

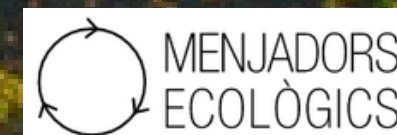
Programa horta-cuina

Organización colectiva para abastecer un
mismo canal de venta

Promou



Col·laboren



- 1. Justificación y objetivos.** ¿Para qué y que hacemos en Horta-Cuina?
- 2. Valores del proyecto.** ¿Qué guía el proyecto?
- 3. Enfoque de trabajo.** ¿Cómo trabajamos y cual es el valor añadido del proyecto?
- 4. Sector productivo involucrado** ¿Qué impacto en el sector productivo?
- 5. Horta-Cuina en números** ¿Cuál es la situación y evolución del proyecto?



1. Justificación

La restauración colectiva es una **OPORTUNIDAD** de primer orden para las pequeñas y medianas producciones como forma de...



01

Mejorar la rentabilidad de la pequeñas producciones agrarias.

La restauración colectiva es un canal poco explorado por parte de la producción agraria local, con un enorme potencial complementario para mejorar la sostenibilidad económica de las explotaciones.

02

Profesionalización y cooperación

Las propias características del canal invitan a la articulación cooperativa y la profesionalización de las pequeñas explotaciones agrarias.

03

Especialización comercial y planificación productiva.

Es un canal que permite el trabajo coordinado con los equipos de cocina y la planificación anual de los volúmenes de abastecimiento, dado que los comensales no varían.

04

Formación a los consumidores (hogares y familias)

La formación y promoción de las dietas mediterráneas no sólo afecta a los niños y niñas de los centros escolares, sino que tratamos de llegar a las familias, recuperando el conocimiento sobre la temporada de los alimentos y la puesta en valor la producción local.

1. Objetivos

Conectar las pequeñas y medianas producciones agrarias con los centros de restauración escolar



01

Fomento del cooperativismo agrario

Facilitamos la **articulación y organización cooperativa** de las pequeñas producciones para abastecer conjuntamente al canal de la restauración colectiva

02

Logística eficiente y de proximidad.

Organizamos y **supervisamos los procesos logísticos** y la distribución desde Mercavalència a los centros escolares.

03

Menús sostenibles, saludables y de temporada

Planificamos con los equipos de cocina de los centros de restauración colectiva la composición de menús basados en el producto local y de proximidad.

04

La alimentación como un eje de sensibilización y educación

Desarrollamos actividades educativas en los centros escolares para la valorización del producto de l'Horta, la importancia del trabajo agrícola y del agricultor/a.

2. VALORES DEL PROYECTO

CÓMO TRABAJAMOS Y PARA QUÉ



COOPERACIÓN Y PROFESIONALIZACIÓN

Creación de una figura cooperativa que articule al conjunto de agricultores que participan en el proyecto.

PRECIOS JUSTOS

Establecimiento de unos precios dignos, marcados de forma participativa y profesional por los agricultores.

TERRITORIO AGRARIO VIVO Y PRODUCTIVO

Compromiso con el territorio y el estímulo de la actividad agraria, dando apoyo a las producciones locales.

2. VALORES DEL PROYECTO

CÓMO TRABAJAMOS Y PARA QUÉ



SALUD Y SOSTENIBILIDAD

Producciones ecológicas
certificadas por el Comité de
Agricultura Ecològica de la
Comunidad Valenciana.

FRESCURA Y CALIDAD

Productos de TEMPORADA
adaptando los menús a la
estacionalidad de frutas,
verduras y hortalizas.

3.Enfoque de trabajo

Un trabajo simultáneo con los **3 actores clave de la cadena** al mismo tiempo y de forma coordinada.

