

Proyecto de coworking rural de artesanía alimentaria, otras artesanías (obrador polivalente) y ecopackagingsocial para dar servicio a la Sierra de Gata y Hurdes

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

1. Nombre del proyecto:

Proyecto de coworking rural de artesanía alimentaria y otras artesanías en la Sierra de Gata, Extremadura.

2. Definición de la idea de negocio.

En la actualidad, en la Sierra de Gata y en la Hurdes se tiene que externalizar la transformación de las frutas, las hortalizas, miel, plantas aromáticas, etc en instalaciones con registro sanitario fuera de la Sierra de Gata y las Hurdes, por no existir ningún espacio de transformación y trabajo con registro sanitario en la Sierra de Gata ni en las Hurdes.

La idea de negocio es tener un coworking rural de artesanía alimentaria en la Sierra de Gata para la próxima temporada 2026-2027 para la transformación de productos diversificados. Poder aprovechar la fruta, hortalizas, miel y plantas aromáticas 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, frutales, miel, plantas aromáticas, etc y aplicando técnicas de agroecología y agricultura regenerativa. En definitiva, estableciendo una relación de equilibrio y armonía con el campo y sus productos.

Además de 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 a realizar 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).
- Elaboración de fermentados.
- Envasado de miel a granel.
- Elaboraciones con castaña.
- Deshidratados de frutas.
- Secado de plantas aromáticas
- Fraccionamiento y envasado de plantas con fines culinarios (laurel, tomillo, orégano...)
- Maceración y envasado de subproductos aromáticos.
- Acciones formativas relacionados con el sector; manipulación de alimentos, cursos de agroalimentaria, agricultura regenerativa, marketing, redes sociales, etiquetado, etc

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

El coworking rural de artesanía alimentaria es un espacio para la transformación de productos alimentarios gourmet. En este espacio se permite que las personas productoras consigan un único registro sanitario y que permita la comercialización de esos productos con todos los registros higiénicos sanitarios que exige la normativa. También, es una oportunidad de lanzamiento de nuevos productos artesanales para productores locales. Asimismo, posibilita el aprovechamiento de la materia prima (fruta, hortalizas, plantas aromáticas, miel, castañas, etc) de la Sierra de Gata permitiendo que su valor añadido al transformar se quede en la Sierra.

Este espacio permite a los/as productores/as acceder a maquinaria profesional sin necesidad de incurrir en una inversión inicial, contando con asesoramiento y la posibilidad de poder comprobar la viabilidad de su proyecto antes de llevarlo a cabo de forma independiente.

Proyecto de coworking rural de artesanía alimentaria, otras artesanías (obrador polivalente) y ecopackagingsocial para dar servicio a la Sierra de Gata y Hurdes

Los coworking rurales de artesanía alimentaria son actualmente una tendencia al alza, tanto en el ámbito público como en el privado. Esta es una iniciativa que, además de suponer un impulso para los nuevos proyectos del sector agroalimentario, permite a pequeños productores ahorrar el coste de construir la infraestructura inicial. Además, también pueden poner en práctica sus conocimientos, adquirir experiencia y comprobar la viabilidad de su potencial negocio. Por otra parte, conlleva la dinamización de la economía local, desarrollo local, el comercio de proximidad y contribuye a evitar el despoblamiento del medio rural al ofrecer actividades económicas que permiten quedarte en el territorio.

Cada vez son más personas, cooperativas y asociaciones que apuestan por este tipo de iniciativas, entendiéndola como un vivero de empresas donde los emprendedores y las emprendedoras puedan convivir con otros productores locales, impulsando así el tejido empresarial local y rural.

Además, el coworking rural de artesanía alimentaria permitirá contar con el apoyo necesario para cumplir con todas las garantías y la regulación sanitaria pertinentes a la hora de lanzar un producto agroalimentario al mercado. Asimismo, supone disponer de toda la documentación en regla para poner en marcha una actividad de elaboración agroalimentaria, recibir formación y asistencia para evaluar su proceso de elaboración, formulaciones, ingredientes, etiquetado y también desarrollar estudios de viabilidad para nuevos productos.

La normativa europea es bastante flexible para adaptarse a las diferentes realidades y necesidades de estas instalaciones y lo que es más importante: siempre garantiza la seguridad y la higiene de los alimentos, que se hará con un protocolo de limpieza e higiene definido en tiempo y forma.

Este coworking rural de artesanía alimentaria tendrá su plan de Autocontrol, es el documento, o la suma de documentos, donde la persona responsable de la seguridad de la instalación (Coordinadora y responsable del coworking rural de artesanía alimentaria) refleja todas las peculiaridades de la instalación y del proceso productivo, describe como se mantiene la seguridad alimentaria.

