

OCTUBRE 2022

PROYECTOS DE MUJERES EMPRENDEDORAS EN EL
MEDIO RURAL PARTICIPANTES DEL CICLO DE
JORNADAS

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



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



RNRN

RED
RURAL
NACIONAL

CICLO DE JORNADAS

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

**FICHAS DE LAS PONENTES
PARTICIPANTES DE LA JORNADA
DE GALICIA**

7 DE OCTUBRE DE 2022

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



**Teresa Rodríguez Rendo y
Andrea González Rodríguez**

**Mamá Teresa
Arzúa / A Coruña**

Mamá Teresa recupera la tradición de lo hecho en casa impulsando así la creación de dulces artesanales de calidad. Se trata de una puesta en valor del papel de la mujer en el entorno rural y de cómo, a través de la tradición, es posible innovar en el mundo de la repostería.

Mamá Teresa es reinención, es reivindicación y disfrute a través de los cinco sentidos. Una empresa familiar en la cual se alienta el mercado de proximidad junto con la incorporación de la presencia en redes sociales y participación activa en acciones que favorezcan la promoción de pueblos como Arzúa, en los que sí hay futuro.

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



María Bermúdez Bermúdez

Casa Grande de Xanceda

Mesía/A Coruña

Responsable de Ecommerce de Casa Grande de Xanceda y formadora de la actividad Paso de Vaca que recorre los centros de formación gallegos para animar a los jóvenes a emprender en el medio rural.

<https://www.casagrandexanceda.com>

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



**María José Tallón
García**

Trasdeza Natur

Silleda/Pontevedra

Producción ecológica y transformación mediante la técnica de deshidratado de frutas y hortalizas.

Deshidratado mediante un proceso sostenible y respetuoso con el medio y el producto, empleando energía solar innovadora, para conseguir productos con todo su valor organoléptico y nutricional.

www.trasdezanatur.com

CICLO DE JORNADAS

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

**FICHAS DE LAS PONENTES
PARTICIPANTES DE LA JORNADA
DE ISLAS BALEARES**

15 DE OCTUBRE DE 2022

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



**Mireia Oliver
Mulet**

Finca Son Roig

Algaida/Illes Balears

Finca rural y ecológica en el centro de Mallorca, con cultivo de vid, algarrobos, almendros y cereales. La principal actividad es la elaboración del vino, aunque desde hace unos años empezamos elaborar otros productos de nuestra finca para diversificar mas nuestra producción y dar importancia y un valor añadido a nuestros productos. Hacemos actividades en la finca para la divulgación del cultivo y del paisaje de Mallorca, por ejemplo catas y degustaciones, excursiones por la finca con explicación de los cultivos, leyendas, vendimias, conciertos, presentaciones de libros relacionadas con la agricultura, etc.

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



Coloma María Marqués Salord

Finca Torre Trencadeta S R M

**Ciutadella-Menorca/
Illes Balears**

Payesa (madona) de la finca Torre Trencadeta S R M, empresa agrícola, ganadera y quesera. De toda la vida me he dedicado al campo y hace casi cuarenta años que vamos de la mano con mi marido dentro de esta tarea. Llevamos 21 años trabajando en esta empresa, el propietario de la finca tiene el cincuenta por ciento y el otro cincuenta por ciento lo gestionamos nosotros. Trabajamos en recuperar la oveja autóctona de Menorca, participamos en el estudio de la oveja menorquina en lactación, en controles cárnicos y en la afiliación de los corderitos para saber los sementales más convenientes. Las vacas que tenemos son todas frisonas criadas en propia finca. La alimentación principal de nuestro ganado es a base de pastoreo y harinas sin transgénicos. Mis obligaciones diarias además de llevar la casa, son el control y gestión de la quesería, temperaturas de la leche, PH, cuajo, corte de cuajada y limpieza. En la elaboración del queso colaboramos todos. También llevo las ventas de mercados y la pequeña tienda de la finca. Desde que estamos en la asociación de oveja autóctona estoy afiliada a Unió de Pagessos, también somos socios de la Cooperativa del Camp de Menorca.

