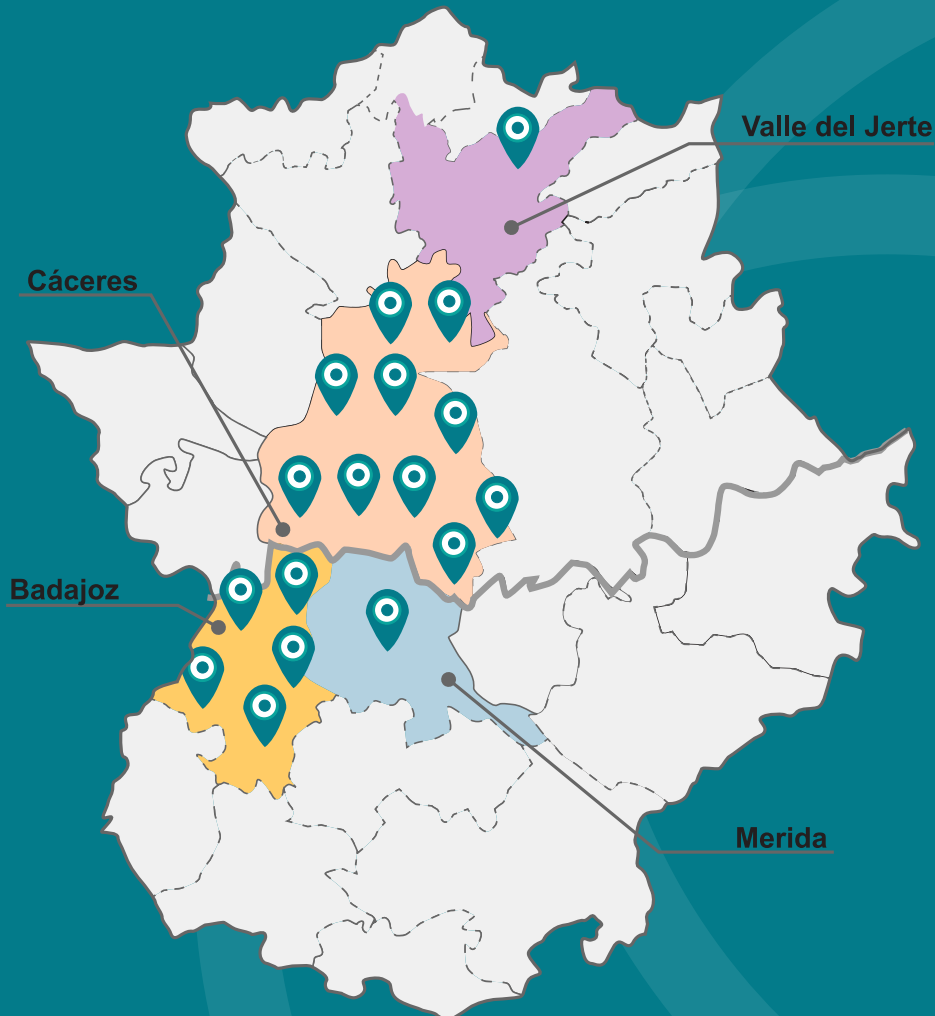


MEMORIAS DE EXTREMADURA 2017



VISITA A LA FINCA LA ORDEN



Lugar: Centro de Investigaciones científicas y tecnológicas de , CICYTEX Guadajira-Badajoz

Fecha: 05 de junio, 2017

Descripción: Vistamos la Finca: La Orden del Centro de Investigación de CICYTEX. Con el propósito de conocer diferentes áreas de trabajo, especialmente en la producción hortofrutícola, la aplicación de tecnología postcosecha, la mejora y eficiencia de las producciones agrarias, optimización de técnicas de cultivos y eficiencia del riego.

Este Centro presta servicios en el área de proyectos de investigación y desarrollo tecnológico como: asistencia

técnica y asesoría, ensayos y análisis del laboratorio y producción. Entre los rubros con los que el centro desarrolla investigaciones tenemos: Nueces pecanas, ciruelos, higos, breva, cereza, entre otros.

En el banco de semillas se encargan de estudiar y mejorar la genética, la multiplicación y conservación de las diferentes semillas de la región.

El centro cuenta con un herbario de diferentes especies de la flora que existe en la península ibérica y especialmente en Extremadura.

Valoración:

Es importante conocer la trazabilidad de la materia prima, que será transformada o comercializada generando confianza entre los consumidores.

Este centro destaca la importancia de las tecnologías y las constantes investigaciones, en vías de afrontar los efectos del cambio climático.

El centro es un espacio de formación para que agricultores e instituciones puedan recibir la asesoría para la toma de decisiones.

Para conocer algunos resultados puedes visitar su sitio web.

www.cicytex.gobex.es





ENCUENTRO AEXCID

Edificio: AEXCID
Lugar: Merida
Fecha: 05 de junio, 2017

Descripción

Se realizó una reunión con el director de la AEXCID. Ángel Calle, en que abordaron diferentes temas relacionados a: La sostenibilidad ambiental, la agroecología, igualdad de género, economía verde circular 20/30 y la formación que transforma. Además los representantes de la Factoría del Conocimiento comentaron acerca de su trabajo, especialmente dirigidos al valor agregado, la producción

agrícola y la participación de la mujer dentro del proyecto.

