIA VALLE DE BENASQUE 2016	
		GASTOS	INGRESOS
		250.776,28	251.704,28

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
Dirección General de Política Lingüística
Instituto Aragonés de Fomento
Diputación Provincial de Huesca
Comarca de la Ribagorza
Ayuntamiento de Sahún
Ayuntamiento de Benasque
Ayuntamiento de Sesué
Ayuntamiento de Castejón de Sos
SEPIE (Programa Erasmus+)
F.S.E. (Fondo Social Europeo)
COCEDER
CEDESOR
Obra Social Ibercaja.
Fundación LaCaixa
Bankia Red Solidaria.
BBVA- Territorios Solidarios.
Acciona Saltos de Agua S.L.U.
Red Eléctrica de España S.A.U.
Bada Hispanaplast S.A.
Fundación Espadaña
CADIS-Huesca
Cermi Aragón
Special Olympics Aragón
Plena Inclusión
Lycée Hôtelier Notre Dame du Roc (La Roche Sur Yon-Francia)
Kolping Academie (Ingolstadt-Alemania)
CRA Alta Ribagorza
CES Valle de Benasque
IES Castejón de Sos
Asociación Turística Empresarios Valle de Benasque
Ternasco de Aragón
D.O. Somontano
Cafés El Criollo de Zaragoza
Pastelería Tolosana de Almudevar
Disnoguero de Villanova
Cerveza Rondadora de La Cabezónada
Carnicería Chongastán de Chía
Estación esquí alpino Aramon-Cerler

Estación esquí de fondo Hospital de Benasque
Refugio de La Renclusa
Hoteles Valero Llanas e Hijos de Benasque
Bodegas Enate
Restaurante Ansoleaga 33 de Pamplona
Restaurante La Llardana de Benasque
Restaurante La Bellota de Zaragoza
Restaurante Cantina Borago de Zaragoza
Hotel Eriste
Hotel Santa Cristina de Canfranc
Hotel Casa Cornell de Cerler
Hotel Plaza de Castejón de Sos
Jorge Nuño Mayer
Javier Calvete Olona
Ernesto Durán Torres
Asociación DONISAS
Voluntarios de La Salle
Voluntarios de Santa Ana
Gasolinera Ramón Garuz S.L.
Pastelería Puyet de Graus
Eroski Benasque
Asociación de Productores de la Patata de Chía
Llanos del Hospital
Viñas del Vero
Juan Larriba Subirá
José-Luis Samitier Blanc
Familia Almarza de Benasque
Familia Fustero de Castejón de Sos
Jorge Jurgens Verges
María Prats Pastor

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

Nuestro más sincero agradecimiento a todos ellos.