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



Rita Costa Ferrer

**Finca Cas Bal·let/
Súper San Francisco**

**San Francisco Javier
Formentera / Illes Balears**

Comienzo mi trayectoria en el registro ganadero en el año 1998 y en el registro agrario a partir del año 2004. He sido la primera mujer en tener el título de *Agraria Ecológica* en Formentera, nadie ha tenido este título antes, ni hombre ni mujer.

En la actualidad tenemos dado de alta en ecológico una superficie de terreno de unos 35.000 metros, de los cuales unos 10.000 están destinados a huerta, que vendemos en el supermercado S. Francisco, y el resto a secano, para alimentos de los animales de nuestra granja.

Engordamos cerdos para hacer sobrasada y botifarró típico de la isla, que lo elaboramos con mi marido, también tenemos cerdas de cría para poder tener la típica porsella, solo elaboramos con producto criado en la isla. Criamos pollos payeses q se venden por encargo en época de invierno, tenemos 50 gallinas ponedoras de las que vendemos huevos frescos cada semana, poseemos ovejas y corderos q los usamos para mantener el terreno limpio de malas hierbas y aprovechar todos los restos de la hortaliza. Prácticamente tenemos un círculo cerrado en nuestra granja.

También soy la presidenta de la comunidad de regantes de Formentera.

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



Neus Costa Ferrer

Granja des Fornàs

Sant Antoni de Portmany-
Eivissa /Illes Balears

Soy ganadera y veterinaria. Granja des Fornàs fue fundada en el 2020 por mi familia y yo durante la pandemia, empezamos la actividad con 500 gallinas de puesta para la producción de huevos camperos. Actualmente, tenemos casi 1000 gallinas ponedoras y producimos pollos de engorde para el punto de venta que tenemos con los socios de la cooperativa Ramadera Eivissenca en el Mercat Nou de Ibiza. En la granja también tenemos ovejas y abejas, no producimos para su comercialización, pero ayudan a mantener el entorno de la explotación.

Compagino la actividad de ganadera con la de veterinaria. Mi trabajo consiste principalmente en la de asesoramiento ganadero y clínica de grandes animales (ovejas, cabras, aves de producción y cerdos). Soy técnica en la Cooperativa Ramadera, asesorando en aspectos de producción a los ganaderos y también en la Federación Pitiüsa de Raçes Autòctones, gestionando los libros genealógicos de las distintas razas autóctonas de las Pitiüsas y recientemente, en la ADS Apícola Amics Apicultros D'Eivissa.

Nuestra previsión en un futuro es aumentar el número de cabezas de gallinas ponedoras, así como el de pollos de engorde y no descartamos el llevar a cabo otro tipo de engorde de otras especies, como pavos. Estamos planeando aumentar el censo de ovejas con ejemplares de la raza Oveja Ibicenca y crear una línea de huevos más selectos de Gallina Ibicenca.

<https://www.instagram.com//granjadesfornas>

CICLO DE JORNADAS

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

**FICHAS DE LAS PONENTES
PARTICIPANTES DE LA JORNADA
DE NAVARRA**

18 DE OCTUBRE DE 2022

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



Edurne García Arrieta

Cooperativa Delikatexte

Berriz/Bizkaia

Hacemos caldo, hamburguesas, confitura de cebolla, puerros embotados y comida para perros. Creemos que nos guía la sensatez y un sentido cada vez más común: aprovechar productos de máxima calidad ya existentes. Porque tirar lo que sobra puede ser inevitable, pero tirar productos excelentes es la verdadera locura. En nuestra tierra tenemos la suerte de contar con un buen número de baserritarras que han decidido criar gallinas de una forma especial. Son los que crían a sus animales en pequeñas granjas, con acceso al campo, alimentación natural y con la mayor dedicación. Las gallinas tienen menos carne y más firme que los pollos. Nuestras amamas tenían claro que eso se solucionaba con un mayor tiempo de cocción. Y nosotros también, que aún recordamos el aroma de la olla de gallina haciéndose a fuego lento invadiendo la cocina y la casa. A fin de cuentas, la ventaja de las gallinas es que son más sabrosas. Sin embargo, tiene mucha menos carne que el pollo, así que es más rentable tirarlas a la basura y criar más pollos en su lugar.

