

Obrador artesanal de economía social en la Sierra de Gata



1. Nombre del proyecto:

Obrador artesanal de economía social para la Sierra de Gata, Cáceres.

2. Definición de la idea de negocio.

Lo que hago es plantar, recolectar y elaborar con frutas y hortalizas propias mermeladas dulces, saladas y conservas vegetales naturales, artesanas y de producción propia en el municipio de Villamiel, ubicado en la Sierra de Gata, Cáceres. Reutilizo y recuperé cajas de cartón, para utilizarlos como ecopackaging social de los kits gourmet especiales, pintadas y forradas a través de un taller medioambiental con mujeres y hombres con capacidades diferentes o en exclusión social que se llama “ecopackaging social residuos cero e inclusión social”.



Fotos: Huerta y botes de mermeladas dulces, saladas y conservas vegetales.

En la actualidad, tengo que externalizar la transformación de las frutas y las hortalizas en mermeladas dulces, saladas y conservas vegetales en un obrador en Salamanca, por no existir ningún obrador artesanal cooperativista de economía social en la Sierra de Gata.

La idea de negocio es tener un obrador artesanal de economía social para la próxima temporada 2022-2023 y poder aprovechar la fruta y hortalizas de otras huertas del pueblo y de la Sierra de Gata, fomentando la artesanía alimentaria sostenible, que está enfocada a una alimentación de calidad, sana, saludable y natural, aprovechando de forma sostenible la huerta y frutales y aplicando técnicas de agroecología. En definitiva, estableciendo una relación de equilibrio y armonía con el campo y sus productos. Y dándoles una oportunidad para avanzar a otros/as artesanos/as de la zona que necesitan de este espacio para obtener el registro sanitario y poder así comercializar sus productos en otros canales y dentro de unas medidas higiénico sanitarias controladas.

Con esta idea de negocio en Villamiel Sierra de Gata, contribuyo a evitar el despoblamiento rural, a ofrecer una alimentación sana y saludable, a cumplir con los objetivos de desarrollo sostenible de la Agenda 2030 y a un crecimiento económico de la zona.

3. Fase del proyecto

En la actualidad, fabrico las mermeladas y conservas vegetales en un obrador de Salamanca. Tengo ya mi web de venta de productos <https://www.lasdeliciasdelpalaciodeldean.com/>. Actualmente, funciono con Instagram: lasdeliciasdelpalaciodeldean y Facebook: Las delicias del Palacio del Deán. También la marca está registrada en la oficina de patentes y marcas.

4. Impacto económico.

El impacto económico del proyecto en la Sierra de Gata va a ser, en un primer lugar, fomentar el autoempleo y con ello la mejora de la situación económica de las personas que trabajen en el proyecto, tanto de manera directa como indirecta, siendo la emprendedora rural que aprovecha los recursos naturales de la zona, las personas que

Obrador artesanal de economía social en la Sierra de Gata

contrate y todas las que trabajen en los servicios externos que necesite el proyecto (limpieza, imprenta, mensajería, etiquetado, envases, etc.), siempre prevaleciendo personas de capacidades diferentes o en exclusión social. Y también mejorar la situación económica de otros/as productores/as artesanas/os.

También se verá favorecida la situación económica del municipio al estar visibilizado con esta iniciativa y poder atraer a más gente a la zona, ayudando a que se incremente el turismo rural, favoreciendo el consumo en bares, tiendas y locales de la zona y el Ayuntamiento tendrá otra actividad económica de la que recaudar.

5. Modelo organizativo.

El modelo organizativo del obrador artesanal de economía social: Cooperativa de trabajo asociado será por gestión cooperativa en el que todas/os tendrán voz y voto. Se sustentará en compromisos de solidaridad y utiliza métodos democráticos para su organización y dirección. Además, impulsa la participación y la integración de las personas en la gestión, resultados y propiedad de sus empresas, que desarrollan un proyecto común armonizador del progreso social, empresarial y personal. Y promueve la formación e innovación desde el desarrollo de las capacidades humanas y tecnológicas.

