



PROGRAMA
DE EMPRENDIMIENTO
E INNOVACIÓN
AGROALIMENTARIA
DE ARAGÓN



2020

OBJETIVOS DEL PROGRAMA, CRITERIOS DE VALORACIÓN Y ETAPAS

● OBJETIVOS

- Apoyar iniciativas viables y sostenibles en el sector agroalimentario aragonés.
- Fomentar la innovación y el aporte de valor añadido de actividades localizadas en Aragón.

● CRITERIOS

- Innovación
- Mejora en transformación agroalimentaria
- Valor añadido en la cadena

● ETAPAS

Convocatoria y selección de proyectos emprendedores agroalimentarios



Formación para desarrollo de proyectos emprendedores

Formación técnica especializada



Tutorización técnica de proyectos



Validación y presentación de proyectos



Mentorización



Asesoramiento financiero



Apoyo en la puesta en marcha

CONTENIDO Y PROFESORADO

En esta edición mediante plataforma online.



DANIEL TWAL

Crea tu modelo de negocio, sal a la calle y testea



CARMEN URBANO

Estrategia aragonesa; promoción agroalimentaria de Aragón



ANA HERNÁNDEZ

Formación grupal estratégica. Dinamización



JOSÉ I. DOMINGO

(ASOCIACIÓN INDUSTRIAS DE ALIMENTACIÓN DE ARAGÓN)



ROSA RIVED

(PON ARAGÓN EN TU MESA)



AMPARO LLAMAZARES

(SLOW FOOD)

*La colaboración en el sector agroalimentario:
las asociaciones empresariales*



ELISA PLUMED

Información agroalimentaria y comunicación a medios



MOISÉS MARTÍNEZ

Plan económico. Viabilidad económica



PILAR FAUSTINO

Gestión de la seguridad alimentaria, elaboración artesanal de productos agroalimentarios.

Normativa, trámites y costes. Formularios y registros

Etiquetado, envasado, código de barras e información nutricional



CARLOS ÁLVAREZ

Ejemplo de referencia. Distribución de productos agrícolas en canal corto



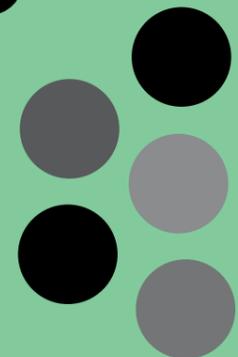
ANA AMELIA SANROMÁN

Claves para realizar una presentación eficaz de tu proyecto y cautivar al público



RAFAEL GUTIÉRREZ (MELADA HUERA SALUDABLE)

Experiencias emprendedoras in situ



TUTORIZACIÓN



LUIS FRANCISCO CASADO
MARKETING GABINET



ISAAC BOLEA
SEPHOR CONSULTING



MIRIAM ALMAZAN
IRIS ASESORES SL



DANIEL BLAS
ASESORÍA SALAMERO SC



**DAVID SANCHO y
PEDRO HERRERO**
LEXINTEK



ANA HERNÁNDEZ
AV ASESORES SL



MENTORIZACIÓN



Félix Longás

Presidente de la Asociación de Industrias de Alimentación de Aragón



Enrique Chueca

Gerente de Bodegas Aragonesas



Francisco Romero

Director General de Pastas Romero



Jesús Tolosana

Director de Pastelería Tolosana



David Botaya

Director General de Aves Nobles y Derivados



José Antonio Briz

Director General de Grandes Vinos y Viñedos



Ruth Lázaró Torres

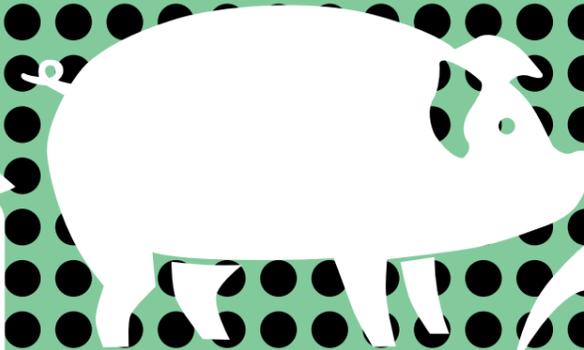
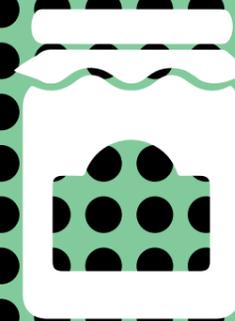
Directora General de Taisi



Álvaro Marco

Adjunto de Dirección de Cafés Orús

PROYECTOS PARTICIPANTES



ALTO LA RONDA, Aceite de oliva gourmet.