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



Izaskun Montori Rodrigo

Centro de Fisioterapia y Rehabilitación Izaskun Montori

Peralta / Navarra

Tercer Premio Nacional de EXCELENCIA A LA INNOVACIÓN EN DIVERSIFICACIÓN DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA EN EL MEDIO RURAL 2022. Directora del centro de Fisioterapia Rehabilitación, Logopedia y Atención Temprana, sus dos grandes pasiones son los pacientes con daño neurológico y los niños. Con más de doce años en el mundo de la fisioterapia infantil, continúa formándose a diario para poder ofrecer a sus pacientes lo mejor, considerando su formación como indispensable a la hora de ofrecer un tratamiento de calidad. Ofrecen servicios relacionados con Fisioterapia en adultos, Fisioterapia neurológica, Fisioterapia Infantil y Logopedia Infantil, entre otros. Montar un centro interdisciplinar y neurológico en Peralta (Navarra), consciente del servicio que podía prestar en el pueblo y en los de alrededor, ha sido su gran apuesta vital.

www.izaskunmontori.com

CICLO DE JORNADAS

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

**FICHAS DE LAS PONENTES
PARTICIPANTES DE LA JORNADA
DE COMUNIDAD VALENCIANA**

20 DE OCTUBRE DE 2022

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



**Jessica Foix
Bretó**

Agricultora copropietaria
Del Terme TCEA y socia de
la cooperativa Benihort

Benicarló-Peñíscola/
Castellón

Soy una mujer sin raíces en el campo, que con el tiempo, trabajo y esfuerzo me he ganado mi pequeño lugar en el mundo rural. Comparto mi explotación con mi marido, juntos llevamos adelante nuestros cultivos, respetando el pasado, cuidando del presente y trabajando por un futuro.

Difundo la labor diaria en el campo a través de http://www.instagram.com/jessi_foix/

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



Beatriz Rocamora Montiel

CRDOP UVA DE MESA EMBOLSADA DEL VINALOPÓ

**Monforte del Cid/
Alicante**

La Denominación de Origen Protegida Uva de Mesa Embolsada del Vinalopó es una entidad que se encarga de dos tareas fundamentales: la promoción y la certificación del producto amparado. Gracias a su labor la marca “Uva de Mesa Embolsada del Vinalopó” es reconocida y demandada en los mercados nacionales e internacionales, logrando el mantenimiento de la actividad rural en la comarca, con alrededor de 300 agricultores y agricultoras inscritos/as y 30 entidades comercializadoras certificadas.

<https://www.uva-vinalopo.org>

<https://www.instagram.com/crdopuvavinalopo>

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



Cristina Rodríguez Vicente

M de Alejandría

**Teulada-Moraira/
Alicante**

M de Alejandría es una apuesta por la tradición y la innovación. Es el resultado de trabajar con pasión la variedad autóctona de Teulada-Moraira, Alicante, el Moscatel de Alejandría y congelar las uvas para potenciar sus aromas y su sabor, obteniendo así el máximo esplendor de esta variedad única.

