

EMPRENDEDORAS QUE PARTICIPAN EN LA JORNADA

Raquel Arránz, Quesería Sacramenia- Yoburri. Sacramenia (Segovia).

<https://queseriasacramenia.es/>

Raquel está al frente de Quesería Sacramenia, que, entre otros productos, elabora yogures artesanos con leche fresca de burra de la raza zamorano-leonesa y leche de oveja procedente de la zona de Sacramenia. Esta raza se encuentra en peligro de extinción, por lo que esta actividad contribuye a darle valor a la conservación de la raza, para también favorece a los ganaderos de la zona. En España no se consume la leche de burra como alimentación, generalmente se usa y es conocida en la rama de la cosmética. También ofrece visitas guiadas y colabora con el Instituto Tecnológico de la Leche, ITACYL y la Universidad de Valladolid (esta última colaboración es para investigar las cualidades de la leche de burra). Asimismo, Raquel es miembro de la comunidad “Eres la Repera”, comunidad de mujeres emprendedoras que ha creado otra emprendedora de su pueblo. Colabora con ella participando como invitada permanente en el podcast La Repera, que ha sido premiada este año con el segundo premio en la categoría de Excelencia a la comunicación en los Premios de Excelencia a la Innovación de Mujeres Rurales del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Quesería Sacramenia ha resultado finalista en esta edición de los premios en la categoría de Diversificación de la actividad económica.

Gemma Roselló, Sentir el Alto Tajo. Peralejos de las Truchas (Guadalajara).

<https://sentirelaltotajo.com/>

Gemma forma parte del proyecto Sentir el Alto Tajo, empresa de ecoturismo en la naturaleza para todos los públicos. Los promotores se formaron en una titulación específica de guías de montaña para personas con discapacidad. Son pioneros en el ocio inclusivo y accesible para personas con capacidades diferentes. Sus actividades principales son la realización de rutas de senderismo interpretativo, talleres de naturaleza, observación de animales y educación medioambiental. Se dirigen a un amplio público porque personalizan las actividades en función de las características de los participantes.

Realizan muchas actividades diferentes siempre respetuosas y relacionadas con la naturaleza, por ejemplo: observaciones, escuchas, grabaciones y filmaciones de fauna acompañando a profesionales del sector sobre todo en épocas de apareamiento como son la berrea del ciervo, ronca del gamo y ladra del corzo (septiembre-octubre y julio), rutas micológicas, paseos botánicos, etc.

10/11/2023

Desde la Red Rural Nacional el proyecto ha sido incluido en una publicación y piezas audiovisuales que están disponibles por YouTube y en la página web de la RRN como ejemplo de buenas prácticas de emprendimiento en el medio rural. En 2021 recibieron el 1er premio en la categoría de Emprendimiento Social en los primeros Premios Mujer Emprendedora de la Diputación de Guadalajara y en 2022 fueron finalistas en nuestros premios de Excelencia a la Innovación de Mujeres rurales.

Natalia del Águila, Las Delicias del Palacio del Dean. Villamiel (Cáceres).

<https://www.lasdeliciasdelpalaciodeldean.com/>

Las Delicias del palacio del Dean es un proyecto de artesanía alimentaria sostenible y social, medioambiental (se aplican técnicas de agroecología para las huertas y los frutales y contribuye a una alimentación sana y saludable) y social (ecopackagingsocial). El proyecto consiste en el cultivo de frutas y verduras, y la elaboración y comercialización de conservas y zumos naturales elaborados con estos productos. Están trabajando para abrir en Moraleja (Extremadura) un obrador de economía social que dé servicio a otros/as productoras/os artesanales de la zona para que puedan transformar sus productos con un registro sanitario homologado y puedan distribuirse a cualquier parte con todas las garantías higiénico sanitarias y de calidad. Paralelamente tienen un proyecto de Ecopackaging social, un proyecto de economía circular verde para recuperar y reutilizar cajas de cartón para transfórmalas (apoyando la inclusión social) por mujeres y hombres de capacidades diferentes (así como personas en riesgo de exclusión social) y dar a los productos otros usos diferentes.

Marlén López, Laboratorio Biomimético. Ladines (Asturias).