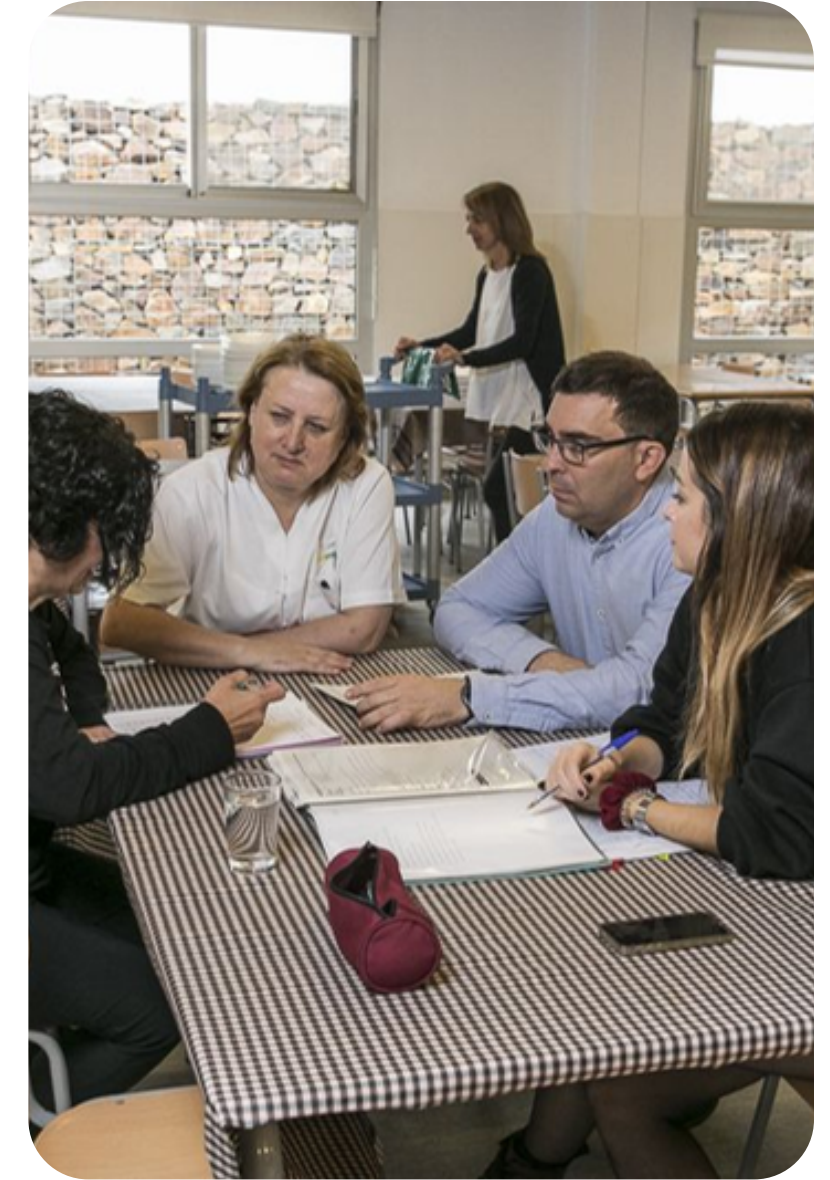


Producción

Acompañar a las personas productoras en la creación de una figura asociativa que permita dar un servicio a la Restauración Colectiva

Sector privado R.C.

Formación y mentoría a las empresas de restauración colectiva y los equipos de cocina



Comunidades educativas

Trabajar conjuntamente con las Comisiones de Comedor de cada centro escolar para avanzar año a año en una alimentación basada en la dieta mediterránea y en los productos del territorio

3.1.Trabajamos de manera participativa con los/as agricultores/as para su articulación cooperativa.



Participación y cooperación agraria

Creación de una cooperativa agraria que aglutina a todos aquellos agricultores interesados en conectarse con el canal de la restauración colectiva

creación de la SAT Programa horta-cuina

16 PRODUCTORES/AS



160HA CERTIF.



5 Comarcas

3 Provincias



**FRUTA Y
VERDURA**



creación de la SAT Programa horta-cuina

16 PRODUCTORES/AS



160HA CERTIF.



5 Comarcas

3 Provincias



**FRUTA Y
VERDURA**

Saifresc, la empresa valenciana agroecológica que colabora con Horta Cuina, se convierte en la mejor de la UE

septiembre 24, 2024 NOTICIAS agroecología, alimentación, alimentación saludable, Horta de València, horta-cuina



«Best Organic Food Retailer» (mejor minorista de alimentos orgánicos)

Formación, profesionalización y especialización en restauración colectiva

Formación en planificación de cultivos y funcionamiento del canal de la restauración colectiva para lograr la mayor profesionalidad en el servicio.