Un vino sutil y elegante que no deja a nadie indiferente.

www.mdealejandria.com

<https://www.instagram.com/MdeAlejandria/>

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



**Fina Mari
Román Torres**

Agricultora

Elche/Alicante

Licenciada en Empresariales

Ingeniero Técnico agrícola

**Agricultora productora de Granada Mollar de Elche,
asociada a la D.O.P.**

CICLO DE JORNADAS

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

**FICHAS DE LAS PONENTES
PARTICIPANTES DE LA JORNADA
DE ARAGÓN**

21 DE OCTUBRE DE 2022

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



**Esther Ciria
Monaj**

Ecológicos Casa Paúl

Castillazuelo/Huesca

Agricultora de producción ecológica de cereal, viña, olivo y almendro de secano, desde 2011 comercializa aceite de oliva virgen extra y vino ecológicos de cosechero marca “Casa Paul”. Recibe visitas en campo y bodega. Cultiva variedades locales de viña (parraleta, garnacha blanca) y de olivar tradicional autóctono (empeltre, verdeña, blanal y otras).

Comercializa a cliente final en Castillazuelo, en mercados agroecológicos, grupos de consumo y hostelería ecológica/turismo y algún comercio especializado.

Participa en proyectos de colaboración. Pertenece a una agrupación con otras micro-productoras locales, Proyecto “Mincha d’aquí”, para mejorar marketing y distribución. Sellos: Agricultura / elaboración vino y aceite ecológicos certificado por el CAAE -Aragón. Venta directa del Gobierno de Aragón “venta local alimentos de aquí”.

[@casapaulecologico](https://www.instagram.com/casapaulecologico/) <https://www.instagram.com/casapaulecologico/>
<https://www.facebook.com/casapaulecologico/> WhatsApp: +34 623 305 333

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



**María Bueno
González**

Bajo el Roble

**Aragües del Puerto/
Huesca**

Silvopastoreo en el Pirineo Aragonés con elaboración de productos lácteos de cabra en extensivo y artesanal.

Recuperación de saberes y ecosistemas.

<https://www.bajoelroble.org/>

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



Laura Marcén Murillo

ECOMONEGROS PANADERÍA

Leciñena / Zaragoza

Somos una panadería ecológica que transforma trigos antiguos, Aragón 03, Florencia aurora en harina, repostería y panadería saludable, con todo el sabor y de forma sostenible. Desde Leciñena los comercializamos en nuestras propias tiendas de Zaragoza y a través de la página www.ecomonegros.com Nuestro objetivo es conseguir salud y bienestar en ti, en nuestro equipo y en el entorno.

contacto@ecomonegros.com

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



**Araceli Sierra
Martínez**

Cereales Teruel Sociedad
Cooperativa (Subdirección)

Alto Teruel / Teruel

Constituida en el año 1989 como cooperativa de segundo grado cuyo objetivo era la comercialización del cereal producido por las explotaciones agrarias de sus cooperativas socias, Cereales Teruel Soc. Coop. es actualmente una cooperativa de primer grado (tras un proceso de fusión por absorción de las cooperativas socias), que sin abandonar el objetivo inicial ha ido desarrollando y poniendo en marcha otros servicios y actividades en función de las necesidades de estas explotaciones y de su territorio.

Desde prácticamente su constitución Araceli viene desarrollando su actividad profesional en la cooperativa siendo subdirectora de la misma y declarando ser una enamorada de la fórmula cooperativa por sus valores y aportación al desarrollo rural.

araceli@cerealesteruel.com - www.cerealesteruel.com

CICLO DE JORNADAS

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

**FICHAS DE LAS PONENTES
PARTICIPANTES DE LA JORNADA
DE CANARIAS**

26 DE OCTUBRE DE 2022

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



**Carmen Nieves
Díaz González**

**Las Hilanderas
El Paso S.L.U**

**El Paso-La Palma/
Canarias**

Las Hilanderas es un taller textil situado en el casco histórico del municipio de El Paso, siendo único punto de Europa donde todavía se mantiene la tradición de la seda, seguimos el mismo proceso artesanal que llegó a la isla cuando la conquista.