ALTO LA RONDA

EQUIPO PROMOTOR / FORMACIÓN-CUALIFICACIÓN

Javier Esteban Carbonell

Licenciatura en Historia (Universidad de Zaragoza), Licenciatura en Cuaternario, Prehistoria y Arqueología (Universidad de Ferrara, Italia).

Curso de poda del olivo a vaso policónico con inscripción en el registro nacional de Italia como podador profesional de olivos.

Curso de idoneidad fisiológica para la cata de aceite de oliva.

DESCRIBE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL DE LA INICIATIVA AGROALIMENTARIA

Producción de aceite virgen extra de categoría gourmet a partir de variedades de oliva autóctonas de Aragón, entre las cuales se encuentran la Royal de Alloza y la Empeltre.

EL PROYECTO EN CIFRAS

MES Y AÑO CONSTITUCIÓN: Enero 2021

LOCALIDAD: Alloza

PROVINCIA: Teruel

ÁMBITO DE ACTUACIÓN: Internacional

IMPORTE DE INVERSIÓN PREVISTO/REALIZADO:
30.000 Euros

CAPITAL HUMANO

Nº PROMOTORES: 1

EMPLEOS CREADOS: 1 + 3 empleos temporales

WEB: en construcción

EMAIL DE CONTACTO: altolaronda@gmail.com

TELÉFONO DE CONTACTO: 675320810

ORIGEN DE LA IDEA E HITOS MÁS IMPORTANTES HASTA EL MOMENTO

Tras varios años trabajando en el sector olivarero italiano a mediados de 2019 vuelvo a España con la intención de revalorizar el olivar tradicional aragonés poniendo en práctica todos los conocimientos adquiridos hasta el momento. Dos años antes había adquirido en Alloza, localidad natal de mi madre, mi primer campo de olivos. A día de hoy, entre olivos propios y los que gestionamos directamente rondamos los 1000 árboles, la mayor parte centenarios.

ASPECTOS INNOVADORES Y DIFERENCIALES

Generamos valor añadido en un sector muy castigado por los bajos precios, a través de la innovación y del mejoramiento de los procesos productivos, para obtener así un aceite virgen extra único y diferente.

RETOS DE FUTURO Y EXPECTATIVAS

El principal reto de futuro es posicionarse en el extranjero como excelencia agroalimentaria en el sector del aceite de oliva virgen extra, que nos permita distribuir el total de nuestra producción.

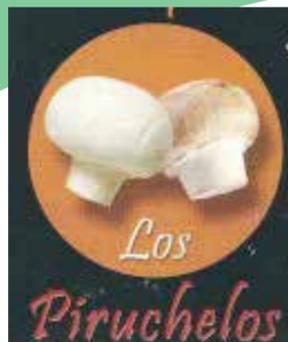
CONSEJOS A OTROS EMPRENDEDORES

Dejarse aconsejar por los profesionales y expertos y aprovechar al máximo la oportunidad de participar en el Programa de Emprendimiento Agroalimentario organizado por el IAF.



CHAMPIÑONES PIRUCHELOS

Cultivo de champiñones



EQUIPO PROMOTOR / FORMACIÓN-CUALIFICACIÓN

Javier Modrego Aranda

Doctor en medicina por la universidad de Zaragoza.

Sergio López Adivinación

Ha cursado Administración FP2, Formación en viveros, cultivo de setas, formación en cursos de cultivo en cordoba, visitas a plantas de la rioja y resto de formación autodidacta.



DESCRIBE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL DE LA INICIATIVA AGROALIMENTARIA

Cultivo de champiñones propio y procesado (laminado, cocinado y envasado) para su venta como producto precocinado de calidad, en varias recetas y presentaciones. Para calentar y servir.



