ASOCIACIONISMO Y TRANSFROMACIÓN.
OBRADOR ECOLÓGICO DE LA SUBBÉTICA

10 años de agroecología

Subbética Ecológica

Asociación sin ánimo de lucro que nace en 2009 con el objetivo de trabajar en pro del ***Desarrollo Sostenible.***

Nos basamos en nuestros recursos locales, las personas y la identidad cultural de nuestro territorio.

¿QUÉ HACEMOS EN SUBBÉTICA ECOLÓGICA?

Productores
+45 familias

Subbética ecológica
ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y CONSUMIDORES DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

Consumidores
+400 familias
+50 entidades

…del territorio

Todos nuestros productores cuentan con certificado ecológico oficial

Productores

- Hortalizas
- Fruta
- *Pan*
- *Aloe Vera*
- Aceituna y aceite
- *Huevos*
- *Vino*
- *Queso*
- *Pasta*
- *Pollo*
- *Setas*
- *Cerveza*

También trabajamos el SPG

Radio de acción= 150 km

CABRA

Nuestra sede: el **ECOCENTRO**

→ El resultado de mucho trabajo de soci@s (¡y algun@s profesionales!)

Día de la Inauguración

Apostando por la inteligencia colectiva

Compartiendo conocimiento

Subbética ecológica

ALIMENTOS POR EL BIEN COMÚN

Contribución en Bien Común

1000

768 puntos

0

ES-ECO-001-AN

Queremos que nuestra actividad sirva al ***bien común:*** *confianza, honestidad, responsabilidad, cooperación, solidaridad, respeto … son nuestros valores.*

¿Cómo comercializamos?

Sistema de cestas y complementos:
semanalmente → familias socias

Central de Pedidos: *semanalmente → tiendas, restaurantes, comedores escolares,…*

Mercados: *esporádicamente*
Ecotienda: *jueves, viernes y sábados*

→ público en general

CESTAS

Relación Directa entre Productor y Consumidor

¡¡¡Sin intermediarios!!!

CENTRAL DE PEDIDOS

ECOTIENDA

L@s dependientes son
l@s
propi@s soci@s + una
persona contratada

¿Y cuál ha sido nuestra última “locura”?...

¡¡¡Montar un **OBRADOR COMPARTIDO!!!**

¿Cómo ha sido el proceso?

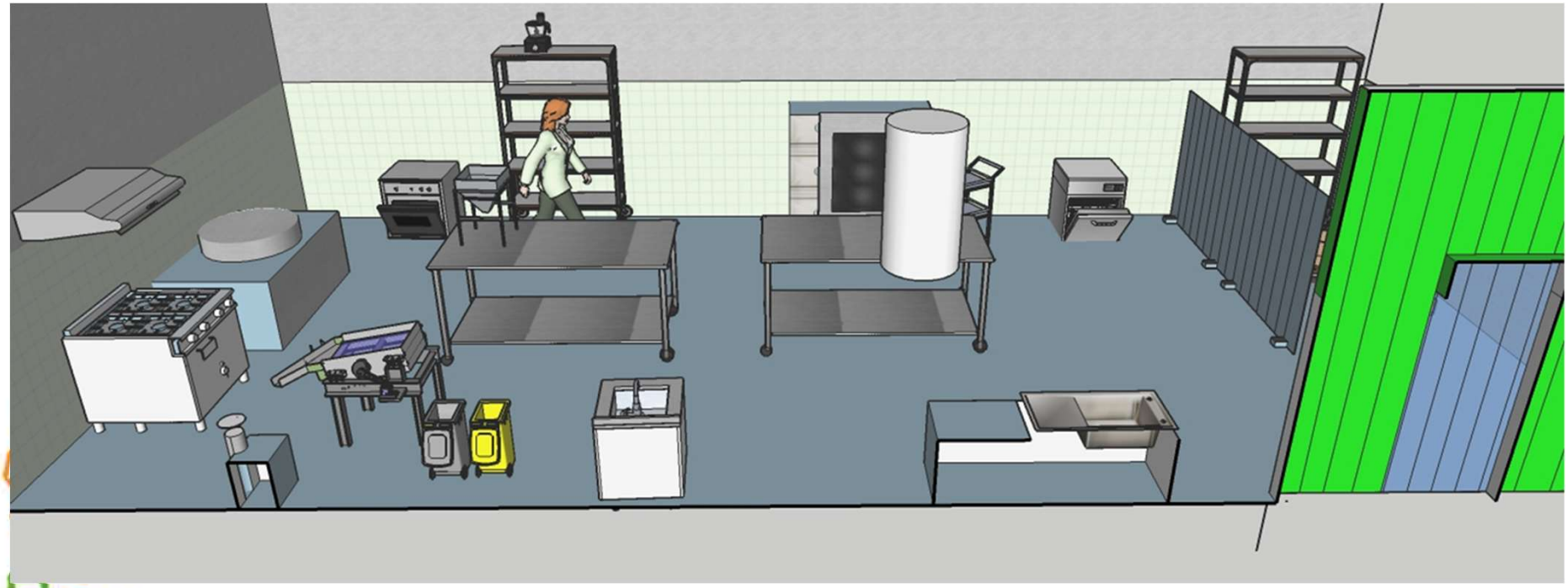
- Jornada Obrador → Redacción del documento para la Convocatoria de la Fundación Daniel y Nina Carasso

