

X EDICIÓN - 2019

Premios de excelencia a la innovación para mujeres rurales



Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



X EDICIÓN
PREMIOS DE EXCELENCIA A LA
INNOVACIÓN PARA MUJERES RURALES





Aviso legal: los contenidos de esta publicación podrán ser reutilizados, citando la fuente y la fecha en su caso, de la última actualización.



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

COORDINACIÓN:

Subdirección General de Dinamización del Medio Rural
Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria

ELABORACIÓN Y CONTENIDOS:

Subdirección General de Dinamización del Medio Rural

Edita:

© Ministerio de Agricultura,
Pesca y Alimentación
Secretaría General Técnica
Centro de Publicaciones

Diseño y maquetación:

El Guateque, agencia
de comunicación

NIPO (papel): 013-18-056-5
NIPO (línea): 013-18-146-1
Depósito Legal: M-35939-2018

Catálogo de Publicaciones de la
Administración General del Estado:
<https://cpage.mpr.gob.es/>

Distribución y venta:

Paseo de la Infanta Isabel, 1
28014 Madrid
Teléfono: 91 347 55 41
Fax: 91 347 57 22

Tienda virtual:

www.mapa.gob.es
centropublicaciones@mapa.es

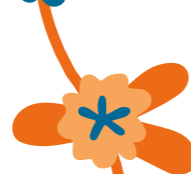


X EDICIÓN - 2019

Premios de excelencia a la innovación para mujeres rurales



Excelencia a la innovación en la actividad agraria



EntreSetas
pág.8



MoringaSmile
pág.12



Aires del Apartadero
pág.16



Excelencia a la innovación en la actividad pesquera o acuícola



Conservas Artesanas Curricán
pág.20



Implantación plataforma tecnológica Xesmar
pág.24



Federación Galega De Redeiras Artesás O Peirao
pág.28



Excelencia a la innovación en diversificación de la actividad económica



Catering Social "El Avío"
pág.32



LevinRed Winecosmetics
pág.36



Natursnacks
pág.40



Excelencia a la comunicación



24/7 Siempre alerta
pág.44



Reconocimiento especial por la trayectoria vinculada al apoyo a las mujeres en el medio rural



Mujer tenía que ser
pág.48



Índice



Diez años reconociendo el papel de las mujeres rurales

En 2019 los “Premios de Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales” han cumplido 10 años distinguiendo y dando a conocer proyectos innovadores desarrollados por mujeres de nuestro medio rural.

El 16 de octubre de 2019 la emoción flotaba en el Palacio de Fomento del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Las protagonistas de los 11 proyectos de excelencia premiados recogían su galardón en presencia del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, Luis Planas



y de la Vicepresidenta del Gobierno en funciones, Carmen Calvo, recibiendo así ante los medios de comunicación el reconocimiento institucional que tanto se habían ganado con su trabajo.

No es para menos. Como expresaron las premiadas en sus discursos de agradecimiento, “emprender en general no es fácil pero hacerlo en el medio rural es aún más complicado”. Y, sin embargo —como demuestran los 86 proyectos que han sido galardonados a lo largo de las últimas diez ediciones de los premios— muchas mujeres se atreven. Y lo hacen desde la inventiva y la imaginación, pues no se limitan a reproducir modelos de negocio ya existentes, sino que los mejoran y reinventan, aportando soluciones innovadoras y sostenibles a los problemas del territorio.

Como dijo una de las galardonadas, “tiran de ingenio, valor y locura para crear recursos y cubrir necesidades que en los pueblos se quedan olvidadas”. Son, como reconoce el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) a través de estos galardones, el motor del medio rural. Además de dar luz y voz a las experiencias emprendedoras exitosas de mujeres en el medio rural español, desde su puesta en marcha en 2010 los Premios de Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales del MAPA han servido

de ejemplo e inspiración para otras mujeres que también viven, o desean vivir, en nuestros pueblos y comarcas.

Entre los 86 proyectos premiados hasta la fecha hay iniciativas de todo tipo: producción agraria y ganadera, turismo rural, gastronomía, hostelería, cosmética, artesanía, servicios sociales, actividades relacionadas con la pesca o con el comercio agroalimentario... Unos han sido innovadores en la idea de negocio, otros en su modelo organizativo o en las mejoras tecnológicas que han introducido... pero todos tienen en común una estrecha relación con las actividades locales y representan una gran contribución al desarrollo del territorio y su sostenibilidad medioambiental y social.

Si bien la esencia de los Premios —el apoyo y visibilización del emprendimiento de las mujeres rurales— se ha mantenido intacta durante sus 10 años de ediciones ininterrumpidas, las convocatorias anuales han ido evolucionando y adaptándose al contexto socioeconómico y a las nuevas demandas sociales. Así, a partir de su V Edición, los Premios ampliaron su enfoque para promocionar —además de las iniciativas de mujeres que crean empleo o dan cobertura a sus necesidades— trabajos de comunicación que contribuyen a reconocer el trabajo y papel de las mujeres rurales.

Como novedad, en la X Edición de 2019 se han vuelto a ampliar las categorías de los Premios para dar cobertura a los proyectos de innovación del medio rural en zonas costeras. De esta manera, la excelencia en las actividades de los sectores pesquero y acuícola —claves en el desarrollo económico de nuestro país, así como en la fijación de población en el litoral— se reconoció a través de la nueva categoría: “Excelencia a la Innovación en la Actividad Pesquera o Acuícola”, dotada con tres premios. Además, este año se ha recuperado la dotación económica que acompañó a los Premios en sus primeras ediciones, otorgando así un apoyo financiero para estimular el crecimiento de los proyectos ideados y construidos por el esfuerzo de las mujeres premiadas.

Estos 10 años han sido sólo el principio de unos Premios a los que todavía les quedan muchas ediciones por celebrar. Porque cada año son más las mujeres que se atreven a emprender y apostar por el mundo rural. Y todavía quedan muchos premios por entregar.





Micología gourmet repuebla tierras de cereal

- **Nazaret Mateos Álvarez** soñaba con montar un invernadero de setas cuando fuera mayor. No esperó tanto para poner en marcha “EntreSetas”.
- Cultiva y comercializa setas gourmet frescas o embotadas con certificación ecológica. Produce bajo abrigo con luz natural para respetar el ciclo de cultivo y con suelos naturales para tener humedad relativa suficiente. Con ello el impacto ambiental se minimiza. Además, comparte sus conocimientos al ofrecer experiencias micológicas y enseñanza a escolares.
- Su sueño llegó a lo rural para quedarse.

En la franja frondosa trazada por el río Carrión que verdea la paleta de dorados, ocres y blancos de Tierra de Campos hasta que llega primavera, brotó “EntreSetas”. Lo hizo antes de lo esperado. La gerente y fundadora, Nazaret Mateos Álvarez, nació a los pies de la Sierra de la Culebra y pasó sus primeros años entre los bosques y setas de la provincia de Zamora. Aunque luego la vida le llevó a León a completar su formación universitaria y a trabajar como formadora en una empresa de telecomu-

PRIMER PREMIO

Excelencia a la innovación en la actividad agraria

EntreSetas

Nazaret Mateos Álvarez



nicaciones, su pasión por las setas nunca desapareció. Tras unos años de sequía, decidió instalar un invernadero y crear las condiciones para el cultivo de setas para “cuando fuera grande”. Exhortada por su marido, decidió no prorrogar su proyecto.

Con magisterio y trabajo de oficina a sus espaldas, a Nazaret le bastaron diez días para documentarse sobre cómo montar una empresa dedicada al cultivo y la comercialización de setas gourmet frescas o embotadas. El siguiente paso era buscar la localización para el proyecto, que encontró en Paredes de la Nava, junto al río Carrión. Y, en mayo de 2018 “EntreSetas” se puso en marcha.

“EntreSetas” cultiva y comercializa setas en fresco, 100% ecológico, su línea principal de trabajo. Es la primera empresa de Castilla y León certificada de cultivo de setas de crecimiento integral, esto es, partiendo de cero para su plantado.

“EntreSetas” es la primera empresa de Castilla y León certificada de cultivo de setas de crecimiento integral, esto es, partiendo de cero para su plantado.

En su lista, están la seta de ostra (*Pleurotus Ostreatus*), la seta de cardo (*Pleurotus Eryngii*), la seta de chopo (*Agrocybe Aegerita*), el enoki (*Flammulina Velutipes*), el shiitake (*Lentinula Edodes*) y el champiñón Portobello (*Agaricus Bisporus*). Nazaret también recoge del bosque cada temporada otras joyas apreciadas de la micología para distribuir: el boletus y el níscolo.

El entorno marca la pauta



Nazaret ha innovado en la forma de producción para respetar al máximo los ciclos naturales de crecimiento de las setas y obtener así un producto de calidad. Las cultiva en umbráculos —invernaderos con luz natural— pero antes prepara las camas con paja y cereal, que compra a los agricultores de la zona. En ellas, planta manualmente los micelios certificados ecológicos. Asimismo, los ensaca e incuba para que después florezcan bajo abrigo y, cuando alcanzan su punto óptimo de desarrollo, los recolecta a mano y selecciona artesanalmente para comercializar con la calidad de las setas gourmet que piden los clientes más exigentes.



Nazaret ha innovado en la forma de producción para respetar al máximo los ciclos naturales de crecimiento de las setas y obtener así un producto de calidad. Cultiva en umbráculos y prepara las camas con paja y cereal, que compra a los agricultores de la zona.

Vende directamente en fresco a grupos de consumo, fruterías y tiendas gourmet, además de a la restauración. Aunque esta es su especialidad, también se ha animado a probar con la deshidratación y la conserva, lo que le permite comercializar a través de internet parte de su producción.

Experiencias sostenibles

El funcionamiento de “EntreSetas” lleva emparejado el mínimo impacto ambiental. Desde el uso de luz natural hasta el aprovechamiento de los suelos propios del terreno, en los que se mantiene la hierba, para que tengan humedad natural. Así se ahorra agua, ya que en el entorno no suele sobrar. De ser necesario, el riego se realiza de forma manual con boquillas de microaspersión y directamente sobre los sacos, sin mojar las setas. Así también evitan que las setas absorban un agua adicional al suyo que las haga variar de peso y calidad.

Las variedades se rotan según la temperatura óptima para cada una de ellas. Seta tropical en verano. En invierno, setas europeas y japonesas, que necesitan frío



para desarrollarse. Continuamente se buscan nuevas técnicas y especies para mejorar: la finca, de tres hectáreas, tiene zonas separadas para poder plantar en diferentes sustratos y con diferentes metodologías.

Actualmente, emplean el cultivo de catorce especies diferentes, en el que “el respeto medioambiental es muy importante”. Nazaret no aporta calor adicional, aunque la producción disminuya con ello. También son parte de su política interna los principios de Residuo 0, Km 0 y Libre de plásticos.

Se rotan variedades según la temperatura óptima para cada una de ellas y se buscan nuevas técnicas y especies para mejorar. Actualmente emplean el cultivo de catorce especies diferentes en el que “el respeto medioambiental es muy importante”.

Más allá del cultivo

“EntreSetas” no solo produce, además instruye con sus experiencias micológicas. Con ellas pretende enseñar y transmitir el arte de plantar setas, así como acercar los bosques a niños, adultos y mayores. También apoya el universo del autocultivo, comercializando sustrato y micelio para cultivar setas.