3.1. Trabajamos de manera participativa con los/as agricultores/as para su articulación cooperativa.



Formació per a productores i
productors agroecològics

CURS ESPECIALITZACIÓ DE LES PRODUCCIONS PER A LA RESTAURACIÓ COL·LECTIVA

NIVELL BÀSIC

DATA: DEL 9 DE SETEMBRE AL 7 D'OCTUBRE

DURACIÓ: 26H

CURS GRATUÏT: INSCRIPCIONS FINS EL 2 DE SETEMBRE

Més informació:

www.cerai.org/eventos





4. ¿Que proceso técnico hemos seguido?

1 - CENTRO DE ACOPIO COMPARTIDO

- Creación de un centro logístico
- Sistema administrativo adaptado al cliente
- Reparto de productos





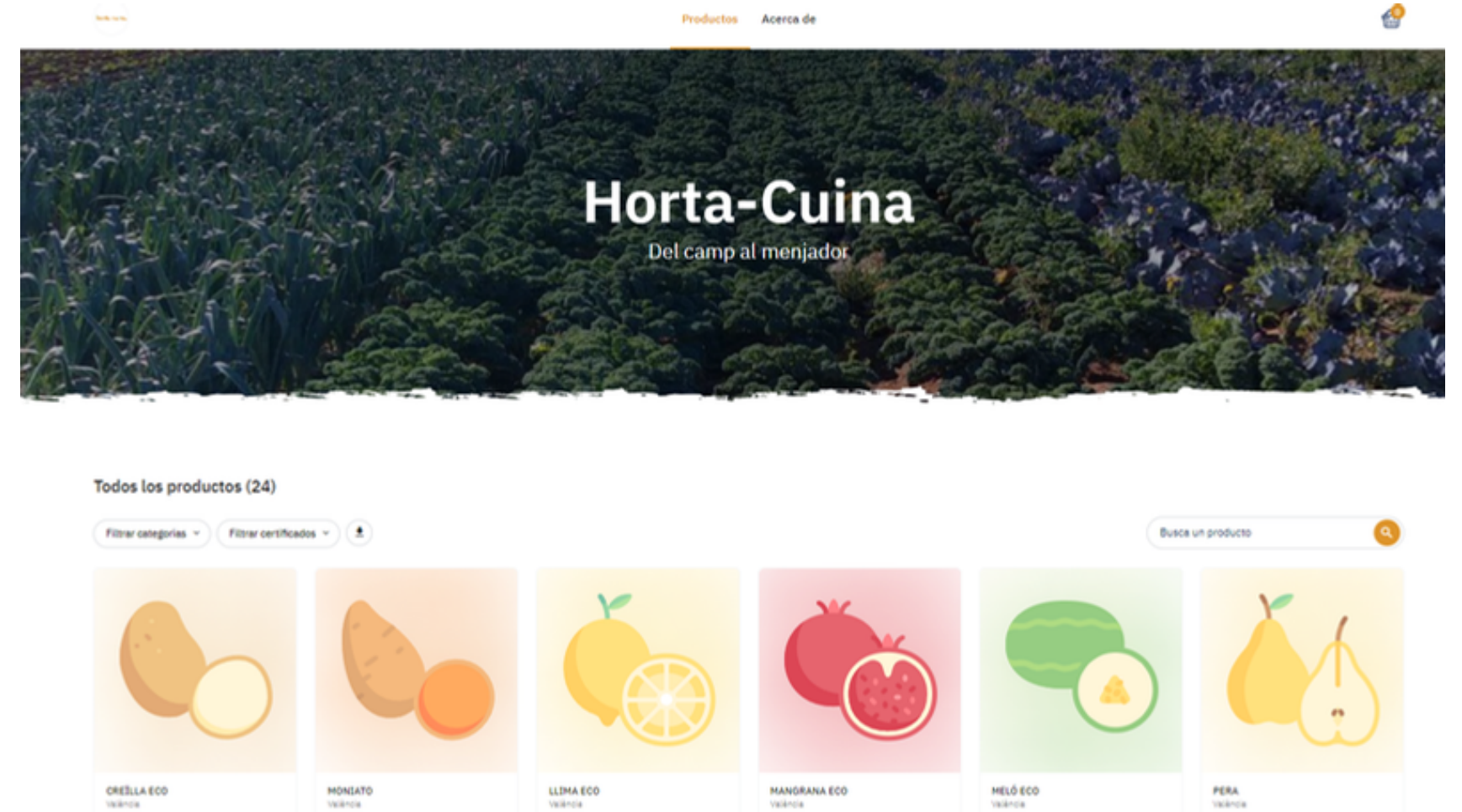
ecotira



4. ¿Que proceso técnico hemos seguido?