EL PROYECTO EN CIFRAS

MES Y AÑO CONSTITUCIÓN: Octubre 2018

LOCALIDAD: Alagón

PROVINCIA: Zaragoza

ÁMBITO DE ACTUACIÓN: Nacional

IMPORTE DE INVERSIÓN PREVISTO/REALIZADO:
130.000 Euros

CAPITAL HUMANO

Nº PROMOTORES: 2

EMPLEOS CREADOS: 2

EMAIL DE CONTACTO: sergioload123@gmail.com
setashuertadezaragoza@gmail.com

TELÉFONO DE CONTACTO: 646 71 94 96

ORIGEN DE LA IDEA E HITOS MÁS IMPORTANTES HASTA EL MOMENTO

Queríamos dedicarnos a una actividad agrícola. Cuando nos pusimos a investigar sobre las setas de cultivo, nos dimos cuenta de que cultivar champiñón portobello podía ser viable como negocio. Hasta ahora, lo más importante ha sido encontrar a una persona de confianza para asesorarnos. Más adelante, se nos ocurrió procesar el champiñón para obtener un mayor beneficio. Ahora tenemos un producto aprobado por el CITA y con un estudio de viabilidad favorable por parte del PAED.

ASPECTOS INNOVADORES Y DIFERENCIALES

No existen productos parecidos, de la calidad de nuestro producto, al ser champiñón fresco y no en conserva. Con un sabor natural y textura carnosa, varias recetas con sabor casero y fácil y rápido de preparar. Nuestro champiñón está cocinado y envasado al vacío nada más ser recogido del cultivo. Lo que garantiza una frescura superior incluso a la que tiene el champiñón fresco disponible en el mercado.

RETOS DE FUTURO Y EXPECTATIVAS

La elaboración de más recetas y la ampliación y mejora del proceso productivo, la dedicación de más salas de cultivo a variedades exóticas de setas para añadirlas a nuestras recetas y ampliar la variedad de nuestras setas cocinadas y envasadas.

CONSEJOS A OTROS EMPRENDEDORES

Que se tomen el tiempo necesario para estar seguros de dar el paso definitivo para empezar un proyecto, pero que el tiempo no les haga tirar la toalla, porque puede no ser la misma idea que tuvieron al principio pero al final ser la mejor opción. Ser creativos, valorar los riesgos y aprovechar las oportunidades.

CORDERO Y CABRITO DE TERUEL

Asados gourmet



EQUIPO PROMOTOR / FORMACIÓN-CUALIFICACIÓN

Marta Martín Abad

Administrativa y comercial.

Soy un híbrido urbano/rural y libertadora de Oscar.

Óscar Paz Pérez

Técnico y docente en construcción.

Un chico de ciudad rescatado al mundo rural.

Apasionados de la naturaleza y los animales.



DESCRIBE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL DE LA INICIATIVA AGROALIMENTARIA

Elaboración de asados y platos gourmet procedentes de la selección óptima de la carne de nuestros cabritos y corderos.



EL PROYECTO EN CIFRAS

MES Y AÑO CONSTITUCIÓN: 2021

LOCALIDAD: Torralba de los Sisonos

PROVINCIA: Teruel

ÁMBITO DE ACTUACIÓN: Nacional - Internacional

IMPORTE DE INVERSIÓN PREVISTO/REALIZADO:
88.000 Euros

CAPITAL HUMANO

Nº PROMOTORES: 2

EMPLEOS CREADOS: 2

EMAIL DE CONTACTO: m.martinabad@hotmail.com

TELÉFONO DE CONTACTO: 619 669 881 - 656 834 597

ORIGEN DE LA IDEA E HITOS MÁS IMPORTANTES

La idea surgió a partir de tomar la decisión de hacernos cargo del relevo generacional de la ganadería familiar. Debido a la precariedad del sector primario en general, apostamos por llevar nuestra carne ya cocinada hasta el consumidor final.

Los hitos más importantes han sido: tomar la decisión de volver al mundo rural y hacernos cargo de la ganadería. Informarnos, analizar y comprender el manejo, costumbres y necesidades de los animales, de nuestro negocio y del mundo rural. Cursos varios de agricultura y ganadería. Nuestro último hito es la participación en este programa agroalimentario.

ASPECTOS INNOVADORES Y DIFERENCIALES

Nuestros animales se alimentan de pastos seleccionados y complementos ecológicos, nos esforzamos porque todo acto y producto sea de proximidad, de este modo evitamos el sufrimiento animal y ayudamos al medioambiente, que tanto lo necesita.