Valoración:

Esta reunión permitió un acercamiento más directo con las visiones y programas que tiene la AEXCID y los avances de la Factoría del Conocimiento.



ENCUENTRO CON ALCALDE DE CASAR DE CÁCERES

Edificio: Ayuntamiento

Lugar: Casar de Cáceres

Fecha: 06 de junio, 2017

Descripción

Se realizó un encuentro con el Alcalde del Casar, representantes de turismo y concejales, para compartir el Proyecto OrgaNic y aprender más del contexto local de la comunidad.

El Alcalde expresó su visión del Casar dentro del desarrollo: Económico y turístico. En el primero consideró la importancia de promover más el emprendimiento, especialmente en el ámbito rural; sensibilizando en la importancia del trabajo en el campo, ya que es el que mueve la economía local. Para conseguir esto, El casar está promoviendo escuelas que inspiran a jóvenes a involucrarse en la implementación de huertos agroeco-

lógicos y la producción de la Tenca, que es un pescado de charca, muypreciado en la zona.

Con respecto al desarrollo turístico, desean trabajar en un Plan de Marketing, para atraer más turistas a la zona del Casar.

Para lograr estos objetivos, es necesario el trabajo en conjunto con: Asociaciones, empresas y el trabajo comunitario.

Valoración:

Para construir un escenario más amplio de oportunidades y de desarrollo local, es necesario acercarnos ha dirigentes municipales y que compartan una visión de desarrollo, para trabajar en conjunto, en pro del crecimiento económico y de impactos sociales.

Más información, visitar:

www.casardecaceres.com

PRESENTACIÓN EXTREMADURA 2030



Lugar: Cáceres

Fecha: 06 de junio, 2017

Santos Jorna Escobero (Coordinador Regional de Acción Local)

Descripción: Se realizó un encuentro con Santos Jorna, con el objetivo de conocer la visión de Extremadura 2030. Esta se enfoca en cuatro líneas para el desarrollo del proyecto que apuesta hacia el futuro de las comunidades:

1. Procesos de participación ciudadana: Esta línea se construye entre todos y todas las personas, tomando en cuenta no solo la opinión, sino la verdadera participación.

2. Procesos de capacitación masiva: Es decir llegar a todos los sectores de la comunidad, especialmente a es-

tudiantes universitarios, esto se hace para poner en valor lo que provea el futuro. Para que la formación de los participantes funcione, se necesitan personas capacitadas en materias de: economía verde circular y gestión de la economía verde. En las escuelas se debe promover valores y conciencia por el medio ambiente.

Además de crear otras competencias en: Tecnología, formación en liderazgo, aprendizaje permanente, entre otros.

3. Innovación e investigación: Las universidades o centros especializados, pueden realizar las investigaciones que sean necesarias en el proceso y que faciliten la toma de decisiones, con el propósito de descubrir cómo se puede producir mejor.

4. Poner en valor: Es necesaria las estrategias de difusión para que la gente conozca todas las acciones y resultados que genere el proyecto.

En el proyecto de Extremadura 2030 se visualizan las potencialidades de la región:

Tienen el 65% de la demanda en energía termosolar y fotovoltaica, 1/3 del agua embalsamada, una costa interior, 502 especies protegidas, el 50% de las grullas vienen a España, calidad del aire entre otras.

Los retos son los siguientes: Deforestación, el uso de energías fósiles, contaminación, falta de alimentos y residuos.

Es necesario para superar estos retos crear circuitos de distribución corto locales, gestionar los recursos naturales, movilidad y alimentos sostenibles.

Valoración

Es interesante ver como utilizan en el proyecto Extremadura 2030 el termino de la economía verde circular, ya que todo lo que comemos y usamos viene de los recursos naturales; sin embargo el uso desmedido de estos han ocasionado graves problemas medioambientales, generando residuos y muchos de estos contaminantes activos del suelo, agua y aire. Con

esta valoración nos hace pensar que las pequeñas empresas que son manejadas por emprendedores, también son generadoras de residuos. Aunque el porcentaje de daño ocasionado con estos residuos son pocos comparados con las grandes industrias debemos estar conscientes que se debe promover emprendimientos sociales que rediseñen dentro de sus líneas estratégicas, para reducir el impacto ambiental un modelo de producción que ayude a minimizar la cantidad de residuos no deseados.



PRESENTACIÓN DEL PROYECTO “LEADER”

Lugar: Cáceres

Fecha: 06 de junio, 2017

Descripción: Realizamos un encuentro con el Director de Tagus que presentó el proyecto “Leader”.

En su presentación expresó que uno de los problemas que enfrenta la unión europea es la despoblación de los medios rurales, por esto mismo se impulsa un programa piloto en que las propias comunidades deciden cómo se quieren desarrollar.

Entre las líneas que ejecuta el programa, están:

Diversificación de actividades agrícolas, turismo rural, medioambiente, patrimonio rural, cooperación con otros grupos, formación, entre otras.

Este programa piloto ha sido un éxito y ha ayudado a fortalecer empresas

que hasta el día de hoy siguen funcionando. Este programa destaca todo un ecosistema de valor. Es decir no solo se trata de ayudar a la empresas sino que a la misma vez se involucren otros actores como: la tecnología, el turismo, ventas, buenas prácticas de manufactura, formación etc.

El director de Tagus también destacó que para que un programa de estos tenga éxitos es necesario la planificación inteligente y la verdadera participación comunitaria.