2 -OFERTA CONJUNTA

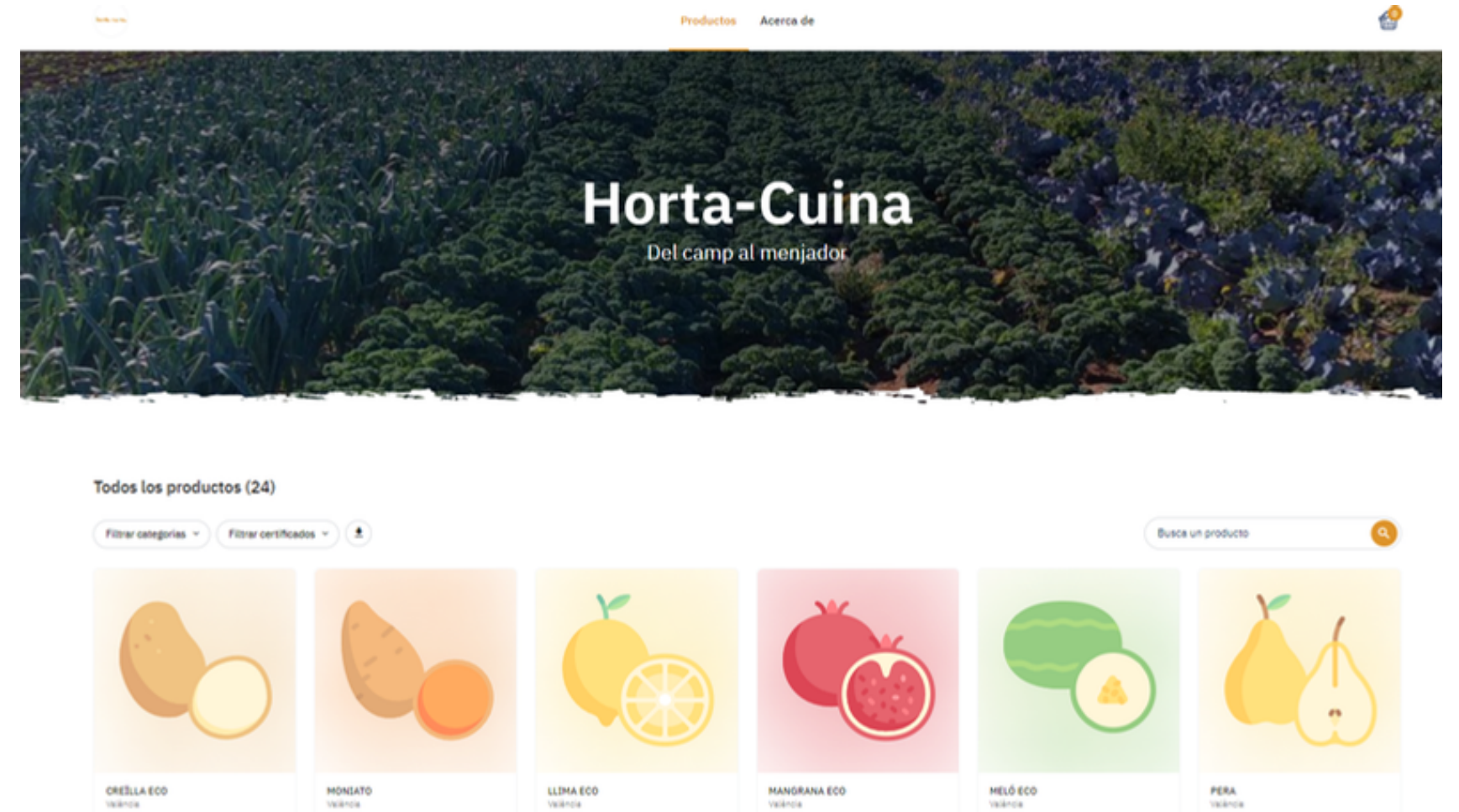
- Catálogo único
- Estudio de costes: precios de referencia en campo



4. ¿Que proceso técnico hemos seguido?

