



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



## Programa de Desarrollo Rural de EXTREMADURA

<b>NOMBRE DEL GRUPO OPERATIVO (GO)</b>	CERRANDO CICLOS
<b>AÑO DE CREACIÓN</b>	2017
<b>DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS PLANTEADOS POR EL GRUPO OPERATIVO</b>	<p>Obtendrán 6 soluciones (uno por cada uno de los 6 sectores en los que se agrupa la artesanía alimentaria), a problemas concretos dentro de los procesos de la Artesanía Alimentaria Extremeña dando como resultados actividades de Artesanía Alimentaria innovadoras.</p> <p>Los procesos dentro de las actividades de artesanía alimentaria que centran las seis fases son: definición del problema, medición y análisis, análisis de las soluciones, elección e implementación de las soluciones, prevención de reocurrencias del problema y causas, y reconocimiento de la mejora.</p>
<b>EFFECTOS ESPERADOS A ALCANZAR</b>	<p>Crear una plataforma donde las pequeñas empresas del sector de la artesanía alimentaria presentan sus problemas/dificultades, y se le busca una solución innovadora, que luego se dará a conocer a otras empresas para que mejoren su competitividad.</p>
<b>Nº MIEMBROS DEL GO</b>	4
<b>BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS SOCIOS</b>	<p><b>1º. RED CALEA SCE</b>, empresa dedicada al campo de la consultoría e ingeniería en proyectos de artesanía alimentaria, y en trabajos relacionados con el análisis y dinamización del sector de la artesanía alimentaria.</p> <p><b>2º. ASOCIACIÓN CLÚSTER ARTESANÍA ALIMENTARIA EXTREMADURA</b>, empresa con experiencia que agrupa al sector de la artesanía alimentaria extremeña, su organigrama está vinculado a 6 sectores productivos y a 2 sectores sobre la calidad (elaboración ecológica y sector gourmet).</p> <p><b>3º. SLOW FOOD EXTREMADURA</b>, asociación que posee experiencia a nivel internacional en valoración de los alimentos elaborados tradicionales y experiencia en proyectos (Alimentos Baluarte, Comunidades de Alimentos y El Arca del Gusto). Slow food aporta el nexo con lo global para aplicar la innovación ambiental y social en lo local.</p> <p>4º. ESCUELA DE HOSTELERÍA Y AGROTURISMO DE EXTREMADURA(ESHAEX), aporta sus conocimientos y equipo humano para los ensayos de innovación en las mejoras productivas, imagen de comercialización y evaluación de las características organolépticas de los alimentos elaborados ensayados.</p>



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



<b>SECTOR OBJETIVO DEL GRUPO</b> (Agricultura, Ganadería, Silvicultura, Industria Alimentaria, etc)	Sector d Artesanía alimentaria
<b>OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE</b>	
<b>CORREO DE CONTACTO</b>	abalos10@redcalea.org