

# Memoria actividades 2024



C/ Puerta de Coria 8

Plasencia (Cáceres)

[www.extremaduraalimenta.es](http://www.extremaduraalimenta.es)

[tecnico@extremaduraalimenta.es](mailto:tecnico@extremaduraalimenta.es)

# ÍNDICE

Nuestras redes.....	1
Financiadores.....	2
Datos económicos.....	3
Áreas:	
• Proyectos .....	5
• Incidencia política.....	12
• Mercados.....	14
• Eventos.....	17
• Comunicación. RRSS.....	26
• Servicios.....	28

# Nuestras redes

Extremadura alimenta participamos en varias redes de colaboración:



**Grupo de Trabajo  
Producciones  
Campeñas y Artesanas**



# Financiadores



Financiado por  
la Unión Europea  
NextGenerationEU



Plan de  
Recuperación,  
Transformación  
y Resiliencia

**JUNTA DE EXTREMADURA**

Consejería de Economía, Empleo y Transformación Digital

ÁREA I

PROYECTOS

# PROYECTOS



UNIALIMENTA ha sido un proyecto cuyo objetivo es fomentar una cultura alimentaria agroecológica para una alimentación ecológica, saludable, sostenible y de consumo responsable en comedores universitarios públicos de Madrid; promoviendo la transición ecológica del actual modelo de producción y consumo a través de una compra pública alimentaria verde en el ámbito educativo.

En el proyecto han participado la siguientes entidades:

- Observatorio para una cultura del Territorio.
- Universidad Autónoma de Madrid.
- Coop. integral Garbancita ecológica.
- Extremadura Alimenta.

El objetivo de Extremadura Alimenta ha sido introducir los alimentos ecológicos y agroecológico en este proyecto.

Para más información: [www.unialimenta.org](http://www.unialimenta.org)

**MÁS CERCA Y TE COME**

SI BUSCAS COMIDA ECOLÓGICA, SALUDABLE Y SOSTENIBLE MÁS CERCA NO LA VAS A TENER: CADA SEMANA EN LAS CAFETERÍAS DE LA UAM

LOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS, LOCALES Y DE TEMPORADA ESTÁN MÁS CERCA DE LO QUE CREES

UNIALIMENTA unialimenta.org

#MásCercaYTeCome

UNIALIMENTA

¿Buscas comida ecológica, saludable y sostenible?

LA TIENES EN LA CAFETERÍA DE RECTORADO

EL JUEVES, 6 DE FEBRERO

DE PRIMERO:  
**COLIFLOR Y BRÓCOLI AL VAPOR CON VINAGRETA DE MANZANA Y NUECES**

DE SEGUNDO:  
**ARROZ CON VERDURAS Y SETAS**

INCLUDE:  
NARANJA

PRECIO DEL MENU  
Servicio en mesa  
**12,50€**

¡AYÚDANOS A MEJORAR!

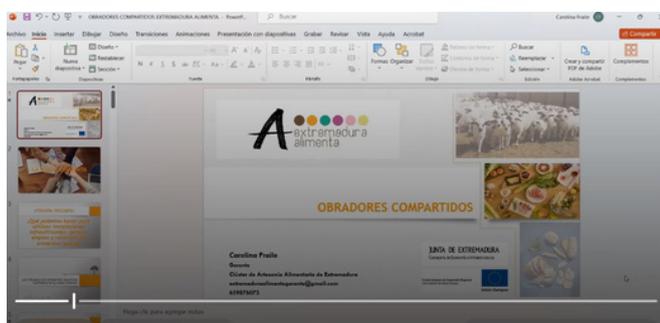
unialimenta.org

LOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS, LOCALES Y DE TEMPORADA ESTÁN MÁS CERCA DE LO QUE CREES

Se realizó un diagnóstico sobre obradores compartidos en las distintas comarcas de la provincia de Badajoz encargado por la Diputación de Badajoz.