El mundo de los arreglos florales tampoco es ajeno para Nazaret. Confecciona ramos con setas dentro de la decoración ornamental para eventos y se ha atrevido incluso a crear una línea de micocomplementos, que se une a su oferta. Los ramos de “EntreSetas” han llegado hasta las Falleras Mayores de algunas fallas de Valencia

“EntreSetas” no solo produce setas para su consumo, además instruye con sus experiencias micológicas y apoya el universo del autocultivo, comercializando sustrato y micelio para cultivar setas. Confecciona ramos con setas y se ha atrevido incluso a crear una línea de micocomplementos, que se une a su oferta.

La evolución del proyecto, de apenas veinte meses, no deja de contentar y sorprender a su fundadora. “El éxito ha sido fulgurante. La necesidad de emplear a gente, debido a este motivo, a lo mejor no tiene que ser a la larga”, avanza Nazaret, única persona que se dedica en cuerpo y alma a “EntreSetas”. “Seguir creciendo y abrir mercados y llegar a más consumidores son nuestras metas”.

Mientras, sigue buscando nuevas especies para seguir ofreciendo olores más potentes, texturas más compactas y sabores más concentrados.

Nazaret es una nueva pobladora que, con imaginación y formación, está aportando nuevos recursos a la riqueza cerealista de Tierra de Campos. De ahí que “EntreSetas” haya sido merecedora de participar en la aceleradora de proyectos de la Federación de Asociaciones de Mujeres Rurales (FADEMUR).





“MoringaSmile”, colaborando a producir un “superalimento”

- La moringa se considera un “superalimento”. La consultora **A3Ceres** colabora con agricultoras y agricultores para cultivarla ecológicamente en las Islas Canarias.
- Se cosechan a mano sus hojas y se secan para transformarlas en polvo y poder así comercializarla para beneficiarse de sus propiedades nutritivas.
- Además, esta empresa colabora con ONGs internacionales para apoyar otros proyectos relacionados con el cultivo de la moringa en África y América, en zonas donde existe un déficit nutricional serio de la población.

Las fundadoras del proyecto “MoringaSmile”, Laura Rubio Sanz y Raquel Hernández González, dicen querer llevar sonrisas alrededor del mundo con la moringa. Surgido en el seno de la empresa de asesoría alimentaria fundada por mujeres A3Ceres, el proyecto lleva 3 años en pie con vistas a seguir creciendo y evolucionando. Pero ¿qué es la moringa y cuál es el secreto de este proyecto para transmitir sonrisas?



La moringa —también conocida como “árbol de la vida”— cuenta con numerosas propiedades medicinales y es una de las especies vegetales más nutritivas, pues todas las partes de la planta son aprovechables.

Se trata de un cultivo originario de la India adaptado a climas tropicales y subtropicales que estas dos mujeres han implantado con éxito en el sur de la isla de Tenerife.

El origen



“Hace como tres años y medio empezamos a oír hablar sobre la moringa. Desde que vimos una noticia acerca de ella, nos pusimos a investigar y comprobamos que tenía muchas posibilidades desde un punto de vista de complemento nutricional, pero también más allá: tenía muchas propiedades beneficiosas y el hecho de que se desarrolle bien en climas tropicales y subtropicales hace que pueda crecer fácilmente en países africanos y latinoamericanos, donde además hay una necesidad nutricional importante”, relata Laura Rubio Sanz, responsable de Investigación y Desarrollo en A3Ceres Asesoría Agroalimentaria y el proyecto “MoringaSmile”.

Junto a Raquel Hernández comenzaron todo como un proyecto de investigación. “Solicitamos una beca Torres

Quevedo que el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades nos concedió y con la que ya llevamos dos años trabajando y a partir de ahí, empezamos a colaborar con el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias en Tenerife y con el Cabildo, desarrollando la investigación”, apunta Laura.

Un proyecto de cariz social

Los conocimientos que han ido adquiriendo se los han transmitido a los agricultores de la isla, a los que les compran la producción, que luego comercializan. Impulsar la agricultura en Canarias y en especial a las mujeres agricultoras, son algunos de los objetivos del proyecto. La moringa tiene un alto potencial para dinamizar el sector agrícola de esta región ultra periférica. El clima de las Islas Canarias es idóneo para cultivar moringa. Sus suelos volcánicos favorecen su manejo ecológico. La facilidad de adaptación y crecimiento en condiciones de estrés de este cultivo lo hacen ideal para recuperar las áreas degradadas por el abandono de la agricultura, algo fundamental si se considera el elevado precio de arriendo de las parcelas agrícolas insulares. Aunque resiste bien el estrés hídrico, el desarrollo de la hoja sí necesita riego regular por lo que A3Ceres pone énfasis en poder hacer realidad el riego en las áreas de medianía.

SEGUNDO PREMIO

Excelencia a la innovación en la actividad agraria

MoringaSmile. The smile maker tree of life

A3ceres Asesoría Agroalimentaria





Impulsar la agricultura en Canarias y en especial a las mujeres agricultoras, son algunos de los objetivos del proyecto. La moringa tiene un alto potencial para dinamizar el sector agrícola de esta región ultra periférica.

Por otra parte, las dos fundadoras consideran que apostar por “MoringaSmile” es apostar por un cambio social también a nivel internacional. Parte de los resultados del proyecto se destinan a mitigar la pobreza y hambre de poblaciones africanas y latinoamericanas rurales, donde el cultivo de moringa y su inclusión en la vida diaria como un alimento más pueden ser factibles. “Con una parte de los beneficios ayudamos a ONGs que trabajan en países africanos y latinoamericanos con proyectos con los que se desarrolla el cultivo de moringa. Por ejemplo las ONGs CERAI, en los campamentos saharauis en Tinduf y Agua de Coco en Madagascar y ahora mismo, estamos trabajando con Qachuu Aloom Asociación Madre Tierra, que es de Guatemala”, comenta Laura.

Parte de los resultados del proyecto se destinan a mitigar la pobreza y hambre de poblaciones africanas y latinoamericanas rurales, donde el cultivo de moringa y su inclusión en la vida diaria como un alimento más pueden ser factibles.

Todo se aprovecha del árbol de moringa. Semillas, hojas, flores, raíces y vainas. Se considera un “superalimento”. “Trabajamos con sus propiedades nutricionales, sobre todo, de las hojas, que es la parte más fácil de manejar. Se recolectan, luego se secan a baja temperatura para que no pierdan propiedades y se hace un polvo, que tiene un 28% de proteína, que es muy completa porque tiene los aminoácidos esenciales, además tiene un 30% de fibra, es multivitamínico, con vitaminas A, C, del grupo B y K, tiene elevadas concentraciones de nutrientes, por ejemplo de calcio, potasio, hierro, manganeso... y también antioxidantes”, cuenta.



Entre las islas y la Península

El proyecto “MoringaSmile” funciona entre Tenerife y Madrid. “En la isla desarrollamos la parte de investigación en los invernaderos y en los campos. También visitamos a las agricultoras y los agricultores con los que trabajamos”. Laura viaja con frecuencia de Tenerife a Madrid, donde se ubica la comercialización, en un almacén compartido con Iniciativa de la Economía Social y Solidaria de Madrid, una plataforma cooperativa

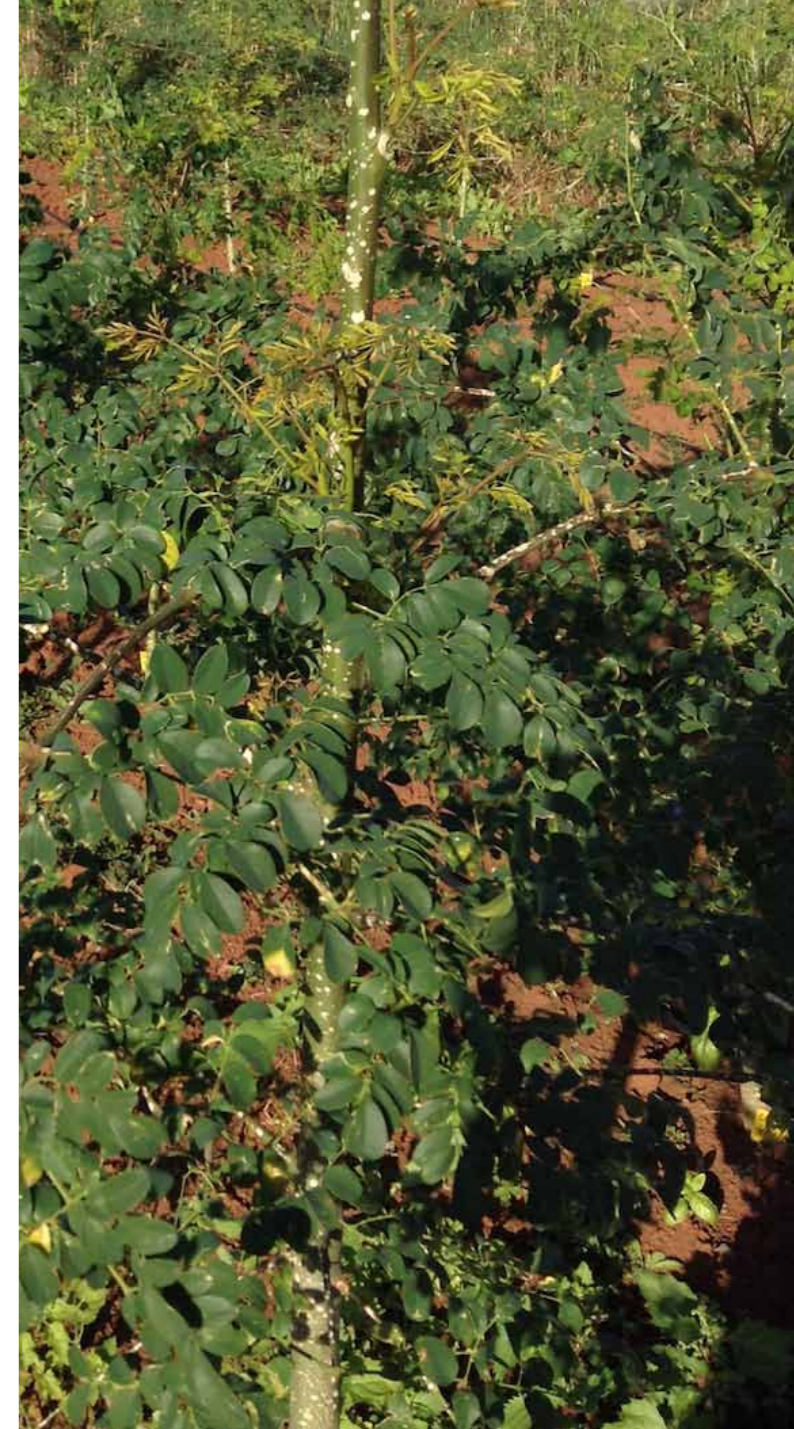
llamada Madrid Km0 Centro Logístico. Allí depositan la moringa ya envasada para comercializarla y distribuirla, y también se gestionan los contactos con las ONGs.