Valoración

Como Factorías del Conocimiento, los ecosistemas de valor tienen una gran importancia en nuestras iniciativas ya que nos orientan a observar oportunidades en diferentes escenarios.

Para más información:

redex.org/leader-en-extremadura



PRESENTACIÓN DEL PROYECTO “SEMILLA DE UN PUEBLO”

Lugar: Arroyo de la Luz
Fecha: 06 de junio, 2017

Descripción

Nos reunimos con la Alcaldesa de Arroyo de la Luz “Isabel Molano”, un pueblo cerca de casar de Cáceres. En este pueblo tienen una serie de huertas agroecológicas en las que se cultivan hortalizas sin el uso de químicos dañinos para la salud. Estas huertas aprovechan la fuerza de la gravedad para hacer el riego.

Este proyecto llamado “La semilla del pueblo” se ocupa de dar formación a personas jóvenes que quieran trabajar de forma ecológica, la cosecha es vendida y llevada hasta las puertas de las casas de los clientes.

Valoración:

1. Es de mucha importancia seguir promoviendo estas iniciativas de formación agroecológica a jóvenes de la zona rural que tengan el deseo de trabajar de forma que garanticen la protección del entorno natural existente, pero que a su vez sea un proyecto de vida. De esta forma seguiremos motivando a que más jóvenes no abandonen el medio rural.

2. Es muy importante que las municipalidades se involucren en iniciativas agroecológicas, no solo con la participación de jóvenes, sino también en la sensibilización, acerca de la seguridad y soberanía alimentaria.



PROYECTO HUERTA ARROYANA

Lugar: Arroyo de la Luz

Fecha: 06 de junio, 2017

Emprendedores: José María Araújo, Álvaro Rocha y Marian González.

Descripción

El amor a la tierra y la perseverancia, son los valores que caracterizan a los jóvenes emprendedores de Arroyo de la Luz, que trabajan en un modelo de producción alternativo, como lo es la Agroecología.

Para entender el origen de este grupo de jóvenes, se crea en el 2013 una escuela de oficio para personas que estaban en peligro de exclusión laboral. En esta escuela iniciaron 19 personas, se incluye un plan formativo en agroecología de forma muy práctica, creando huertas diversificadas, con un sistema de riego por gravedad.

En este plan educativo hubieron diferentes módulos de formación que tenían como objetivo promover la innovación, emprendimiento y hacer acuerdos entre los agricultores y la Alcaldía para ejecutar mercados como estrategias de comercialización. Muchos de estos productos también son vendidos a restaurantes y a personas con un nivel de concientización acerca de consumir alimentos saludables.

Esta iniciativa con jóvenes, pudo alcanzar muchos logros: realizaron concursos, creación de un sitio web y ayudaron a crear huertos escolares en participación con los niños de las escuelas.

Aunque estos jóvenes no pudieron consolidarse en una cooperativa, siguieron adelante, creando una red de comercio de corto recorrido



de verduras y hortalizas, a partir de una comunicación directa entre el agricultor y los clientes, para generar confianza en que los productos ofrecidos son verdaderamente sanos, con semillas criollas y que no contienen químicos; invitando a los clientes a visitar la huerta y que vean con sus propios ojos el trabajo de los jóvenes.

Para entender y conocer la historia de estos emprendedores tuvimos la oportunidad no solo de escuchar la presentación del coordinador de este proyecto Juan Antonio Lucas, sino también de conversar con los jóvenes que hicieron posible el éxito de estas iniciativas. Conocimos a José María Araújo Tena, Álvaro Rocha Arias y Marian González Acevedo, emprendedores que han trabajado fuertemente por una agricultura sostenible. Ellos pudieron conocer también la historia de otros jóvenes nicaragüenses que promueven la alimentación saludable.

Valoración

1. Estos encuentros entre jóvenes tienen mucho valor ya que además de promover la integración, forman una red de aliados para compartir conocimientos en agroecología y transformación de alimentos. Estos jóvenes pueden ser parte de la Red Internacional de Agroecología Comunitaria (RIAC-Joven) y compartir sus experiencia e impactos a otros jóvenes que están trabajando en proyectos similares.
2. Es necesario seguir promoviendo y concientizando a la gente de la importancia de la alimentación saludable con productos agroecológicos.
3. Debemos buscar soluciones a la comercialización, buscando el vínculo directo con la gente, a través de estrategias creativas y que acerquen más al consumidor final.



MUNDO LOMBRIZ

Emprendedor: Luis Fernández.

Empresa: Mundo Lombriz

Lugar: Paraleda de la Mata - Cáceres.

Fecha: 07 de junio, 2017.

Descripción

“Creemos firmemente que la tierra no la hemos heredado de nuestros padres, la tenemos prestada de nuestros hijos...”, es una de las frases icónicas de Luis Fernández, con las que promueve la utilización de fertilizantes 100% naturales.

En la empresa Mundo Lombriz, fuimos recibidos por su representante, el señor Luis Fernández, quien nos explicó todo el proceso, desde la creación de esta empresa dedicada a la producción de Lombrihumus hasta la venta de lombrices.

Mundo Lombriz inicio hace aproximadamente tres años, con una producción de 30 millones de lombrices, y en la actualidad tiene la capacidad de generar 2 millones y medio de lombrices al año, siendo una de las empresas con mayor producción de lombrihumus en la región, siendo una referencia en la zona.