Conclusiones finales de este diagnóstico :

- Ha permitido que llegue información de que Sí es posible realizar distintas elaboraciones alimentarias de forma conjunta, en un mismo espacio con seguridad alimentaria.
- Que permite aprovechar nuestra agricultura y ganadería, transformarla, ponerle nombre propio y comercializar alimentos únicos, muy saludables y respetuosos con el medio, ya que se utilizan alimentos de un territorio.
- Hemos comprobado que los obradores compartidos vertebran la sociedad, dando lugar a una sociedad más igualitaria, más orgullosa y con oportunidades laborales para todas las personas de nuestros pueblos, porque todas ellas aportan valor a un obrador compartido.
- Fomenta el relevo generacional, ya que, por ejemplo, podemos realizar pequeños mataderos en la explotación ganadera y después, elaborar hasta 5a GAMA en el obrador compartido, además de abastecer a los restaurantes de la zona de carne fresca.
- Se ha comprobado que Sí, que en los pueblos hay personas que quieren hacer cosas, que tienen interés en saber más, en tener más información. Que hay alcaldesas y alcaldes estupendos que Sí quieren hacer cosas en sus pueblos por su gente, cueste lo que cueste. Que tenemos el privilegio de tener a técnicos alrededor que parecen invisibles hasta que les necesitas y que son fenomenales porque nos ayudan y están al lado nuestra siempre que les necesitamos, como son todas las personas que trabajan en los Grupos de Desarrollo, así como el personal técnico de la diputación de Badajoz, repartidos por toda la provincia de Badajoz. Todo un privilegio.
- ha permitido visibilizar a personas con alta responsabilidad y que transmiten mucha fuerza y firmeza. Estamos seguros que habrá más personas que surgirán de la misma manera a partir de ahora, porque ahora comienza una andadura de posibilidades, de mucha información, de trabajar en común por el bien común con beneficio individual y social. Y todas las personas que decidan comenzar serán las maestras de otras que vengan después.



Este diagnóstico se realizó en cuatro fases:



Más información:  
[www.extremaduraalimenta.es](http://www.extremaduraalimenta.es)  
[obradoresbadajoz@gmail.com](mailto:obradoresbadajoz@gmail.com)

Financiado  
  
DIPUTACIÓN DE BADAJOZ

Colaboran  
  
A   
extremadura  
alimentaria

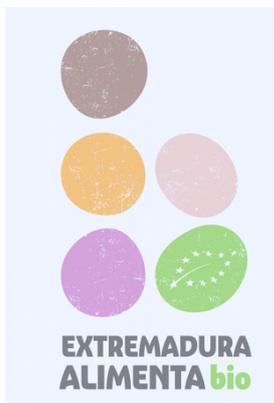
# PROYECTOS

## ecológico plus

El objetivo principal del proyecto era consolidar la comercialización conjunta de cara a potenciar la demanda de productos ecológicos y de cercanía en Extremadura y favorecer la viabilidad del modelo de negocio conjunto y de las entidades participantes en el proyecto.

Entre los objetivos específicos encontramos:

- Fortalecer la cohesión del ecosistema extremeño de producción agroecológica, tanto de forma interna generando canales de intercambio y foros de encuentro como de forma externa realizando una comercialización conjunta
- Consolidar los biomercados de agricultor@s locales como espacio para la conexión entre productores y consumidores y la sensibilización en torno al consumo de productos ecológicos y de cercanía.
- Afianzar las ventas y logística conjunta a través de los centros de acopio establecidos y el desarrollo y puesta en marcha de un plan comercial.
- Desarrollar un modelo de negocio para la comercialización conjunta
- Impulsar marcas colectivas para la diferenciación de productos agroecológicos de Km0.
- Generar modelos de gobernanza y uso de los obradores implicados en el proyecto, así como implicar al territorio en el uso de estos espacios.
- Sensibilizar en torno al consumo de productos agroecológicos y de cercanía



## Impulso a la artesanía alimentaria

La Red de Apoyo a la Pequeña Transformación Alimentaria quiere acompañar al desarrollo profesional, cultural y económico de las personas productoras agroecológicas, y de sus iniciativas ligadas a la producción y transformación de materias primas producidas en la granja o finca y su comercialización, bien sea directa o a través de canales cortos.