<https://laboratoriobiomimetico.com/sobre-el-laboratorio/>

Marlén Lopez es arquitecta biodigital, forma parte de la empresa Laboratorio Biomimético, que se enmarca dentro del espacio natural de Redes, declarado Parque Natural en 1996 y Reserva de la Biosfera por la UNESCO en el año 2001. La idea de crear Laboratorio Biomimético surge del compromiso con el medio ambiente, con el objetivo de trabajar en el Parque Natural de Redes para crear soluciones de diseño bioinspiradas, sostenibles e innovadoras, descubriendo y aprendiendo del entorno. Desarrollan actividades de diseño, divulgación y consultoría y a través de ellas buscan promover el conocimiento del Parque y sus valores naturales y culturales, al mismo tiempo que dan a conocer la biomimesis en un laboratorio abierto. A través de diversos programas de

10/11/2023

aprendizaje damos a conocer una nueva forma de hacer diseño, desde el pensamiento biomimético y los principios de sostenibilidad.

Maria José Álvarez, Cosmética Muuhlloa. Monterroso, Lugo.

<https://www.muuhlloa.com/es/>

Maria José Álvarez es una de las socias de Cosmética Muuhlloa, empresa creada por 5 mujeres universitarias con la finalidad de crear la primera línea de cosmética ecológica mediante la utilización de los recursos existentes en el territorio de Galicia. Elaboran cosméticos a base de leche. Esta sociedad es el resultado de la sinergia de dos iniciativas: la cooperativa Milhulloa, dedicada a la recuperación, conservación y comercialización de plantas autóctonas que tradicionalmente tuvieron uso medicinal y culinario, y la Granxa Maruxa, dedicada a la producción ecológica de lácteos. Algunos ejemplos de productos que elaboran son: su leche corporal elaborada esencialmente con un 40% de leche recién ordeñada (de granja Maruxa) y los oleatos de milenrama y de romero de "Milhulloa", o su crema facial con leche de su granja y plantas de Milhulloa, incorporando el extracto de bagazo de sidra ecológica de "Ribela" (posicionada entre las cien mejores sidras artesanales del mundo), extracto de algas y cera de abeja Polemel. Fueron premiadas en los Premios de Excelencia a la Innovación de Mujeres Rurales en 2010.

Beli Casillas, Micotime. Cortés de la Frontera, Málaga.

<https://micotime.es/>

Micotimes es una empresa innovadora, enmarcada en el medio rural, en Cortes de la Frontera donde crean experiencias, realizando trabajos de micoconsultoría técnica, micoturismo y educación ambiental entre parques naturales (Sierra de Grazalema y Los Alcornocales). MicoTime, nació como un proyecto empresarial que trabaja en el conocimiento, identificación, conservación y el aprovechamiento sostenible de los recursos micológicos. Ha participado en el proyecto Gira Mujeres impulsado por Coca-Cola, que busca apoyar el emprendimiento femenino.

PROTAGONISTAS DEL DOCUMENTAL

María Montesino de la Iglesia, promotora de La Lejuca (María no podrá asistir a la convención). La Lejuca es un proyecto de producción de carne de vacuno ecológica con perspectiva ecosocial. Este proyecto está situado en Fresno del río, Valle del Campoo, Cantabria. Fue finalista en los Premios de Excelencia a la Innovación de Mujeres Rurales en 2022. www.lalejuca.com

10/11/2023

Francisca Muñoz Oliver, gerente de Peñarubia de Alto Guadiana. Es una empresa familiar ubicada en el Campo de Montiel, en la localidad de Ossa de Montiel (Albacete) y dedicada al cultivo y recolección de plantas aromáticas, medicinales y condimentarias en producción ecológica. Participa como mentora en el programa Crecemos Juntas. Fue premiada en los Premios de Excelencia a la Innovación de Mujeres Rurales en 2014 y participa como mentora en el programa crecemos juntas. www.guadianaecologico.com

Ana María Santiago Lineros, es tejedora en telares de bajo lizo manuales, que teje y también da cursos. Su empresa se llama Ayf Tejedores. Vive y trabaja en la Casa Forestal El Pilarillo, y que está situada dentro del Parque Natural de Cazorla, Segura y Las Villas, en Jaén. Fue finalista a nuestros premios en 2020 y 2021. www.ayftejedores.com

Carmen Argudo. Pescadora y armadora. Comenzó como redera a los 18 años, ayudando en el barco de la familia de su marido (ya con un hijo y aprendiendo de su suegra). Tras sacarse el título de marinero, en 1996 comienza a trabajar como pescadora en su propio barco. Actualmente es pescadora y armadora de dos barcos en el Puerto de Gandía. Participa como mentora en el programa Crecemos Juntas.