Nuestros cocinados:

- * El asado de lechal se hace en horno de leña de encina.
- * El cabrito frito es "receta tradicional Turolense".

Todos los ingredientes y guarniciones que usamos son aragonesas, ecológicos y de la máxima calidad.

Ponemos en tu mesa, dos exquisitos platos gourmet directamente del campo, cocinados recientemente y que sólo tienes que abrir y calentar, para que puedas aprovechar con tus amigos o familiares al máximo tu tiempo mientras disfrutáis del sabor puro y casto a naturaleza.

RETOS DE FUTURO Y EXPECTATIVAS

Que nuestros clientes disfruten de nuestros platos.

Llegar a las personas más jóvenes que no compran este tipo de carnes.

Creer de manera sostenible.

Abrir una ventana a la exportación.

Ampliar el personal femenino para ayudar a fijar población.

Brindar el relevo a nuestros hij@s.

CONSEJOS A OTROS EMPRENDEDORES

Trabajar sobre tú idea con ilusión cada día. Disfrutar, poner, quitar, inventar, soñar, ... sin parar, hasta conseguir hacerlo realidad.

HUERTOS LA TORRE ECONVEN

Alquiler de huertos en ecológico y convencional para autoconsumo.

EQUIPO PROMOTOR / FORMACIÓN-CUALIFICACIÓN

José Ángel Diez Aliaga

Socio administrador y gestor trabajador

Diplomado en Graduado Social (relaciones laborales, Universidad de Zaragoza)

Bernardo Aliaga Gamarra

Socio administrador

Empresario ganadero

DESCRIBE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL DE LA INICIATIVA AGROALIMENTARIA

Alquiler huertos

Actividades agrícolas y medioambientales.

Actividades lúdicas vinculadas a lo anterior.

EL PROYECTO EN CIFRAS

MES Y AÑO CONSTITUCIÓN: Enero 2021

LOCALIDAD: Venta del Olivar

PROVINCIA: Zaragoza

ÁMBITO DE ACTUACIÓN: Local

IMPORTE DE INVERSIÓN PREVISTO/REALIZADO:

60.000 Euros

CAPITAL HUMANO

Nº PROMOTORES: 2

EMPLEOS CREADOS: 1 + 3

WEB: en construcción

EMAIL DE CONTACTO: jadaliaga@hotmail.com

TELÉFONO DE CONTACTO: 645 984 856

ORIGEN DE LA IDEA E HITOS MÁS IMPORTANTES

Un pequeño huerto familiar. Dar solución a tiempos de crisis: búsqueda de alternativas, buscar una salida rentable a una finca agrícola. Reconvertir una explotación agrícola convencional a cultivo de hortalizas en forma de HUERTOS SOCIALES en alquiler.

Marcar un objetivo de rentabilidad a través del alquiler de parcelas de cultivo para autoconsumo y además ofrecer a la gente la posibilidad de optar a una necesidad social como es la horticultura dentro del marco ecológico y de sostenibilidad medioambiental: Gestión de huertos virtuales ecológicos a la carta.

Proyecto integrador de talleres escolares.

ASPECTOS INNOVADORES Y DIFERENCIALES

Pretendemos poder combinar la horticultura ecológica y la convencional evitando el perjuicio al cliente que opte por cultivo ecológico. Huertos virtuales ecológicos a la carta.

RETOS DE FUTURO Y EXPECTATIVAS

- Conseguir algo propio
- Rentabilidad que permita vivir de ello.
- Conseguir Éxito
- Expectativas de futuro a medio plazo: llevar a cabo un proyecto económico y a la vez integrador (talleres escolares).
- Ampliar el negocio.

CONSEJOS A OTROS EMPRENDEDORES

Todo el mundo puede crear algo, aunque no sea un experto en ello; Ganas, Compromiso, Esfuerzo y mucha Fe en cualquier meta que te propongas.

INSPIRA STREET FOOD

Caravana Food Truck



EQUIPO PROMOTOR / FORMACIÓN-CUALIFICACIÓN

Isabel Navarro Zanon
Cocinera y profesora de yoga



DESCRIBE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL DE LA INICIATIVA AGROALIMENTARIA

Elaboración de Tortitas de Trigo Aragón 03 rellenas de productos locales y ecológicos, en una caravana Food Truck.