Nuestro proceso textil comienza en primavera con el nacimiento del Gusano de Seda, después de un mes y medio aproximadamente en el que el gusano hace su proceso de vida y creación del capullo de seda, comenzamos con la preparación de la hilatura y a continuación seguimos con la confección del tejido.

Necesitamos aproximadamente dos meses para la realización de los 14 procesos de preparación de la hilatura.

En nuestro taller disponemos de tres telares antiquísimos, siendo el más joven del año 1860, y el resto de los utensilios son réplicas exactas a las de la época.

Nuestra pequeña producción fundamentalmente compuesta por pequeños accesorios (pañuelo, corbata, fular, bolso de fiesta ...) se realiza en casi un 70 % para encargos.

La utilización de tinturas naturales le da todavía si cabe un poco más de exclusividad a nuestras piezas, ya que es realmente imposible replicar un color más de una vez.

También disponemos en este momento de la gestión del Museo de La Seda, emplazado en la parte alta de nuestro taller, donde se exponen una infinidad de piezas de gran antigüedad.

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



**Mercedes
Hernández Castillo**

Federación de Asociaciones
de Empresarios de la Palma

Santa Cruz de la
Palma/Canarias

Mercedes Hernández es desde 2019, Presidenta de la Federación de Asociaciones Empresariales de La Palma FAEP, entidad que tiene por finalidad, promover la defensa común de los empresarios, pymes y autónomos dentro del ámbito insular y facilitar el acceso a las políticas, ayudas e información de interés común, promocionando cuantas medidas resulten oportunas para optimizar los intereses de todos los miembros asociados y no asociados.

A día de hoy la entidad ha desarrollado proyectos de gran impacto insular y regional como el Directorio Insular Comercial y TENEGUÍA la App de la Palma, la primer aplicación destino desarrollada en Canarias, además del Proyecto Lidera con M de Mujer, el cual tiene por finalidad promover el empoderamiento y emprendimiento en Femenino.

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



**Yanira Gil
Álvarez**

**Sociedad Cooperativa
Agrícola La Prosperidad**

**Tijarafe-La Palma/
Canarias**

La actividad principal de la cooperativa es el procesado y comercialización de plátanos y aguacates de sus socios. La cooperativa cuenta con pozo propio de agua para el riego agrícola de las fincas de sus asociados. Como servicios complementarios cuenta con supermercado, ferretería, bar cafetería y planta de compostaje. La entidad cumple este año 75 años de su constitución y es una de las empresas más importante de la Comarca Noroeste de la isla de La Palma contando con una plantilla de 55 personas fijas que en épocas de alta producción puede llegar a superar los 80 empleados.

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



María de las Nieves Guzmán Reyes

Sociedad Cooperativa Proteas de La Palma

Breña Alta-La Palma/ Canarias

Próteas de la Palma es una cooperativa creada en el año 2002, esta integrada por 80 socios, englobando así a la totalidad de productores de próteas de la isla. Se dedica exclusivamente a la producción y comercialización de flor cortada del género proteacea y sus cultivos están repartidos por las zonas de medianías de toda la Isla de La Palma. Posee una amplia experiencia en este cultivo, lo que le ha permitido posicionarse como una de las mayores empresas de próteas tanto a nivel nacional como internacional.

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

CICLO DE JORNADAS

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

**FICHAS DE LAS PONENTES
PARTICIPANTES DE LA JORNADA
DE MURCIA**

27 DE OCTUBRE DE 2022

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



**Rosa María
Segura Zamora**

Ganadera

Lorca-Cazalla/Murcia

Ganadera de caprino para la producción de leche.

CICLO DE JORNADAS

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

**FICHAS DE LAS PONENTES
PARTICIPANTES DE LA JORNADA
DE ANDALUCÍA**

27 DE OCTUBRE DE 2022

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



Ana Luque Toro
y Ángela Adrover Amer

Casa Viña La Bendita
Locura El Puerto de Santa
María/Cádiz

Alojamiento rural de tan solo 4 habitaciones rodeado de 15 hectáreas de viñedo, de las cuales 14 son de uva palomino para vino de Jerez y 1 hectárea la hemos destinado al injerto de variedades de uva tinta. Nos dedicamos a la producción de nuestro vino blanco y tinto, teniendo ya la certificación de vino ecológico.