- ¡¡¡Iniciativa aprobada!!! → el 4 de noviembre de 2019 empieza nuestra aventura… Gracias a:

✓ La primera fase (2019-2021) incluye formación de personal, su apertura, lanzamiento y desarrollo de los primeros productos elaborados.

JORNADA OBRADOR, 25 ABRIL 2019

PROPUESTA DE DISTRIBUCIÓN - INSTALACIÓN DE EQUIPOS



Calendarización (I)

Fases/actividades/programas del proyecto	NOV	DIC	ENE	FEB	MAR
Acción 1 - ALQUILER Y ADECUACIÓN DEL ESPACIO					
Contrato de alquiler del espacio					
Adecuació del espacio					
Acción 2 - ADQUISICIÓN E INSTALACIÓN DE EQUIPOS					
Adquisicón e instalación de equipos					
Mantenimiento del espacio					
Acción 3 - PLAN DE TRABAJO OPERATIVO					
Actividades participativas y de animación, prospecciones de mercado, carta de servicios ofertada, diseño de calendario de elaboraciones y elección de formatos entre otros.					
Redacción de planes de trabajo y de documentos operativos					
Primeras elaboraciones de lanzamiento en nuestro OES.					
Actividades varias: educativas, culturales, formativas, socio-gastronómicas, de fomento del turismo...					
Acción 4 -PROGRAMA DE FORMACIÓN Y EMPLEO					
Firma de un contrato de colaboración con el IFAPA y Biodiverxa					
Formación de personal para la gestión administrativa, técnica y económica del proyecto					
Acción 5 -PERSONAL Y ORGANIZACIÓN INTERNA					
Redacción del plan de trabajo con Mancomunidad					
Creación comisión de seguimiento de SE					
Contratación personal específico					

Calendarización (II)

Acción 6 -PLANES TÉCNICOS, PERMISOS Y CERTIFICADOS					
Adaptación de la documentación y permisos existentes					
Solicitud de certificación ecológica del obrador					
Estudio de mercado					
Manual de uso- recetario					
Acción 7 -COMUNICACIÓN Y DIFUSIÓN					
Acciones de comunicación interna y externa					
Gestión de la marca					
Creación y mantenimiento del flujo de información					
Promoción de productos y de servicios del OES como centro socio-gastronómico y cultural.					

Hay que tener en cuenta que muchas de las acciones pueden sufrir cambios, sobre todo por posibles complicaciones y /o retrasos