ORIGEN DE LA IDEA E HITOS MÁS IMPORTANTES

La idea surge tras mi paso por la escuela de Hostelería de Valderrobres, donde me doy cuenta de los altos costes que conlleva crear un bar o restaurante, y es entonces cuando comienzo a buscar un vehículo de restauración móvil.

Hasta el momento hemos pasado un verano que a pesar de las circunstancias sanitarias, el Proyecto ha tenido mucha aceptación, hemos estado en dos lugares privilegiados del Matarraña con gran afluencia de turistas por lo que hemos disfrutado de muy buenos resultados.

ASPECTOS INNOVADORES Y DIFERENCIALES

Los valores añadidos de Inspira Street Food son:

- Producto km0
- Ecológico (aproximadamente en un 80%)
- Platos principalmente Vegetarianos
- Alimentación saludable
- Baja huella de carbono
- Vehículo móvil que facilita distribuir esta alimentación saludable por el Matarraña y el Bajo Aragón

EL PROYECTO EN CIFRAS

MES Y AÑO CONSTITUCIÓN: Marzo 2020

LOCALIDAD: Valderrobres

PROVINCIA: Teruel

ÁMBITO DE ACTUACIÓN: Local

IMPORTE DE INVERSIÓN PREVISTO/REALIZADO:
6.000 Euros

CAPITAL HUMANO

Nº PROMOTORES: 1

EMPLEOS CREADOS: 1

WEB: @inspirastreetfood

EMAIL DE CONTACTO: risabelnavarrozanon@gmail.com

TELÉFONO DE CONTACTO: 667 864 727

RETOS DE FUTURO Y EXPECTATIVAS

Mi reto es comprar una finca aquí en la zona del Matarraña donde vivo y poder ofrecer al cliente la comida del campo directamente a sus manos, trabajar en todo el proceso. Transformar Inspira Street Food en Inspira Life.

CONSEJOS A OTROS EMPRENDEDORES

Investiga sobre tus Dones, y ponte en marcha hacia tus Sueños.

LA MIEL DE LA JACETANIA

Producción de miel

LA MIEL DE LA JACETANIA

EQUIPO PROMOTOR / FORMACIÓN-CUALIFICACIÓN

Miguel Ángel Acín Gabás.

Promotor único. Formado en diversos talleres:

Taller de empleo JAMBRE DE ABEJETAS (Curso apícola ecológico)

Taller de Explotaciones ganaderas GRUPO PASTORES.

Taller de emprendedores. Emprendiendo Naturalmente.

DESCRIBE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL DE LA INICIATIVA AGROALIMENTARIA

Producción y comercialización de miel y derivados: MIEL DE LA JACETANIA, Producida en alta montaña, así como HIDROMIEL, POLEN Y PROPÓLEO. Venta de producto local en pequeños comercios de la Jacetania, Villanúa, Santa Cilia y del Valle del Aragón.

EL PROYECTO EN CIFRAS

MES Y AÑO CONSTITUCIÓN: Junio 2020

LOCALIDAD: Jaca, Villanúa, Santa Cilia y el Valle de Aragón

PROVINCIA: Huesca

ÁMBITO DE ACTUACIÓN: Local

IMPORTE DE INVERSIÓN PREVISTO/REALIZADO: 40.000

Euros en 3 años

CAPITAL HUMANO

Nº PROMOTORES: 1

EMPLEOS CREADOS: 1

EMAIL DE CONTACTO: reinodelasabejas@gmail.com

TELÉFONO DE CONTACTO: 686 802 782



ORIGEN DE LA IDEA E HITOS MÁS IMPORTANTES

En un terreno que tiene mi familia en Villanúa, empecé a poner colmenas y vi que era un lugar muy especial para la miel y para las personas. a partir de esta experiencia personal inicial decidí transformar esta pasión en una actividad económica. También observé la presencia de apicultores de grandes colmenares por la zona de la alta montaña y pensé: ¿porque la gente del lugar no se anima ha hacer algo? con todo esto, mientras, continué indagando y estudiando la manera de instalarme como apicultor profesional.

Actualmente, se cuenta con colmenas en producción y se han obtenido los permisos y licencias necesarios para ampliar la explotación

ASPECTOS INNOVADORES Y DIFERENCIALES

Hablamos de producto local, artesano, natural, ecológico y de gran calidad. Se trata de miel de montaña producida en un espacio único y protegido con unas características singulares que lo hacen irreplicable.