2 -OFERTA CONJUNTA

- Catálogo único
- Estudio de costes: precios de referencia en campo



CULTIVO:	PATATAS	VARIEDAD:	VIVALDI	UNIDAD SUPERFICIE (vd.sup.)	1 hanegada (hag)	PRODUCCIÓN:	3.000 kg/hag	LOCALIDAD:	Valencia
TIPO CULTIVO:	AIRÉ LIBRE	MES PLANTACIÓN:	FEBRERO	PERIODO RECOLECCIÓN:	del 15 de mayo al 15 de junio			CICLO DE CULTIVO:	120 - 150 días

1. GASTOS DE CULTIVO A CARGAR DE FORMA PROPORCIONAL AL CULTIVO	Cultivos por año: 2
--	---------------------

1.1. BIOSOLARIZACIÓN (cada cinco años)

ACTIVIDAD	PERIODO ÚTIL	OBSERVACIONES	MATERIA PRIMA					MANO DE OBRA					MAQUINARIA				
			Tipo	Características	Cantidad	Precio	Costo unidad superficie	Tipo útil	Número operarios	Horas operario	Coste hora	Costo unidad superficie	Tipo útil	Horas máquina	Coste hora	Coste superficie	Costo unidad superficie
					uds. / (vd. sup.)	€/ud.	€/vd. sup.)			h/vd.	€/h	€/vd.		h/vd.	€/h	€/vd.	€/vd. sup.)
Ensayadura	5 años	1 pases					0,00					0,00	fresadora			30,00	3,00
Nivelación	5 años						0,00					0,00	láser	0,50	40,00		3,00
Aportación de materia orgánica	5 años	cama de ganado en extensivo	cherry	estiércol fresco	3.500 kg/hag	0,00320	11,20					0,00	remolque repartidor			25,00	2,50
Substrato	5 años	1 pases					0,00					0,00	subsolador			15,00	1,50
Ensayadura	5 años	1 pases					0,00					0,00	fresadora			30,00	3,00
Sistematizar	5 años	tablas de 6 m ancho					0,00					0,00	motocultor			15,00	1,50
Instalar riego	5 años	5 años	tubería de goteo	3 goteros/metro 2 litros/goteros/hora			0,00	manual				0,00					0,00
Poner cubierta plástica	5 años	cubrir todo el campo	plástico	150 galgas transparente	1.000 m2/hag	0,1150	11,50	legón	8	1,00	12,00	9,60					0,00
Riego	5 años	a manta	agua de pozo	balsa intermedia	100 m3/hag	0,10	1,00	legón	1	1,00	12,00	1,20					0,00
	5 años	goteo					0,00					0,00	cabecel riego **				0,00
Quitar cubierta plástica	5 años	quitar y llevar a reciclar					0,00	manual	2	1,00	12,00	2,40	furgoneta	0,25	20,00		0,20
Desinstalar riego	envolver línea de goteo						0,00	enrollador				0,00					
	sacar línea de gotero y guardar en almacén						0,00					0,00	furgoneta				0,00
Ensayadura	5 años	1 pases					0,00					0,00	fresadora			30,00	3,00

4. ¿Que proceso técnico hemos seguido?

3- GUIA DE CALIDAD

- Tabla de sanciones si no se cumplen los criterios mínimos

Tomate	Ensalada: Valenciano/ Optima	Peso min. >100gr Calibre mínimo 35 mm,	Punto de maduración óptimo para el consumo. Más del 80% (50% Valenciano) del fruto de color rojo. Evitar frutos agrietados. la pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro	pequeña 10kg	Según elaboración remolacha, zanahoria...	
	Pera		Punto de maduración óptimo para el consumo. Todo el fruto ha de ser de color rojo intenso. Evitar frutos agrietados o decoloraciones en la piel. la pulpa no debe haber sufrido ningún deterioro	pequeña 10kg		
Zanahoria	Manojo	8-9 piezas. Peso entre 400 y 500 gr. Hojas sanas sin restos de Oídio o excesivas hojas con podredumbre.	Lisas, con aspecto fresco y de forma regular, sin hendiduras. Sin barro o restos importantes de tierra. Sin daños causados por heladas. Sin heridas ni grietas. No deben presentar zonas verdes ni tronco interno endurecido o subidas a flor. Corte limpio y recto sobre la base del tallo sin llegar a la raíz	pequeña 10mnj	Calabaza (por color), calabacín	
	A kg	Peso mínimo >40gr Logitud mínima >150mm Grosor mínimo >30mm		pequeña 8kg		
PRODUCTO	VARIEDAD/ TIPO	CALIBRES	CARACTERISTICAS	GRAMAJE HABITUAL	TIPO DE CAJA	KG X CAJA
ALBARICOQUE		12-14 unidades kg Calibre mínimo 40 mm.	Se excluirán los frutos demasiado verdes, maduros o pasados. Todos los frutos serán de coloración, calidad y madurez uniforme.	90 gr.	pequeña	5kg

4. ¿Que proceso técnico hemos seguido?