El objetivo principal del proyecto es el impulso, consolidación y mejora de la viabilidad y sostenibilidad de la pequeña transformación alimentaria, con especial incidencia en proyectos vinculados a espacios compartidos de transformación que favorezcan la articulación del sector.

Una propuesta de



Associació d'Iniciatives Rurals de Catalunya



Iniciativas socioambientales G. S. Coop. Mad (Cooperativa Germinando)



Sociedad Española de Agricultura Ecológica y Agroecología (SEAE)



Asociación Clúster de Artesanía Alimentaria "Extremadura Alimenta"



Sindicato Labrego Galego - Comissões Labregas (SLG - CC.LL.)

## RESILIENTESS

Red de iniciativas en alimentación sostenible

**RESILIENTESS** es un proyecto que quiere fomentar la cooperación y el fortalecimiento de la Economía Social en el ámbito de la alimentación sostenible a través de generar **una red de intercambio de retos y experiencias y con la aplicación de mejoras técnicas, logísticas y de comunicación** en los ámbitos de producción, distribución y venta, así como el establecimiento de espacios de diálogo multiactor, teniendo en cuenta la promoción de la igualdad de oportunidades. Este proyecto se desarrolla en 4 ejes de trabajo:

Eje 1: Identificación participativa de necesidades, retos, buenas prácticas y lecciones aprendidas del sector de la alimentación sostenible en el ámbito de la Economía Social en las CCAA de Catalunya, Madrid y Extremadura

Eje 2: Generación y dinamización de la red Resilientess

Eje 3: Implementación de soluciones, recursos, metodologías y buenas prácticas para la mejora e innovación de procesos que permitan generar valor añadido en la cadena alimentaria

Eje 4: Promoción de un diálogo multiactor a nivel estatal, autonómico y local con agentes público-privados para fomentar la Economía Social, fomentando mesas de diálogo en los diferentes niveles de la cadena alimentaria



## RESILIENTESS

Red de iniciativas en alimentación sostenible



## ÁREA II

# INCIDENCIA POLÍTICA

# INCIDENCIA POLÍTICA

Elaboración de una propuesta de **Decreto de Artesanía Alimentaria** que está en manos del servicio de Calidad Agroalimentaria de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Sostenible.

Incidencia para que salga publicado el **Registro autonómico sanitario** lo antes posible.

Elaboración de una propuesta de estrategia en Incidencia Política en **Ganadería Extensiva**. Participación en reuniones sectoriales.

Apoyo para la creación de **mercados ecológicos**

Pertenencia al **Grupo de Trabajo TAAPA**, donde se trabaja para **flexibilizar la normativa higiénico sanitaria**

- Reunión presencial en la **Consejería de sanidad**, en Mérida. Isabel (responsable de seguridad alimentaria), Juan Carlos Domínguez (Subdirector de Seguridad Alimentaria, Salud Ambiental y Productos Farmacéuticos).
- Los temas tratados fueron:
- Presentación de borrador de propuesta de Decreto de Artesanía Alimentaria que se comprometen a revisar.
- Mataderos municipales y pequeños mataderos. Se ha cerrado el último matadero de la provincia de Cáceres.
- Decreto extremeño de venta directa. Aunque el decreto de suministro directo es publicado por consejería de Agricultura solicitamos incluir algunos alimentos más en el anexo. Al menos incluir las silvestres y las de elaboración con materia prima animal como en otras comunidades autónomas pero crea mucha controversia por la materia prima animal.
- Elaboraciones caseras con registro sanitario autonómico. Solicitamos premura para la creación de registro autonómico sanitario sin el cual no es de aplicación lo relativo a las elaboraciones caseras. Están ya terminando el borrador del reg. sanitario autonómico. Nos avisan cuando salga el borrador a consulta pública.
- Obradores mixtos de materia prima de origen animal y vegetal. Están dispuestos a ver el tema pero hacen mucho hincapié con los alérgenos

## ÁREA III COMERCIALIZACIÓN

# COMERCIALIZACIÓN

## Mercado de IMartes Mayor de Plasencia

Participación en el Martes Mayor de Plasencia, mercado consolidado y con gran afluencia de personas llegadas desde las comarcas de alrededor.. Este mercado tiene una duración de dos días celebrándose el primer lunes y martes del mes de agosto.