La forma de alimentación utilizada en esta empresa, es por medio de la recolección de los residuos del café, ya que es un alimento aceptado por las lombrices, también es utilizado como alimento, el estiércol de ganado.

Dentro de las ventajas y beneficios del Lombrihumus está el aporte de nutrientes como: nitrógeno, fósforo, calcio, magnesio, potasio, sodio, hierro, cobre, cinc, entre otros; además retiene hasta un 40% de humedad

por lo que requiere de menor riego, y ayuda a absorber los nutrientes de forma natural, y por ende permitiendo cosechas más abundantes y frutos más sanos.

Valoración

Una de las técnicas aprendidas en la visita a Mundo Lombriz, fue la preparación de humus líquido. Un proceso en el cual se aplica la operación de Lixiviación, la cual consiste en agregar a un Kg. de lombrihumus sólido 5 litros de agua, en recipientes plásticos cerrados herméticamente, colocando únicamente mangueras para liberar el oxígeno que se genera en el transcurso de 6 a 8 días que dura el proceso. Posteriormente es removido para pasar por un tamiz o colador para separar el sólido, del líquido. Este líquido resultante del proceso es destinado para la aplicación foliar.

Es importante promover las ventajas y beneficios de la aplicación de Lombrihumus en los cultivos y en el manejo para la protección del suelo, más aún en las prácticas agroecológicas, que contribuirán en la obtención de productos saludables.

Más información, visitar:
www.mundolombriz.es



CONSERVAS ARTESANAS "TORBI"



Emprendedor: Roberto y familia

Empresa: Conservas Artesanas Torbi

Lugar: Paraleda de la Mata - Cáceres.

Fecha: 07 de junio, 2017.

Descripción.

Las conservas artesanales que elabora Roberto son una iniciativa que permite preservar alimentos evitando procesos que degradan la calidad, especialmente con la adición de preservantes artificiales. Este emprendedor tiene como objetivo ofrecer un producto de calidad y que tengan un valor agregado, aprovechando la materia prima existente en Extremadura.

Cuando llegamos a la empresa "Conservas artesanas Torbi", realizamos un recorrido por la empresa y nos mostraron los diferentes productos con su marca, en diferentes presentaciones. También nos explicaron el crecimiento y desarrollo que han tenido, especialmente en maquinaria de transformación, ya que antes el proceso era más lento, pero han podido obtener, con su duro trabajo, herramientas y maquinarias para agilizar los diferentes procesos, obteniendo el producto deseado.

Otro valor muy significativo de la empresa es, que la iniciativa la ha desarrollado con su familia. Gracias a este esfuerzo han podido producir



seleccionando los mejores frutos del norte de Extremadura. Además de esto han trabajado en la comercialización de los mismos y participado en ferias que han ayudado a expandir su mercado y que más gente conozca su producto.

Valoración:

Las conservas artesanales son una alternativa que tienen muchos productores del campo u otros jóvenes, para conservar la materia prima perecedera y dar un valor agregado, para que esta pueda ser comercializada. De esta forma garantizamos también la venta del producto de forma más justa.

[Visitar su facebook](#)

Conservas Torbi



BIODISEL CASERO Y JABONES

Empresa: Fabricación de Jabón y biodiesel casero con aceite vegetal.
Lugar: Paraleda de la Mata - Cáceres.

Fecha: 07 de junio, 2017.

Descripción.

Emprendedores como Alberto Cañedo y su equipo, son el vivo ejemplo de que gracias al conocimiento y una visión, se pueden crear iniciativas con los recursos disponibles, y aprovechar los residuos como el del aceite, para elaborar biodiesel y jabones.

La iniciativa esta en proceso de desarrollo, hasta ahora han podido perfeccionar un equipo para la transformación del aceite en biodiesel. Este combustible será necesario para utilizarlo en el propio consumo de la empresa. También están experimen-

tando y perfeccionando la elaboración de jabones artesanales con esencias aromáticas que puedan ser saludables.

Ellos acopian aceite vegetal, proveniente de restaurantes, reutilizan el aceite que estos desechan para elaborar un subproducto, como es el biodiesel casero, el cual es sometido a un proceso que incluye: el filtrado para eliminar material no deseado, luego la aplicación de calor mediante una cámara donde se introduce el aceite, este recibe los rayos solares lo que permite eliminar la mayor cantidad de agua, posteriormente pasa a la operación de decantado la cual consiste en eliminar los sólidos no deseados. Lo que permite tener un biodiesel de buena calidad, listo para ser utilizado. Esta máquina capaz de filtrar el aceite para obtener el biodiesel, fue construida por el mismo equipo, ellos lo diseñaron y



ensamblaron cada pieza. Además nos mostró una nueva idea, una cerca para ganado, que consiste en: Un cable, un pequeño panel solar y una batería. Con esta sencilla tecnología es capaz de mantener el ganado en su sitio.

Valoración:

Alberto nos ha recordado de que existen personas con los conocimientos necesarios para **construir maquinarias**, que puedan resolver carencias de las empresas que trabajan de forma artesanal y también podrían solucionar deficiencias de maquinarias en el campo.