Entre ocho y diez mujeres trabajan en general en el proyecto, que dirigen Laura y Raquel. En esa cifra se incluyen tres agricultoras. Precisamente, la fase de investigación en campo está muy avanzada, la comercialización no tanto. “De hecho, acabamos de empezar una colaboración con la Universidad de Granada para el desarrollo del proyecto “Moringa True”, para detallar la composición en metabolitos beneficiosos que atesoran las hojas, y la parte con las ONGs va genial, porque vamos a trabajar también con la asociación Madre Tierra de Guatemala. Lo que va un poco más lento es la comercialización. La moringa es un producto desconocido y hay que introducirlo en el mercado y eso está costando mucho trabajo”, manifiesta Laura.

Entre ocho y diez mujeres trabajan en el proyecto, que dirigen Laura y Raquel. En esa cifra se incluyen tres agricultoras.

A3Ceres colabora con otras asociaciones, como con la plataforma de agroinnovación Bloom Valley Lab, que desarrolla una propuesta de proyecto agroalimentario, y también está ayudando a unas chicas que están empezando un proyecto de mezcla de “superalimentos”.

No hay que olvidar que A3Ceres nació como asesoría agroalimentaria y como tal sigue su curso en el espacio de tiempo que le deja su gran proyecto de “MoringaSmile”.





Impregnándose de los aires de la agricultura ecológica

- Se deja ver entre los arbustos que dan el fruto rojo que enarbola su proyecto de vida: “Aires del Apartadero”.
- La frambuesa es el cultivo mayoritario de su finca ecológica certificada. **Lydia Domínguez Tejera** se compromete con el respeto al medio ambiente y el fomento de la biodiversidad del entorno de Fasnia, al este de la isla de Tenerife.
- El agroecoturismo, está convencida, puede ser un acicate para la zona, una alternativa sostenible en el polo de turismo de primer nivel que son las Islas Canarias.

Lo mismo está al pie del cultivo que impartiendo charlas para comunicar lo que trasciende de su proyecto, por ello es más que agricultura lo que hace. El nombre de “Aires del Apartadero” no está puesto al azar. Refleja el refugio que supone el cuidado de la naturaleza y de la agricultura para expresar lo que las personas llevan dentro.

Así lo siente Lydia Domínguez Tejera, enóloga de formación pero agricultora de corazón. Tras trabajar 10



años en una bodega, Lydia comenzó a sentirse encerrada entre cuatro paredes y lo dejó todo por una nueva aventura más acorde a su forma de ser. El proceso de aprendizaje la llevó por diferentes puntos de la geografía española donde visitó otras explotaciones, creando así una red de contactos. En paralelo, esta joven emprendedora completó su formación con cursos en torno a la agricultura ecológica que la han ayudado a lanzar su propio proyecto.

Finalmente —animada por la obtención de una subvención para jóvenes agricultores— volvió a la finca de 4.000 metros cuadrados sin cultivar de su familia y erigió sobre ella una plantación de 1.100 plantas de frambuesas, convirtiéndose en la única productora de frambuesas ecológicas de las Islas Canarias.

Tras obtener una subvención para jóvenes agricultores, Lydia volvió a la finca de 4.000 metros cuadrados sin cultivar de su familia y erigió sobre ella una plantación de 1.100 plantas de frambuesas, convirtiéndose en la única productora de frambuesas ecológicas de las Islas Canarias.

Una apuesta por la sostenibilidad

Fueron dos razones las que llevaron a la joven emprendedora a optar por este cultivo. Primero, como buena consumidora de frambuesa ecológica que es, se dio cuenta de que toda la que llegaba a Tenerife provenía de la península. Se planteó poner remedio a esta situación. Cultivarla en la isla, por un lado, le permite recolectar frutos con un contenido óptimo de azúcares, lo que los hace más atractivos que los frutos menos dulces de la península cuya maduración no es en planta. En segundo lugar, contribuye a reducir la importante huella de carbono que genera la importación del fruto. Y es que una de las características que define a esta empresa es su profundo respeto por el medio ambiente. Lydia decidió implantar sus cultivos ecológicos en un terreno baldío protegiendo así el suelo de la erosión y asegurando la conservación de la flora endémica. Además, para el atado de las frambuesas en espaldera sustituyó las tradicionales cintas de plástico por cintas fabricadas con almidón de patata. En el envasado de la fruta roja se decantó por el uso de tarrinas compostables elaboradas a base de almidón de maíz y, de cara al futuro, aspira a mantenerse en la cultura “libre de plásticos” en todos sus embalajes.

TERCER PREMIO

Excelencia a la innovación en la actividad agraria

Aires del Apartadero

Lydia Domínguez Tejera





Para el atado de las frambuesas en espaldera sustituyó las tradicionales cintas de plástico por cintas fabricadas con almidón de patata. En el envasado de la fruta roja se decantó por el uso de tarrinas compostables elaboradas a base de almidón de maíz.

Lydia no sólo se dedica a estos frutos rojos, sino que también probó suerte con el arándano, “pero no fructifica debido a la composición del suelo”. Ella declara abiertamente que el modus operandi de su actividad es a base de ensayo y error. Así, ha levantado una huerta con trescientas plantas de moras y casi unos cuarenta melocotoneros, aparte de producir aguacates, higos, melones y sandías. Todo ello bajo los preceptos de la agricultura ecológica, en sintonía con el entorno natural y en equilibrio con la fauna y flora autóctona.

Turismo alrededor de su idea

Fasnía es uno de los pueblos con menos población de la isla de Tenerife y Lydia está convencida de que “Aires del Apartadero” puede ser inspiración para proyectos que pongan en valor su medio rural. “Apenas hay gente joven. Uno de mis objetivos es acercar de nuevo la población a lo rural, porque está desconectada del campo, que es nuestro origen”, indica. Por eso, va a crear un espacio dedicado al agroecoturismo.

Como meta, Lydia planifica organizar visitas para turistas a su finca, donde implicarles en la recogida de los



frutos rojos, además de introducirles a distinguir la flora y fauna del entorno natural, e incluso a aprender técnicas de deshidratación de frutas. Ya hay algún turoperador interesado.

Lydia planifica organizar visitas para turistas a su finca, donde implicarles en la recogida de los frutos rojos, además de introducirles a distinguir la flora y fauna del entorno natural, e incluso a aprender técnicas de deshidratación de frutas.

Un modelo a seguir

Otra de sus ideas a corto plazo es establecer una línea de elaboración de snacks saludables a partir de fruta ecológica deshidratada, procedente tanto de su propia explotación como de otras fincas de la zona. De esta forma pretende consolidar una unión entre productores que califica de importante para el avance de todos. Y es que la colaboración con la economía local es otra de las marcas de Lydia. Vende directamente a pequeños empresarios canarios para fomentar el empleo, pero avanza un próximo acuerdo con un distribuidor para llevar su producción a los puntos habituales de reparto.

A corto plazo quiere establecer una línea de elaboración de snacks saludables a partir de fruta ecológica deshidratada, procedente tanto de su propia explotación como de otras fincas de la zona. Califica la unión entre agricultores como importante para el avance de todos.

En definitiva, la fundadora de “Aires del Apartadero” resume su proyecto en un lema “Ser fuente de inspiración para un mensaje: Si crees en ti, se pueden hacer cosas bonitas y en un medio como el rural vinculado con lo natural, que son el principio del lugar de donde venimos”.





Del mar a la mesa

- En el interior de los tarros de cristal de la empresa **Conservas Artesanas Curricán** se guardan alimentos del mar, frutos de la pesca sostenible y de calidad Premium. Tres mujeres de La Mariña de la provincia de Lugo han trasladado al mercado la tradicional conservera familiar para el bonito del norte, el pulpo e incluso para las ostras.
- Del nicho gourmet de “Currimar” han saltado a los estantes de los supermercados con “Delecta Mare”, que ofrece platos preparados. Su proyecto seduce al resto de consumidores europeos.

“Burela es un puerto de la costa gallega donde todo el mundo hace bonito del norte en conserva a nivel particular y nosotras vimos una oportunidad de negocio. Entonces, montamos un obrador artesanal de conservas”, cuenta Nieves Medina García, administradora de Conservas Artesanas Curricán, una de las tres mujeres fundadoras. Hace ya siete años que, en plena crisis económica, decidieron replicar en Xove (Lugo) lo que realizaban artesanalmente en sus casas para familiares y amistades, pero con la garantía sanitaria para poder comercializar. Las posibilidades de financiación para la botadura del proyecto se despejaron cuando conocieron el eje 4 del Fondo Europeo de Pesca (FEP) para el desarrollo de las zonas de pesca. Contactar con el Grupo de Acción Local A Mariña-Ortegal fue el primer paso para poner en marcha Conservas Artesanas Curricán, una empresa “concebida y llevada a cabo por mujeres, para mujeres”.



“Siempre con la mayor calidad”, el bonito del norte es el producto con el que comenzaron en el obrador Nuria Carreño, Placer Rodríguez y la propia Nieves. Todas mayores de 45 años. Ahora son sólo dos socias: Placer y ella. Poco a poco fueron aumentando los productos con los que trabajaban. Siendo gallegas —Nieves nació en Madrid, pero vive en Burela ya hace quince años— estaban abocadas a elaborar pulpo. Innovando han incluido en la lista de treinta referencias y en distintos formatos, ostras o calamares en su tinta, productos igualmente de la zona.

Contactar con el Grupo de Acción Local A Mariña-Ortegal fue el primer paso para poner en marcha **Conservas Artesanas Curricán**, una empresa “concebida y llevada a cabo por mujeres, para mujeres”. Las tres fundadoras eran mayores de 45 años cuando comenzaron en el obrador.

Cocinando despacio para gente con prisa



“Es nuestro lema, aun partiendo de una broma” sentencia Nieves.

En Conservas Artesanas Curricán la materia prima que se utiliza procede de artes de pesca artesanales y sostenibles que respetan el ciclo biológico de las especies. Elaboran productos 100% naturales. No llevan aditivos, solo conservantes naturales, como aceite, escabeche, agua de mar depurada o salsa de tomate. Un ejemplo es el aceite de oliva ecológico de Toledo y el agua de mar depurada de la empresa Auga Mareira.

El proceso de elaboración es absolutamente manual y siguiendo la tradición. “Los cocemos en cacerolas, en potas. Antes se desespina y al final se embota, todo a mano. Incluso se cierra el tarro de forma manual”, explica. La única diferencia con la conserva de casa es que pasa por un proceso de esterilización regulado para darle la garantía sanitaria, en un proceso sin ningún añadido adicional. El envase de cristal es reutilizable y también reciclable. Todo ello contribuye a que la huella de carbono de la empresa sea mínima.

PRIMER PREMIO

Excelencia a la innovación en la actividad pesquera o acuícola

Conservas Artesanas Curricán

Conservas Artesanas Curricán S.L.





En Conservas Artesanas Curricán la materia prima que se utiliza procede de artes de pesca artesanales y sostenibles que respetan el ciclo biológico de las especies. No llevan aditivos, solo conservantes naturales.

Ubicada en Xove (Lugo), Curricán ha servido de inspiración en Galicia como empresa de mujeres. “Somos dos socias, fundadoras, pero están trabajando otras tres mujeres de forma regular”, indica Nieves, quien subraya que por ser precisamente mujeres, su puesta en marcha no ha supuesto complicaciones. “Fuimos bien recibidas por la Administración como iniciativa”. Deseosas de que otras mujeres se animen a emprender, Nieves y Placer no dudan en participar en proyectos de difusión de la cultura emprendedora para compartir las claves de su éxito.

