

Obrador de economía social: "Las delicias del Palacio del Deán"



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 de economía social en la Sierra de Gata.

Los objetivos de tener un obrador de economía social en Sierra de Gata son tener la instalación para la próxima temporada 2022-2023 para la transformación de productos diversificados. Poder aprovechar la fruta, hortalizas y plantas aromáticas de huertas 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.

Además, otro objetivo es dar 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.

Las actividades que quiero realizar en el obrador son:

- Elaboración y envasado de mermeladas
- Elaboración y envasado de conservas vegetales.
- Elaboración de patés de hortalizas y aceitunas.
- Elaboración de zumos (mosto de uva)
- Envasado de miel a granel.
- Deshidratados de frutas.
- Secado de plantas aromáticas
- Fraccionamiento y envasado de plantas con fines culinarios (laurel, tomillo, orégano..)
- Maceración y envasado de subproductos aromáticos.

Se realizan actividades de elaboración, transformación, conservación, almacenamiento, distribución, venta y/o servicio de alimentos y otros productos.

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.

Aquí puedes ver mi web y redes sociales:

- <https://www.lasdeliciasdelpalaciodeldean.com/>
- <https://www.instagram.com/lasdeliciasdelpalaciodeldean/>
- <https://www.facebook.com/deliciasdelpalaciodeldean>

Obrador de economía social: “Las delicias del Palacio del Deán”

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>