6. Impacto social.

El obrador tiene como impacto social el aumento de la visibilidad de la Sierra de Gata y todos sus municipios en otras partes de España, Europa y el mundo, pudiendo así atraer a más gente a la zona, con la consecuente mejora de las condiciones de vida de la población, especialmente de las personas con capacidades diferentes o en exclusión social, ya que la intención de este obrador es poder emplearlas como parte de la plantilla de trabajo. Otro de los impactos que este proyecto va a causar es evitar el despoblamiento rural. Además, el obrador va a apoyar principalmente la inclusión de la mujer rural en la sociedad.

7. Carácter emprendedor del proyecto.

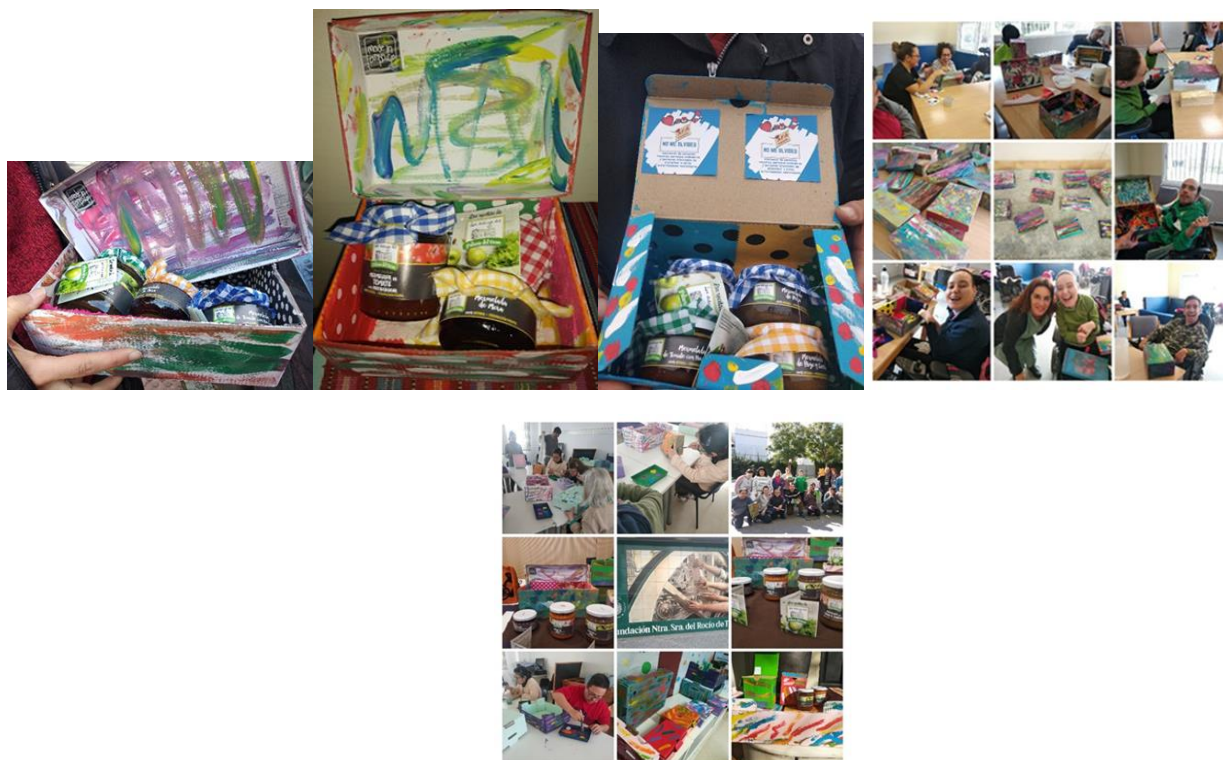
El carácter emprendedor del proyecto está en que el obrador fabricaría para comenzar MERMELADAS DULCES, SALADAS, CONSERVAS VEGETALES, ZUMOS, DESHIDRATADOS, PATÉS, PLANTAS AROMÁTICAS, ENVASADO DE MIEL, KOMBUCHA, CREMAS DE VERDURAS GOURMET 100% NATURALES, ARTESANAS, SALUDABLES y de PRODUCCIÓN de la Sierra de Gata.