Apuesta por la costa gallega

Y es que no se puede poner en duda el compromiso de las dos socias por el desarrollo socioeconómico de su territorio. Han trabajado por el desarrollo de sinergias con otras empresas, fomentan el empleo juvenil de mujeres estudiantes de la zona y ofrecen oportunidades de trabajo a mujeres senior en situación de desempleo.

Más allá de estas acciones concretas, Conservas Artesanas Curricán impulsa las artes de pesca tradicionales y los productos gallegos. Como ellas mismas definen, ofrecen “un producto cuya innovación ha sido recuperar la tradición de la conserva, actualizarla e intentar intro-



ducirla en el mercado gourmet”. La transformación de los productos pesqueros locales en conservas les permite llevarlos a cualquier parte del mundo.



La transformación de los productos pesqueros locales en conservas les permite llevarlos a cualquier parte del mundo

Empuje paulatino en la comercialización

“Crecemos despacito, pero sosteniblemente”. La apuesta clara en la evolución de Curricán es un nuevo proyecto con el que diversifican sus mercados. “Acabamos de sacar una segunda marca: Delecta Mare, enfocada a un mercado más popular de calidad, hacia pequeñas cadenas de supermercados”, avanza Nieves. Con esta se han embarcado en la producción de platos preparados como albóndigas o rollo de bonito.

Con su nueva marca Delecta Mare, se han embarcado en la producción de platos preparados como albóndigas o rollo de bonito y han accedido a los lineales de los supermercados

Las diferencias entre una y otra marca no se cifran en la elaboración — “sigue siendo artesanal” — sino más en la calidad: “con Currimar trabajamos un producto a tope de gama y en Delecta Mare hemos bajado un poquito el listón de la calidad para poder acceder a los lineales de supermercado para platos preparados pero con conserva de la calidad suficiente que exige la demanda para este tipo de productos”, afirma Nieves.

¿Alguna asignatura pendiente aún? “Estamos trabajando la exportación del producto con una pequeña iniciativa. Estamos vendiendo a Bélgica y hemos realizado una pequeña exploración en Panamá y México”, añade Nieves. La venta on line aún debe esperar a que se limen algunos flecos.

Las mujeres de Curricán han convertido una afición gastronómica en una iniciativa empresarial que no cesa de innovar en la conserva artesana. Desde el bonito del norte al pulpo, pasando por el marmitako de bonito, los lomos de aguja y las ostras hasta llegar a los platos preparados... todo un proceso orientado a satisfacer las tendencias de consumo actuales.



La gestión del marisqueo a pie se digitaliza

- La tradición de la labor del marisqueo a pie en la costa gallega se ha automatizado
- Las agrupaciones de mariscadoras de las **Cofradías de Pescadores “A Pastoriza” de Vilanova de Arousa y “San Antonio”, de Cambados** (Pontevedra) tienen que limpiar periódicamente los bancos de bivalvos y resembrarlos, además de vigilarlos en verano del acoso de los turistas
- La organización de estas labores se realiza mediante una herramienta digital: Xesmar.
- Se gana mucho tiempo si sabes exactamente qué se está haciendo y quién lo realiza en cada momento, tan solo con un teléfono móvil en la mano o una Tablet.

Las trabajadoras de las Cofradías de Pescadores “San Antonio” de Cambados y “A Pastoriza” de Vilanova de Arousa son numerosas: suman alrededor de cuatrocientas entre las dos. Todas mariscadoras a pie, salvo trece hombres en la agrupación de Cambados. Esta modalidad de cría y recolección de bivalvos como berberechos, almejas, lapas o navajas a pie de costa requiere una gestión sostenible, muy lejana del trabajo meramente extractivo de otros tiempos.

SEGUNDO PREMIO

Excelencia a la innovación en la actividad pesquera o acuícola

Implantación plataforma tecnológica Xesmar

Cofradías de Pescadores “San Antonio” de Cambados y “A Pastoriza” de Villanova de Arousa



Limpieza y siembra regular

El marisqueo a pie de la costa gallega es una forma tradicional de lo que hoy se denomina acuicultura, con un cariz social puesto que vertebraba las economías de muchos hogares y da oportunidades de empleo a mujeres del medio rural costero.

Se calcula que por cada empleo en el mar se generan cuatro en tierra, según la Sociedad Española de Acuicultura.

El marisqueo a pie de la costa gallega es una forma tradicional de acuicultura, con un cariz social al vertebrar las economías de muchos hogares y que viene dando oportunidades de empleo a mujeres del medio rural costero.

En la explotación de estos moluscos suculentos se necesita realizar la limpieza de los bancos, la gestión de resiembras y reparquesos de individuos para adaptar la producción biológica al estado de los recursos marinos, además de la recolección, que conlleva el control de tamaños, el calibrado y clasificación por categorías previa



a la venta, y la devolución de tallas no comerciales a la mar de nuevo.

Marisqueo 4.0

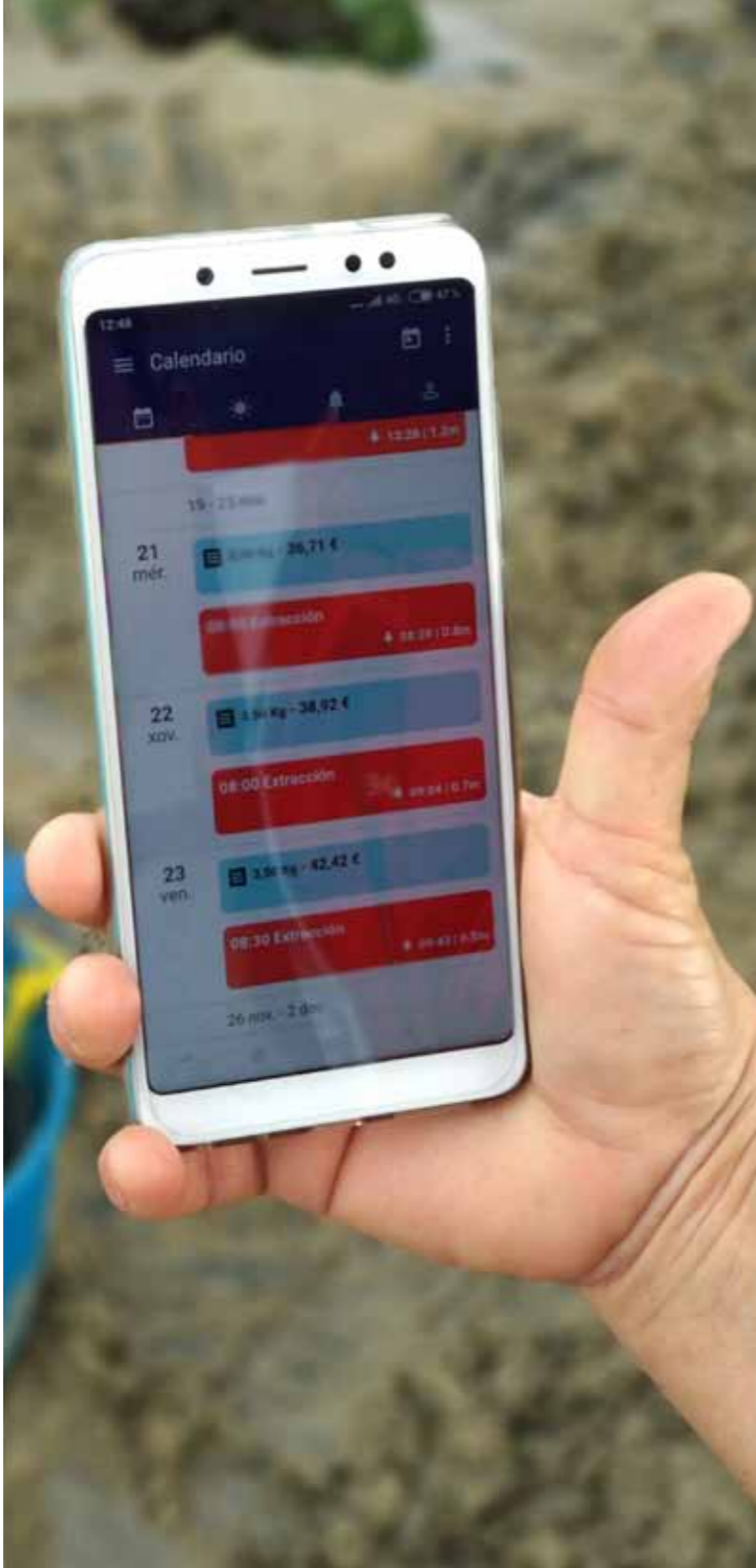


El trabajo diario de las agrupaciones de mariscadoras a pie es complicado por el propio medio y el eficiente grado de organización que requiere. La solución a muchos de sus problemas se les presentó de la mano de la digitalización cuando un emprendedor de familia de mariscadores les presentó la nueva tecnología que había desarrollado: la plataforma Xesmar. Las mariscadoras captaron de inmediato el potencial de esta herramienta y no dudaron en impulsarla aplicando la idea a su sector. Participaron en la validación de la herramienta y ayudaron a perfilarla formulando nuevas necesidades que debía cubrir y llevando a cabo tantas pruebas piloto como fueron necesarias. Así, en 2018 se convirtieron en las primeras en haber implantado dicha plataforma. Este paso no fue fácil: para usar la herramienta es crucial que las usuarias dominen su funcionamiento, por lo que durante los primeros meses organizaron cursos de formación, aportaron asesoramiento individualizado y llevaron a cabo un minucioso seguimiento de su uso.



En 2018 las mariscadoras de las Cofradías “A Pastoriza” y “San Antonio”, se convirtieron en las primeras en haber implantado la herramienta **Xesmar**, participando de forma proactiva en la formación, el asesoramiento individualizado y el seguimiento de su uso.

Xesmar es un servicio en la nube que, a través de una interfaz web y aplicación móvil, permite a las mariscadoras tener al alcance de su mano toda la información relativa a su trabajo. Simplifica la gestión, mejora la trazabilidad y la planificación. Ya no se necesitan bandos o papeles. Se controlan automáticamente las labores y quiénes las realizan. Todas las cosas que tienen que hacer se trasladan a la plataforma y les llegan a las trabajadoras instantáneamente. Se gana en tiempo, como ilustra María del Carmen Resúa Rey, presidenta de la Agrupación de Mariscadoras a Pie de la Cofradía de Pescadores de Cambados, a raíz de otra de las tareas de estas trabajadoras: la vigilancia contra el furtivismo en los bancos marisqueros de día y de noche, en especial en verano. “Tardábamos mucho en hacer los grupos de vigilantes. Este año con la aplicación Xesmar en un día hicimos todo el trabajo, cuando antes se tardaba unos quince días en preparar todos los grupos para cada día y horario. Es un poco complicado y eso nos facilitó muchísimo el trabajo”, subraya.



Xesmar es un servicio en la nube que, a través de una interfaz web y aplicación móvil, permite a las mariscadoras tener al alcance de su mano toda la información relativa a su trabajo.