Desde el ayuntamiento se nos facilito que pudieran participar todos los socios del Clúster de forma gratuita. Pudimos elegir la ubicación y la posibilidad de estar todos juntos.



# COMERCIALIZACIÓN

## Comercialización conjunta: Lotes de alimentos

En 2024 se ha realizado varias compras de alimentos a los socios:

- Jornada final diagnóstico de OOCC** para las comarcas de la provincia de Badajoz celebrado en el CID de Calamonte.
- Jornada de cierre del proyecto Unialimenta** celebrado en la UAM (Madrid).
- 200 latas de 4 tipos de aceites ecológicos** solicitados por la Fundación Daniel y Nina Carasso.
- Cesta de productos de socios de EA** valorado en 400€ para Asociación nacional de Coliving y Coworking.

ÁREA IV

EVENTOS

# EVENTOS

## Congreso internacional de agricultura ecológica



### XV CONGRESO INTERNACIONAL DE AGRICULTURA ECOLÓGICA CELEBRADO DE 24 AL 26 DE ABRIL EN CÁCERES.

Hemos sido entidad colaboradora del congreso, participando en la organización del congreso, además de participar activamente en una de las ponencias y la presentación de un panel.



## Clausura del diagnóstico de obradores compartidos

El día 26 de junio de 2024 se realizó la clausura de este trabajo en la localidad de Calamonte.

El programa comenzó con la presentación por parte de representantes de la Ecxm. Diputación de Badajoz y seguidamente desde el Clúster se presentó el proyecto brevemente y se pasó a informar sobre los resultados obtenidos en el diagnóstico. Una vez terminadas las intervenciones hubo una degustación de alimentos de empresas socias del Clúster, que fueron comprados para la ocasión.

Uno de los socios realizó una cata de sus productos a los asistentes.

Esta degustación dio lugar a una tertulia mucho más cercana donde mostraron gran interés por los alimentos y se dio respuesta a las dudas planteadas por los asistentes.



# EVENTOS

## Marketplace de "Agroecología: caminos hacia un futuro sostenible"

Este evento se encuentra enmarcado dentro del proyecto europeo "Agroecología para los Objetivos de Desarrollo Sostenible - Agro4sDGS" y con el que se busca promover prácticas sostenibles y fortalecer el vínculo entre la agricultura, la ecología y el emprendimiento femenino rural. Se contó con productores y artesanos de EA que presentaron sus productos agroecológicos. Además, se contó con una mesa redonda en la que participo mujeres emprendedoras en el ámbito de la agricultura sostenible y agentes del territorio que apuestan por iniciativas con enfoque en la economía circular.

El congreso contó, además, con concurso de las mejores ideas emprendedoras valoradas por un jurado experto regional. Entre el jurado participó una integrante del equipo técnico de Extremadura alimenta.



**MARKETPLACE Y CONCURSO REGIONAL**  
**AGROECOLOGÍA: CAMINOS HACIA UN FUTURO SOSTENIBLE**  
26/09/2024 de 09:30 a 15:00h

**¡INSCRÍBETE YA!**  
Formación y asesoramiento gratuito  
Conoce a elaboradores de productos artesanos locales  
<https://forms.office.com/e/BMrQRyXC2>

Contacto  
lab@extremadura.es  
T 629 70 84 28

Palacio de Congresos de Villanueva de la Serena (Ayuntamiento de Villanueva de la Serena (Badajoz))

**PREMIOS A LAS MEJORES IDEAS EMPRENDEDORAS**

Colaboran:

AGRO4SDGS

ACCIÓN COMUNITARIA  
EXTREMADURA  
CTRIA terra  
DIRECCIÓN REGIONAL DE AGRICULTURA Y PESQUERÍA  
EUROPEAN UNION  
Co-financiación por el programa de desarrollo rural de la Unión Europea

# EVENTOS



## Jornada de transferencia de resultados del proyecto ciclos "circularidad, innovación y comercialización local sostenible"

Proyecto promovido por la Diputación de Badajoz tiene como objetivo el desarrollo de nuevas actividades económicas y la adaptación de actividades ya existentes, con la finalidad de incrementar la productividad del sureste de la provincia de Badajoz, implementando la economía verde y circular, concienciando, así, a la población de la necesidad de apostar por modelos sostenibles, fortaleciendo la comercialización de productores/as locales, contribuyendo a la consolidación de los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) 8 y 12 referentes a la AGENDA 2030 y hacer frente al reto demográfico y la dinamización del territorio.

Las actividades de CICLOS se han desarrollado en municipios con una población igual o inferior a 5.000 habitantes de las comarcas de la Provincia de Badajoz: La Siberia, La Serena, Campiña Sur y Tentudía, a través de actuaciones fundamentales tales como: Ecomercados, Itinerarios Verdes-Circuitos Cerrados y Acciones Formativas. Desde Extremadura alimenta nos presentamos a esta convocatoria no siendo elegidos y decidimos acudir al evento para tener más conocimiento sobre ella.



# EVENTOS

## Jornada final de Unialimenta

Esta jornada se realizó el Jueves 28 de noviembre. Por la mañana se realizó una muestra con degustación de alimentos que se compraron a las personas socias que habían participado en el proyecto. Carolina, como gerente de la asociación, fue acompañada de dos socias que se ofrecieron para representar al clúster ese día. Este día se ofrecía menú ecológico en la cafetería de Rectorado.



# EVENTOS

## Obradores compartidos "explorando oportunidades sostenibles y colectivas"

Alfonso participó, representando a Extremadura alimenta, en la mesa de diálogo "Implicaciones sanitarias, flexibilización de la normativa higiénico-sanitaria y titularidad de los obradores compartidos.

Este evento se realizó en Gijón en 26 de septiembre.

### OBRADORES COMPARTIDOS EXPLORANDO OPORTUNIDADES SOSTENIBLES Y COLECTIVAS

**26 septiembre 2024**  
9:00 a 14:15 h.

Palacio de Congresos de Gijón. Sala Mirador  
Paseo Doctor Fleming, 481. Gijón

Streaming en directo a través de Youtube

### PROGRAMA



**9:00-9:30** Recepción y registro

**9:30-9:45** **Bienvenida institucional**

- Félix Baragaño Suárez, Presidente de la Cámara de Comercio de Gijón.
- Paloma Gallego Cortina, Departamento de Acción Social de Acción contra el Hambre.
- Ángela Pumariega Menéndez, Vicealcaldesa y Concejala de Economía, Empleo, Turismo e Innovación del Ayuntamiento de Gijón.

**9:45-11:00** **Oportunidades y fomento del sector agroalimentario: transformación alimentaria, alimentación sostenible y con impacto**

- Representante de la Dirección General de Agricultura, Agroindustria y Desarrollo Rural.
- Pilar Martínez, de Fundación Daniel y Nina Carasso.
- Lucas Requejo, miembro del grupo promotor del programa Eo Alimenta.
- Consuelo Lobato Alonso, responsable del programa Gastroeskola Sostenible (Vives Emprende de Acción contra el Hambre en Navarra).

**11:00-11:30** **Pausa - Café sostenible y neopaisano**

- Confusión Comidas

**11:30-12:45** **Implicaciones sanitarias, flexibilización de la normativa higiénico-sanitaria y titularidad de los obradores compartidos**

- Mayte Villastrigo Unibaso, Directora del departamento técnico y servicio al asociado de ASINCAR.
- Alfonso Ábalos de Extremadura Alimenta y Pueblo Ingenio Consultoría.