Realizamos muchas actividades para la difusión de los trabajos propios de la vendimia y del medio rural, sobre todo enfocado a los más pequeños de la casa.

www.labenditalocura.com

<https://www.facebook.com/labenditalocura.casadevinya>

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



Olga Durán Salguero

Viviendo en el campo

**Vejer de la Frontera/
Cádiz**

Huerta agroecológica certificada, en el que las ovejas y gallinas contribuyen al funcionamiento de la misma. Todas las plantas proceden de semillero, donde se recuperan variedades antiguas de hortalizas (reconocidas por la Red Andaluza de Semillas). La granja funciona con energías renovables. Como buenas prácticas para la conservación de suelos (huerta en pendiente) y evitar erosión, tienen bancales divididos por setos de aromáticas. Y para la eficiencia del riego, utilizan riego por goteo y acolchado de suelos.

<https://www.facebook.com/ViviendoenelCampo>

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



**María José
Romero Barrero**

Bodega Mar 7 - 1840

**Sanlúcar de Barrameda
/Cádiz**

Bodega MAR 7 - 1840 es un proyecto que puse en marcha en agosto del 2014, en honor a nuestros antepasados bodegueros - más de 186 años nos avalan- tanto por Bodegas Pedro Romero como por Delgado Zuleta. Desgraciadamente, Pedro Romero no pudo continuar, por lo que, antes de que cerrase definitivamente, adquirí algunas botas, soleras y vinos para mantener, a "pequeña escala" la labor que ellos comenzaron en 1840. Mi labor es mantener esas Soleras, por lo que buscamos entre las bodegas los mejores vinos para reemplazar a las "sacas".

<http://www.despachodevinosmar7.com/>

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



Miriam Caro Domínguez

Cereal Verai S.L.

La Barca de la Florida - Jerez de la Frontera/Cádiz

Empresa familiar agrícola dedicada en parte al cultivo de algodón, zona limitada por derechos a su cultivo. En el resto de zonas se realiza rotación de cultivos como maíz, trigo, pimiento, panizo. Se trata de tierras de regadío que precisan prepararse con sistema de riego en cada cosecha, además del arado, grada de disco y grada rotatoria para preparar la tierra y para el momento de la recolección con el uso de maquinaria cualificada en dichos cultivos. También tenemos olivos en ecológico.

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



**Ana Catalina
Cala Moreno**

Tarbissana, S.L.U.

Trebujena / Cádiz

Finca de nombre Alamedilla y Alcaparral situada en la carretera de Morabita.

Está formada por viñedos ecológicos con diversificación a olivar y a almendros en su tercer año de proceso de conversión a ecológicos. El olivar producirá aceite virgen extra de variedad Arbosana este año.

CICLO DE JORNADAS

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

**FICHAS DE LAS PONENTES
PARTICIPANTES DE LA JORNADA
DE CASTILLA Y LEÓN**

28 DE OCTUBRE DE 2022

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



**Amor Guzmán
Cebrián**

**Palentina De
Aromáticas**

Ampudia / Palencia

PALENTINA de AROMÁTICAS es una Sociedad Cooperativa que ofrece mediante los cultivos de plantas aromáticas (PAM) alternativas rentables a los cultivos tradicionales y nuevos valores al mundo rural.

Está integrada por varios socios productores de PAM que se unen en 2014 para compartir experiencias y establecer herramientas comunes para la producción, cosecha, transformación y comercialización de sus cultivos.

En 2018 me hago cargo de la gerencia de la cooperativa con la misión de darle el impulso que necesita: inversión en maquinaria y centro de transformación, crecimiento en superficie cooperativizada y conseguir consolidarnos como una empresa de referencia en el sector PAM.