3- GUIA DE CALIDAD

- Tabla de sanciones si no se cumplen los criterios mínimos

Falta o incumplimiento	Tipologia de falta	Tipologia de sanción	Medidas correctoras
Retirada del Registro Sanitario y/o Certificado Ecológico	INCUMPLIMIENTO NORMATIVA	Incumplimiento Muy Grave	Suspensión de venta a la Ecotira, hasta que se solucione el problema.
Incumplimiento de la Carta de Compromisos y/o Declaración Responsable	INCUMPLIMIENTO NORMATIVA	Incumplimiento Muy Grave	Suspensión de venta a la Ecotira, una anualidad.
No presentar la información requerida por el CAD(equipo técnico) Ecotira: - Cuaderno de campo. - Fichas técnicas. - Otro tipo de documentación.	INCUMPLIMIENTO NORMATIVA	Incumplimiento Leve	Plazo de una semana para presentarla, y si no, suspensión de venta por mes.
No presentar Albarán de entrega con la información requerida en la entrega del producto.	INCUMPLIMIENTO NORMATIVA	Incumplimiento Leve	Al tercer incumplimiento, suspensión de venta por un mes.
Desabastecimiento, sin aviso de ningún tipo e injustificado	DESABASTECIMIENTO	Incumplimiento Grave	La primera vez, suspensión de ventas por una anualidad. La segunda vez, propuesta de expulsión. (Antes de aplicar estas medidas, se procederá a conocer los motivos, siendo posible que haya existido un problema grave o causa mayor)
			Este incumplimiento puede ser frecuente y minimizado con una adecuada planificación en el "acopio de género" y al mismo tiempo si esto no fuera posible, con un compromiso por parte del

4. ¿Que proceso técnico hemos seguido?

4- PLANIFICACIÓN CONJUNTA

	SEMANA TRASPLANTE								PLANIFICACIÓN		
PRODUCTOR/A	2024	L	M	X	J	V	S	D	PLANTAS TRASPLANTADAS	SEMANA RECOLECCIÓN	PLANTAS A ENTREGAR SAT
	Semana 1	1-ene	2-ene	3-ene	4-ene	5-ene	6-ene	7-ene			
	Semana 2	8-ene	9-ene	10-ene	11-ene	12-ene	13-ene	14-ene			
	Semana 3	15-ene	16-ene	17-ene	18-ene	19-ene	20-ene	21-ene			
	Semana 4	22-ene	23-ene	24-ene	25-ene	26-ene	27-ene	28-ene			
	Semana 5	29-ene	30-ene	31-ene	1-feb	2-feb	3-feb	4-feb			
SAIFRESC	Semana 6	5-feb	6-feb	7-feb	8-feb	9-feb	10-feb	11-feb	185	Semana 18	150
	Semana 7	12-feb	13-feb	14-feb	15-feb	16-feb	17-feb	18-feb			
	Semana 8	19-feb	20-feb	21-feb	22-feb	23-feb	24-feb	25-feb			
VICENT GIL	Semana 9	26-feb	27-feb	28-feb	29-feb	1-mar	2-mar	3-mar	300	Semana 19	250
	Semana 10	4-mar	5-mar	6-mar	7-mar	8-mar	9-mar	10-mar			
BRUNO	Semana 11	11-mar	12-mar	13-mar	14-mar	15-mar	16-mar	17-mar	300	Semana 20	250
MARIA	Semana 12	18-mar	19-mar	20-mar	21-mar	22-mar	23-mar	24-mar	300	Semana 21	250
XIMO	Semana 13	25-mar	26-mar	27-mar	28-mar	29-mar	30-mar	31-mar	300	Semana 22	250
ASUN	Semana 14	1-abr	2-abr	3-abr	4-abr	5-abr	6-abr	7-abr	300	Semana 23	250
ASUN											
VICENT GIL	Semana 15	8-abr	9-abr	10-abr	11-abr	12-abr	13-abr	14-abr	240	Semana 24	200
SAIFRESC	Semana 16	15-abr	16-abr	17-abr	18-abr	19-abr	20-abr	21-abr	240	Semana 25	200