AGRUPACIÓN DE COOPERATIVA DEL VALLE DEL JERTE

Empresa: Cooperativa Valle del Jerte
Lugar: Comarca Valle del Jerte
Fecha: 7 de junio

Descripción

Otra visita realizada fue a la cooperativa Valle del Jerte, ubicada en la comarca del mismo nombre, dicha comarca se sitúa en Extremadura, específicamente en su extremo nororiental, limita al norte con las provincias de Ávila y Salamanca. Se encuentra entre dos cadenas montañosas dentro del macizo de Gredos: La sierra de Tomantos al sureste, y los montes de Traslasierra y sierra de Béjar al noroeste, donde se encuentra el punto más elevado de la región.

La cooperativa Valle del Jerte surge por la necesidad de eliminar intermediarios, que pagaban a un bajo precio la producción de cerezas a los agricultores. En cada pueblo se formó una cooperativa y se han unido para tener una mayor fuerza.

Cada socio deposita el fruto en los 16 puntos de recolección autorizados por la cooperativa, seleccionándose el fruto de más calidad.

Cuenta con 3,500 socios, se dedica a la transformación de cerezo, un cultivo abundante en la zona, esta fruta es utilizada para la elaboración de: Licores, agua ardiente, y mermeladas.

Cada socio tiene sus producciones

de cereza, ellos son capacitados previamente por la empresa para que la misma sea de calidad. También tienen una línea ecológica.

Como parte de su responsabilidad social la cooperativa ha generado empleos a la gente de la misma zona, compran la materia prima de manera directa a los agricultores, entre otros .

Valoración

Fue de gran importancia conocer el manejo de la materia prima, el proceso productivo, el producto terminado y la distribución o segmentación del mercado.

Un valor importante es el poder de la organización que tienen los productores, los cuales se han unido, para crear una estrategia de producción y de comercialización.



Más información, visitar:
www.ac-vallejerte.es/



ECOFICUS

Empresa: Ecoficus
Lugar: Casar de Cáceres
Fecha: 8 de junio

Descripción

Realizamos una visita a la fábrica de higos "ECOFICUS" en Casar de Cáceres. Esta fábrica elabora higos secos y productos derivados de este, a partir de materia prima procedente de una finca de cultivo ecológico.

Entre los productos gourmet que realiza Ecoficus están: Higos secos, pastel de higos y bombón de higo bañado con chocolates. Estos productos son vendidos al mercado internacional.

Los higos son una fruta con muchos beneficios nutricionales indispensable para la salud. Aportan vitaminas, minerales, antioxidantes y son una fuente de energía.

Esta empresa ha sido por muchos años generadora de empleo, pero también ha contribuido a ofrecer un producto transformado saludable.

Una de las maneras de garantizar la trazabilidad de la materia prima es que la finca les pertenece a los dueños de la fábrica.

Valoración

Nicaragua es un país que tiene muchos frutos tropicales y semillas que poseen muchos beneficios para la salud, especialmente teniendo en cuenta la tendencia que existe, hoy en día de tener hábitos de vida saludables, originando productos para este segmento de mercado.

La realización de snacks o barras energéticas, son un mercado poco explorado y con muchas oportunidades, para que las y los jóvenes emprendedores hagan un estudio de mercado de factibilidad y realicen vínculos con personas que tienen fincas con productos agroecológicos.

Más información, visitar:
www.ecoficus.com/



ESCUELAS DE AGROECOLOGÍA Y ACUICULTURA

Escuela de agroecología y acuicultura

Lugar: Casar de Cáceres

Fecha: 8 de junio

Descripción

“Cuenta la leyenda que un pastor extremeño, tras ordeñar sus ovejas y beber leche de un cuenco, se recostó a la sombra de un árbol y se durmió. Cuando se despertó, fue a coger el cuenco y descubrió que algunas flores habían caído en su interior, y que lo que había dentro ya no era líquido, sino que se había formado una pasta. La probó y le pareció exquisita. Así nació la torta del casar, un queso cremoso, ligeramente ácido, picante e incluso amargo, con un interior entre blanco y amarillo que tiene el cardo silvestre, el mayor de sus secretos”.

Con esta leyenda, aprendimos como se descubrió el cardo como cuajo para el famoso queso del casar.

Se realizó la visita a la escuela de formación de jóvenes, que se dedi-

can al cultivo de cardo agroecológico, para utilizar el pistilo como cuajo para la leche. La visita consistió en un recorrido por los huertos de cardos, donde los jóvenes que reciben la formación en cultivos agroecológicos, ponen en práctica la teoría recibida en la escuela profesional de nombre Cynara Cardúnculos, ubicada en





Casar de Cáceres, dedicándose al cultivo agroecológico, tanto de cardo como pepino, calabazas, entre otros.

Dentro de esta misma escuela existe otro grupo de jóvenes dedicados a la acuicultura, específicamente a la crianza de tenca. En la provincia de Cáceres es difícil encontrar un pueblo que no tenga una o varias charcas con este fin, su pesca es algo muy arraigado dentro de sus costumbres.

Estos jóvenes reciben capacitación sobre crianzas y reproducción de tencas tanto en tanques intensivos como extensivos, donde aplican sus conocimientos en las etapas de crecimiento y reproducción de los alevines, al igual que su alimentación fundamental, dado que varía conforme al tamaño de los peces.

Estos conocimientos les permiten poder desarrollar sus propios proyectos de vida, los que a su vez les permitirán en el futuro, tener sus propias

empresas dedicadas a la crianza y comercialización de peces.

Valoración

En Nicaragua se pueden implementar iniciativas como estas, en las que jóvenes se motiven especialmente los del ámbito rural, para el rescate de la acuicultura en Nicaragua.