Con estudios en ingeniería forestal, formación en desarrollo local y experiencia en el ámbito rural, llego casi por casualidad a este proyecto colectivo que une dos aspectos que me apasionan: las PAM y el mundo rural y rápidamente lo hago mío y lo afronto con ilusión.

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



Cristina Null

Arcadia Apicultores

Villacarralón/
Valladolid

Vivo en Tierra de Campos, en el centro de la Meseta, en un pequeño pueblo de lo que llaman la España vaciada. Cambié una vida dedicada a la ciencia, como investigadora en biomedicina, para irme a vivir al campo, viendo ondear las olas de un mar de tierra adentro. Comencé mi actividad como apicultora hace ya siete años, aprendí de un apicultor con dos generaciones de experiencia. Y sigo aprendiendo cada día, en cada campaña; de mis éxitos y de mis fracasos, que también los hay. Mi forma de trabajo respeta la tradición sin olvidar la innovación y mi ambición es la excelencia. Sé que tengo una miel única, de características muy especiales, que quiero dar a conocer y ofrecer a un público cada vez más amplio. Amo mi forma de vivir, mi dedicación a las abejas, que tanto me dan a todos los niveles. Ojalá parte al menos de tanta pasión como yo siento consiga hacerse tangible en cada uno de mis botes de miel.

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



**Ana Clara
Carbajo Quirós**

**Meraki Pastelería
Inclusiva**

Frómista / Palencia

Es una pequeña empresa, dedicada a la elaboración y venta de productos sin gluten: pan, bollería, repostería y pastelería.

Cuando decidí lanzarme a la aventura de emprender, tenía claro que este era el lugar para ello. Era un proyecto para Tierra de Campos, zona con un mayor porcentaje de celíacos, y que en esta provincia no existe ningún obrador de estas características. Está en una zona estratégica para distribuir a toda la zona norte e incluso del sur. ¿Nuestro objetivo? Cuidar la salud y el paladar. Creamos panes y dulces saludables para celíacos, aunque nuestra finalidad es que puedan saborearlo todo el mundo, de ahí la palabra de inclusivos. Queremos romper el mito de “si es sin gluten no está bueno” Cuando alguien prueba nuestros panes o dulces y dice “¿pero esto es sin gluten?” es cuando creemos que debe estar en nuestra carta de productos.

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



Berna Miguel

ROTURTERA. SL

Roales / Zamora

Roturtera es una empresa de trabajos y servicios forestales.

Nuestra empresa cuenta con tractores forestales y desbrozadoras de cadenas y martillos, y también gradas de disco de desfonde.

Con esta maquinaria nos ocupamos de desbrozar la maleza del monte, cuidando la flora de la zona de actuación, manteniendo el monte limpio y ayudando a prevenir los incendios forestales.

También nos ocupamos del mantenimiento, sombras de cotos para alimentar la fauna y la limpieza del monte que constituye su hábitat. Además, limpiamos los caminos de los municipios rurales después de las concentraciones parcelaria, para mantener su transitableidad.

La puesta en valor de las mujeres en el sector agroalimentario



Lucía Redondo Corrales

Ganadería en Extensivo

Burón / León

Soy Lucía Redondo, tengo 28 años y llevo 3 años como ganadera a título principal, es la actividad que elegí como modo de vida en primer lugar porque me gustaba y porque es algo sobre lo que ya tenía conocimientos.

Mi ganadería se compone de vacas y yeguas, ambas especies para la producción de carne, aunque mi intención es vender animales para vida con el fin de mejorar otras razas y otras ganaderías.

La mujer rural en nuestra zona siempre ha sido fundamental en actividades como la ganadería aunque no estuviera lo suficientemente reconocida, a día de hoy somos pocas las que nos dedicamos a ello, en mi opinión, por el esfuerzo que supone y por las trabas a las que estamos expuestos.