

XII PREMIO EMPRESARIA DEL AÑO 2013

Madrid, 24 de mayo de 2013. Hotel María Elena Palace
Asociación Española de Mujeres Empresarias de Madrid (ASEME)



PREMIO EMPRESARIA



PREMIO DIRECTIVA



PREMIO COMPROMISO SOCIAL



PREMIO EMPRENDEDORA



PREMIO PYME

DOSSIER DE PRENSA

Realización y Coordinación:

Gabinete de Prensa y Comunicación ASEME

Todos los derechos reservados.

Toda reproducción total o parcial de este documento mediante impresión, fotocopia o cualquier otro método, está prohibida, salvo autorización expresa de la Asociación Española de Mujeres Empresarias de Madrid (ASEME)

Pº San Francisco de Sales, 26 – 2º A - 28003 Madrid

e-Mail: prensa@aseme.es

www.aseme.es

Í N D I C E

	<u>Pág.</u>
1. Nota de prensa	4
2. Qué es el Premio Empresaria del Año 2013	7
3. Reseña de las premiadas en ediciones anteriores	8
4. Matilde Pelegrí, Premio Empresaria del Año 2013	13
5. Grupo Senda Editorial	15
6. Koro Castellano, Premio Directiva del Año 2013	21
7. Amazon.es	23
8. Alejandra Yagüe, Premio Emprendedora del Año 2013	27
9. Alexandra Plata	29
10. María Luisa Banzo, Premio Pyme 2013	35
11. La Cocina de María Luisa	38
12. Margarita Maiza y Urbieto, Premio Compromiso Social 2013	43
13. La Orden de Malta y el Voluntariado	45
14. Información sobre Asociación Española de Mujeres Empresarias de Madrid (ASEME)	48

Para más información o entrevistas:

Gabinete de Prensa
y Comunicación ASEME
Tfno: 91 399 50 26
prensa@aseme.es
www.aseme.es

NOTA DE PRENSA

LAS EMPRESARIAS DE MADRID SE REÚNEN PARA GALARDONAR EL BUEN HACER EMPRESARIAL Y PROFESIONAL DE CINCO MUJERES

Madrid, 24 de mayo de 2013.- La Asociación Española de Mujeres Empresarias de Madrid (ASEME) ha premiado este año la labor directiva de Koro Castellano, Directora de Kindle en España; el trabajo empresarial de Matilde Pelegrí, directora general del Grupo Senda Editorial; el espíritu emprendedor de la joven diseñadora de joyas Alejandra Yagüe, responsable de la firma Alexandra Plata; la labor de voluntariado de compromiso social de Margarita Maiza y Urbietta, y la labor al frente de una Pyme por parte de María Luisa Banzo, fundadora del restaurante La Cocina de María Luisa.

Esta decimosegunda edición del **Premio Empresaria del Año 2013**, que organiza la **Asociación Española de Mujeres Empresarias de Madrid (ASEME)**, tiene como objetivo realzar el papel de la mujer empresaria, directiva, gerente o profesional que a lo largo de su vida haya destacado en el ámbito laboral o que esté empezando a abrirse paso en el tejido empresarial dentro de la Comunidad de Madrid.

El **Premio Empresaria del Año**, que reconoce el "buen hacer empresarial de cinco mujeres en su faceta directiva, empresarial, emprendedora, al frente de una pyme y al compromiso social", sirve para "estimular la iniciativa privada y enriquece la imagen del colectivo de mujeres en la Comunidad de Madrid y en toda España", según explica Inmaculada Álvarez Morillas, presidenta de la Asociación Española de Mujeres Empresarias de Madrid (ASEME).

Koro Castellano, responsable de adquisición de contenidos de Kindle España, recibe este año el **Premio Directiva del Año 2013**. Anteriormente fue directora general de **Tuenti**, la red social más popular entre los jóvenes españoles, antes de formar parte de la compañía propiedad de **Amazon (BuyVip)**, donde también se desempeñó como directora general. Previamente ocupó la dirección general y de desarrollo de negocio de Internet de Unidad Editorial, siendo responsable de cabeceras líderes online como **elmundo.es**, **expansion.com** o **marca.com**, entre otras.

Nacida en Madrid, es licenciada en Periodismo por la Universidad San Pablo CEU y comenzó su carrera profesional en 1983 en el semanario 'Cambio 16'. En 1987 entró en la revista 'Fotogramas' y un año después participó en el equipo fundador del semanario 'El Globo'. Posteriormente realizó entrevistas y grandes reportajes en 'El País Semanal', donde permaneció 9 años, hasta su paso a la plataforma de televisión por satélite Vía Digital, inicialmente como responsable de compra de derechos de Cine Español y más tarde como Directora de Comunicación. Ha sido también presidenta de la Online

Publishers Association en Europa y presidenta de MediosOn, la asociación española de Medios Online. Es MBA Honoris Causa por la Escuela Europea de Negocios.

En esta ocasión, el **Premio a la Empresaria del Año**, recae en **Matilde Pelegrí**, socia fundadora y directora general del Grupo Editorial SENDA, especializado en información y comunicación sectorial. Con una amplia experiencia en la edición de publicaciones de diversos sectores industriales, desde hace más de 25 años, lleva más de 12 trabajando en el mundo de los mayores, dando visibilidad al nuevo perfil del sénior. Con este objetivo, es promotora de los prestigiosos Premios SENDA, que reconocen la labor de instituciones, empresas y profesionales que trabajan para fomentar la autonomía personal y el envejecimiento activo, así como para mejorar la calidad de vida de las personas dependientes.

Matilde Pelegrí ha promovido, al frente de Grupo SENDA, la primera plataforma multimedia de comunicación especializada en información para el segmento sénior, que cuenta con diferentes soportes editoriales, tanto en papel como en digital e internet. Destaca especialmente la revista Senda SENIOR, la única publicación dirigida a los mayores de 50 años presente en los kioscos. Su contenido busca satisfacer la necesidad de información de ese colectivo, abordando temas de especial interés como salud, cultura, nutrición, economía y ocio, entre otros. El aumento de la esperanza de vida y la mayor capacidad económica están permitiendo que este grupo de población sea especialmente activo.

El **Premio Emprendedora del Año** se ha concedido en esta edición a la joven diseñadora de joyas **Alejandra Yagüe**, por su labor al frente de su firma **Alexandra Plata**. Esta joven y talentosa empresaria, que ha logrado crear una firma de joyería de diseño, que se destaca por su creatividad y por la utilización de materiales novedosos y exquisitos, es una excelente diseñadora que se encuentra en el mercado hace más de doce años y gracias a su trabajo ha conquistado los exigentes mercados internacionales.

Alexandra Plata, que nace en 1998 para mostrar una novedosa y diferente colección de joyas, se ha transformado en una marca internacional basada en glamorosos diseños que combinan la plata con materiales como, el cuero, el lino, el algodón, la madreperla y diversas piedras semi preciosas, para lograr una joyería digna de admiración. Sus colecciones de joyas Prêt à Porter, han logrado posicionarse como un clásico de la joyería artesanal.

El **Premio Pyme** ha recaído en esta edición en la empresaria **María Luisa Banzo** por su labor la frente del restaurante **La Cocina de María Luisa**. Un galardón que acredita la labor empresarial de esta mujer al frente de una Pyme y que supone un reconocimiento a su trayectoria empresarial dentro del sector de la restauración.

María Luisa Banzo, cocinera autodidacta y propietaria del restaurante, dejó su tierra Soriana de Navaleño para asentar su reto entre los fogones de Madrid. Antigua diputada, decidió abandonar la política para dedicarse a una de sus grandes pasiones: la cocina. Esta cocinera representa uno de los grandes exponentes de la cocina tradicional soriana a nivel nacional. Todo su empeño y dedicación al buen gusto, hacen de ella un genio en el mundo gastronómico. La gastronomía de este restaurante único se basa en la cocina de mercado y en otra atemporal que tiene como origen la tierra de la chef María Luisa Banzo: Soria y sus setas.

El **Premio al Compromiso Social** ha sido otorgado este año a **Margarita Maiza y Urbieta** actual responsable de los comedores sociales de la Orden de Malta en Madrid donde sirven 144.000 comidas al año, que cuestan 50.000 euros. El centro abrió sus puertas en 2008 para atender a 40 personas, inicialmente inmigrantes subsaharianos, y ahora ofrece 400 platos diarios. Una quinta parte de sus usuarios son españoles.

Margarita Maiza y Urbieta y marquesa de Valterra, durante años se dedicó al Derecho Internacional, pero terminó abandonando la abogacía cuando, a través de su marido, conoció la labor que se llevaba a cabo en la Orden de Malta. Hoy en día está volcada en el voluntariado. La Orden de Malta es conocida como una orden religiosa, nobiliaria y con tradición militar, pero también tiene una arraigada labor asistencial y humanitaria que realiza en todo el mundo.

El jurado de estos premios cada año lo tiene más difícil, porque el número de mujeres que destacan por sus propios méritos en el mundo empresarial aumenta de forma imparable. Hay que tener en cuenta que en nuestra Comunidad, más del 31% del total de las empresas madrileñas están dirigidas por mujeres.

QUÉ ES EL PREMIO EMPRESARIA DEL AÑO

- ✎ El galardón premia la figura de la mujer empresaria, directiva, gerente o profesional e incluso la trayectoria laboral de toda una vida.
- ✎ Este premio tiene como objetivo realzar el papel de la mujer empresaria, directiva, gerente o profesional que a lo largo de su vida haya destacado en el ámbito laboral o que esté empezando a abrirse paso en el tejido empresarial dentro de la Comunidad de Madrid.
- ✎ El Premio Empresaria del Año, reconoce el buen hacer empresarial de cinco mujeres en su faceta directiva, empresarial, emprendedora, a toda una vida y al Compromiso Social.
- ✎ Así pues, las categorías que concurren en el Premio Empresaria del Año son Premio Directiva, Premio Empresaria, Premio Emprendedora, Premio Pyme y Premio al Compromiso Social.
- ✎ El Premio Empresaria del Año, estimula la iniciativa privada y enriquece la imagen del colectivo de mujeres en la Comunidad de Madrid y en el resto de España.
- ✎ El evento consiste en una comida o cena homenaje, -según la ocasión-, a las cinco mujeres galardonadas en un lugar de prestigio de la Comunidad de Madrid.
- ✎ El acto de entrega de premios se inaugura con el discurso de la Presidenta de la Asociación Española de Mujeres Empresarias de Madrid (ASEME), Dña. Inmaculada Álvarez Morillas y la intervención de personalidades destacadas de la política de la Comunidad de Madrid.
- ✎ La presentación del evento en honor a las premiadas la realiza una persona de relevancia social o perteneciente al ámbito de la comunicación.
- ✎ La entrega de los galardones se realiza por parte de otras personalidades destacadas en el mundo empresarial.