Mariscar a pie no es un trabajo fácil, pese a no estar marisqueando a flote. Cambios en las condiciones climáticas o medioambientales en la mar perjudican la biología de los bivalvos y por tanto, provocan sucesos graves en su producción. Un temporal en la mar impide trabajar, aparte de los daños al propio marisco. A esto hay que sumar circunstancias adversas de enfermedades como la que afectó al berberecho en Cambados o la que provoca la desaparición de la almeja fina de la zona. Las mariscadoras son pacientes y se sobreponen a las dificultades que se encuentran, abrazando nuevas oportunidades de mejorar. Esto lo ilustra su apuesta por la plataforma Xesmar, a través de la cual han logrado una explotación de los recursos más eficiente, sostenible, respetuosa con el medio ambiente y también más atractiva de cara a nuevas incorporaciones.

A través de **Xesmar** las mariscadoras han logrado una explotación de los recursos más eficiente, sostenible, respetuosa con el medio ambiente y también más atractiva de cara a nuevas incorporaciones.

Las mariscadoras de las Cofradías de Pescadores “San Antonio” y “A Pastoriza” buscan compartir y dar a conocer a otras cofradías y áreas costeras las mejoras que van implantando. Gracias a los buenos resultados y la aceptación que la tecnología ha encontrado entre ellas, su implantación se extiende ahora al colectivo de marisqueo a flote donde la mayor parte de los trabajadores son hombres.

Así, frente a la elevada resistencia al cambio y el marcado carácter tradicional del sector del marisqueo, estas mariscadoras se han convertido en un ejemplo de apuesta por la innovación y por la incorporación de nuevos enfoques de trabajo, colaborativos y organizativos.



Enredadas en perpetuar la profesión

- La catástrofe del Prestige marcó un antes y un después en la costa de Galicia en muchos aspectos y, para el caso de la profesión de redeira, también.
- Con las ayudas recibidas nació la necesidad de organizarse en la **Federación Galega de Redeiras Artesás “O Peirao”**, que visibiliza este trabajo y lucha por mejorar sus condiciones laborales, impulsando el relevo generacional de una profesión envejecida.

Sin redeiras, no habría pesca: son ellas las encargadas de confeccionar, reparar y mantener las artes y aparejos usadas por los pescadores. Su labor es manual y requiere agilidad y experiencia. Y es que la profesión de redeira apenas ha cambiado en un siglo.

La Federación Galega de Redeiras Artesás “O Peirao” lleva mucho menos, pero vela por una labor tradicional: “Nuestro proyecto es una forma de revalorizar la profesión, mejorar, en definitiva, un trabajo artesanal, que no ha variado en su aspecto en casi cien años. Lo que intentamos es no cambiar la base, pero sí modernizar otros aspectos de lo que es nuestro día a día”, manifiesta Verónica Veres Tasende, presidenta de la Federación.

TERCER PREMIO

Excelencia a la innovación en la actividad pesquera o acuícola

Federación Galega De Redeiras Artesás O Peirao

Federación Galega De Redeiras Artesás O Peirao



Si bien la elaboración y el mantenimiento de las herramientas usadas para pescar es un oficio imprescindible para el sector extractivo, se trata de un trabajo desconocido e infravalorado que además está sujeto a una alta temporalidad y precariedad. De ahí la lucha de la Federación Galega de Redeiras Artesás O Peirao por visibilizar y dignificar el trabajo de las redeiras.

La elaboración y el mantenimiento de las herramientas usadas para pescar es un oficio imprescindible para el sector extractivo pero se trata de un trabajo desconocido e infravalorado que además está sujeto a una alta temporalidad y precariedad.

Además de defender los intereses de las redeiras, la Federación apoya la búsqueda de nuevas alternativas de empleo para el colectivo. Las redeiras gallegas trabajan por encargos que quedan determinados por las temporadas de pesca y las condiciones del mar. Empezar nuevas actividades complementarias les brinda la oportunidad de ser menos dependientes del sector extractivo y de afianzar sus ingresos.

Su inventiva las ha llevado a vincularse con nuevos sectores: realizan visitas turísticas guiadas a sus lugares de trabajo para dar a conocer el oficio y su valor etnográfico. También han empezado a reciclar residuos procedentes del mar y a darles una segunda vida a través de un proyecto llamado “Enredadas”, en el que con los restos y recortes de la red realizan artesanía, como llaveros, bisuterías o bolsos a base de flotadores de redes.

De esta manera, conscientes de la contaminación que afecta y debilita el medio marino, potencian la recuperación y sostenibilidad de este ecosistema y ayudan a mejorar las condiciones de vida de la población, y especialmente del sector pesquero.

La inventiva de las redeiras las ha llevado a vincularse con nuevos sectores: realizan visitas turísticas guiadas a sus lugares de trabajo para dar a conocer el oficio y su valor etnográfico. También han empezado a reciclar residuos procedentes del mar y a darles una segunda vida a través de un proyecto llamado “Enredadas”.



Luchar contra los residuos de la mar

Hay que pensar que por diversos motivos, el océano expulsa todo lo que se vierte allí, muchas veces procedente de los abundantes naufragios, pues estamos en la Costa da Morte. Entre cientos de cosas, llegan a la orilla plásticos, aparejos y artículos de pesca, que se pierden y quedan flotando para acabar presos en las redes. Aparte de ser un peligro para los barcos que pasan, pues pueden anclarse en las hélices, también están contaminando y alterando el fondo marino.

Una vez la Xunta de Galicia los recoge, las redeiras separan los distintos tipos de materiales que hay. Por un lado, el plomo, que puede volver a utilizarse fundiéndolo de nuevo; por otro lado, los plásticos, diferenciando aquellos que se pueden distribuir a empresas textiles. Y por último el material que las propias redeiras reutilizarán. Una labor encomiable y muy necesaria alineada con los objetivos de sostenibilidad que demanda la sociedad.



Redeiras sin fronteras

La Federación Galega de Redeiras Artesás O Peirao está integrada por ocho asociaciones repartidas a lo largo del territorio gallego: Cariño, Cedeira, Corme, Malpica, Cambados, Portosín, Cangas y A Garda. En total hay unas 150 redeiras.

La Federación Galega de Redeiras Artesás o Peirao está integrada por ocho asociaciones repartidas a lo largo del territorio gallego: Cariño, Cedeira, Corme, Malpica, Cambados, Portosín, Cangas y A Garda. En total hay unas 150 redeiras.

Una de las labores de la Federación es canalizar las ofertas de trabajo internacionales. Las redeiras se demandan en todo el mundo y, aparte de en nuestro país, suelen trabajar para Reino Unido, Portugal, Venezuela y parte de África.

Pero su función principal es la de unificar al colectivo y empoderarlo. La Federación sirve, en general, de conducto entre la Administración y las redeiras que la componen. Además, tienen una línea directa de comunicación con sus colegas del litoral cantábrico y mediterráneo a través de otras asociaciones similares. “Nosotras trabajamos de forma individual. Somos autónomas, pero a la hora de solicitar mejoras, como por ejemplo el coeficiente reductor y el reconocimiento de enfermedades, lo hacemos en conjunto”, apunta.



El coeficiente reductor consiste en adelantar oficialmente la edad de jubilación siempre que se acrediten enfermedades por el ejercicio de una profesión. Es una de las principales reivindicaciones del colectivo, ya que la profesión tiene asociada una alta tasa de mortalidad y de siniestralidad. La Federación se ha marcado como objetivo que se reconozcan y apliquen todas las enfermedades profesionales.

Hay unas 650 mujeres redeiras y unos 90 redeiros en España. Las redeiras denuncian que existe una gran desigualdad de género: “En el sector de la mar, las mujeres somos las grandes olvidadas; mientras que se reconoce todo el trabajo que hacen generalmente los hombres, porque están en la cofradía, el nuestro no”, recuerda Verónica.

Reivindicación y formación

Otra de sus principales líneas de acción es la formación. El oficio de redeira, acostumbrado a transmitirse entre familiares, cuenta hoy con trabajadoras cuya edad supera de media los 45 años. Sin embargo, gracias al trabajo de la Federación y a las maestras redeiras que se encargan de dar formación a las nuevas generaciones, el oficio resulta

cada vez más accesible y apetecible para las más jóvenes. Esto ha llevado a la Federación a solicitar que a medio plazo se organice un ciclo dual donde se pueda estudiar la profesión de forma reglada.

El oficio de redeira, acostumbrado a transmitirse entre familiares, cuenta hoy con trabajadoras cuya edad supera de media los 45 años. Sin embargo, gracias al trabajo por la diversificación de la Federación y a las maestras redeiras que se encargan de dar formación a las nuevas generaciones, el oficio resulta cada vez más accesible y apetecible para las más jóvenes.

La Federación Galega de Redeiras Artesás O Peirao es un claro modelo de mujeres que, desde la cooperación y sin miedo al cambio, luchan por revalorizar una profesión artesanal que merece el reconocimiento de toda una sociedad por cuyo bienestar también trabajan.



Catering social en el Campo de Gibraltar

- La Federación de Asociaciones de Mujeres “El Despertar” puso en marcha en 2010 la **Asociación “El Avío”** para cubrir la necesidad de proveer con comida de calidad a las guarderías y domicilio de las personas ancianas dependientes de la zona rural del Campo de Gibraltar.
- Empezaron trabajando cuatro mujeres en **“El Avío”**. En la actualidad, son trece, entre cocineras, repartidoras y administrativas. Llegan a su destino unos quinientos menús diarios a menores y otros ochenta a personas adultas e inmigrantes.

Son las cuatro de la mañana. A esta hora se empieza a cocinar. Los menús estarán listos para repartirse con las furgonetas a las ocho. Cuatro horas más tarde se habrán repartido por una decena de pueblos del Campo de Gibraltar. Es el día a día del catering social de las trece mujeres que componen la Asociación “El Avío”.

Reivindicación y formación

“Nuestro servicio surgió como un proyecto más de la Federación de Asociaciones de Mujeres “El Despertar” del Área Rural del Campo de Gibraltar”, manifiesta Patricia Sánchez



Sánchez, presidenta de la Asociación “El Avío”. “El Despertar” aglutina a varias asociaciones de mujeres, que reúne en torno a sí a más de seiscientas, y, en términos generales, persigue el fomento de la igualdad de oportunidades entre mujeres y hombres, así como hacer posible las vías de desarrollo integral de las mujeres.

Fue una normativa andaluza publicada en 2010 la que obligó a las escuelas infantiles a ofrecer un servicio de comedor escolar. Normativa que animó a la Federación de Asociaciones de Mujeres “El Despertar” a emprender este proyecto. La “Red de Guarderías Mejorana”, otro proyecto de la federación, necesitaba un catering y éste era un servicio inexistente en la zona. La idea de crear este servicio ya rondaba por “El Despertar” hacía mucho tiempo, desde que en un estudio a nivel provincial sobre los y las cuidadoras de personas en situación de dependencia, había detectado la necesidad de un servicio de comidas a domicilio para personas mayores y/o en situación de dependencia.

Ni cortas ni perezosas, en noviembre de 2010 cuatro mujeres comienzan a dar servicio de catering a centros de Educación Infantil, poniendo en marcha el catering soñado: un catering sin ánimo de lucro, que trabaja con alimentos locales de calidad para elaborar menús sanos y equilibrados que reparten a diario en línea caliente a los colectivos más vulnerables.