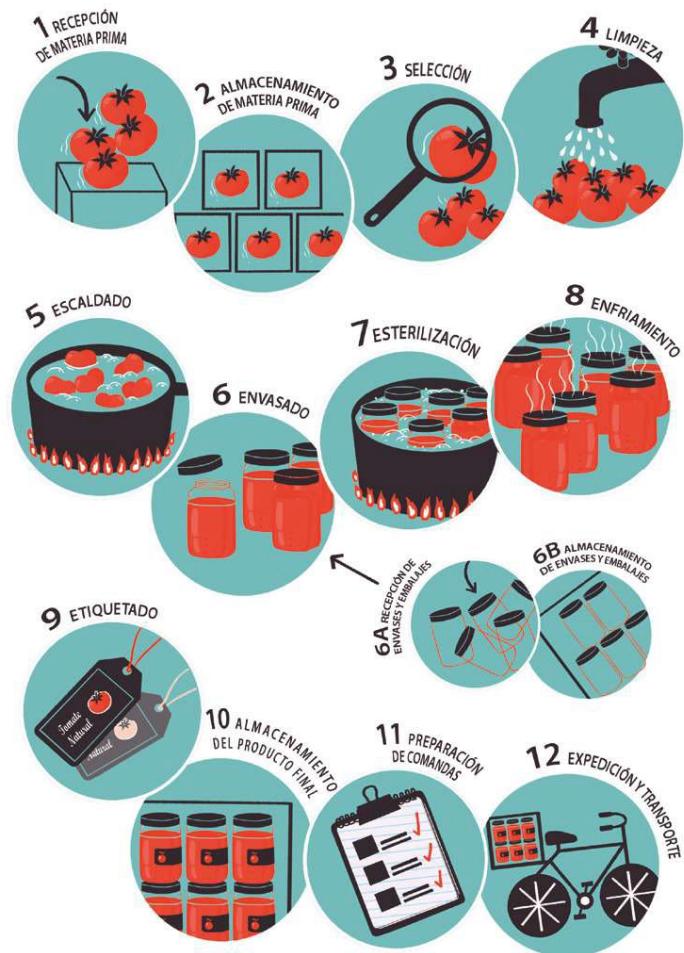
Dentro del funcionamiento del coworking rural de artesanía alimentaria deben quedar claros todos los procedimientos sobre seguridad alimentaria, cómo y cuándo deben hacerse y quién los tiene que llevar a cabo. Quedarán reflejados, en un reglamento o régimen interno de la instalación.

ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS DE CONTROL CRÍTICO (APPCC) se realizarán de todas las actividades que se desarrollen en el coworking rural de artesanía alimentaria.

El APPCC es el sistema por el cual diseñamos y establecemos el Plan de Autocontrol de los procesos de producción y de los productos en concreto. Es un método que permite identificar, evaluar y controlar peligros significativos para la inocuidad de los alimentos que transformamos. Aquí presentamos los puntos clave para ponerlo en práctica.

Proyecto de coworking rural de artesanía alimentaria, otras artesanías (obrador polivalente) y ecopackagingsocial para dar servicio a la Sierra de Gata y Hurdes

Estas son las etapas de forma general de las actividades a desarrollar de forma esquemática:



LA DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO se realizará de cada uno de ellos que salga del coworking rural de artesanía alimentaria, mediante la ELABORACIÓN DEL DIAGRAMA DE FLUJO

La descripción del producto debe incluir:

Ingredientes: Materias primas y aditivos. Se trata de información importante para determinar los peligros potenciales.

Características físicas: Información relevante del producto, como las características organolépticas (color, aspecto, olor, sabor, textura).

Características fisicoquímicas: pH, actividad del agua (sobre todo para productos curados) ... y el resto de factores con influencia sobre la seguridad alimentaria.

Proyecto de coworking rural de artesanía alimentaria, otras artesanías (obrador polivalente) y ecopackagingsocial para dar servicio a la Sierra de Gata y Hurdes

Información del proceso: Son los procesos tecnológicos aplicados y los parámetros de importancia a tener en cuenta en el producto.

Características microbiológicas: Hay que especificar los criterios microbiológicos de seguridad e higiene de los procesos (ver verificación).

Presentación, envasado y embalaje: Material empleado en el envasado, tecnología (al vacío, en atmósfera protectora, etc.), presentaciones (a granel, en botes, etc.) y formatos.

Instrucciones de la etiqueta: Se incluirán las menciones obligatorias establecidas legalmente y las correspondientes en el etiquetado específico, si es el caso.

Alérgenos

Condiciones de almacenamiento y distribución: Aspectos que se deben considerar para la conservación correcta hasta el momento del consumo. Por ejemplo: Mantener refrigerado entre 0 y 5 °C.

Condiciones de uso (uso previsto): Consumo directo, cocinado previo, se descongela primero, tipo de conservación una vez abierto el envase, sacar 10 minutos antes del frigorífico, retirar la cobertura, etc.

Vida útil: La fecha de consumo preferente o de caducidad validada, según el producto.