RETOS DE FUTURO Y EXPECTATIVAS

El reto principal pasa por la puesta en valor de un recurso natural de alto valor ecológico y nutritivo como es la apicultura a la vez que se trat de hacer participee a la población general transmitiendo los valores ecológicos intrínsecos a la producción apícola mediante el apadrinamiento de colmenas, visitas al colmenar y talleres prácticos.

Se pueden establecer las siguientes metas:

- A corto plazo se intentará dar a conocer el producto en la zona y comercializarlo en circuito corto.
- Se pretende igualmente establecer alianzas y colaboraciones con apicultores de la zona u otros lugares de Aragón.
- A medio plazo se pretende consolidar una explotación autosuficiente que asiente un proyecto de autoempleo (300 colmenas en 2003)

CONSEJOS A OTROS EMPRENDEDORES

Que no se desanimen, se formen adecuadamente, trabajen en su proyecto y apuesten por lo local.

LICOR DE GUINDAS Del Valle del Manubles



EQUIPO PROMOTOR / FORMACIÓN-CUALIFICACIÓN

Alba Moreno Martínez

Grado en Ciencia y tecnología de los alimentos.

Nivel básico de Manipulación de productos fitosanitarios

Curso de "recolección y comercialización de setas y trufas"

Técnico en implantación, gestión y auditoría de las Normas BRC v.8 e IFS v.6 de Seguridad Alimentaria. Curso de trazabilidad alimentaria.

DESCRIBE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL DE LA INICIATIVA AGROALIMENTARIA

La recuperación del proceso de elaboración del licor de guindas tradicional del Valle del Manubles en una bodega. Dar visibilidad a este Valle, tanto sus productos como la fruta de altura, así como sus municipios.

EL PROYECTO EN CIFRAS

MES Y AÑO CONSTITUCION: Enero 2021

LOCALIDAD: Torrijo de la Cañada

PROVINCIA: Zaragoza

ÁMBITO DE ACTUACION: Agroalimentaria

CAPITAL HUMANO

Nº PROMOTORES: 1

EMPLEOS CREADOS: 2 empleos

EMAIL DE CONTACTO: albatorrijo@gmail.com

TELEFONO DE CONTACTO: 608 406 074

ORIGEN DE LA IDEA E HITOS MÁS IMPORTANTES HASTA EL MOMENTO

Queremos recuperar el proceso de elaboración del licor de guindas tradicional del Valle de Manubles en una bodega y, de esta forma, conseguir dar visibilidad al Valle.

ASPECTOS INNOVADORES Y DIFERENCIALES

Las guindas proceden de recolección en árboles singulares antiguos, y en un futuro de árboles procedentes de la recuperación del cultivo de guindo.

RETOS DE FUTURO Y EXPECTATIVAS

Conseguir una planta de elaboración, así como los equipos necesarios para la producción de productos derivados del licor transformados.

CONSEJOS A OTROS EMPRENDEDORES

No darse por vencidos, trabajar y poner mucho empeño para lograr lo que cada uno se propone. Hacer uso de ayudas como este Programa de Emprendimiento.

PISTACHOS ANDOVAL

Producción de pistachos



EQUIPO PROMOTOR / FORMACIÓN-CUALIFICACIÓN



Jaime Valero Galve

Ingeniero Agrónomo y actualmente es autónomo y forma parte de un proyecto de una consultoría agrícola, Agrocultivate.

Marcos Valero Galve

Ingeniero Químico con amplio conocimiento en energías renovables. Actualmente trabaja como agricultor en la explotación propia.

DESCRIBE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL DE LA INICIATIVA AGROALIMENTARIA

El procesado del pistacho recién recolectado, para su posterior comercialización y venta.



EL PROYECTO EN CIFRAS

MES Y AÑO CONSTITUCIÓN: Febrero 2019

LOCALIDAD: Andorra

PROVINCIA: Teruel

ÁMBITO DE ACTUACIÓN: Regional/Nacional

IMPORTE DE INVERSIÓN PREVISTO/REALIZADO:
200.000 Euros

CAPITAL HUMANO

Nº PROMOTORES: 2

EMPLEOS CREADOS: 2 empleos

WEB: en construcción

EMAIL DE CONTACTO:

alimentariaandoval@gmail.com

jaime@agrocultivate.com

TELS. DE CONTACTO: 648 15 88 81 / 618 36 58 80

ORIGEN DE LA IDEA E HITOS MÁS IMPORTANTES

El origen de la idea comienza con la realización de una plantación de pistachos en la explotación agrícola familiar, en la que se plantea la posibilidad de procesar el pistacho propio sin depender de empresas externas.