En noviembre de 2010 cuatro mujeres comienzan a dar servicio de catering a centros de Educación Infantil, poniendo en marcha el catering soñado: un catering sin ánimo de lucro, que trabaja con alimentos locales de calidad para elaborar menús sanos y equilibrados que reparten a diario en línea caliente a los colectivos más vulnerables.

Pero no se conformaron con llevar comidas a los 180 menores de la Red de Guarderías “Mejorana”. Tres años después hacían lo mismo a personas mayores de 65 años y/o en situación de dependencia.

También en 2013 “El Avío” tomaba sus propias riendas, constituyéndose como una asociación de mujeres específica para la gestión del catering. El proyecto motiva a las mujeres rurales a implicarse en servicios demandados en el “Campo” e impulsa la igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres. Asimismo, el catering alivia la carga de trabajo tradicionalmente asociada a las mujeres a la vez que crea puestos de trabajo dignos para ellas.

PRIMER PREMIO

Excelencia a la innovación en diversificación de la actividad económica

Catering Social “El Avío”

Asociación El Avío





Para más inri, el proyecto garantiza una alimentación de calidad, completa y equilibrada del público que recibe el servicio. Como puntualiza la presidenta de la Asociación: “El Avío” vela por el bienestar de los colectivos más vulnerables de nuestra población rural, como son la infancia, personas mayores e inmigrantes”.

En 2013 “El Avío” tomaba sus propias riendas, constituyéndose como una asociación de mujeres específica para la gestión del catering.

Otra forma diferente de emprender

La labor social no solo alcanza a los consumidores del servicio de catering, sino también a las propias trabajadoras de “El Avío”. Muchas de estas mujeres eran desempleadas de larga duración, y en la mayoría de los casos carecían de formación específica. Para solucionarlo, en los comienzos de “El Avío” se contrató a un cocinero profesional que les enseñó a trabajar en una cocina industrial como profesionales y visitaron otros caterings y cocinas industriales para aprender. Aún hoy, imparten periódicamente formación específica para mejorar.

Muchas trabajadoras eran mujeres desempleadas de larga duración, que en la mayoría de los casos carecían de formación específica. Para solucionarlo, en los comienzos de “El Avío” se contrató a un cocinero



profesional que les enseñó a trabajar en una cocina industrial como profesionales y visitaron otros caterings y cocinas industriales.

No es una asociación normal ni una empresa normal. Por ello, encuentran muchas dificultades para encontrar subvenciones. “Trabajamos de forma diferente. El concepto de empresa social no está arraigado. Ha costado hacer entender que una asociación de mujeres afronte una empresa social. Nos financiamos con los servicios prestados a los clientes. Tenemos un precio ajustado para la calidad que ofrecemos. La idea es que llegue al mayor número de gente”, afirma Patricia Sánchez Sánchez.

A diario distribuyen unos quinientos menús a menores y otros ochenta a personas adultas mayores a domicilio, a lo que hay que sumar servicios puntuales que dan a comedores sociales, así como otras actividades con servicio de comedor gestionadas por ONGs. Todo ello a coste mínimo. Al frente trece mujeres entre cocineras, repartidoras y administrativas para un trabajo de restauración con registro sanitario, en el que se usa un sistema de autocontrol, un laboratorio y una consultoría alimentaria. Una nutricionista diseña cada mes los menús, a base de alimentos frescos y de temporada, suministrados por productores locales. “Los platos son completos y equilibrados nutricionalmente, inspirados en la dieta mediterránea y la cocina tradicional, y adaptados para cada rango de edad”.

A diario el catering distribuye unos quinientos menús a menores y otros ochenta a personas a adultas mayores a domicilio como en centros de inmigrantes.

Como asociación de mujeres, “El Avío” también participa en proyectos de actividades de apoyo a domicilio para las personas mayores y colabora con otras asociaciones. “A la tarde la cocina no tiene actividad. Por eso, hemos optado por elaborar productos tradicionales de nuestra tierra, por ejemplo, el piñonate, un dulce artesanal de origen andaluz, típico de la localidad del Campo de Gibraltar”, concluye su presidenta. Es otra línea de trabajo de la asociación para el proyecto con el objetivo de ofrecer más empleo.

Y es que, como demuestra la existencia del catering, la inventiva y perseverancia de las mujeres de nuestro medio rural y su capacidad de emprendimiento y empoderamiento son imparables





De los labios a la piel: hacer de la necesidad virtud

- **LevinRed** da otra vuelta de tuerca al potencial de los vinos de la Comarca do Ribeiro.
- Los antioxidantes presentes derivan hacia la enocosmética. La pulpa del fruto puede aportar cuidados para la piel que la hidratan y las pepitas se convierten en su exfoliante natural. Los polifenoles alumbran por su poder regenerador de las células.
- Esta empresa creada por mujeres se ha erigido no solo en una reivindicación del trabajo que se realiza en sus viñedos gallegos, sino también en una apuesta por vivir en la tierra de sus antepasados para dotar al tejido de “lo rural” de otras oportunidades de empleo.

“LevinRed WineCosmetics” es la apuesta personal de dos mujeres jóvenes por vivir en la tierra que vio nacer a sus padres y reivindicar el trabajo que hacían sus abuelos en sus viñedos.

En lugar de emigrar a zonas urbanas en busca de oportunidades laborales, Patricia Rodríguez Chao y Sofía Ferreiro Casa —profesionales de los sectores de la electricidad, la



Vertido con ciencia sobre la epidermis



LevinRed elabora cosméticos a partir del producto estrella de la Comarca do Ribeiro: el vino. Esta región puede presumir de tener una de las Denominaciones de Origen más antiguas de España, la segunda por detrás de la DOC Rioja. Además de la vid, a su vino lo distingue su forma de elaboración artesanal, típica de la zona.

LevinRed elabora cosméticos a partir del producto estrella de la Comarca do Ribeiro: el vino.

Patricia y Sofía no han alterado el ingrediente: trabajan el viñedo como antes y elaboran el vino de forma artesanal, como sus abuelos. En sus propias palabras, más que una marca de cosméticos, LevinRed es “una forma de honrar el duro trabajo que hacían nuestros abuelos en sus viñedos y en la forma que elaboraban el vino para poder obtener rentabilidad de un producto tan típico y tan nuestro en esta zona como es el Ribeiro, de forma natural y sostenible, con la que reivindicamos la multitud de beneficios que aporta a la piel.”

SEGUNDO PREMIO

Excelencia a la innovación en diversificación de la actividad económica

**LevinRed
Winecosmetics**

**LevinRed Sociedad
Cooperativa Gallega**





En concreto, la sociedad cooperativa ha aprovechado las propiedades antioxidantes que se encuentran en la piel de la uva para comercializar una línea de cosméticos antiedad.

LevinRed Winecosmetics se diferencia de otras marcas en que se encuadra en el nicho de negocio de la enocosmética, ya que es la única marca que utiliza el vino —y no la uva u otras partes de la vid— para extraer los polifenoles. Su elección no es caprichosa: han comprobado a través de varios estudios que el vino contiene más antioxidantes y lo han erigido como el elemento diferenciador de su cosmética.

Antes de usarse, el vino pasa por exhaustivos controles de calidad. El laboratorio que trabaja con ellas es el Grupo Luvenor Lab, especialista en el desarrollo de líneas basadas en el uso de aguas minero-medicinales, termales, extractos vegetales y activos naturales certificados.

Aparte del ingrediente principal, incorporan otros activos naturales dependiendo de cada producto cosmético. Son ejemplos los aceites naturales, como el de almendra, el extracto de algodón, la urea, el pantenol, la manteca de karité o la piedra pómez. “Todos nuestros productos son siempre naturales y no incorporamos aditivos artificiales. Intentamos hacerlo todo lo natural posible. El proceso para desarrollar las fórmulas en el producto final es bastante largo y bastante complejo”, resume Patricia.

El resultado es una gama de productos antiedad que se inició con una crema facial hidratante, su artículo estrella. Luego, un jabón corporal exfoliante y el sérum facial y antioxidante.

Su último producto, un labial de vino tinto que sacaron hace unos meses, está siendo un éxito. Aún faltan varios productos por llegar. Próximamente, la marca incorporará un peeling corporal y ahora mismo están trabajando en el desarrollo de otros dos productos que esperan poner en producción el próximo año.

Elaborado y comercializado por mujeres

Directamente ponen a madrugar todos los días a LevinRed sus dos socias fundadoras, Sofía y Patricia. Pero no lo hacen todo ellas: trabajan con proveedores, empresas de diseño, serigrafía, logística y otras, intentando colaborar siempre con aquellas que incorporan mujeres rurales en su plantilla. Calculan que actualmente dan trabajo a 23 personas de forma indirecta, aunque su objetivo es generar nuevos puestos de trabajo conforme la empresa vaya creciendo.

Las dos socias fundadoras calculan que actualmente dan trabajo a 23 personas de forma indirecta, aunque su objetivo es generar nuevos puestos de trabajo conforme la empresa vaya creciendo.



LevinRed vende a toda España a través de su web, pero también en establecimientos a nivel nacional. Hace poco sus productos cruzaron por primera vez nuestras fronteras rumbo a Suiza. Una aventura internacional que no ha hecho más que empezar: Patricia y Sofía han recibido una oferta para comercializar en Estados Unidos. Son muy buenas noticias, aunque poner las exportaciones en marcha no es coser y cantar. Requiere mucha documentación y un conocimiento que estas dos emprendedoras están adquiriendo sobre la marcha. Se dan tiempo y formación para poder atender a las ofertas que llegan del extranjero.

Tirando de lo rural

Estas dos emprendedoras no son ajenas al problema de despoblación que asola el medio rural de Galicia. Defensoras de que la solución pasa por el aprovechamiento de los recursos y materias primas de la zona, dan charlas en muchos Institutos de Formación Profesional para explicar su experiencia y animar a los más jóvenes a que, como ellas, apuesten por vivir en el medio rural y por contribuir a su desarrollo.

Dan charlas en muchos Institutos de Formación Profesional para explicar su experiencia y animar a los más jóvenes a que, como ellas, apuesten por vivir en el medio rural y contribuir a su desarrollo.

“Hay que renovarse para contribuir a la zona donde has elegido vivir. En nuestro caso hemos optado por convertir el cultivo del viñedo en algo innovador, asesorándonos con profesionales del sector, con buenos laboratorios”, resume Patricia.

LevinRed aporta su granito de arena a un entorno en el que no hay mucha población y su proyecto ayuda a fijar población con el tiempo. Su objetivo es poder crear empleo en la zona y en cierta forma inspirar a otros jóvenes para desterrar sus ideas de marcharse de la comarca.



Aperitivos saludables a base de frutas y verduras

- La imaginación surge para suplir el descenso de consumo de alimentos saludables.
- Una joven mujer rural sin experiencia empresarial se lanzó a expresar la idea de aumentar el consumo de frutas y verduras a través del proceso de la deshidratación de materia prima nacional para ofrecer aperitivos saludables.
- Y todo desde un obrador en un núcleo de menos de 8.000 habitantes en Castilla y León, donde pueden llegar a trabajar por temporada unas diez mujeres.
- **“Natursnacks”** es la marca que se dispone a comercializar hasta más allá de nuestras fronteras, y a adoptar líneas innovadoras de producto.