Población destino: Población en general o algún grupo especial como hipertensos, diabéticos, celiacos, otras industrias de transformación, etc.

Los diagramas de flujo representan la secuencia de fases u operaciones llevadas a cabo en la transformación, elaboración y comercialización del producto y ha de acompañarse de una descripción detallada de todo el proceso de producción, etapa a etapa, y que tenga en cuenta todos los aspectos relevantes para el estudio de la seguridad alimentaria del producto.

Un diagrama de flujo no ajustado a la realidad y demasiado simplista hace que no se garantice un buen protocolo de trabajo y, por lo tanto, aumenta el riesgo de peligros higiénico-sanitarios que puede haber.

Limpieza y desinfección de las instalaciones: Este servicio se solicitará a una empresa externa acreditada y que garantice la correcta limpieza y desinfección del local una vez se deje de usar para elaborar un producto. Esta empresa deberá llenar su plan de limpieza y sellarlo.

Fase del proyecto

La Asociación Mosaico Agrosilvopastoral Avda. Virgen del puerto S/N

10600 Plasencia, Cáceres

G10486991

Coordinadora y responsable en Asociación Mosaico del coworking rural de artesanía alimentaria es Natalia del Águila García (se adjunta documento firmado). 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, funciona con Instagram: lasdeliciasdelpalaciodeldean y Facebook: Las delicias del Palacio del Deán. También la marca está registrada en la oficina de patentes y marcas.

Carácter emprendedor del proyecto.

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 mayoría de las productoras mujeres.

Proyecto de coworking rural de artesanía alimentaria, otras artesanías (obrador polivalente) y ecopackagingsocial para dar servicio a la Sierra de Gata y Hurdes

Adecuación de la idea al territorio.

La adecuación de la idea del coworking rural de artesanía alimentaria en Sierra de Gata es perfecta porque en la actualidad en esa zona no existe ninguna instalación de este tipo que ofrezca estas características, ni trabaje en la transformación de frutas, hortalizas, miel, plantas, etc

El coworking rural de artesanía alimentaria un proyecto empresarial de alimentación sana, social y medioambiental. Que lleva implícito muchos de los ODS de la Agenda 2030.

DATOS LA ASOCIACIÓN MOSAICO AGROSILVOPASTORAL

Presidenta: Natividad Alviz Villar

La Asociación Mosaico Agrosilvopastoral

Avda. Virgen del puerto S/N

10600 Plasencia, Cáceres

G10486991

CERTIFICADO DE SITUACIÓN EN EL CENSO DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS DE LA AEAT

Nº REFERENCIA: 20227661116

* Está dado de ALTA en el censo de Actividades Económicas de la AEAT correspondiente al ejercicio 2022 tal y como se indica a continuación:

La Agencia Estatal de Administración Tributaria, Conforme a los datos que obran en la AEAT,

CERTIFICA QUE:

N.I.F./N.I.E.: G10486991 NOMBRE/RAZÓN SOCIAL: ASOC MOSAICO AGROSILVOPASTORAL

DOMICILIO FISCAL: AVDA VIRGEN DEL PUERTO S/N

Complem. DPTO. ING. MEDIO AGRONOMICO Y FORESTAL

10600 PLASENCIA (CACERES)

Actividad nº 1 Referencia 894200051747.5

Grupo o epígrafe/sección IAE: 933.9 - OTROS ACTIV. ENSEÑANZA

Tipo de actividad: Empresarial

Fecha de alta: 27/05/2021

La actividad se desarrolla en: AV VIRGEN DEL PUERTO - 10600 PLASENCIA (CÁCERES)

COORDINADORA Y RESPONSABLE DEL COWORKING RURAL DE ARTESANIA ALIMENTARIA EN LA ASOCIACIÓN MOSAICO

Natalia del Águila García, fundadora de las delicias del palacio del Deán empresa de artesanía alimentaria y ecopackagingsocial en Villamiel, Sierra de Gata y socia de la Asociación Mosaico Agrosilvopastoral.

Proyecto de coworking rural de artesanía alimentaria, otras artesanías (obrador polivalente) y ecopackagingsocial para dar servicio a la Sierra de Gata y Hurdes

<https://www.linkedin.com/in/ndelaguilagarcia/>



Al inicio se realizarán estas actividades: Elaboración y envasado de mermeladas, conservas vegetales, patés de hortalizas y aceitunas, zumos (mosto de uva, de naranja, etc), fermentados, 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. Y acciones formativas relacionados con el sector; manipulación de alimentos, cursos de agroalimentaria, agricultura regenerativa, etc

Para futuros usos por otras personas, desde la Asociación Mosaico junto a la coordinadora y responsable se diseñará un protocolo y normas de uso de la instalación que cada persona deberá firmar y cumplir (documento de gobernanza), este documento ya se ha elaborado, está pendiente de aprobación.