RESEÑA DE LAS EDICIONES ANTERIORES

I Edición

- ↳ Premiada:.....Magda Salarich, Directora General de Citroën Hispania
- ↳ Presentación:.....Alfonso Ussía
- ↳ Entrega:.....Ana Botella
- ↳ Lugar:.....Museo Thyssen de Madrid

II Edición

- ↳ Premiada:.....Nieves Segovia, Directora General del SEK
- ↳ Presentación:.....Camilo José Cela
- ↳ Entrega:.....Fernando Fernández Tapias, Presidente de CEIM
- ↳ Lugar:.....Hotel Ritz de Madrid

III Edición

- ↳ Premiadas:.....-Amparo Moraleda, Presidenta de IBM España y Portugal (**Premio Directiva del Año**)
-Matilde Torres, Directora General de Viajes CATAI (**Premio Empresaria del Año**)
- ↳ Presentación:.....Carlos Dávila
- ↳ Entrega:.....Fernando Fernández Tapias, Presidente de la Cámara Oficial de Comercio e Industria de Madrid
- ↳ Lugar:.....Hotel Ritz de Madrid

IV Edición

- ↳ Premiadas:.....-Isabel Linares, Directora General Adjunta de Sanitas (**Premio Directiva del Año**)
-Dolores Fernández, Administradora de Carrillo Artesanía Española (**Premio Empresaria del Año**)
- ↳ Presentación:.....Carmen Tomás
- ↳ Entrega:.....-Esperanza Aguirre, Presidenta de la Comunidad de Madrid
-Ana Botella, Presidenta del IMEFE
- ↳ Lugar:.....Hotel Ritz de Madrid

V Edición

- & Premiadas:.....-Laura González, Vicepresidenta de Serono
 (**Premio Directiva del Año**)
 -M^a Victoria Sancho, propietaria de Sancho Ortega
 Internacional, S.A. (**Premio Empresaria del Año**)
 -M^a Ángeles Marcos, propietaria de Mimo Marcos
 (**Premio Emprendedora del Año**)
- & Presentación:.....Nieves Herrero
- & Entrega:.....-Fernando Fernández Tapias, Presidente de la Cámara
 Oficial de Comercio e Industria de Madrid
 -José Luis Casero, Director Gerente de Promoción
 Económica e Industrial del Ayuntamiento de Madrid
 -Esperanza Aguirre, Presidenta de Comunidad de Madrid
- & Lugar:.....Hotel Ritz de Madrid

VI Edición

- & Premiadas:.....-Marisa Navas, Directora General Adjunta de
 Comunicación de Telefónica, S.A.
 (**Premio Directiva del Año**)
 -Lourdes Fuentes, presidenta y fundadora de le la
 Compañía de Asesoramiento Inmobiliario Roan.
 (**Premio Empresaria del Año**)
 -Teresa Perucho, María Haro y Eva Ruiz, socias
 de Genyca Innova. (**Premio Emprendedora del Año**)
- & Presentación:.....Beatriz Pérez-Aranda
- & Entrega:.....-Fernando Fernández Tapias, Presidente de la
 Cámara Oficial de Comercio e Industria de Madrid
 -Juan José Güemes, Consejero de Empleo y Mujer
 de la Comunidad de Madrid
 -Ana Botella, Concejal de Empleo y Servicios al
 Ciudadano del Ayuntamiento de Madrid
- & Lugar:.....Real Casa de Correos

VII Edición

- & Premiadas:.....-Rosa María García, Presidenta de Microsoft en
 España (**Premio Directiva del Año**)
 -Ángela Navarro, propietaria de tres peluquerías y
 un Centro de Estética Integral para Pacientes
 Oncológicos (**Premio Empresaria del Año**)
 -Carmen Cantero, propietaria de Actividades
 Artísticas Júcar, S.L. (**Premio Emprendedora del Año**)
- & Presentación:.....María José Sáez

- ↳ Entrega:.....-Juan José Güemes, Consejero de Empleo y Mujer de la Comunidad de Madrid
-Inmaculada Álvarez Morillas, Presidenta de ASEME
-Miguel Ángel Villanueva, Consejero Delegado del Ayuntamiento de Madrid
- ↳ Lugar:.....Real Casa de Correos

VIII Edición

- ↳ Premiadas:.....-Dolores Dancausa Treviño, Secretaria General de Línea Directa Aseguradora
(Premio Directiva del Año)
-María Benjumea Cabeza de Vaca, Presidenta de Infoempleo.com
(Premio Empresaria del Año)
-Vanessa Gutiérrez Loarte
(Premio Emprendedora del Año)
-Marta Eugenia Rodríguez de la Torre, directora de SapienTec (Premio Pyme del Año)
- ↳ Presentación:.....Charo Izquierdo
- ↳ Entrega:.....-Ana Botella, concejala del Ayuntamiento de Madrid
-Esperanza Aguirre, Presidenta Comunidad Madrid
-Salvador Santos Campano, Presidente de la Cámara de Comercio de Madrid
-Arturo Fernández, Presidente de CEIM
- ↳ Lugar:.....Real Casa de Correos (15 de noviembre de 2007)

IX Edición

- ↳ Premiadas:.....-Celia de Anca Ramos, directora del Centro de Diversidad de IE Bussines School
(Premio Directiva del Año)
-Mónica de Oriol e Icaza, presidenta Seguriber
(Premio Empresaria del Año)
-Montserrat Presa Agüero, directora Telocuido.com
(Premio Emprendedora del Año)
-Aurora Muñoz García, fundadora Grupo Qüenco
(Premio Pyme del Año)
- ↳ Presentación:.....Ely del Valle
- ↳ Entrega:.....-Juan del Álamo, Coordinador Participación Ciudadana del Ayuntamiento de Madrid
-Esperanza Aguirre, Presidenta Comunidad Madrid
-Salvador Santos Campano, Presidente de la Cámara de Comercio de Madrid
-Arturo Fernández, Presidente de CEIM
- ↳ Lugar:.....Real Casa de Correos (1 de diciembre de 2008)

X Edición

- & Premiadadas:.....-Charo Izquierdo Martínez. Directora Yo Dona
(Premio Directiva del Año)
 -María Jesús Pérez Ruiz de Valbuena. Consejera Delegada de Centro de Estudios Adams
(Premio Empresaria del Año)
 -Ana Martín González. Directora Anmargo
(Premio Emprendedora del Año)
 -Rosa Vara González. Fundación Barró.
(Premio Compromiso Social)
 -Josefina Moreno Zapatel. Casa Crespo.
(Premio Pyme del Año)
- & Presentación:.....Ana Samboal
- & Entrega:.....-Paloma Adrados, Consejera de Empleo y Mujer Ciudadana del Ayuntamiento de Madrid
 -Esperanza Aguirre, Presidenta Comunidad Madrid
 -Salvador Santos Campano, Presidente de la Cámara de Comercio de Madrid
 -Arturo Fernández, Presidente de CEIM
- & Lugar:.....Real Casa de Correos (noviembre de 2009)

XI Edición

- & Premiadadas:..... -Laura Abasolo García de Baquedano, Directora de Planificación, Presupuestación y Control del Grupo Telefónica.
(Premio Directiva del Año)
 -María Suelves Figueroa, Directora General de MS Fashion Company y de Distsuelfi
(Premio Empresaria del Año)
 -Esther Hernández Pérez, Presidenta de Gexsemani
(Premio Emprendedora del Año)
 -Araceli Ortíz Arenas, Restaurante Araceli **(Premio Pyme del Año)**
 -María Luisa Martínez-Fresneda, Proyecto Artedown
(Premio Compromiso Social)
- & Presentación:.....Ana Samboal
- & Entrega:.....-Esperanza Aguirre, Presidenta Comunidad Madrid
 -Paloma Adrados, Consejera de Empleo y Mujer
 -Arturo Fernández, Presidente de CEIM
 -M^a José Pérez Cejuela, Dtra. General de la Mujer
- & Lugar:.....Real Casa de Correos (noviembre de 2010)

PREMIO EMPRESARIA
MATILDE PELEGRÍ TORRES



MATILDE PELEGRÍ TORRES. PREMIO EMPRESARIA

Matilde Pelegrí Torres es ingeniero químico, Master en Administración y Gestión de Empresas y Experto en comunicación social, ambos por la Universidad Complutense de Madrid, y Diplomada en Dirección General de Empresas (PDG) por el IESE. Es Socia fundadora - Directora General de Grupo SENDA.

En 1982 inicia su actividad profesional en el campo de la edición científico-técnica, incorporándose al equipo que lanza al mercado diversas publicaciones.

En 1986 funda Senda Editorial, SA, asumiendo la dirección de las publicaciones especializadas editadas por la empresa. En 1995 asume la dirección general de Senda Editorial, liderando un importante cambio accionarial en la empresa.

En los años siguientes, Senda Editorial inicia un proceso de ampliación de negocio, captando nuevas publicaciones, y convirtiéndose en referente en la edición técnica en los sectores energético, sanitario y de investigación.

A finales de la década de los años noventa se interesa por los múltiples planes de jubilación anticipada y el proceso de envejecimiento al que se enfrentan los países desarrollados.

Como consecuencia de un análisis de mercado, en mayo del año 2000 Matilde Pelegrí decide lanzar "Senda SENIOR", revista mensual dirigida a los mayores de 50 años. Esta iniciativa marcará un punto de inflexión en el desarrollo de Senda Editorial.

Con el fin de coordinar las diversas actuaciones que la empresa está asumiendo en el campo de la comunicación, en marzo de 2005 se crea Plan b Comunicación Integral, SL, empresa participada por Senda Editorial. Nace así el GRUPO SENDA.

A pesar de la situación de crisis que atraviesa el mundo de la publicidad, y consciente de la importancia que tiene el sector de la geriatría en España, en marzo de 2010 Matilde Pelegrí lidera desde Grupo SENDA el lanzamiento del periódico mensual "BALANCE de la Dependencia".

