

# CICLO DE JORNADAS

## “LA PUESTA EN VALOR DE LAS MUJERES EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO”

**FICHAS DE LAS PONENTES  
PARTICIPANTES DE LA JORNADA  
DE CASTILLA-LA MANCHA**

**26 DE OCTUBRE DE 2022**

# La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



**María Pulido  
Gómez**

**Agricultora**

**Las Pedroñeras /  
Cuenca**

**Agricultora de profesión dedicada, principalmente, a sus parras, el cultivo del ajo, del cereal y las leguminosas. Además de todo el trabajo que esto conlleva, forma parte de diferentes entidades: la junta rectora del Grupo de Acción Local ADI El Záncara, la Comisión de Igualdad de Cooperativas Agroalimentarias y el Consejo Rector de la Cooperativa San Isidro Labrador (Bodegas Pedroheras).**

# La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



**María Teresa Alarcón Soler**

**Avicultora**

**Las Mesas/Cuenca**

**Propietaria de una granja de pollos de engorde en intensivo, donde se dedica a la cría, los cuidados del pollo, hacer que crezca y engorde en las mejores condiciones posibles para producir carne. El pollo está suelto dentro una nave en la cual dispone de bebederos y comederos y recibe luz natural a través de las ventanas.**

# La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



**Maribel  
Fernández Rojo**

**Vinos Artesanos  
Altomira**

**Mazarulleque/Cuenca**

Vinos Artesanos Altomira es una pequeña bodega familiar situada en Mazarulleque, Valle de Altomira (Alcarria conquense) dedicada a la producción de vinos ecológicos-naturales de máxima calidad. Al frente de ella se encuentra Maribel Fernández, gerente y “Alma Mater” del proyecto y José Manuel Vieco, “viñador” y encargado de todos los procesos en bodega.

<http://www.vinosartesanosaltomira.es>

# La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



**Consuelo Mesas Moragon**

**Agricultora**  
San Clemente/  
Cuenca

Me dedico a la agricultura desde muy pequeña, empecé como un juego de verano ayudando (junto con mis hermanos) en la pequeña explotación agraria de mis padres, donde se cultivaba (ajos, cebolla, pimiento, patatas, cereal) en pequeñas cantidades, se labraba con la mula y todo se hacía a mano.

Desde los 18 años trabajo en ella con mi padre y mi hermano, cultivamos hortícolas, principalmente ajos. Dentro de esta actividad como es la del ajo se realizan diferentes trabajos como es: el desgrane, la siembra, criarlos hasta su recolección (riego, abonado...) corte y, por último, almacenaje y calibrado hasta su venta. Para ello utilizamos diferente maquinaria (tractor, sembradora, cogedora, abonadora, sulfatadora, cañón de riego y tubería por aspersión, máquina elevadora...).

# La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



**Francisca Muñoz Oliver**

**Peñarrubia del Alto Guadiana SL**

**Ossa de Montiel / Albacete**

Esta actividad la comenzó su padre, Gabriel Muñoz, en los años sesenta. Se trata de una industria artesanal de extracción de aceites esenciales. La mayoría de estas destilerías artesanales, fueron desapareciendo y en su caso, hubo relevo generacional. Actualmente, es una empresa familiar dedicada al cultivo y recolección de plantas aromáticas, medicinales y condimentarias en producción ecológica. Cuentan con terrenos donde cultivan lavanda, lavandín, espliego, romero, tomillo, mejorana, albahaca, pimiento para pimentón, cereales, olivos y viña, así como numerosas hectáreas de monte ecológico certificado donde hacen la recolección silvestre.

[www.guadianaecologico.com](http://www.guadianaecologico.com)