Es necesario promover más los temas vinculados a iniciativas de acuicultura y agroecología en las escuelas de campo, con productores para potencializar el mercado de la Tilapia.

El cardo como cuajo natural para hacer quesos es un tema novedoso, que se debería investigar en Nicaragua.



THE GLOW

Empresa: The Glow
Lugar: Almendralejo
Fecha: 9 de junio, 2017

Descripción

Contar una historia a través del cine, compartiendo con el espectador las aventuras y las diferentes emociones de los personajes, es el reto que tiene la productora **The Glow**.

Llegamos al edificio de la Factoría de la Innovación, donde el director José F. de Vega de **The Glow**, en conjunto con su equipo están trabajando arduamente en una película animada llamada “*Buñuel y el laberinto de las tortugas*”, que se estrenará en el 2018.

*La película narra la historia del rodaje por Luis Buñuel del documental *Tierra sin Pan en Las Hurdes*, mostrando la realidad social. Este film es una adaptación de la novela gráfica de Fermín Solís.*

La realización de esta película es gracias a la integración de conocimien-

tos y disciplinas que cada persona del equipo aporta al proyecto.

Hicimos un recorrido por cada una de las áreas. Nos mostraron las diferentes etapas de este impresionante proceso, en la cual nos explicaron las diferentes fases que seguían luego de realizar cada uno de los planos de la película.

Para realizar un proyecto como este es necesario no solo la combinación de técnicas, sino también el trabajo en equipo y la disciplina para completar de forma exitosa cada una de las escenas.





TIERRA SIN PAN (1934) • Luis Buñuel

Las Harinas. Tema en Pan es un cortometraje documental que hace un retrato de Luis Buñuel. El cineasta, uno de los grandes más polifacéticos y versátiles descubiertos de la Tortuga de 1934. La insubordinación, la rebeldía y la falta de oportunidades provocan la emigración de las tortugas y la necesidad de quienes se quedan en esta desolada región costera.

Este corto documental sobre la emigración de Luis Buñuel está basado en un documental sobre el antropólogo francés del tardío Maxime Lévesque, quien había estudiado esta región durante los años 1920.

En esta película, Buñuel da la giro a su obra, abandonando del surrealismo cotidiano para acercarse y proponer una visión más social y realista. Pero el surrealismo sigue en él. Buñuel es un documentalizador que siempre quiere reflejar la realidad en su máxima forma y nunca a través de la cámara. Este enfoque del documental termina convirtiéndose en un retrato del mundo contra la sociedad burguesa en todos sus aspectos, y como una respuesta a la realidad.

Desde que el más reciente de Luis Buñuel se completó en esta obra, pues consiguió resultados más que satisfactorios de sus tiempos, y con ello una nueva representación que permite abordar el mundo social y la denuncia de esta situación.

Entre Joseph Losey y Robert Flaherty. Al estreno del filme en el Palacio de la Prensa de Madrid acudió el doctor Gregorio Marañón, que había acompañado a Alfonso XIII en su visita a Las Harinas en 1932. Indignado por la degradación y según él, los abusos de la película presentó entusiásticamente contra ella, opinión que recibió y compartió el gobierno de la Segunda República que decidió prohibirla por la mala imagen que proyectaba de España.

En 1937 se estrenó en Francia donde, también a los pocos días de su proyección, hubo de ser retirada a instancias del gobierno francés y de la prensa.

En ciertos observadores como casi veinte años después, se repitió la historia con otra película sobre la violencia y las atrocidades de la guerra civil española. Fue prohibida la exhibición de Buñuel por parte de la prensa, sindicatos y otras asociaciones. Prohibición sólo cuatro días en cartel, en que fueron sustituidos de algunas películas contra el cineasta, todo que en esta ocasión el premio otorgado en el Festival de Cannes hizo que la película fuera arrojada por el prestigio que se ganó a la derecha de ella que hicieron algunas intervenciones necesarias, entre las que destacó Orson Welles.

Como se puede apreciar el origen de esta película, hay que citar que la finalización de la misma se completó cuando su amigo (el entonces antropólogo Ramón Acea, que presentaba a Buñuel) financió la película del le truca la historia, fue premiado con el galardón más

Buñuel laberinto de tortugas

Este es un proyecto de cortometraje documental, la producción de un documental que busca un retrato de Luis Buñuel, uno de los grandes más polifacéticos y versátiles descubiertos de la Tortuga de 1934. La insubordinación, la rebeldía y la falta de oportunidades provocan la emigración de las tortugas y la necesidad de quienes se quedan en esta desolada región costera.

Este corto documental sobre la emigración de Luis Buñuel está basado en un documental sobre el antropólogo francés del tardío Maxime Lévesque, quien había estudiado esta región durante los años 1920.

En esta película, Buñuel da la giro a su obra, abandonando del surrealismo cotidiano para acercarse y proponer una visión más social y realista. Pero el surrealismo sigue en él. Buñuel es un documentalizador que siempre quiere reflejar la realidad en su máxima forma y nunca a través de la cámara. Este enfoque del documental termina convirtiéndose en un retrato del mundo contra la sociedad burguesa en todos sus aspectos, y como una respuesta a la realidad.

Desde que el más reciente de Luis Buñuel se completó en esta obra, pues consiguió resultados más que satisfactorios de sus tiempos, y con ello una nueva representación que permite abordar el mundo social y la denuncia de esta situación.