En la actualidad, el Grupo SENDA es la primera plataforma de medios de comunicación especializada en información para la población mayor de cincuenta años. Cuenta con cinco cabeceras de medios de comunicación en papel, así como con dos portales generalistas de información y un programa de radio. Además, colabora con empresas y asociaciones profesionales en la difusión de sus publicaciones.

Matilde Pelegrí es miembro de ASEME, de la SNE y de la SEPR. Desde junio de 2008 es vicepresidente de la AEEPP (Asociación Española de Editoriales de Publicaciones Periódicas), y representante de esta Asociación en la Comisión de Sanidad y Asuntos Sociales de la CEOE.



GRUPO SENDA. 25 AÑOS DE INFORMACIÓN ESPECIALIZADA

El Grupo Senda es una plataforma de información y comunicación especializada en la edición de publicaciones periódicas, tanto en soporte papel como on-line, en distintos sectores empresariales.

El Grupo está integrado por Senda Editorial SA, empresa matriz, fundada en 1986, y Plan b comunicación integral SL, creada en 2005. Además, Senda Editorial es socia fundadora de Imgraf Impresores SL.

Unidades de negocio

La información sectorial es de vital importancia para la promoción, consolidación y continuidad de las empresas. El Grupo SENDA desarrolla su actividad de edición y comunicación en dos sectores de gran relevancia para la economía y el desarrollo de España:

- las personas mayores y dependencia
- energía, ciencia y medio ambiente

1. PERSONAS MAYORES Y DEPENDENCIA

El año 1999 fue declarado por Naciones Unidas como el Año Internacional de las personas mayores. El cambio demográfico, especialmente en Europa, era una realidad, a la que España se unían los procesos de prejubilación que apartaban de la vida activa a decenas de miles de personas.

Consciente de la importancia de ese amplio y creciente colectivo, Senda Editorial decidió lanzar al mercado, en mayo de 2000, la revista mensual SENDA SENIOR. Se iniciaba así el desarrollo de una línea de negocio que, once años más tarde, constituye uno de los ejes de la actividad editorial y de comunicación del Grupo.

Cabeceras periódicas

En el sector de las personas mayores y la atención a la dependencia, el Grupo SENDA cuenta con las siguientes cabeceras propias:

SENDA para gente activa

Publicación mensual, de ámbito nacional y con una tirada de 25.000 ejemplares, fundada en el año 2000.

El contenido de esta revista aborda temas de interés como economía,

salud, nutrición, nuevas tecnologías, tiempo libre o calidad de vida, dirigidos a los mayores de 50 años. Este importante grupo de la población supera en España la cifra de 16 millones de personas, la mayor parte de las cuales son activas y reivindican su papel en la sociedad.

Por su parte, el portal www.sendasenor.com brinda una información actualizada diariamente, además de aportar servicios complementarios. SENDA para gente activa llega a más de 100.000 lectores en sus versiones de papel y online, y es el medio de comunicación líder en el sector.

BALANCE de la Dependencia

El cuidado de las personas en situación de dependencia, especialmente debido a la edad, es una preocupación de la sociedad actual. El conocimiento del sector, y el interés de los lectores de SENDA para gente activa en los temas relacionados con el cuidado de sus mayores, llevó al Grupo SENDA a lanzar al mercado, en marzo de 2010, **BALANCE de la Dependencia**, periódico mensual de ámbito nacional y con una tirada de 12.000 ejemplares. Esta publicación va dirigida a empresarios, directivos y profesionales del sector de atención a la dependencia, que agrupa a residencias, centros de día, servicios de ayuda a domicilio y teleasistencia, así como a las administraciones central, autonómica y local.

Su contenido incluye el análisis de la Ley y su aplicación, los grupos residenciales, la formación, la gestión sostenible, las nuevas tecnologías o la calidad, como ejes del adecuado funcionamiento de un sector clave en la economía de nuestro país, que genera riqueza y puestos de trabajo estables a través del cuidado a las personas dependientes.

Esta apuesta del Grupo SENDA, en un momento de crisis económica, es especialmente destacada. En poco más de un año, **BALANCE de la Dependencia** se ha convertido en el medio de comunicación líder y referente en el ámbito sectorial.

El portal www.balancedeladependencia.com lidera la información en internet, aportando también servicios de interés como la calculadora de dependencia o el buscador de residencias.

Plataforma multimedia

Con el objetivo de difundir la información a las personas mayores, el Grupo SENDA ha lanzado el programa de radio "**Palabras mayores**", en la cadena **EsRadio**. Este programa aborda la actualidad sobre ocio, cultura y salud, así como los datos más relevantes para el cuidado de las personas dependientes. El Grupo SENDA analiza futuros proyectos de difusión en distintas plataformas.

Premios

La trayectoria del Grupo SENDA en el sector de las personas mayores ha sido reconocida con diversos premios. Destacan especialmente:

- Premio LARES 2010. Otorgado por la patronal de residencias del tercer sector.
- Premio Infanta Cristina - IMSERSO a la comunicación.
- Premio AMADE 2011. Concedido por la patronal de residencias privadas de la Comunidad de Madrid
- Premio SUPPO 2011. Otorgado por la asociación de mayores afiliados a la ONCE.
- Recepción de SAR La Princesa de Asturias en marzo de 2012.

Con el fin de celebrar el 10º aniversario de SENDA SENIOR, así como la consolidación del periódico **BALANCE de la Dependencia**, el Grupo SENDA celebró en 2010 la primera edición de los Premios SENDA.

Los Premios SENDA reconocen la labor de las personas mayores, así como el buen trabajo de las empresas e instituciones dedicadas al cuidado de las personas en situación de dependencia. Algunos de los premiados han sido: Margarita Salas; Trinidad Jiménez, Ministra de Sanidad, BBVA – Club 59+; UDP (Unión Democrática de Pensionistas); CEOMA (Confederación Española de Organizaciones de Mayores); Grupo Casablanca; Cáritas España; CAUMAS (Confederación de Alumnos de Universidades de Mayores); Fundación Reina Sofía, Manolo Escobar o Fundación MAPFRE.

2. ENERGÍA, CIENCIA Y MEDIO AMBIENTE

Por su amplia trayectoria en este campo, **Senda Editorial** es una de las empresas más reconocidas en la edición de publicaciones científico-técnicas. Edita revistas periódicas, así como publicaciones corporativas sectoriales.

Cabeceras periódicas

En diciembre de 1986 se inició la andadura de Senda Editorial, con la edición de la revista **Nuclear España**, especializada en información sobre el sector nuclear. Ese fue el comienzo de una andadura, que hoy alcanza a más de 20.000 lectores, en España y el mundo, a través de distintas cabeceras periódicas:

Nuclear España

Publicación mensual que ha superado los 300 números, un hito en la edición especializada en España. Esta revista es referente en el sector nuclear, en el que

desarrollan su actividad profesionales de empresas eléctricas, ingenierías, constructoras, empresas de bienes de equipo y mantenimiento, servicios de inspección y formación, así como un amplio abanico de empresas industriales.

Nuclear España es la única revista española de ámbito privado especializada en el sector nuclear, y cuenta con más de 10.000 lectores, en España y en diversos países de Europa, América, Asia y África.

Radioprotección

Revista trimestral, editada por Senda Editorial desde el año 1998, es una publicación especializada en la protección radiológica, en sectores tan relevantes como el sanitario, el industrial o la investigación.

VÉRTICES

Revista trimestral del CIEMAT (Centro de Investigaciones Energéticas, Medioambientales y Tecnológicas), cuyo lanzamiento en 2005 estuvo a cargo de Senda Editorial, que es responsable de la edición en versión bilingüe castellano-inglés de esta publicación especializada. Es referente en los centros de investigación en los campos de la energía y el medio ambiente, en España y en diversos países.

Publicaciones corporativas

El conocimiento de los sectores en los que desempeña su actividad de información, y la calidad de los recursos humanos y materiales con los que cuenta, permiten al Grupo SENDA realizar actividades de edición, como publicaciones periódicas corporativas o libros especializados.

Publicaciones periódicas

- **Flash Nuclear.** Boletín mensual del Foro de la Industria Nuclear Española
- **La Gaceta.** Revista trimestral de la Sociedad Española de Geriátrica y Gerontología
- **Tecnoticias.** Boletín trimestral de TECNATOM Centrales Nucleares. Anuario de UNESA

Libros especializados y conmemorativos

Algunos de los trabajos destacados son:

- Hospital Ramón y Cajal. 30º aniversario:nuestra historia
- CEIDEN. Capacidades españolas para afrontar un nuevo proyecto nuclear
- Fundación Edad y Vida.
- NUCIENOR. los primeros cuarenta años

- PricewaterhouseCoopers. Situación del servicio de atención residencial en España
- SAR. Personas que cuidan a personas
- SEPR. 25º Aniversario
- SNE. 30 años de historia nuclear
- UDP. Colección libros Estudio

Otras empresas del Grupo

1. PLAN B COMUNICACIÓN INTEGRAL, SL

Como respuesta a las necesidades de comunicación en los sectores en los que Senda Editorial desarrolla su actividad, en 2005 inició su andadura *Plan b comunicación integral*. Esta empresa está especializada en comunicación en las áreas de mayores y atención a la dependencia, así como en el sector de la energía.

Entre sus actividades más destacadas se encuentran: Gestión de gabinetes de prensa; Organización de jornadas y congresos; Diseño y desarrollo de marca corporativa; Diseño y gestión de exposiciones comerciales; y Edición corporativa de folletos y catálogos empresariales.

2. IMGRAF IMPRESORES, SL

Con el fin de optimizar la gestión de sus trabajos de imprenta, Senda Editorial fundó en 2005, con otros tres socios, la imprenta *Imgraf Impresores, SL*. Senda mantiene el 25% de las acciones de Imgraf, que en la actualidad es una empresa sólida, con nave y maquinaria propias, y que afronta la crisis con optimismo debido a un moderado crecimiento en facturación y captación de nuevos clientes.



PREMIO DIRECTIVA
KORO CASTELLANO



KORO CASTELLANO. PREMIO DIRECTIVA



Koro Castellano es Directora de **Kindle** para España y Portugal, desde donde lidera la estrategia de desarrollo y adquisición de contenido para el mercado español y portugués. Koro forma parte del equipo de **Amazon** desde 2011, cuando se incorporó como directora general de **BuyVip**, el club privado de compras que fue adquirido por la compañía de Jeff Bezos en 2010.