“Me puse a buscar una idea original e innovadora y me encontré con el mundo de los deshidratados”. Así nace “Natursnacks” según el testimonio de su fundadora: Sandra de Blas Sanz. Ella centró su curso de creación de empresa, dentro del proyecto “Valladolid Emprende” del Ayuntamiento de la capital castellanoleonesa, en los alimentos des-



hidratados. Elabora el plan de compañía, y con tan solo 22 años, se hace autónoma, compra su horno y se sumerge de lleno en un sector del que no había tenido formación previa.

Corría el año 2014. Sandra consigue los primeros resultados en el proceso de deshidratación en un obrador pequeño para dos años después formar su empresa, “Alimentos Deshidratados Españoles S.L.” junto con otros tres socios.

Forma alternativa de tomar fruta

“Natursnacks” es la marca comercial de la compañía, que elabora frutas y verduras deshidratadas, en formato de snacks. Sandra eligió los deshidratados con la meta de ofrecer un aperitivo alternativo y saludable, apto para todos los públicos. No añade ni azúcares ni aditivos. Ante todo, busca elaborar un producto de calidad y presta especial atención a la materia prima que utiliza: salvo la piña, que proviene de Costa Rica, toda la verdura y fruta es comprada a agricultores de diferentes partes de España: usa kiwi de Asturias, mangos de Málaga y Granada, naranjas de Valencia y también Córdoba, kale de Valencia o Castilla y León.

Muy importante también es que solo procesa producto de temporada para asegurar los puntos óptimos de maduración y la calidad. Actualmente Sandra trabaja con dos

gamas de productos: una convencional y otra con certificación ecológica.

“Natursnacks” es la marca comercial de la compañía, que elabora frutas y verduras deshidratadas, en formato de snacks.

Detrás de un kilo de fruta o verdura deshidratada, hay previamente entre diez y veinte kilos de materia prima en fresco y un proceso que dura entre 12 y 24 horas. La elaboración de “Natursnacks” es muy artesanal: toda la fruta se lava y se prepara minuciosamente, los mangos se deshuesan, las naranjas se repasan pieza por pieza para eliminar toda la corteza, se deshoja la kale... Las bandejas del deshidratador se cubren colocando rodaja a rodaja y se pone en marcha el deshidratador a 45 °C, una baja temperatura para mantener las propiedades naturales. El envasado de los productos también es manual. Todo ello genera una ingente cantidad de trabajo a la que Sandra y sus dos empleadas a media jornada —una de ellas su madre— se dedican con ilusión, contratando a otras mujeres en los picos más altos de producción.

TERCER PREMIO

Excelencia a la innovación en diversificación de la actividad económica

Natursnacks

Alimentos Deshidratados Españoles S.L.





Detrás de un kilo de fruta o verdura deshidratada, hay previamente entre diez y veinte kilos de materia prima en fresco y un proceso que dura entre 12 y 24 horas.

El resultado es un snack totalmente natural, con intenso sabor a fruta fresca, que se puede tomar en cualquier momento y en cualquier lugar. Como define su creadora: “Es una forma alternativa de tomar fruta”.

El ingenio de la fundadora del proyecto, Sandra de Blas, la ha llevado a innovar creando nuevos formatos —como una creativa piruleta elaborada únicamente con fruta— y a trabajar otras verduras, como ha hecho con su oferta de chips de kale de sabores diferentes. También ha creado nuevos productos para aprovechar la materia prima sobrante que se genera en las diferentes partes del proceso, como las moliendas de fruta deshidratada o el cuero de fruta.

Sandra ha creado nuevos productos, como las moliendas de fruta deshidratada o el cuero de fruta, nuevos formatos —como una creativa piruleta elaborada únicamente con fruta— y ha introducido verduras, como ha hecho con su oferta de chips de kale de sabores diferentes.

La distribución de los snacks al consumidor final se realiza a través de su tienda on line y en puntos de venta en tiendas especializadas, entre ellos herbolarios, tiendas ecológicas y de alimentos saludables.

Superando frenos por ser joven

“En 2018 compré la empresa y ahora soy la única propietaria, lo que significa que solo está formada por mí, aunque en el obrador está mi madre desde el principio y en el momento actual otra persona. Dependiendo de la temporada hemos llegado a tener diez mujeres trabajando en el obrador”.

Sandra vive en Pedrajas de San Esteban (Valladolid), con una actividad principal ligada al recurso forestal del piñón. El trabajo de las mujeres del municipio es manual por tradición, lo que facilita la contratación por temporadas.

Sandra es la única propietaria de la empresa desde 2018, aunque en el obrador está su madre desde el principio y en el momento actual, otra persona. Dependiendo de la temporada, han llegado a ser diez mujeres trabajando en el obrador.

Al emprender no le ha perjudicado vivir en un pueblo de 3.300 habitantes, que ella califica de bien comunicado, ni ser mujer, aunque sí ser joven y carecer de ahorros y experiencia empresarial.



Sin embargo, Sandra se ha sobrepuesto a la financiación en las distintas fases por las que ha pasado su empresa y se encamina este año hacia la exportación. Ya la probó en 2019, realizando un envío a Japón y Canadá. Sabe elaborar, el éxito del producto la avala, ahora hay que afinar en las ventas. Ella asegura que el producto está muy testado en el mercado y que tiene mucha aceptación, al poseer atributos de calidad. Pero es ahora cuando viene la parte más difícil: la comercialización. Su objetivo para 2020 es el crecimiento de la empresa, a través de la ampliación de su red de distribución, y de la exportación.

En relación al producto, “Alimentos Deshidratados Españoles, S.L.” se va a centrar en que la materia prima de

frutas y verduras provenga de la agricultura ecológica. “Luego tenemos proyectos de desarrollo de producto de innovación centrados en caramelos naturales y otras cositas, con las que ya estamos haciendo pruebas”, manifiesta la creadora de la marca “Naturalsnacks”.

La deshidratación de alimentos está de moda y así lo ha detectado Sandra, que recibe cada vez más peticiones, por lo que va a iniciar otra línea de negocio para ofrecer este servicio que actualmente, cuenta con tanta demanda.



Educar en la cultura preventiva de riesgos en el medio rural

- El cambio climático intensifica los riesgos naturales, por lo que hay que estar informadas y sensibilizadas de cara a cómo actuar en prevención.
- Eso lo advirtió **María Blasco**, profesora de Geología del Instituto de Educación Secundaria (IES) Zaurín de Ateca (Zaragoza) quien junto a Natalia Ibáñez y Esperanza Sánchez, abrieron los micrófonos de Cadena Ser Calatayud para emitir el espacio radiofónico “24/7 Siempre Alerta”.
- Cada semana en antena se da a conocer la labor de los equipos de emergencia en el medio rural y se fomenta la prevención a la población local. La dotación económica del Premio recibido por el MAPA la han donado a una Brigada de Refuerzo en Incendios Forestales (BRIF).

Son tres mujeres a las que les une la devoción por el medio rural donde viven, su cultura y el entorno natural. “24/7

PRIMER PREMIO

Excelencia a la comunicación

24/7 Siempre Alerta

María Blasco Lázaro



Siempre Alerta” es una contribución más al territorio donde están arraigadas. No es el primer programa de radio que realizan juntas: “Desde hace años ya realizábamos programas de radio con otras temáticas: viaje al origen de la tierra, sobre geología, y Memorias en piedra y adobe, acerca de la arquitectura tradicional”, cuenta María Blasco, profesora de Geología y directora del Instituto de Educación Secundaria (IES) Zaurín de Ateca (Zaragoza).

Tres mujeres al aire cada semana



A los micrófonos con María, que participa en el programa de modo altruista, figuran Natalia Ibáñez y Esperanza Sánchez, periodistas. Entre las tres, combinan conocimientos en comunicación, humanidades, ciencias y medio ambiente, formando un equipo interdisciplinar capaz de transmitir la cultura a través de las ondas.

Para elaborar el programa, se saca el punto fuerte de cada integrante: Natalia y Esperanza editan los programas, ponen melodías, entrevistan a los protagonistas de cada semana, maquetan y emiten el programa, mientras que María se encarga de los contenidos semanales, la selección de protagonistas y de dar voz a los bloques de actualidad, los escenarios de emergencias y las recomendaciones de las entrevistas que realizan sus compañeras.

El programa “24/7 Siempre Alerta” se lanzó en antena en julio de 2019. Los objetivos eran y siguen siendo claros: “concienciar a la población local sobre la cultura del riesgo y poner en valor el gran trabajo de los profesionales de las emergencias en el medio rural”. María recuerda la visita de una Brigada de Refuerzo de Incendios Forestales (BRIF) *in situ* para el programa. Las BRIF, que dependen del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, del Gobierno de España, apoyan a las Comunidades Autónomas en la lucha contra incendios forestales. “Precisamente, hemos decidido donar la dotación económica del galardón a la Comunicación de los Premios de Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales de este Ministerio a una Brigada de Refuerzo de Incendios Forestales”, advierte María.

El programa “24/7 Siempre Alerta” se lanzó en antena en julio de 2019. Los objetivos eran y siguen siendo claros: “concienciar a la población local sobre la cultura del riesgo y poner en valor el gran trabajo de los profesionales de las emergencias en el medio rural”.





También han sacado en el programa a agentes de la naturaleza, trabajadores del 061 y de la Cruz Roja Española, bomberos de la Diputación de Zaragoza y agrupaciones de voluntarios de protección civil, entre otros. El ámbito de las emergencias es amplio y tratan de cubrir todos los perfiles profesionales posibles. Incluso han entrevistado a académicos del Departamento de Ciencias de la Tierra de la Universidad de Zaragoza y a expertos del Colegio de Geólogos de Aragón.

Todo nació en un grado formativo

El programa surgió con la idea de ayudar a promocionar un nuevo ciclo formativo que habían inaugurado en el Instituto en el que trabaja María. En el I.E.S. Zaurín de Ateca se había puesto en marcha un grado medio de Emergencias y Protección Civil, uno de los pocos existentes en España, y que ha tenido mucho interés, con una treintena de matriculaciones en el primer curso.

La emisión llega a una audiencia de cinco comarcas aragonesas: Calatayud, Valdejalón, Campo de Cariñena, Campo de Daroca y Jiloca. Tan solo con sintonizar Cadena Ser Calatayud se comprueba que sale al aire un programa con una estructura bien definida: “El programa consiste en un espacio radiofónico de periodicidad semanal, que se emite los jueves a las 13:30 horas, en el que cada mes trabajamos una temática asociada al mundo de los riesgos y las emergencias en el medio rural”, indica María. Ya se han tratado incendios, inundaciones, riesgos apícolas, aludes, tormentas, etc.



La emisión llega a una audiencia de cinco comarcas aragonesas: Calatayud, Valdejalón, Campo de Cariñena, Campo de Daroca y Jiloca.

Tras la sección de actualidad, las presentadoras centran la atención en un bloque principal que engloba escenarios de emergencias. Luego, tiene lugar la entrevista de un protagonista, profesional de un equipo de emergencias, vinculado con el tema elegido ese día como riesgo natural. Después, se lanza una recomendación, una cita de interés, una web, etc.