Importancia de las relaciones institucionales

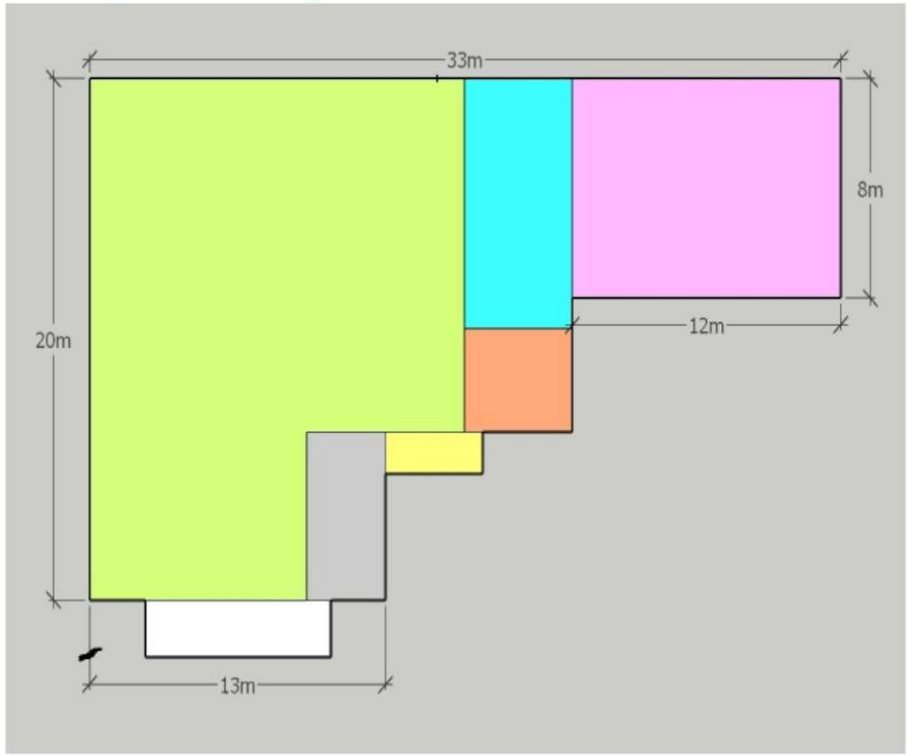
Firma del Convenio con el Ayuntamiento de Cabra, 5 de octubre de 2020

Imagen de una de las reuniones con Mancomunidad de la Subbética

➢ ACCIONES

1. Alquiler y adecuación del sitio
2. Adquisición e instalación de equipos
3. Plan de trabajo operativo
4. Programa de formación y empleo
5. Personal y organización interna
6. Planes técnicos, permisos y certificados
7. Comunicación y difusión

Vista general del planta



- central de pedidos
- ecotienda
- obrador
- cámara frigorífica
- aseos
- oficina
- zona carga y descarga

PLAN DE TRABAJO

- La persona coordinadora es responsable de la planificación, seguimiento técnico de las transformaciones y mantenimiento general del obrador, así como de la gestión técnica y administrativa del mismo

- Se combina el trabajo de la coordinación con personal de SE Secretaría, Administración y Comunicación.

- Una vez finalizados los trámites requeridos y realizadas las primeras conservas, se introducirán estos productos elaborados en el obrador compartido dentro de la red de la asociación: Central de Pedidos y Ecotienda

¿Qué hemos hecho durante estos meses?

Buscar equipos de segunda mano

¡¡APRENDER MUCHO!!