Durante el primer año de Kindle en España, varios hitos importantes se han alcanzado bajo la dirección de Koro. La Tienda Kindle ha superado la cifra de 1,7 millones de libros, incluyendo 60.000 títulos disponibles en español y alrededor de 1.500 clásicos gratuitos. Aunado al crecimiento del catálogo, hasta diez diferentes dispositivos se han lanzado en España, incluyendo seis lectores de tinta electrónica y cuatro tablets de pantalla LCD. Desde su llegada, Kindle ha sido el producto más vendido en Amazon.es.

Antes de formar parte de la compañía propiedad de Amazon (**BuyVip**), Koro fue directora general de **Tuenti**, la red social más popular entre los jóvenes españoles.

Licenciada en Periodismo por la Universidad San Pablo CEU, Castellano es MBA Honoris Causa por la Escuela Europea de Negocios y actualmente cuenta con más de once años de experiencia en el mundo de internet. De hecho, durante siete años (2003-2009), Koro ocupó la dirección general y de

desarrollo de negocio de Internet de Unidad Editorial, siendo responsable de cabeceras líderes online como elmundo.es, expansion.com o marca.com, entre otras.

Nacida en Madrid, Castellano comenzó su carrera profesional en 1983 en el semanario 'Cambio 16' y desde entonces ha cosechado una extensa y brillante trayectoria profesional.

En 1987 entró en la revista 'Fotogramas' y un año después participó en el equipo fundador del semanario 'El Globo'.

Posteriormente realizó entrevistas y grandes reportajes en 'El País Semanal', donde permaneció 9 años, hasta su paso a la plataforma de televisión por satélite Vía Digital, inicialmente como responsable de compra de derechos de Cine Español y más tarde como Directora de Comunicación.

Koro ha sido también presidenta de la Online Publishers Association en Europa y presidenta de MediosOn, la asociación española de Medios Online, entidad que agrupa a las cabeceras líderes del Viejo Continente en la Red.

En 1997 comenzó su carrera en Vía Digital comprando derechos de cine español y fue directora de Comunicación de la plataforma de televisión de pago hasta su llegada a elmundo.es.

Recientemente, Koro ha sido galardonada con el prestigioso Digital Executive Award por su aportación y trayectoria al mundo de internet en España.



AMAZON.ES

Amazon.es abrió sus puertas virtuales en 2011 y trabaja mucho para ser la compañía del mundo más orientada al cliente, donde el cliente pueda encontrar y descubrir todo lo que pueda desear comprar online, y se esfuerza por ofrecer a sus clientes los precios más bajos posibles.

Amazon.es y otros muchos vendedores, que utilizan la plataforma de Amazon, ofrecen una amplia oferta de productos nuevos y de segunda mano como libros, CDs, MP3, DVDs, software, videojuegos, electrónica, juguetes, bebé, hogar, zapatos, relojes y productos de coche y moto.

Hace ya cinco años que Kindle vio la luz por primera vez en Estados Unidos, agotando todo el stock en apenas cinco horas el día que se puso a la venta y, desde entonces, ha crecido hasta convertirse en un referente de la lectura a nivel internacional, consolidando una familia importante e innovadora de dispositivos y, sobre todo, una biblioteca virtual que facilita a los amantes de la lectura el acceso a millones de libros en todo el mundo.

Desde su nacimiento, Kindle ha supuesto nuevas formas y posibilidades de entender la lectura, no sólo desde el punto de vista del usuario/lector, sino también del escritor y por supuesto del editor.

Kindle lleva año y medio desde que llegó a España, iniciando con una selección de 22.000 títulos en castellano y que ya ha triplicado (más de 60.000 disponibles), ofreciendo además a los lectores alrededor de 1.500 clásicos gratuitos y la mayor selección de títulos en catalán, euskera y gallego.

La lectura digital está avanzando a pasos agigantados, sin ir más lejos, en Estados Unidos en 2011 se vendieron 105 libros digitales por cada 100 libros en papel y en Europa la adopción del libro digital ha sido incluso más rápida, como indica el hecho de que en 2012 las ventas de ebooks en la tienda de Amazon del Reino Unido superaron, por primera vez, a las de libros de papel alcanzando los 114 ebooks vendidos por cada 100 en papel.

Pero no sólo lo que está sucediendo en Reino Unido o Estados Unidos sirve como referencia. La llegada de Kindle a España representa mucho más que el lanzamiento de un 'gadget' de lectura digital, sino un completo ecosistema de acceso y divulgación de la lectura.

Kindle es el producto más vendido en todas las tiendas de Amazon en todo el mundo. Es un excelente dispositivo con un precio excelente. Pero es también la puerta de entrada a un excelente contenido y una excelente experiencia de usuario. Y a muy buenos precios.

La visión de **Kindle** es que cualquier libro escrito hasta el momento, en cualquier idioma, pueda estar disponible en menos de 60 segundos en tu Kindle. Es decir, que la prioridad es que cuando los lectores (los clientes) busquen un libro, sea cual sea, lo encuentren en la Tienda Kindle.

Por otra parte, no hay que olvidar que el dispositivo representa una parte importantísima de la experiencia de lectura del usuario, ya que a través de él, el lector no solo podrá acceder de forma fácil e intuitiva al catálogo de libros y comprar con un solo clic, sino disfrutar del contenido en sí, adaptando a sus propias necesidades el formato, la tipografía, el contraste o el brillo, entre otras funcionalidades; todo, para que el usuario se pueda olvidar del 'hardware', sumergirse en las páginas escritas por el autor y disfrutar de la lectura.

Para ello, y en este corto periodo de tiempo **Amazon** ha lanzado hasta diez dispositivos que responden a diversos perfiles y necesidades de lectores, a unos precios muy competitivos que van desde los 79€ del nuevo Kindle, hasta el Kindle más avanzado y completo de la familia, el Kindle Paperwhite, cuya versión wifi está disponible por solo 129€.

Kindle Paperwhite cuenta con la pantalla de e-reader más avanzada con un 62% más de píxeles un contraste un 25% mayor, un sistema patentado de luz frontal incorporada para leer en cualquier condición de iluminación, una batería de larga duración, y un diseño delgado y ligero.

El nuevo Kindle es muy ligero y compacto, ahora con fuentes nuevas y mejoradas y pasos de página más rápidos. Kindle Fire HD cuenta con una increíble pantalla de alta definición, audio Dolby exclusivo, altavoces dual estéreo, Wifi con calidad de portátil con doble banda, capacidad de almacenamiento para contenido HD un potente procesador y motor gráfico, y está disponible en dos tamaños de pantallas: 7" y 8,9".

Amazon nunca ha planteado como una lucha el libro físico y el digital. Sólo se trata de ofrecerle al lector una alternativa más para leer. Que sea él quien elija. Porque lo realmente importante es la lectura. Hoy en día los lectores demandan satisfacción inmediata, el menor precio y una experiencia de compra gratificante.

Y ése es el compromiso de Amazon con ellos.

DOSSIER DE PRENSA

PREMIO EMPRENDEDORA
ALEJANDRA YAGÜE



ALEJANDRA YAGÜE. PREMIO EMPRENDEDORA



Alejandra Yagüe directora y diseñadora de la firma **Alexandra Plata** nació en Madrid, estudió derecho en la Universidad San Pablo CEU de Madrid, promoción 1986-1991 y en la Marquette LawSchool en Estados Unidos. Posteriormente continuó sus estudios de postgrado en dirección y comercio exterior, lo que le ayudaría en su futura larga carrera.

“Alexandra Plata” nace en 1998, creada para mostrar una novedosa y diferente colección de joyas, la firma se ha transformado en una marca internacional basada en glamurosos diseños.

Las colecciones están basadas en la equilibrada combinación de plata de ley 925 con distintos tipos de texturas como cueros lisos, trenzados de diversos colores, linos naturales, algodones, cristales, madreperlas o piedras semipreciosas.

De una gama de gemelos y pulseras de hombres en plata de ley 925 a glamurosos pendientes, pulseras estilosas, colgantes originales, sin olvidar atractivas piezas para mujer, cada joya se puede combinar con otras piezas de las diferentes colecciones para un extraordinario resultado.

El trabajo de Alejandra Yagüe se sintetiza en cada pieza su amor por la joyería de altura y una experiencia y saber hacer que han sido reconocidas en el ámbito internacional, con el prestigioso premio “Etoile de Mode” de París, en dos ocasiones, París - Bijorhca 2004 y París-Bijorhca 2006. Un prestigioso galardón que otorga la prensa internacional especializada a aquellos profe-

sionales que destacan por encima de sus iguales por su originalidad, elegancia y calidad.

Durante su infancia, Alejandra adoraba los viajes familiares por todo el mundo y le encantaba visitar museos de arte e historia, descubrir nuevas culturas y encontrarse con un crisol de tradiciones, colores y formas, desconocidos para muchos a tan temprana edad. Estas influencias fueron la primera introducción para Alejandra en el mundo del diseño y la joyería. Recuerda con especial cariño que en cada viaje sus padres le obsequiaban con una pequeña joya inspirada en el país que visitaban.

Al acabar los estudios, Alejandra empezó diseñar todo tipo de joyas (collares, anillos, pulseras). Al principio su labor fue a nivel familiar para amistades, pero el interés por sus creaciones fue en rápido aumento y en el año 1998, Alejandra fundó la empresa Alexandra Plata.

La diseñadora busca inspiración en sus viajes para ofrecer lo último en joyería contemporánea. La base que utiliza para todas sus colecciones es la plata, que combina con los más diversos materiales como piedras, cuero, lino, algodón, madreperlas... para formar una original y elegante línea de joyas bajo la marca Alexandra Plata.

Alejandra Yagüe, hace de la elegancia y la sofisticación, sus dos reglas principales. De esta forma, logra que cada joya, sea vanguardista, exótica y refinada. Sus colecciones de joyas Prêt à Porter, han logrado posicionarse como un clásico de la joyería artesanal.

El talento de la diseñadora ha sido reconocido internacionalmente, pues ha recibido en el año 2004 y en 2006, el premio "Etoile De Mode", dedicado a galardonar a los profesionales destacados en el mundo de la moda.

Desde su primera colección, Alejandra ha desarrollado con pasión una joyería creativa con diseños originales y vanguardistas. Su lema siempre ha sido "diseñar joyas que no distingan entre raza, cultura o formas de ver la vida. Tienen que ensalzar con fuerza cualquier estilo personal, cualquier estilo de belleza".