El que sea un programa ideado y ejecutado por mujeres no es baladí: sus creadoras son defensoras de que la mujer tiene un importante papel que desempeñar en este sector, gracias a su capacidad coordinadora y su sensibilidad, como demuestran dando voz al mundo de las emergencias a través de voces femeninas. Mediante su programa ayudan a hacer visibles a mujeres que trabajan en el ámbito de las emergencias y que tradicionalmente pasan desapercibidas.



Las creadoras de **24/7** son defensoras de que la mujer tiene un importante papel que desempeñar en el sector de las emergencias, gracias a su capacidad coordinadora y su sensibilidad, como demuestran dando voz al mundo de las emergencias a través de voces femeninas.

Pioneras de un ámbito con cariz rural

María, Natalia y Esperanza coinciden en la transcendencia de promocionar la cultura de la sensibilización y prevención de los riesgos naturales en el medio rural y visibilizar los actores que velan por minimizarlos. “Es un aspecto tan importante como poco conocido”, resume la directora del I.E.S. Zaurín de Ateca.

Por ello, “24/7 Siempre Alerta” se enfoca ante todo a informar acerca de las diferentes emergencias que pueden darse en el entorno rural. Se tratan riesgos locales, pero también aquellos que puedan producirse en cualquier parte del mundo.

El programa está diseñado para atraer la atención de la población: el tono, actual, resulta fácil al oyente y la temática, poco habitual en los medios, novedosa e interesante. Cada mes se ofrece la posibilidad de conocer in situ o de forma virtual una de las instalaciones de los equipos de emergencias trabajados ese mes.

El programa tiene éxito pero sus tres creadoras quieren llegar a más público, por lo que se está diseñando un perfil en redes sociales con el que esperan captar la atención de los jóvenes.

“El premio del MAPA ha supuesto un reconocimiento que nos ha dado un impulso muy fuerte para seguir trabajando en iniciativas de este tipo”, concluye María, que anticipa una nueva temática que van a abordar en el programa: los riesgos tecnológicos en empresas o industrias.



Dando voz a las mujeres

- “Mujer tenía que ser” es una sección de **“El Intermedio”** dedicada a dar a conocer las historias y experiencias de mujeres que se han enfrentado al machismo en su vida cotidiana o en su trayectoria tradicional.
- Emitido en horario de máxima audiencia, este espacio televisivo nos llama a actuar para eliminar esta lacra de nuestra vida cotidiana.

Aunque nos duela admitirlo, lo cierto es que aún no hemos conseguido llegar a la igualdad de género real. Así nos lo muestra cada edición de la sección “Mujer tenía que ser”, del programa de televisión “El Intermedio”.

“Mujer tenía que Ser” saca a relucir los testimonios de mujeres que relatan ante las cámaras los desafíos a los que se han enfrentado por el mero hecho de ser mujer y reivindican la lucha por la igualdad. No importa si son personalidades relevantes o mujeres comunes. En cada capítulo una nueva protagonista es entrevistada durante aproximadamente diez minutos, revelando una realidad frecuentemente invisible.

“Mujer tenía que Ser” saca a relucir los testimonios de mujeres que relatan ante las cámaras los desafíos a los que se han enfrentado por el mero hecho de ser mujer y reivindican la lucha por la igualdad.

PREMIO HONORÍFICO

Reconocimiento especial por la trayectoria vinculada al apoyo a las mujeres en el medio rural

Mujer tenía que ser

El Intermedio



Sus historias ayudan a concienciar a la sociedad de la necesidad de tomar medidas que fomenten la igualdad y, a su vez, sirven de inspiración a mujeres urbanas y rurales. Esta es la motivación que mueve al equipo de “Mujer tenía que Ser” a elaborar esta sección, y que ha llevado al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a reconocerlo y apoyarlo concediéndole el Premio Honorífico de la X edición de los Premios de Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales.

Con ello se anima a otros medios de comunicación a apostar por visibilizar la aportación de las mujeres en la sociedad. Tal como expresó Sandra Sabatés, presentadora y entrevistadora de la sección, en su discurso de agradecimiento: “Este premio fortalece aún más nuestro compromiso como periodistas y como medios de comunicación, porque tenemos una herramienta muy valiosa: un altavoz que nos permite contar, criticar y denunciar que aún hoy sigue habiendo muchas prácticas y actitudes machistas y, lo más importante: que se nos oiga”.

Reconocimiento a la importancia de las mujeres rurales



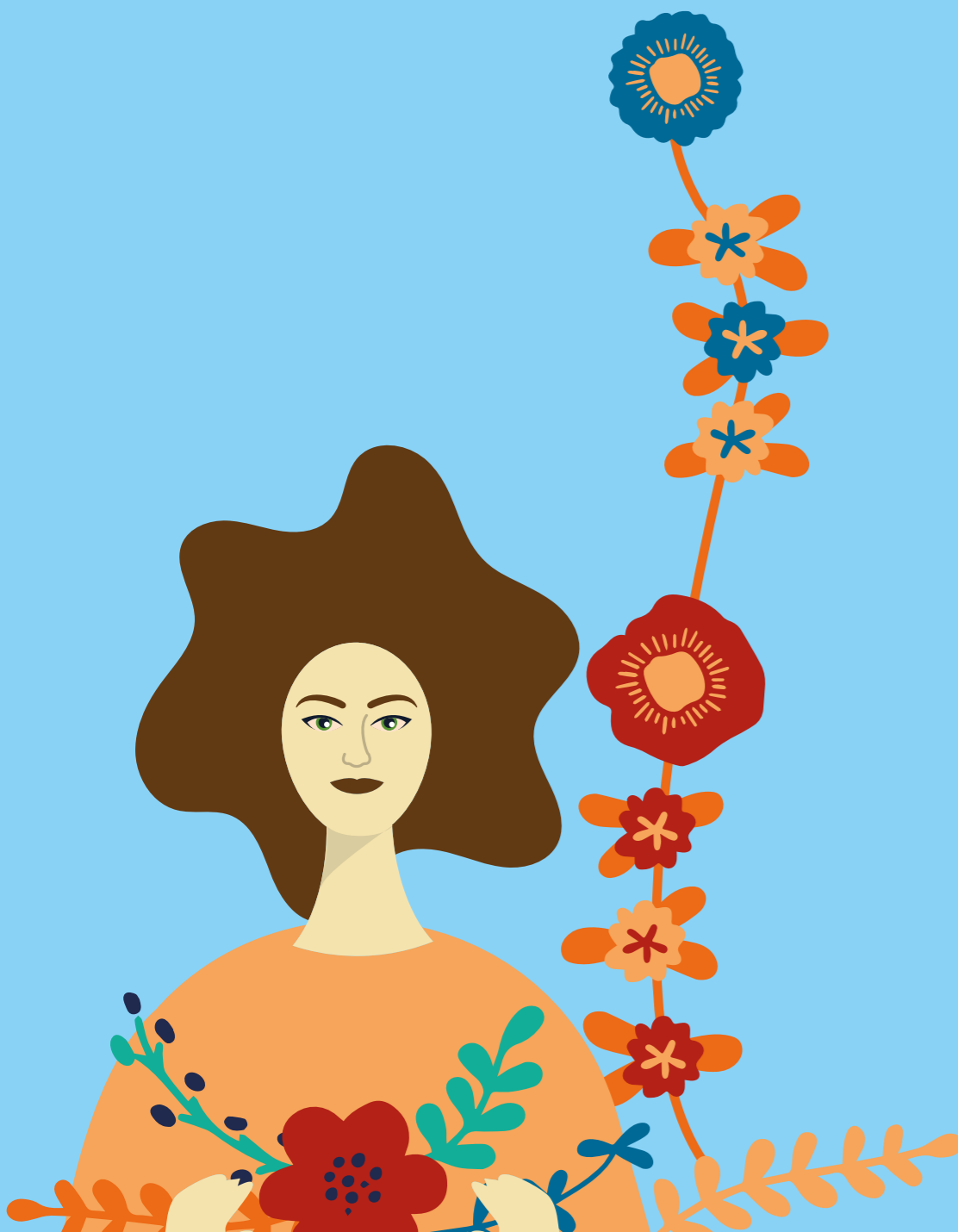
Esta sección ha ayudado a visibilizar la situación de las mujeres del medio rural y su importancia, a través de entrevistas como la que realizaron a María Sánchez, escritora y veterinaria de campo o a Maite Sánchez, pastora.

Y es que el equipo no es ajeno a la difícil situación a la que se enfrentan las mujeres rurales y del papel fundamental que juegan. Prueba de ello es el discurso de agradecimiento de Sandra Sabatés: “Me gustaría dedicar este premio en nombre de todos y todas las que formamos esta sección a ellas: A todas esas mujeres fuertes, valientes, peleonas, que con mucho esfuerzo y trabajo sacan adelante con sus pro-

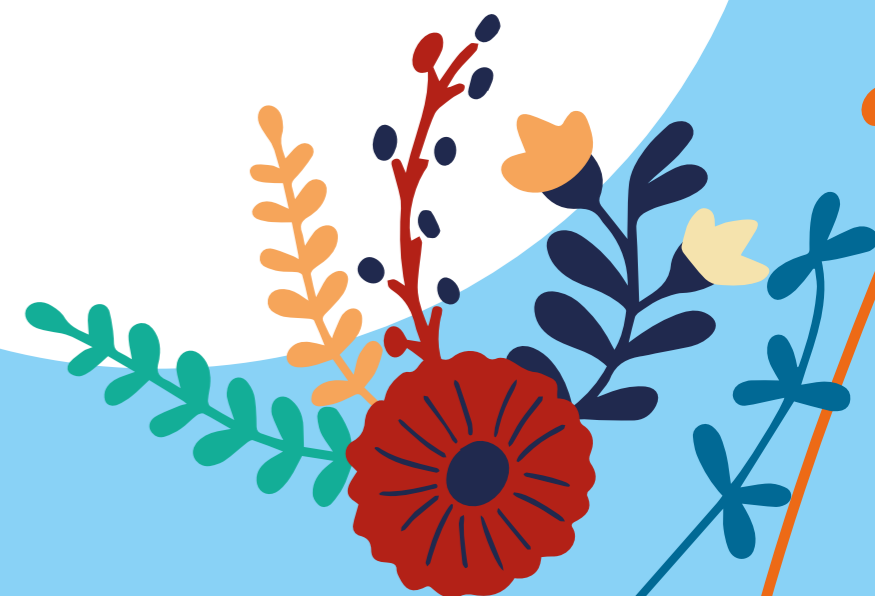


pias manos explotaciones agrícolas y ganaderas. Esas mujeres capaces de obtener lo mejor del mar. Y que, día a día, luchan desde el anonimato por mejorar sus condiciones, por su independencia económica, por reducir la brecha salarial y acabar con la discriminación que las relega a ellas a categorías inferiores y por equilibrar las responsabilidades laborales y familiares, porque también son ellas las que en muchos casos acaban haciéndose cargo de familiares dependientes, de las labores domésticas y de sus hijos. Mujeres que contribuyen de manera admirable al desarrollo sostenible del medio rural y a combatir uno de los grandes peligros que acecha a nuestro país: la despoblación.”





X EDICIÓN
PREMIOS DE EXCELENCIA A LA
INNOVACIÓN PARA MUJERES RURALES





Unión Europea
Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN



X EDICIÓN
PREMIOS DE EXCELENCIA A LA
INNOVACIÓN PARA MUJERES RURALES

5 IGUALDAD
DE GÉNERO