Videoconferencias

Reír

Planificación de recetas

Conocer otros proyectos similares

Llorar

Limpiar y encalar

Redactar documentos

Aprovechamiento de productos

Realizar trabajo con hortelan@s

Contactar con el instalador y el técnico en multitud de ocasiones

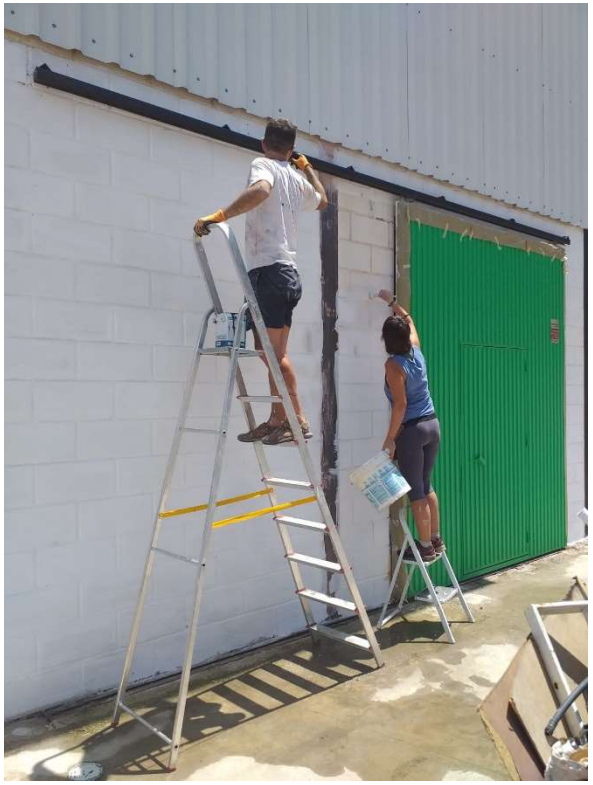
Preparación de etiquetado

Mejorar nuestra paciencia

Puesta en común con eco-chef

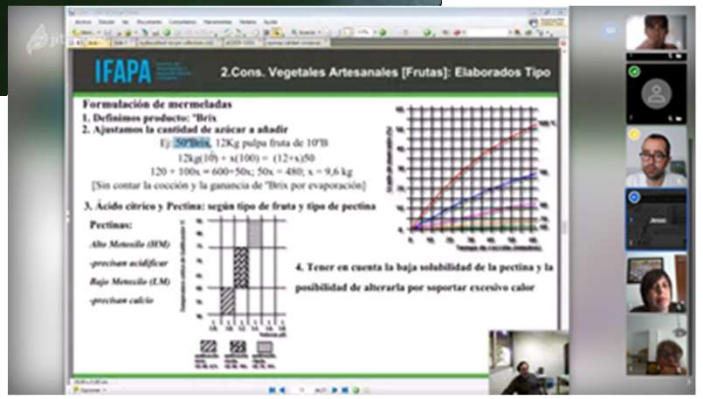
Etc.

ADECUACIÓN DEL ESPACIO



EQUIPA MIENTO

FORMACIÓN


IFAPA
2.Cons. Vegetales Artesanales [Frutas]: Elaborados Tipo
Formulación de mermeladas
1. Definimos producto: ºBrix
2. Ajustamos la cantidad de azúcar a añadir
Ej: 50ºBrix, 12Kg pulpa fruta de 10ºB
12kg(10) + x(100) = (12+x)50
120 + 100x = 600+50x; 50x = 480; x = 9,6 kg
[Sin contar la cocción y la ganancia de ºBrix por evaporación]
3. Ácido cítrico y Pectina: según tipo de fruta y tipo de pectina
Pectinas:
Alto Metoxilo (HM)
-precisan acidificar
Bajo Metoxilo (LM)
-precisan calcio
4. Tener en cuenta la baja solubilidad de la pectina y la posibilidad de alterarla por soportar excesivo calor

Mamen Cuéllar-Padilla
Queled
Raquel - Germinando
Bea Pontjas
conchasalguero
ANGEL
Conchi Mogo SLG
Ana Belandiaran
Juan Clemente
Alfonso Ábalos
Carmen Ibáñez
Carlos Cañameras
Josune
Isa Ibn Kamar
Eugenia Vargas Kostiuk
Carlota Pintado Laguna
María Bermúdez
mikel
Pilar García
Susana Pérez-Camino
Fina Prats
maite aizpun
María Sindicato Labreg...
Jorge Molero (ENTRET...
Marina

PRUEBA DE LAS PRIMERAS ELABORACIONES

¿QUÉ NOS APORTA LA CREACIÓN DE UN OBRADOR COMPARTIDO?

-Favorece el empleo
-Proporciona valor añadido a la producción primaria
-Da salida a los excedentes
-Produce alimentos de calidad con productos de proximidad y mediante procesos artesanales
-Genera dinámicas de cooperación y trabajo en red
-Aprovecha infraestructuras y espacios desaprovechados
-Ofrece variedad a l@s consumidor@s

→ En resumen… es una gran oportunidad para generar **riqueza** en términos económicos, ambientales y sociales

¡¡¡MUCHÍSIMAS GRACIAS!!!

Carasso
Daniel & Nina

fm

LA SUBBÉTICA
Mancomunidad de la Subbética

AYUNTAMIENTO DE CABRA

Telf +34 693 59 30 02
info@subbeticaecologica.com – www.subbeticaecologica.com
Calle Puente Mojardín nº 19. 14940
Cabra, Córdoba. Andalucía