Sus colecciones rápidamente sedujeron a tiendas de todo el mundo, y grandes almacenes como El Corte Inglés, TAKASHIMAYA un importante *department store* en Japón y GALERIAS LAFAYETTE.

En diciembre del 2006, Alexandra Plata inauguró su primera tienda exclusiva en el Centro Comercial ABC Serrano de Madrid, para poder mostrar la totalidad de sus piezas y trabajar de una forma muy personal con cada cliente.

ALEXANDRA PLATA. UN ESTILO PERSONAL DE ENTENDER EL PRÊT À PORTER DE LA JOYERÍA

“ALEXANDRA PLATA” nace en 1998 de la mano de **Alejandra Yagüe**. Creada para mostrar una novedosa y diferente colección de joyas, la marca se ha transformado en una marca internacional basada en glamorosos diseños.

En la joyería de diseño, la creatividad y el dominio de los materiales y de las últimas tendencias son condiciones indispensables para el éxito. Estas claves están presentes en las creaciones de Alejandra Yagüe.

Los diseños de Alexandra Plata son elegancia y sofisticación hecho joya. El vanguardismo de cada colección está inspirado en viajes, lugares exóticos, la diversidad cultural y la naturaleza. Esto se traduce en originales piezas distinguidas por el uso de la plata lisa o martillada, del cuero, de los linos y algodones, las madreperlas y piedras semipreciosas. La amplia gama de colores que presenta la marca despertará su curiosidad y su único dilema será elegir su joya favorita.

Todas las creaciones de Alexandra Plata demuestran gran personalidad, sofisticación y armoniosa sensualidad que capturan la atención de los incondicionales de la joyería de máxima calidad y diseño exclusivo.

Galardones

El premio **Etoile De Mode** es un prestigioso galardón que otorga la prensa internacional especializada en París, a aquellos profesionales que destacan por encima de sus iguales por su originalidad, elegancia y calidad.

El trabajo de Alejandra, que sintetiza en cada pieza el amor por la joyería de altura y una experiencia y saber hacer, ya ha sido reconocido dos veces en el ámbito internacional en el año 2004 y en el año 2006.

Alejandra Yagüe es una excelente diseñadora que se encuentra en el mercado hace más de doce años, luego de su arduo y exitoso trabajo ha logrado conquistar los exigentes mercados internacionales.

Los diseños de su marca ‘Alexandra Plata’ son elegantes y tan sofisticados como una joya. En cada diseño se puede disfrutar de un vanguardismo y de un estilo pocas veces visto en el campo de los complementos. Alejandra busca, para su inspiración, lugares exóticos y viajes de los cuales saca lo mejor de cada sitio, dándole valor a las diferentes culturas y naturaleza.

Como decimos, estos valores quedan reflejados en sus piezas de plata lisa o martillada, cueros, linos y algodones, combinados de madreperlas y piedras semipreciosas. Sus complementos son coloridos. Pensando en todos los gustos de las mujeres que los comprarán.

Por eso, y como ya hemos apuntado, Alejandra Yagüe ha recibido diferentes premios y menciones a lo largo de su trayectoria, uno de ellos es el premio Etoile De Mode, un galardón que le fue otorgado por la prensa internacional especializada en París, este premio es merecido únicamente por los profesionales que se destacan por su elegancia, calidad y diseño.

Empresas que realizan regalos empresariales buscan de Alexandra Plata, que para esto cuenta con diferentes líneas de actuación. El equipo de diseñadores de la firma se pone a disposición de las diferentes empresas creando los regalos personalizados que más se adapten a las necesidades de los clientes.

Alexandra Plata, cuya profesionalidad, elegancia y originalidad en sus piezas de alta calidad es reconocida a nivel mundial, muestra una colección de joyas diferente. Sus diseños son vanguardistas, originales y con un aire fresco, distinto al diseño tradicional. La Firma Alexandra Plata está presente en países de todo el mundo. Posee una amplia variedad en modelos, desde los pendientes, pulseras, collares, con una gran gama de colores. Su colección también se hace extensible para el hombre actual, con variedad de gemelos y pulseras de cuero unisex.

Alexandra Plata colabora asiduamente con entidades sin ánimo de lucro que apoyan a los niños más desfavorecidos, trabajan para hacer más llevadera la estancia de los pequeños en los centros hospitalarios. Problemática infantil en países como España, América Latina, África y Asia. También es patrocinadora de **Festival de Televisión de Monte-Carlo**.

En la joyería de diseño, la creatividad y el dominio de los materiales y de las últimas tendencias son condiciones indispensables para el éxito de "Alexandra Plata" que nace para mostrar una novedosa y diferente colección de joyas. Poco a poco la marca se ha transformado en una marca internacional basada en glamorosos diseños. Estas claves están presentes en las creaciones de Alejandra Yagüe. La amplia gama de colores que presenta la marca despierta la curiosidad del cliente cuyo único dilema será elegir su joya favorita.

Todas las creaciones de Alexandra Plata demuestran gran personalidad, sofisticación y armoniosa sensualidad que capturan la atención de los incondicionales de la joyería de máxima calidad y diseño exclusivo.

Por eso son tantas las famosas que adoran sus joyas, Felicity Hoffman de Mujeres Desesperadas, Melissa Joan Hart, de la serie Sabrina, la actriz Judith Chapman, la protagonista de la famosa serie Norteamericana " Crónicas Vampíricas", Nina Dobrev... Incluso la princesa de Asturias, Dña. **Letizia Ortiz**,

ha escogido en más de una ocasión las joyas de Alexandra plata. Unos pendientes de la colección Blues en plata de ley y turmalina azul, pulseras varias,...

Su manera de pensar

Lo que destaca Alejandra Yagüe de sus diseños es que su inspiración se dirige a mujeres urbanas, profesionales e independientes que saben lo que quieren y para hombres dinámicos y actuales. "Mis diseños son exclusivos, sofisticados y puedes combinarlos tanto con jeans como con un vestido de cóctel. Me inspira la pintura, la música, conocer nuevas culturas y viajar por el mundo entero", subraya esta joven diseñadora que señala que sus materiales fetiche son "la plata de ley martilleada que suelo asociar con cueros españoles trenzados, lino naturales y piedras semipreciosas".

Cuando se le pregunta por los retos a los que se tuvo que enfrentar al iniciar su labor emprendedora matiza que "todo emprendedor se enfrenta a distintos retos y obstáculos en el camino hasta alcanzar su meta. El diseño de joyas no es un área de negocio fácil, sin embargo soy una mujer creativa, perseverante, muy optimista y positiva a la que le gusta superarse día a día. Además tengo la gran suerte de disfrutar con mi trabajo."

Alejandra asegura que "el éxito de *Alexandra Plata* se debe a un diseño exclusivo, diferente y a la utilización de materias de primera calidad, esto unido a grandes dosis de creatividad e ilusión hacen que *Alexandra Plata* crezca y evolucione. Del éxito que me siento más orgullosa es de haber sabido conciliar la vida profesional y mi vida familiar, un pilar básico sin el cual no hubiese podido cumplir mi sueño." Y termina reconociendo que "para mí es un verdadero honor y ha sido un sueño cumplido que su Alteza la Princesa Dña. Letizia luzca nuestros diseños y haya confiado en nosotros como firma española de referente." "De mis fracasos he aprendido a superarme, a mejorar y a seguir luchando", concluye.

Ni oro ni metales extraños: cuando Alejandra Yagüe se lanzó a la joyería, tuvo claro que sus piezas sólo podían resaltar con el brillo refinado de la plata (de 925 g, para ser exactos). Eso sí, siempre partiendo de dos premisas: dar diseño de vanguardia y fabricar con calidad. Así ha conseguido posicionarse como una de las firmas punteras del sector, representada en los mejores establecimientos.



LOS ESTILISMOS DE LA PRINCESA DE ASTURIAS, DÑA. LETIZIA ORTIZ



DOSSIER DE PRENSA



La Princesa de Asturias ha lucido en numerosas ocasiones varios modelos de Alexandra Plata

PREMIO PYME
MARÍA LUISA BANZO AMAT



MARIA LUISA BANZO AMAT. PREMIO PYME



Nací el 21 de Noviembre de 1959 en Navaleno, un precioso pueblo de la provincia de Soria, en el seno de una familia modesta, cuyos padres regentaban un pequeño bar "EL MAÑO" que poco a poco fue adquiriendo fama en toda la provincia. Ahí aprendí el valor de empresa familiar, especialmente con mi madre una gran emprendedora.

Estudí primaria en la escuela del pueblo y a los nueve años marché interna a Soria para estudiar bachillerato en el Instituto Castilla, asimismo terminé mis estudios de magisterio en la Escuela Normal de Soria. Trabajando después en Bilbao durante un curso.

Mientras estudiaba trabajaba en el negocio familiar, desde la barra, el comedor y sobre todo en la cocina con mi madre: mi maestra y mi escuela.

Mi cariño hacia la provincia y mis motivaciones políticas me devolvieron a mi pueblo donde me presenté a las elecciones locales en 1982, ganando el ayuntamiento de mi pueblo para el Partido Popular, fui concejal durante cuatro años y formé parte en ese tiempo de las ejecutivas provinciales y regionales tanto del partido como de las Nuevas Generaciones. Salí elegida diputada nacional en 1986 y me convertí en la primera diputada nacional por Soria y también la diputada más joven de la Cámara de Diputados.

Pero yo no me había planteado vivir de la política y mis inquietudes empresariales bullían dentro de mí, hasta que, junto y gracias a mi marido, entonces mi novio, rehabilitamos una casona antigua de mis padres y la convertimos en el nuevo restaurante "EL MAÑO". Los comienzos fueron muy duros pues nos cogió la crisis de mediados de los ochenta, pero perseveramos y trabajamos

y puedo decir con satisfacción que en menos de nueve años teníamos las reservas cubiertas con tres meses de antelación, dando trabajo a más de quince personas, así como muchos estudiantes que hacían “extras” los domingos y los fines de semana. No fui realmente consciente de la riqueza laboral que eso suponía para un pueblo tan pequeño hasta que tomamos la decisión de marchar de allí.