Empecé a elaborarlas hace ocho años, cuando nació mi hijo Darío y cambiaron muchas cosas en mí. Retomé el ir al campo familiar y aprovechar todos los productos de la huerta para ofrecerle a mi familia una alimentación sana y natural. Fue cuando empecé a ver qué podía hacer para seguir manteniendo el campo familiar, aprovechar las grandes cantidades de productos que sobraban, aprovechar otros que no se utilizaban y contribuir a una sostenibilidad ambiental y social. Así que aproveche mis conocimientos como Licenciada en Ciencias Ambientales y Experta en Desarrollo Local y Género para emprender.



Obrador artesanal de economía social en la Sierra de Gata

Me dedico a elaborar mermeladas naturales, artesanas y de producción propia de sabores diferentes como pimiento y jengibre, tomate y hierbabuena, higo y canela, pera, mora de árbol y conservas vegetales, entre las que está la “Salsa de Gata” en honor a la Sierra de Gata. Este año he producido dos nuevas conservas vegetales: pisto y salsa de tomate con albahaca. Los kits gourmet especiales los presento para su venta en cajas de cartón que recupero y reutilizo con ecopackagingsocial, pintadas y forradas por personas de capacidades diferentes o personas en exclusión social.



Los valores y filosofía que me mueven a seguir creyendo y trabajando en este emprendimiento es aportar mi granito de arena para contribuir a la sostenibilidad ambiental y social, enseñarle a mi hijo y a otras personas una serie de valores como respeto, honestidad, amor, sensibilidad y solidaridad; además de contribuir a una alimentación de calidad, sana, saludable, ayudar a evitar el despoblamiento rural, contribuir al desarrollo sostenible del planeta (Agenda 2030), apoyar la inclusión de personas de capacidades diferentes o en exclusión social.

Las delicias del palacio del Deán es un proyecto empresarial rural de economía circular verde, de alimentación de calidad, social y medioambiental. En resumen, es un proyecto de artesanía alimentaria sostenible y social. Medioambiental (porque se aplican técnicas de agroecología para la huerta y frutales y contribuye a una alimentación sana y saludable) y social (ecopackagingsocial).

Además, este proyecto tiene como carácter a destacar que es la contribución a la igualdad de género y a la promoción del papel de la mujer rural/ agroprofesional, al ser la fundadora y gerenta una mujer. En cuanto tenga el obrador en el pueblo podré contratar a más mujeres.

8. Adecuación de la idea al territorio.

La adecuación de la idea del obrador en Sierra de Gata es perfecta porque en la actualidad en esa zona no existe un obrador de economía social que ofrezca estas características, ni trabaje en la transformación de frutas, hortalizas, miel, plantas, etc

Obrador artesanal de economía social en la Sierra de Gata

El obrador artesanal de economía social para la Sierra de Gata es un proyecto empresarial de alimentación sana, social y medioambiental.

9. Formación de la persona emprendedora.

MUJER, EMPRENDEDORA RURAL: Soy licenciada en Ciencias Ambientales, técnica de acción social durante más de 14 años. Tengo un máster en desarrollo local y cooperación multilateral y dos postgrados, uno en desarrollo local y otro en género e igualdad de oportunidades.

Además, tengo diversas formaciones en relación con el emprendimiento, las habilidades sociales y tecnológicas, como podrán ver en el mi curriculum que adjunto.

10. Generación de empleo.

En estos momentos la empresa está formada por mí que soy autónoma y por eso necesito subcontratar soporte web, redes sociales, diseño e imprenta de etiquetas, etc.

La cooperativa ayudara a generar otros puestos de trabajo: agricultores, limpieza, elaboración y transformación.

Se podría recurrir a los centros espaciales de empleo, agricultores/as de la zona, personas para la distribución y la elaboración del ecopackagingsocial, siempre serán prioritarios/as personas de capacidades diferentes o de exclusión social (mujeres, inmigrantes, etc).

12. Otras informaciones que la promotora considere de interés.

Web: <https://lasdeliciasdelpalaciodeldean.com/>

Instagram: lasdeliciasdelpalaciodeldean

Linkedin: Natalia del Águila García.

Video del proyecto que refuerza la necesidad de tener un obrador artesanal en Villamiel:

<https://es-es.facebook.com/GourmetFMRadio/videos/entrevista-a-natalia-del-%C3%A1guila-fundadora-de-las-delicias-del-palacio-del-deani-/1282655665266059/>

<https://www.youtube.com/watch?v=k8jFyAKc9DY>