Entre Joseph Losey y Robert Flaherty. Al estreno del filme en el Palacio de la Prensa de Madrid acudió el doctor Gregorio Marañón, que había acompañado a Alfonso XIII en su visita a Las Harinas en 1932. Indignado por la degradación y según él, los abusos de la película presentó entusiásticamente contra ella, opinión que recibió y compartió el gobierno de la Segunda República que decidió prohibirla por la mala imagen que proyectaba de España.

En 1937 se estrenó en Francia donde, también a los pocos días de su proyección, hubo de ser retirada a instancias del gobierno francés y de la prensa.

En ciertos observadores como casi veinte años después, se repitió la historia con otra película sobre la violencia y las atrocidades de la guerra civil española. Fue prohibida la exhibición de Buñuel por parte de la prensa, sindicatos y otras asociaciones. Prohibición sólo cuatro días en cartel, en que fueron sustituidos de algunas películas contra el cineasta, todo que en esta ocasión el premio otorgado en el Festival de Cannes hizo que la película fuera arrojada por el prestigio que se ganó a la derecha de ella que hicieron algunas intervenciones necesarias, entre las que destacó Orson Welles.

Como se puede apreciar el origen de esta película, hay que citar que la finalización de la misma se completó cuando su amigo (el entonces antropólogo Ramón Acea, que presentaba a Buñuel) financió la película del le truca la historia, fue premiado con el galardón más

Valoración

The Glow es un ejemplo de creatividad e innovación. Llevar a la gente un mensaje directo sobre un determinado tema es posible gracias a los diferentes herramientas tecnológicas que son capaces de combinar técnicas y hacer un montaje de todos los elementos necesarios para crear un producto específico.

En Nicaragua, se ha desarrollado muy pocas iniciativas con respecto a producciones animadas a pesar de tener más acceso a herramientas libres o propietarias.

Es necesario avanzar y promover espacios en que jóvenes puedan investigar y tener la libertad de crear productos como este y que a la vez transmitan un mensaje a la sociedad.

Más información, visitar:
www.theglow.es





CULTURA MAKER

Edificio: Zona Joven

Lugar: Almendralejo - Badajoz

Fecha: 9 de junio, 2017

Descripción

El desarrollo personal y profesional de las y los jóvenes depende de los espacios que facilitemos para ellos y que a través de diferentes recursos o herramientas, aprovechen el tiempo libre para desarrollar la creatividad, innovación, iniciativas emprendedoras e intercambiar experiencias. En el edificio **Zona Joven** existe espacios como estos.

El equipo de la Factoría del Conocimiento visitó las instalaciones con el objetivo no solo de conocer sus proyectos, sino también es una oportunidad de ver cómo iniciativas como estas son un motor de motivación e inspiración a jóvenes, en el que combinan la diversión y el aprendizaje.

Para lograr esto, **Zona Joven** tiene varias áreas diferenciadas dedicadas a: Artes plásticas, música, audiovisual, escénicas, laboratorio de fotografía analógico, aula de multiusos y aula de danza.

El área que visitamos se basa en un laboratorio de fabricación digital, en el que personas pueden desarrollar su creatividad, para poder hacer un producto, que puedan ofrecer mediante prototipos económicos y que a la vez se puedan desarrollar con tecnología abierta, mediante la manipulación de impresoras 3D.

Otras de las novedades han sido los lentes tridimensionales que te transportan a otros lugares y te hacen sentir diferentes emociones.

La cultura Maker, es un movimiento que asume los retos de integrar la **tecnología** en la **vida cotidiana** de las personas.

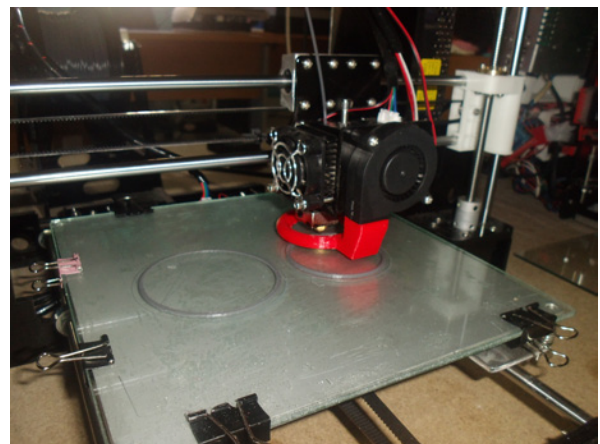


Con esta cultura, los jóvenes pueden desarrollar sus propios proyectos empresariales combinando las fortalezas, conocimientos, creatividad e imaginación.

Valoración

Es impresionante todas las iniciativas que se pueden hacer combinando la tecnología con la ciencia, especialmente para dar soluciones a problemáticas como la falta de datos o información que se necesitan en diferentes campos como: La producción, el clima, la humedad, entre otros.

Se debe promover espacios de investigación e invención, para que más jóvenes tengan acceso a descubrir sus talentos y que puedan crear sus propias iniciativas.



Más información, visitar:
www.emprendiciencia.com



MUSEO DE LAS CIENCIAS DEL VINO DE ALMENDRALEJO

Edificio: Museo

Lugar: Almendralejo - Badajoz

Fecha: 9 de junio, 2017

Descripción

Visitamos El Museo del Vino de Almendralejo, el edificio ha conservado los antiguos depósitos de vino y alcohol, de tal manera que los propios depósitos se han convertido en parte de la exposición del museo.