En este tiempo me convertí en la primera mujer MAESTRE DE COCINA DE CASTILLA Y LEÓN” coto vetado incomprensiblemente hasta entonces a las mujeres y Asociación que, por otra parte, engloba a los mejores cocineros y restaurantes de la región. Asimismo participé activamente en todo lo que suponía el proyecto Soria Desarrollo Sostenible.

En 1996, colaboro con la Caja Rural de Soria en los curso de gastronomía y salud SORIA SALUDABLE “La salud banda sonora de tu vida”.

Durante 1997,1998,1999 colaboro en las aulas y jornadas de gastronomía del pato de Malvasia. En 1998 obtengo la mención de honor por mi colaboración en las jornadas de exaltación de la gastronomía de Castilla y León en diferentes ediciones, en Boecillo (Valladolid).

En 2000 la Cofradía del Cava de San Sadurní de Noia me concede el titulo de Cofrade de Honor al mérito gastronómico por mi trabajo y colaboración en las jornadas de exaltación de Cava.

Circunstancias de la vida hicieron que un día hace diez años decidiéramos venir a Madrid con nuestros hijos y negocio, y así aterrizamos en el centro de la capital con nuestro restaurante LA COCINA DE MARIA LUISA, nombre elegido por mi marido en homenaje a mi madre, mi maestra y a mí misma. He de decir que desde el primer momento me sentí acogida por esta ciudad.

En 2004 fui la primera mujer en formar parte del jurado del Campeonato de España de Cocineros y en ese año la única. En este mismo año la revista Metròpoli nos concedió el premio como segundo mejor restaurante de cocina tradicional de Madrid.

En 2005 el periodista José Luis Navas Alonso me incluye en el libro LA GENERACIÓN DEL PRÍNCIPE.

En 2006 se me concede el premio Amanita por mi cocina de setas vinculada a mi tierra. Y en este mismo año, en el 2006, la Junta de Castilla y León me concede el distintivo de honor por mis trabajos en el proyecto GASTROMYAS, a favor de la puesta en valor de los recursos micológicos y micoturismo en Castilla y León, y me selecciona como restaurante micológico fuera de la comunidad.

En 2008 el periodista Enrique Beotas me incluye en su libro CASTELLANOS Y

LEONESES POR DERECHO, pues según él “necesitamos ese grupo de personas que buscan cambiar a mejor nuestra sociedad introduciendo nuevos comportamientos, actitudes y propuestas en cada una de sus diferentes sectores”.

En 2009 LA CASA DE SORIA en Madrid me concedió el premio Soriano del año en turismo.

2011 Octubre fui ponente de Soria gastronomía y Micología de Madrid Fusión, con la ponencia titulada “SETAS, AGUA, Y ACEITE”.

En Junio del 2012 aparecí en libro de Gervasio Pérez, HAY UNA MUJER EN LA COCINA, junto con afamadas cocineras como Elena Arzak, las hermanas Rexach, ó Carmen Ruscalleda entre otras.

A lo largo de todos estos años han sido numerosas mis apariciones y participaciones en diferentes medios de comunicación, Protagonistas de Onda Cero con una programa de recetas diario, Popular Televisión con un programa de recetas semanal, Canal Cocina, Televisión Española, Antena 3, Telecinco, Telemadrid, entre otros. De la misma manera en prensa escrita como en La Razón, El País, El Mundo, ABC...

Trabajo, trabajo, cariño y cariño y la satisfacción de formar un equipo humano que lleva con nosotros desde que abrimos en el que las mujeres ocupan la cuota más importante; en mi cocina, a diferencia de la gran mayoría, cocinamos las chicas.

Con la crisis llegaron los tiempos duros pero esperamos poder superarla con perseverancia en nuestros principios, para ello entre otras cosas hace un año junto con otros cuatro cocineros creamos un grupo que denominamos MADRID EXQUISITO, para mejorar nuestros negocios, trabajar codo con codo con el Ayuntamiento y practicar la solidaridad entre los que están a nuestro lado, y ya somos 27 restaurantes entre los que se encuentran algunos de los más emblemáticos de Madrid.



LA COCINA DE MARÍA LUISA. EL GRAN TEMPLO DE LA MICOLOGÍA EN MADRID Y UN GRAN HOMENAJE A LAS DELICIAS DEL BOSQUE

La cocina de María Luisa es un restaurante con una oferta gastronómica única. Auténtica cocina de mercado atemporal, sus exquisitos platos están principalmente elaborados a base de una extraordinaria propuesta de setas, carne de caza y los mejores productos de su tierra de origen: Soria.

María Luisa Banzo, cocinera autodidacta y propietaria del restaurante, dejó su tierra Soriana de Navaleno para asentarse entre los fogones de Madrid. Antigua diputada, decidió abandonar la política para dedicarse en cuerpo y alma a una de sus grandes pasiones: la cocina. Y de ese amor por complacer paladares ha nacido: La Cocina de María Luisa.

“Sin embargo, y como dice el refrán, yo he sido cocinera antes que nada, desde que ayudaba a mi madre en sus fogones a “rebozar” y no le llegaba a la cintura”, explica orgullosa María Luisa Banzo.

Con un recorrido atípico, esta diputada reconvertida en Chef es hoy en día una de las referencias y orgullo de la gastronomía castellana. Para guisar y servir una cocina autóctona, María Luisa ha elegido crear una imagen que hace de su casa una ventana a Soria y Castilla. Tan distinta en estilo de las ofertas del barrio de Salamanca donde se ha asentado, María Luisa ha conseguido transformar un antiguo local de la céntrica Calle Jorge Juan en un lugar realmente acogedor.

Decorado con sencillez, se entremezclan guiños de su tierra natal en cada elemento de la decoración donde predomina el color azul añil y el ladrillo aparente que le da un aire rústico al igual que moderno.

María Luisa recuerda con nostalgia cómo “mi madre me enseñó siempre que el cariño es el principal ingrediente de un plato, y eso es lo diferente. Recuerdo que me decía: “no hagas nunca un plato para el restaurante que no lo hicieras para tus hijos” y esa es mi máxima: Cariño, Cariño, Cariño”.

Calidad, buen precio, estupendo servicio y originalidad de sus platos, es lo que caracteriza La Cocina de María Luisa, abanderada de la tradición. María Luisa es la que da forma a los platos de su propio restaurante, mezclando autenticidad e innovación.

La vuelta a la tradición es parte del ciclo perpetuo de cualquier arte como la gastronomía. Mirar por la tradición, es apostar por lo sano. Gran defensora de la cocina familiar, María Luisa se resiste a la tendencia minimalista. Es generosa, honesta y seductora hasta en sus recetas que rebozan de sabores

atemporales. Esta cocinera ha sabido rescatar obras gastronómicas de sus antepasados a los que honra con gusto y contemporaneidad.

“Hago lo que sé, la nueva cocina, con todo su mérito, cuando está bien hecha, es magnífica, pero también pienso que la vuelta a nuestras tradiciones culinarias nos ayuda a encontrarnos con nosotros mismos, como cultura y estirpe”, asegura María Luisa que matiza que las setas, la caza y los productos de la huerta (legumbres y verduras) forman los pilares fundamentales de su puesta en escena.

Las setas en todas sus variantes elegidas como seña de identidad de Soria que alberga la mayor variedad de todo el país. La cocina de María Luisa ofrece un abanico de setas, hongos y trufas desde las más conocidas a las más desconocidas, con un lema: “nunca mezclarlos en un mismo plato”.

María Luisa cocina con extrema delicadeza su tesoro micológico teniendo siempre cuidado, de no romper ni sus texturas, ni sus sabores. Sus setas saben a setas, lo que aprecian la mayoría de sus clientes y sorprenden hasta los paladares más exigentes.

La caza: otra de las grandes apuestas de María Luisa – Un estallido de sabores curiosos. Jabalí, perdiz, venado, codorniz, liebre son materias primas de su pueblo que componen su carta en temporada en los que están presentes las sabrosas salsas dulces y saladas que adornan y otorgan un sutil toque barroco a su cocina.

“Uno de los mejores recuerdos de mi infancia es la cocina de mi madre, repleta de cestas de setas y trufas, las fiestas alrededor de ellos, la ceremonia, su olor. Cuando recibo setas o trufas, lo primero las huelo intensamente cerrando los ojos y volviendo por arte de magia a mi niñez”, rememora esta chef.

María Luisa Banzo representa uno de los grandes exponentes de la cocina tradicional de Soria a nivel nacional. Todo su empeño y dedicación al buen gusto, hacen de ella un genio en el mundo gastronómico.

Su abuela y su madre le inculcaron el saber hacer y pasión por la cocina, imprimiéndole todo su conocimiento y la innovación. Tras dos generaciones María Luisa ha heredado esa pasión culinaria de la familia por lo auténtico y lo bien hecho. Y es que esta cocinera autodidacta optó por dejar su tierra soriana de Navaleno para asentar su reto entre los fogones de Madrid.

Nos cuenta que su abuela fue cocinera de éxito. Aurora Castro se llamaba, una emigrante gallega de ida y vuelta a Buenos Aires, donde se casó con un soriano y a Soria regresaron para abrir una casa de huéspedes en Navaleno. La madre de María Luisa, María Luisa Amat, también fue cocinera, “así que fui cocinera antes que política”, enfatiza María Luisa. “La cocina es también una manera de vivir y de sentir, así que cuando lo vives en casa de una forma tan

enraizada se contagia. Se puede decir que nací en un restaurante y la cocina es lo primero en mi vida", remarca.

Pero la vida da muchas vueltas y María Luisa pasó por la política, como diputada del PP por Soria, antes de abrir en Madrid el restaurante que regenta con su marido, Ángel Valdivieso. Su cocina ha heredado la esencia viajera de sus mayores y la sabiduría de tanto caminar y son delicia sus manitas de cerdo deshuesadas y rellenas de trufa. "Un homenaje diario que le dedico a mi madre", dice.

De su paso por la política le queda el carácter reivindicativo y luchador, pero también la diplomacia de saber contentar a todos: "Las mujeres son las que han tirado del carro de la cocina española, las grandes artífices, pero a los grandes cocineros hay que reconocerles la valentía y el mérito de saber venderla mejor, de exportarla, de darle valor añadido. No creo que haya trato injusto. Este país ha vivido épocas muy diferentes y ha habido una evolución, cada uno ha jugado un papel distinto en nuestra gastronomía y hoy, por fortuna, podemos hablar de una igualdad de roles".