**12:45-14:15** **Experiencias de Obradores Compartidos**

- OBRADOR NEOPAISANO. Cooperativa Agroecológica de Cabranes.
- OBRADIRO A FUSQUENLLA, do Concello de Moeche.
- VALLAECOLID, Asociación de productores, elaboradores y tiendas ecológicas de Valladolid
- ADECUARA Centro de Emprendimiento para la transformación alimentaria Jaca-Biescas.

Financian:



Colaboran:



# EVENTOS

## I Congreso Internacional de Coliving Turístico 2024

---



La Asociación Nacional de Coliving y Coworking (ANCYCO) llevó a cabo el Primer Congreso Internacional de Coliving Turístico aplicado a la Economía Naranja, que se celebró del 25 al 27 de septiembre entre Valencia de Alcántara (Cáceres) y Portugal (Alentejo).

Extremadura alimenta fue invitada por la organización para participar como asociación regional para visibilizar los alimentos locales. En este evento fue un socio el que se ofreció para participar en representación del Clúster.

# EVENTOS

## IV PREMIO REGIÓN DIGITAL

---

IV premios región digital se celebró en Mérida el día .EA fue galardonada con el premio en la categoría GASTRONOMIA

Carolina Fraile fue la encargada de presentar el primero de los premios previstos, la @ GASTRONOMÍA para Extremaduraalimenta.com, plataforma de la que destacó que ha "crecido feliz y no exenta de dificultades", mostrando alimentos "ricos, únicos y saludables" que solo se dan en Extremadura. También resaltó la máxima sostenibilidad con la que trabajan sus miembros, controlando todo el proceso de producción.

Carlos Moreno y Rubén Castro, en representación de Caja Rural de Extremadura, se lo entregarán a la presidenta del Cluster 'Extremadura Alimenta', María Cristina Peña González. Agradeció el galardón, agradecimientos que ha hecho extensivos a todas las empresas productoras de artesanía alimentaria que hay en la Comunidad Autónoma.



## ÁREA V COMUNICACIÓN. RRSS

# COMUNICACIÓN. RRSS

---

Durante el año 2024 y gracias a la contratación de una persona a través del PIT+, la comunicación y las redes sociales han estado bastante más activas. La persona contratada tenía la formación de marketing digital y ha podido dedicar parte de su jornada laboral en hacer, tanto la cartelería de los diferentes proyectos en los que hemos trabajado como la publicidad y seguimiento de redes sociales.

La página web de Extremadura alimenta también se ha podido actualizar gracias a su labor.

Podéis entrar en las redes para visualizar los contenidos a través de estos enlaces:

- [https://www.instagram.com/extremadura\\_alimenta/?next=%2F](https://www.instagram.com/extremadura_alimenta/?next=%2F)
- <https://www.facebook.com/people/Extremadura-Alimenta/100084855900106/>
- <https://www.extremaduraalimenta.es/>



ÁREA V

SERVICIOS

# SERVICIOS



Uno de los servicios que hemos implantado este 2024 ha sido el servicio de generar códigos de barras.

El clúster realiza las gestiones necesarias para ser socios de esta asociación de fabricantes y distribuidores con el objetivo de dar un servicio a las personas asociadas y facilitar la generación de códigos de barras para sus productos.

Esta asociación también ofrece servicios de formación y de los que algunas de las personas socias ya se han beneficiado.

La incorporación a esta asociación fue como respuesta a las necesidades planteadas por los socios por el alto coste de la cuota de socio y con el objetivo de dar un servicio de compra conjunta.

Desde el Cluster se ofrece a las personas socias la posibilidad de hacer los códigos de barras para sus alimentos de forma gratuita.



# SERVICIOS

## ASESORAMIENTO

---

Desde Extremadura Alimenta se sigue realizando asesoramiento personalizado a todos los socios que lo requieran en los siguientes temas:

- Cumplimiento sanitario.
- Trámites administrativos.
- Etiquetado.
- Normativas.
- Asesoramiento en mejora continua.