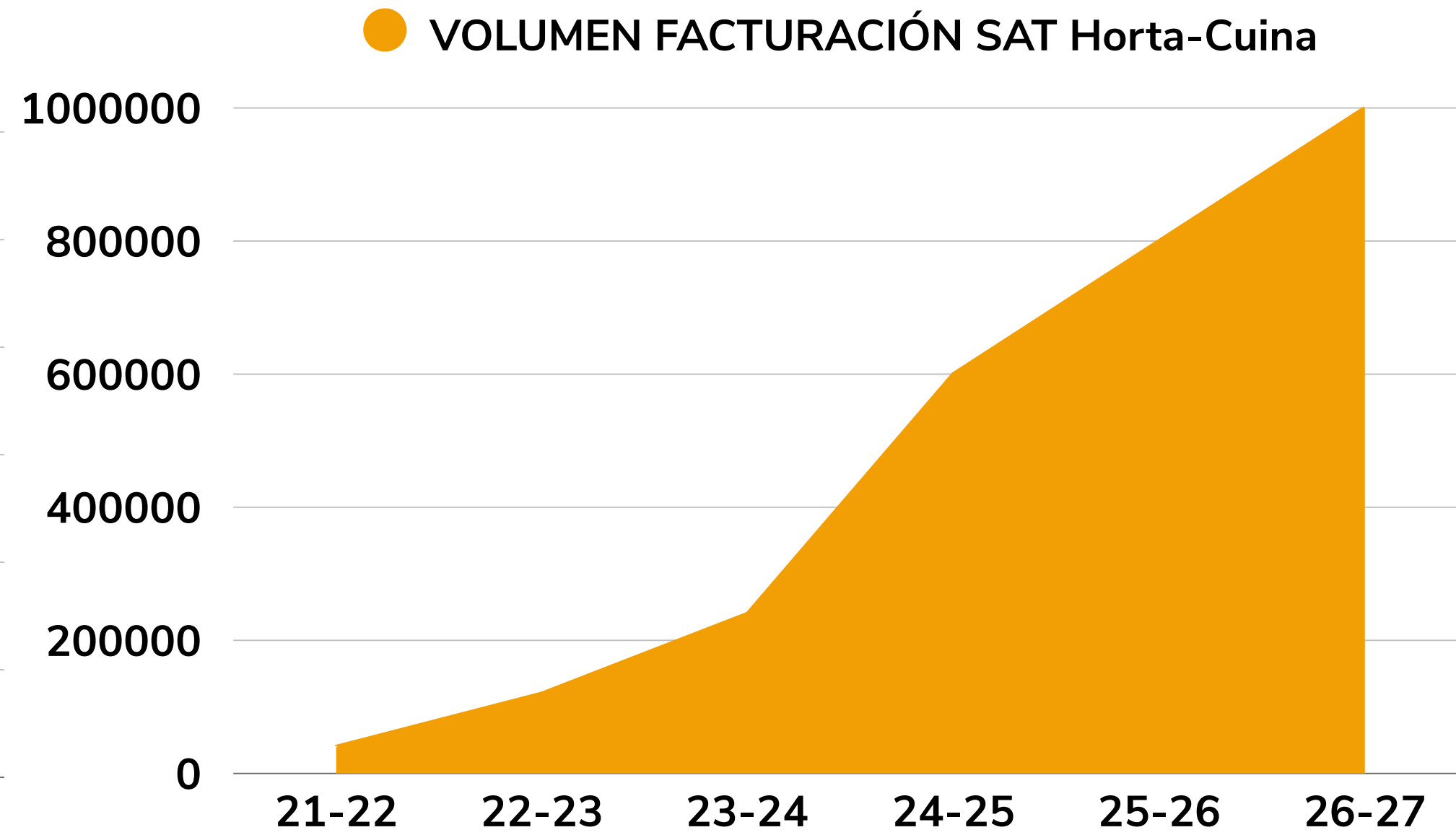
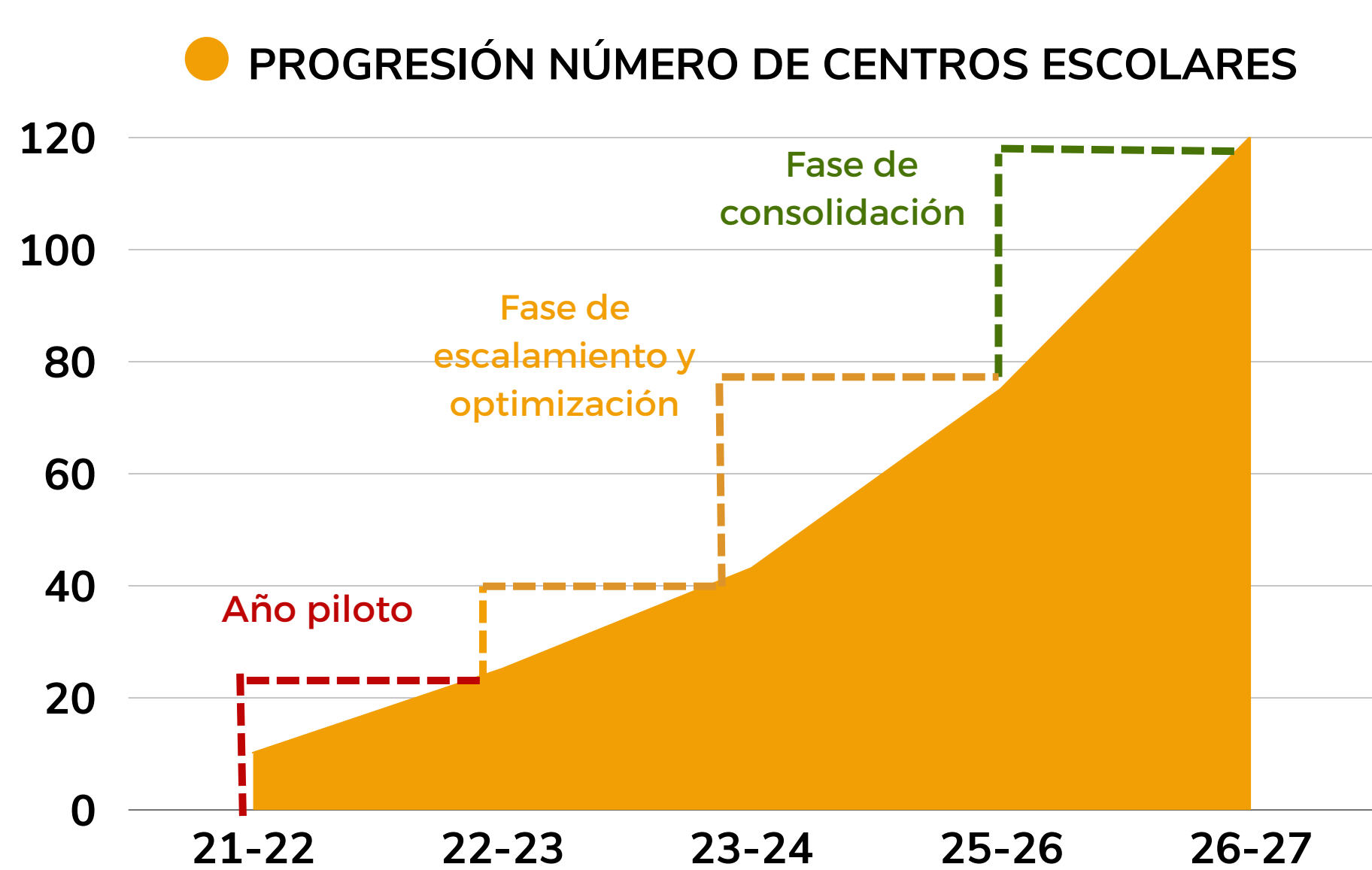
4. ¿Que proceso técnico hemos seguido?

1 -FORMACIÓN

- Formaciones específicas sobre los cultivos planificados



5. De un proyecto piloto a su consolidación en las comarcas de l'Horta de Valencia.



Tenemos un plan...



GRÀCIES

A person stands in the center of a vast, hazy landscape, looking out over a wide expanse of land. The background features rolling hills and mountains under a sky with soft, golden light, suggesting a sunrise or sunset. The foreground is filled with green vegetation, possibly a field or garden. The overall mood is serene and contemplative.

www.hortacuina.org