El restaurante La Cocina De María Luisa está situado en la calle Jorge Juan, en Madrid, al lado del Parque del Retiro. Aquí tienen platos típicos de toda la vida combinados con platos de caza más su especialidad en platos micológicos. María Luisa Banzo investiga y prepara estas joyas culinarias, que llegan con las primeras lluvias.

Las setas, los hongos y trufas y las especialidades en carnes como manita de cerdo rellena de carne y trufa negra o diversa carne de caza, además de sus famosas legumbres y verduras, son la verdadera esencia del restaurante La Cocina de María Luisa.



María Luisa Banzo muestra una cesta de setas que han llegado a su restaurante donde investiga y prepara estas joyas culinarias, que llegan con las primeras lluvias. Su empeño es traer a su mesa lo mejor del bosque para sus comensales

Amanita phalloides, cantharellus tubiforme, macrolepiota procera, lactarius deliciosus... María Luisa Banzo habla de cada variedad por su nombre científico y por el común. Es una experta micóloga, cuya pasión por las setas contagia en segundos: «Nací en Navaleno entre cestas de setas», dice la cocinera. En La cocina de María Luisa entran a lo sumo alrededor de dieciséis variedades entre boletus edulis y pinícola, macrolepiotas proceras, cantharellus cibarius, seta de cardo, niscalos, amanita caesarea y senderilla... Estudia la cultura micológica y apuesta por ensalzar los aromas y las texturas de cada variedad que llega al plato del comensal. María Luisa reconoce que espera con ansiedad las primeras lluvias para que su cocina se enriquezca a través de estos sabores, aromas y texturas que nos aportan estas joyas culinarias.

María Luisa confiesa que es «muy apegada a la tierra y en Soria la micología es variada y de alta calidad, así que al abrir el establecimiento pensé que lo mejor era ofrecer lo que ella me daba». Cocinar estos manjares de los bosques «no tiene secreto alguno. A la hora de cocinar setas, es fundamental la sencillez», prosigue. «La seta es glamourosa porque se trata de un producto diferente», añade, al tiempo que insiste en que se debería potenciar más la micología de Castilla y León.



Este restaurante se inauguró el 24 de Julio de 2004, en pleno barrio de Salamanca. La idea de su propietaria, María Luisa Banzo, fue la de traer un pedacito de Soria a Madrid, en concreto su cocina tradicional, la que le enseñó su abuela Aurora Castro y su madre María Luisa Amat

PREMIO COMPROMISO SOCIAL MARGARITA MAIZA Y URBIETA



MARGARITA MAIZA Y URBIETA. PREMIO AL COMPROMISO SOCIAL



Margarita Maiza y Urbieta, Marquesa de Valterra, nació en San Sebastián (Guipúzcoa) en 1957.

Es licenciada en Derecho por la UNIVERSIDAD COMPLUTENSE de Madrid (Promoción 1974/1979) y realizó estudios para el ingreso en el Cuerpo de Inspectores de Hacienda (1980/1981).

Está diplomada en el XV Curso de Expertos en Comunidades Europeas, de la Escuela Diplomática de Madrid (1982) y diplomada también en el Curso de Expertos en Organizaciones Empresariales, 1ª Promoción de la CEOE. (1982/1983).

Margarita posee dos Diplomas de L'Academie d'Art Culinaire LE CORDON BLEU (Londres 2001, Paris 2002) y un Postgrado en Gestión de Residencias y Servicios para personas mayores de la Universidad Ramón Llull curso 2008/2009 y Título Oficial de Directora de Centros Sociales.

Tiene una trayectoria laboral muy meritoria y ha recibido varias condecoraciones como la Medalla de Bronce al Trabajo Melitense de la Soberana Orden Militar de Malta (12 de febrero de 2002).

Margarita Maiza ha sido Jefe de la Asesoría Jurídica de la Asociación Nacional de Armadores de Sociedades Conjuntas e Internacionales (01/11/1982 hasta 05/05/1993).

Igualmente ha sido gerente de la Asociación Nacional de Armadores de Sociedades Conjuntas e Internacionales (05/05/1993 hasta 30/04/2005); gerente de la Asociación de Sociedades Pesqueras Españolas (01/07/2000 hasta 30/04/2005); y gerente de la Organización de Productores Pesqueros ASPE (OPP 9), (01/07/2000 hasta 30/04/2005).

Durante 2001, 2002 y 2003 fue profesora colaboradora en el Curso de Postgrado Especialización en Economía Pesquera de la Universidad de Santiago de Compostela.

Asimismo ha sido coordinadora de los casos FACTORTAME (Londres, Luxemburgo 1985/2000).

Durante su trayectoria laboral ha escrito numerosos artículos en las revistas Industrias Pesqueras, El Mar y Ruta Pesquera. También ha colaborado con otros tantos artículos y entrevistas en los periódicos El Faro de Vigo, La Voz de Galicia y El País.

Igualmente ha ofrecido conferencias en Vigo, La Coruña y Madrid.

EXPERIENCIA CON EL VOLUNTARIADO

Margarita Maiza ha sido cocinera del Comedor Virgen de la Candelaria de la Orden de Malta de España desde 2003 a 2008 todos los miércoles.

Es coordinadora del Comedor de Santa Micaela para personas sin recursos de la Orden de Malta de España desde Marzo de 2008 y coordinadora de la Residencia de Ancianos Virgen de Filermo de la Orden de Malta de España desde julio 2008.

Margarita Maiza y Urbieta, Marquesa de Valterra, ha sido Vicehospitalaria de la Orden de Malta 2008/2010.

Además es Hospitalaria de la Orden de Malta de España desde 2011 y responsable de todos los Proyectos asistenciales de la Orden en España.



ORDEN MILITAR DE MALTA Y EL VOLUNTARIADO

Margarita Maiza es la responsable de toda la obra **asistencial** de la Orden de Malta en España, aunque actualmente una de las tareas que más absorbe su tiempo son los comedores sociales que constituyen en estos momentos el trabajo más importante, por la cantidad de personas que se atienden (700 personas al día entre los tres comedores sociales). Este es el día a día de esta mujer que un buen día abandonó la abogacía para volcarse en el voluntariado. Asegura que está “acostumbrada a tener una actividad trepidante; durante años me dediqué al Derecho Internacional y viajaba muchísimo. Pero hace unos años dejé la abogacía y conocí la Orden de Malta, que se dedica a la asistencia social, gracias a mi marido. Soy voluntaria desde hace varios años y hoy en día me dedico en exclusiva a esto.»

Estos comedores sociales se abrieron para atender inicialmente a inmigrantes subsaharianos. Hoy en día una quinta parte de sus usuarios son españoles.

En el contexto actual de crisis, ante el número desorbitado de parados y con dramáticos ajustes económicos en muchas familias, la **Orden de Malta** en España está prestando un servicio reconocido no solo por las autoridades, sino por la sociedad en general. Las donaciones en metálico se han triplicado en este último año, y las donaciones en alimentos han pasado en tres años de 9 a 77 toneladas. En el caso de las donaciones de alimentos lo meritorio además es que se han consumido íntegramente en nuestros comedores lo que evidencia la intensa actividad de este año en esos proyectos.

El número de voluntarios también se ha triplicado en estos últimos años, contando en estos momentos en toda España con más de mil.

Estas cifras ponen de manifiesto que nuestra labor es cada vez más visible e importante y también que la sociedad española es muy generosa con los proyectos que considera necesarios en momentos de crisis y emergencia social.

La Orden de Malta por su parte ha sabido reaccionar con flexibilidad e inmediatez ante las necesidades reales del país.

COMEDORES ASISTENCIALES

“Santa Micaela”

Situado en el centro de Madrid, este comedor se abrió hace cuatro años. Está gestionado por Caballeros y Damas de la Orden así como por un gran número de voluntarios y acoge mayoritariamente a inmigrantes procedentes de África, Europa del Este e Hispanoamérica. Durante el pasado 2012 se sirvieron más de 150.000 comidas. Se está produciendo un incremento de españoles entre los usuarios habituales, aproximadamente del 25%.

Las novedades este año han sido la apertura durante los días festivos, lo cual ha exigido un enorme sacrificio al voluntariado. Solo se cierra los domingos.

Una vez conseguido con éxito ese objetivo, hemos lanzado el “Proyecto bocadillo”, para mantener el comedor abierto durante las vacaciones. La experiencia ha sido mucho mejor de lo esperado tanto para el voluntariado como para los usuarios. Durante las vacaciones de Navidad se han entregado 2.700 bolsas de comida.

“Virgen de la Candelaria”

Este centro situado en las afueras de la ciudad está sirviendo actualmente más de 200 comidas al día, seis días a la semana. Desde su apertura hace ya 12 años ha estado atendiendo a personas sin hogar e inmigrantes... en estos últimos tres años sin embargo ha aumentado la presencia de españoles en estado de necesidad. Se han creado dos equipos de cocina nuevos que acuden por la mañana y que están apoyando con enorme eficacia la labor de los voluntarios de las tardes.

Los dos comedores madrileños están atendidos por Caballeros y Damas de la Orden y un voluntariado muy comprometido ya que trabajan a lo largo de todo el año. Contamos con alrededor de 400 personas trabajando de forma permanente.

“Comedor San Juan de Acre” en Sevilla

Este comedor abrió sus puertas el 21 de noviembre de 2011 en el centro de la ciudad, en la antigua jurisdicción de San Juan de Acre que perteneció a la Orden en la Edad Media. En menos de un año han pasado de dar 100 comidas calientes al día a dar más de 200, sirviéndose en el primer año cerca de 40.000 comidas.

Las Hermanitas de los Pobres, de Baleares

La Delegación de Baleares, desde comienzos del año 2011, viene prestando sus servicios de voluntariado en un centro de la Congregación de las Hermanitas de los Pobres de la capital. Lo incluimos en la sección “Comedores” pero la labor que realizan es mucho más completa, ya que se trata de una atención integral de los ancianos y enfermos residentes en el centro.

RESIDENCIAS DE MAYORES

“San Juan Bautista”

Está situada en la región de Madrid (Aldea del Fresno). Abrió en 2002 gracias a donaciones privadas sobre todo de miembros de la Orden. Alberga a 84 residentes distribuidos en 41 dormitorios. Existen 10 dormitorios más para personas que necesiten cuidados especiales.