En el museo se realizó un recorrido por las 5 diferentes salas en las que aprendimos acerca de: Arqueología, el campo, los secretos de la historia y elaboración del vino desde la fermentación hasta el embotellado.

Además conocimos las etapas del proceso de la elaboración del vino, las reacciones químicas que pueden ocurrir durante este proceso. Y co-



nocimos el interior de los depósitos originales del edificio recubierto con azulejos refractarios.

Además del recorrido hicimos una catación de vino, en la cual lo valoramos desde los diferentes sentidos: Primero: **Análisis visual**, para ver el color, la intensidad y matices del pigmento.

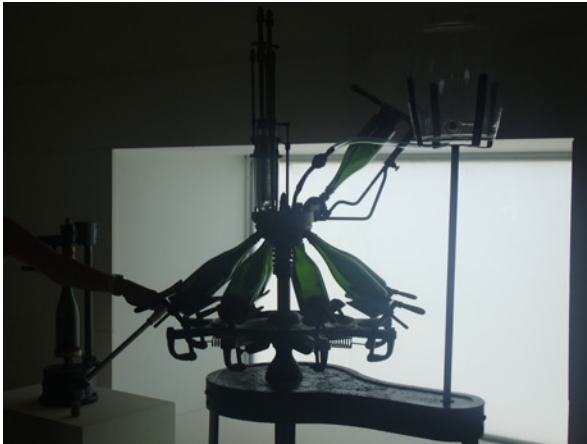
Segundo: **Análisis de los aromas**, si



huele a frutales o florales.

Tercero: **Análisis del gusto**, sentir acidez, o impresiones dulces. Para hacer este análisis es necesario degustar un pequeño sorbo y removerlo en la boca durante unos segundos.

Cuarto: **Análisis de las sensaciones en la boca**, se identifica el grado de madurez de la fruta y añejamiento del vino.



El museo del vino de Almendralejo es un buen sitio para aprender no solo de la cultura del vino, sino que también, pone en valor todo el patrimonio etnográfico e industrial.

Más información, visitar:

www.museovinoalmendralejo.com/



ELABORACIÓN DE CERVEZAS, LA PIPORRA Y BRAVIA

Empresa: Cerveza Piporra y Bravia
Lugar: Aceuchal-Badajoz
Fecha: 9 de junio, 2017

Descripción

Encuentro con jóvenes emprendedores que elaboran cerveza artesanal desde hace cuatro años. La empresa está integrada por cuatro jóvenes que se dedican, al proceso que va desde la transformación hasta la comercialización.

Para promover el producto, ellos están activos con la participación en ferias locales. Han ganado un premio en la primera feria "Calomonte - Festival".

Producen 18,000 litros al año, pero los jóvenes tienen el deseo de trabajar duro y hacer crecer más su empresa. Uno de sus metas es poder posicionarse en el mercado, ya que en la misma región existe mucha competencia.



Valoración:

De este encuentro con los jóvenes emprendedores, destacamos el deseo de superación y perseverancia que poseen; ya que son un ejemplo para la juventud en Extremadura y Nicaragua.

Esperamos que la comunicación siga fluyendo para que podamos compartir más experiencias acerca del valor del trabajo en equipo.



ENCUENTRO CON MUJERES EN LA AUPEX ASOCIACIÓN RED-IDEN

Empresa: Apex

Lugar: Villanueva de la Serena

Fecha: 12 de junio, 2017

Introducción

La Asociación de Universidades Populares de Extremadura trabaja en: Desarrollo educativo, la igualdad de derechos, procesos participativos, y que la gente pueda acceder a un empleo digno o que pueda crear una iniciativa propia. En base a esto AUPEX está trabajando de la mano en un programa con la asociación RED-IDEN, que son mujeres emprendedoras y que están capacitándose para crear su propio proyecto.

Estas mujeres conocieron a los y la representantes de la Factoría del Conocimiento, quienes expusieron el

modelo que trabaja y la importancia que tiene para encaminar iniciativas con las y los jóvenes.

Las mujeres de la Red IDEN, evaluaron este encuentro de forma muy positiva alegando la importancia de formar grupos individuales y colectivos, además la colaboración para unir talentos y conocimientos.

Ellas expresaron que una de las formas para que funcione este modelo, es que debe promoverse desde los territorio, de esta manera, se logra un cambio positivo en las comunidades.

También agregaron que se debe luchar para que las zonas rurales no queden deshabitadas. Otras de sus reflexiones fue sobre el tipo de cooperación que tienen, y ellas están

dispuestas no solo a cooperar para compartir experiencias, sino también para "CREAR", y que además las ONG sean un motor para empoderar a la gente en sus proyectos de vida.

Valoración

Estamos más convencidos(as) que el modelo de la Factorías del Conocimiento ayuda a fortalecer el trabajo en Red, la participación, y el desarrollo de iniciativas.

Es necesario seguir en contacto con las iniciativas que tienen las mujeres de la asociación Red-Iden, para motivar a otras personas en Nicaragua, y que a su vez emprendores(as) de Nicaragua motiven a estas mujeres; desarrollando a la vez una red participativa, para compartir experiencias y conocer cómo las personas que tienen diferentes proyectos han logrado tener los resultados esperados y cómo han enfrentado las dificultades.

