

# La agricultura ecológica es cosa de tod@s

## CREACIÓN DE EMPLEO PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL

**H**ortus Aprodíscae nace como un proyecto agroalimentario dedicado al cultivo, la elaboración y la venta de productos ecológicos en el que trabajan personas con discapacidad intelectual, enfermedad mental y/o con riesgo de exclusión social. La iniciativa se planificó y ejecutó para alcanzar la creación y mantenimiento de empleo para estos colectivos.

El ámbito territorial del proyecto se localiza en la provincia de Tarragona, en las comarcas del Baix Camp y Conca de Barberà, y ha sido desarrollado en Montblanch, capital de esta última. Empezó en 2005 de la mano de la Associació pro Persones amb Disminució Psíquica de la Conca de Barberà (Aprodíscae), dedicada a impulsar medidas y programas innovadores que promueven la calidad de vida y la integración social y profesional mediante la inserción laboral de dichas personas en empresas ordinarias.

La asociación cuenta con su propio centro de empleo, desde el que se impulsa *Hortus Aprodíscae*. Desde el inicio se apostó por desarrollar algo propio con lo que identificarse y comprometerse, además de conseguir una vinculación con el territorio y así evitar la deslocalización de las actividades.

El proyecto tiene cuatro ejes fundamentales: el cultivo ecológico, la elaboración de una amplia gama de productos ecológicos certificados, la

venta de los mismos en mercados locales, ferias agroecológicas y eventos y la difusión y promoción de este tipo de agricultura y alimentación a través de jornadas de sensibilización.

La inversión inicial estuvo dedicada a la adecuación de su obrador, de 1.000 m<sup>2</sup>, en el cual doce personas con discapacidad elaboran actualmente

**El proyecto ofrece ocupación diaria a entre treinta y treinta y cinco personas de la asociación**

las bases culinarias y los productos propios de su cosecha y de otros agricultores ecológicos de la zona.

La iniciativa cuenta con doce hectáreas de cultivo repartidas en distintas fincas agrícolas. También dispone de una tienda de productos ecológicos y actualmente se está trabajando en el lanzamiento de la tienda *on-line*. El proyecto ofrece ocupación diaria a entre treinta y treinta y cinco personas de la asociación.

*Hortus Aprodíscae* está en la fase de consolidación de su propia línea de productos *Hortus* y se encuentra en su tercer año de ejecución con la intención de alcanzar un punto de equilibrio. **R**

Más información en: [www.hortusaprodíscae.org](http://www.hortusaprodíscae.org)

Imágenes de distintos momentos del proyecto *Hortus Aprodíscae*.



# Independencia gracias a una alimentación sana, equilibrada y variada

## COMIDA CASERA A DOMICILIO PARA PERSONAS MAYORES DEL CAMPO DE MONTIEL

**A**bastecer con un servicio de comidas a domicilio a la población mayor de la comarca del Campo de Montiel (Albacete). Este es el logro principal de la presente iniciativa, que conllevó la creación de una empresa encargada del reparto diario de platos caseros mediante un menú adaptado a cada usuario, ofreciendo además puestos de trabajo fijos y estables como cocineras a mujeres de entre 40 y 50 años del medio rural.

La actividad que desarrolla Comidas El Puchero abarca los municipios y localidades de El Bonillo, Munera, Lezuza, El Balletero, Ossa de Montiel y Tiriez, que suman una población de 3.000 habitantes con edades superiores a los 65 años.

El objetivo específico es ayudar a mantener la independencia de personas mayores que siguen en sus hogares, proporcionándoles una alimentación sana, equilibrada y variada. También se quiere establecer una relación de confianza entre los usuarios y sus asistentes, para dar seguridad a las familias. Además, este servicio permite liberar a los servicios sociales de tareas primarias de cuidado, permitiendo que se dediquen a otras labores fundamentales.

Esta iniciativa arrancó en 2003, y funciona desde entonces, aunque ahora se encuentra en un momento de incertidumbre por los cambios en la gestión de los servicios sociales

El equipo de trabajo está compuesto por las propias cocineras, los repartidores, una veterinaria que revisa las instalaciones, envases y otros materiales y un médico y un dietista que supervisan los menús y los ajustan a las necesidades de cada usuario. Los servicios sociales de cada pueblo tramitan y gestionan la entrada de nuevos usuarios y realizan su seguimiento.

El proyecto estaba financiado por el Consorcio de Servicios Sociales, diversas Administraciones Públicas y los pagos de los propios usuarios. La iniciativa, que arrancó en 2003 y lleva funcionando desde entonces, se encuentra ahora en un momento de

incertidumbre por los cambios en la gestión de los servicios sociales.

A pesar de todo, el proyecto se han consolidado como un servicio competitivo y de calidad gastronómica. "Contamos con unos noventa usuarios repartidos entre las localidades del El Bonillo, Munera, Ossa de Montiel, Tiriez y Lezuza, cifra que no aumenta porque desde el Consorcio de Servicios Sociales, del cual dependemos, no recibimos altas nuevas" expresa Luis Alfonso, fundador de Comidas El Puchero. **R**

Más información en: [www.cateringelpuchero.com](http://www.cateringelpuchero.com)



■ Bandejas con el menú preparado por Comidas El Puchero. Son transportadas en vehículos isotermos hasta las casas de los usuarios.