ACTIVIDADES PARA PERSONAS MAYORES

VALENCIA: MAYORES ACOMPAÑADOS

Su principal objetivo es proporcionar atención y acompañamiento a personas mayores de 60 años que viven solas y/o cuentan con escasos recursos económicos. En la actualidad el número de beneficiarios es de 101. Se están desarrollando programas de acercamiento y compañía, de información, asesoramiento y orientación y de ocio y tiempo libre. Destacan dentro de estos programas la atención domiciliaria a 75 ancianos y las vacaciones asistidas durante 10 días en la residencia de El Puig.

VALENCIA: NAVEGANDO POR LA CULTURA

El programa tiene como principal objetivo acercar la cultura a las personas mayores con escasos recursos económicos y/o familiares a través de las nuevas tecnologías. Las distintas actividades que integran el programa, se agrupan en diferentes talleres: taller de escritura, taller de lectura, escritura, lógica y juegos matemáticos, taller de arte y música, taller de geografía e historia, taller de cocina y taller de cine teatro, todo ello realizado en colaboración con las Clarisas Capuchinas de Santa Clara.

CATALUÑA:

El grupo de voluntarios de Barcelona colabora asiduamente con la Residencia de Mayores gestionada por la Fundación Alba. En su labor, los voluntarios acompañan a las personas alojadas en las distintas actividades culturales y sociales programadas y colaboran con el personal profesional y sanitario del centro en las tareas de atención y cuidado de los mayores.

ACTIVIDADES CON DISCAPACITADOS

ANDALUCIA: Campamento de verano para niños discapacitados.

Un año más la Delegación de Andalucía de la Orden de Malta, ha costeado el veraneo de una treintena de niños pluri-discapacitados de la Ciudad San Juan de Dios, de Alcalá de Guadaira (Sevilla).

BALEARES: "Fundación Amiticia" Especializada en organizar actividades y proyectos para personas con discapacidad, colabora habitualmente con la Orden de Malta en España a través de su Delegación balear y de sus voluntarios.

CASTILLA: "Fundación Götze" Los voluntarios de la Orden de Malta en Madrid colaboran con esta fundación acompañando a niños y jóvenes discapacitados, durante los fines de semana, a realizar actividades de ocio (cine, teatro, zoo, museos u otras actividades culturales y de tiempo libre).

PROYECTOS INTERNACIONALES

GUINEA ECUATORIAL: "Mikomeseng":

Es una leprosería gestionada por las religiosas "Hijas de la Caridad". La lepra está prácticamente erradicada en esta zona e África y el centro alberga actualmente una residencia de ancianos, ya que las expectativas de vida también han aumentado en aquel continente.

FHOME envía anualmente una donación que por desgracia no cubre totalmente las necesidades del centro. El aumento de necesidades en nuestro país ha provocado la congelación de las ayudas al exterior. Sin embargo, mantenemos el compromiso con las religiosas de dar publicidad a su extraordinario trabajo y en ayudarles en todo lo posible.

PERU "Hospital N^o. Sra. de Lourdes":

Es un centro médico gestionado por un sacerdote Jesuita, ayudado por 27 voluntarios médicos y enfermeras. Este año han prestado asistencia médica a 20.000 personas.

Bolivia: "Centro de Salud Renal San Juan Bautista":

Esta situado en El Alto (La Paz) y con 8 máquinas de hemodiálisis ha estado atendiendo a 44 pacientes, con un total de 2.880 sesiones.

PROYECTOS PARA CAPTACIÓN DE FONDOS

A lo largo del año 2012, hemos comenzado a trabajar en las posibilidades que para la financiación de nuestros proyectos representa la RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA de empresas importantes. En este campo se han realizado contactos muy fructíferos con Fundaciones como la de Uría y Menéndez, con empresas como VIPS del grupo sigla y Rodilla.

Nos hemos dado de alta en la FUNDACIÓN SOCIEDAD Y EMPRESA RESPONSABLE, que se dedica en exclusiva a estos temas. En esa línea, Unidad Editorial a través de su revista femenina YO DONA está apadrinando desde estas Navidades y para todo el año, al comedor Santa Micaela. Ello lleva aparejado de momento las ayudas, apoyo y colaboración de CARREFOUR, MAHOU-SANMIGUEL y CORTEFIEL.

Además acudimos a todas las convocatorias de ayuda de empresas y organismos oficiales. Los resultados han sido irregulares ya que la financiación pública ha descendido mucho, por lo que en la privada nos encontramos con mucha competencia.

Las ayudas en metálico de procedencia privada se han triplicado y las ayudas en alimentos han pasado de 9 a 77 toneladas en 3 años. La solidaridad de los españoles es grande pero también se ha trabajado mucho desde Cancillería, la Hospitalidad y desde todas las delegaciones con gran ayuda de un voluntariado entregado y con muy buenos contactos.

Además, se han seguido realizando las actividades tradicionales de Rastrillos y Mercadillos, así como cenas, cocktails, conciertos benéficos, campeonatos de golf, bridge etc...

PROYECTOS PARA 2013

MADRID: CENTRO DE APOYO ESCOLAR EN VALLECAS

El proyecto de apertura de un centro de día de apoyo escolar en la Villa de Vallecas, ha ido tomando forma a lo largo de todo el año pasado. Los presupuestos están aprobados y las reformas necesarias en el antiguo edificio del Hogar de la Tercera Edad Virgen de Filermo proyectadas. Se trata de unas reformas mínimas que acometen sobre todo mejoras de infraestructura: electricidad, calefacción, aire acondicionado...

Se han mantenido visitas y entrevistas con todas las autoridades dedicadas a la Asistencia Social: Comunidad de Madrid, Ayuntamiento, Concejalía. También con los colegios de la zona de Vallecas a cuyos alumnos pretendemos apoyar en sus deberes y en su educación en general.

Existe en todos ellos un enorme entusiasmo con la idea, ya que la necesidad de este tipo de actuaciones es evidente en la zona de la que hablamos: Vallecas.

El proyecto se desarrollará en varias etapas, ya que aunque existirá personal contratado pretendemos que también y primordialmente se realice con voluntariado. El objetivo inicial es dar apoyo a 30 niños a la semana. El número de beneficiarios aumentará en función de la evolución del proyecto: financiación, voluntariado, eficacia...

MADRID: DESAYUNOS DE CUARESMA

Hemos preparado para su lanzamiento en Marzo de 2013 un proyecto muy similar al de la Asociación Francesa "Les Petit Déjeuners de Carême" que ha permitido en 2012 distribuir más de 35.000 desayunos a personas sin hogar con la participación de más de 40.000 jóvenes en Francia.

La operación "Desayunos de Cuaresma" se lanza en España con un doble objetivo: Por una parte, sensibilizar a niños y adolescentes de los múltiples problemas de la pobreza, a través de la acogida, la generosidad y la Caridad y recolectar víveres y donaciones para apoyar a los desayunos que se servirán a las personas sin hogar en Madrid. Por otra parte, el objetivo es proporcionar consuelo y escucha a los más desfavorecidos, durante los 40 días antes de Pascua, alrededor de un desayuno. La Orden de Malta en España espera movilizar a 180 voluntarios para esta operación piloto de contacto con las personas sin hogar.

ASOCIACIÓN ESPAÑOLA DE MUJERES EMPRESARIAS DE MADRID (ASEME)

¿Qué es ASEME?

La Asociación Española de Mujeres Empresarias de Madrid (ASEME) es una asociación interprofesional que nace en 1971 con el objetivo de apoyar y promover el desarrollo pleno de la mujer en su condición de empresaria, profesional o directiva.

¿Quiénes forman ASEME?

Son miembros de ASEME las mujeres empresarias, las profesionales liberales y las mujeres gerentes y directivas.

Se consideran empresarias tanto a las mujeres que son propietarias, copropietarias, socias o accionistas de una empresa, como a las mujeres que desempeñan cargos directivos o de gerencia, con responsabilidad y mando en el ámbito empresarial.

¿Cuáles son los objetivos de ASEME?

- ✎ Conseguir que la mujer tenga las mismas oportunidades de acceder al mundo laboral, eliminando toda diferencia discriminatoria.
- ✎ Contribuir a mejorar la actividad empresarial de las mujeres, facilitando el conocimiento del mundo empresarial de otros países y potenciando el espíritu de colaboración entre las asociadas.
- ✎ Defender y fomentar la libre iniciativa privada de la mujer.
- ✎ Estimular y proporcionar apoyo a la mujer emprendedora que quiera crear su propia empresa.
- ✎ Promover la formación integral de la mujer en el campo profesional y empresarial.
- ✎ Fomentar el asociacionismo empresarial.

¿Qué servicios ofrece ASEME?

A) ASEME ofrece servicios a las asociadas:

- ✎ Información y el asesoramiento empresarial, fiscal y laboral, ayudas y subvenciones.
- ✎ Formación a través de cursos gratuitos (nuevas tecnologías, comunicación, gestión empresarial...).

- ✂ Búsqueda de trabajadores para sus empresas.
- ✂ Seminarios, conferencias y mesas redondas sobre temas de actualidad.
- ✂ Contactos entre empresarias a través de desayunos de trabajo y comidas de asociadas.
- ✂ Servicios de asesoría laboral, contable, fiscal, ayudas y subvenciones, prevención de riesgos laborales, correduría de seguros, comunicación empresarial, etc. (Bajo otra cuota).

B) ASEME ofrece servicios a las emprendedoras:

- ✂ Seminarios de creación de empresas (elaboración del plan de empresa, información sobre la constitución, ayudas y subvenciones...).
- ✂ Información sobre financiación externa (microcréditos sin aval para mujeres que quieran crear una empresa).

¿Dónde mantiene representación ASEME?

- ✂ Administración Central
 - Consejo Rector del Instituto de la Mujer (Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales)
- ✂ Administración Autonómica
 - Consejería de Economía
 - Dirección General de la Mujer (Consejería de Sanidad y Servicios Sociales)
- ✂ Organizaciones empresariales
 - Confederación Empresarial de Madrid (CEIM-CEOE)
 - Confederación Española de la Pequeña y Mediana Empresa (CEPYME)
 - Confederación Española de Organizaciones Empresariales (CEOE)
 - Organización de Mujeres Empresarias y Gerencia Activa (OMEGA)
 - Asociación Iberoamericana de Mujeres de Empresa (FIDE)
- ✂ Cámara Oficial de Comercio e Industria de Madrid
- ✂ Sociedad de Garantía Recíproca (AVALMADRID)