Analizando el sector y las oportunidades existentes, se planteó la posibilidad de procesar a terceros, incluso la compra del producto para su posterior venta una vez procesado, de forma que se aprovecharía la inversión realizada con las producciones más próximas.

Actualmente se ha adquirido ya una parcela en el polígono Industrial “La Estación” de Andorra, y se comenzará con la obra de la nave en el próximo mes. Para la campaña 2.021 la planta de procesado estará lista para su funcionamiento.

ASPECTOS INNOVADORES Y DIFERENCIALES

Son muy pocas las plantas procesadoras de pistacho a nivel nacional, y concretamente en Aragón no hay ninguna en la actualidad. En los próximos años habrá producciones importantes que necesitarán ser procesadas, ya que este proceso debe hacerse en las primeras 24 horas tras la recolección. Por ello se plantea la realización de este proyecto. Además se ofrecerá asesoramiento integral de la explotación, ya que la actividad de uno de los promotores, es el asesoramiento de fincas, generando un mayor valor añadido al servicio prestado

RETOS DE FUTURO Y EXPECTATIVAS

A corto/medio plazo se pretende procesar el pistacho de la comunidad autónoma de Aragón y limítrofes, si bien es cierto que cuando se conozca a fondo el funcionamiento del sector, se dará salto a nivel nacional, en el que si habrá competidores importantes.

En el largo plazo, se pretende la creación de una marca propia de pistacho y de productos derivados de este, como aceites, cremas, etc.

CONSEJOS A OTROS EMPRENDEDORES

Si se tiene una idea, hay que analizarla muy a fondo, sobretodo aquellos aspectos que menos se controlan, y si se piensa que es viable, se debe intentar realizar. Aunque en muchos casos puede parecer imposible por diversos motivos, económicos, de formación, de tiempo, siempre hay fórmulas para solventar los problemas que podemos percibir.

REFRESCOS ARTESANALES Y ECOLÓGICOS



EQUIPO PROMOTOR / FORMACIÓN-CUALIFICACIÓN

M^a Pilar Clemente Tejada

Graduada en Administración y Dirección de Empresas, CESTE.

EMBA en Alta Dirección, CESTE.

Héctor Sanz Pamplona

Delineante proyectista, Universidad San Jorge.



DESCRIBE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL DE LA INICIATIVA AGROALIMENTARIA

Elaboración y distribución de refrescos artesanales y ecológicos.

EL PROYECTO EN CIFRAS

MES Y AÑO CONSTITUCIÓN: Abril 2021

LOCALIDAD: Zaragoza

PROVINCIA: Zaragoza

ÁMBITO DE ACTUACIÓN: Local

CAPITAL HUMANO

Nº PROMOTORES: 2

EMPLEOS CREADOS: 1 empleo en 2023

EMAIL DE CONTACTO:

clementetejadapilar@gmail.com

TELÉFONO DE CONTACTO: 670 36 04 49

ORIGEN DE LA IDEA E HITOS MÁS IMPORTANTES

La idea de negocio nace de la necesidad de poder dar al consumidor una alternativa saludable al refresco tradicional ya que actualmente en el canal HORECA en Zaragoza apenas está cubierta esta necesidad.

Somos conocedores del sector y con nuestra marca de cerveza artesana ("Cervezas Artillera") estamos posicionados tanto en el canal horeca como en tiendas de alimentación gourmet de nuestra ciudad pero queremos ampliar nuevos horizontes con nuevos productos que sean complementarios a nuestra cerveza y poder llegar a consumidores que con la cerveza tal vez no llegamos.

Empezamos con la distribución de cerveza artesana desde Septiembre 2018.

Actualmente tenemos una distribuidora desde donde comercializamos la cerveza artesana y realizamos lotes de navidad (regalos navidad). También distribuimos algo de vino y alimentación.

ASPECTOS INNOVADORES Y DIFERENCIALES

- Ofreceremos al consumidor una bebida artesana y saludable, baja en azúcares añadidos pero aportando calidad y sabor. Al igual que una imagen acorde al movimiento real food.
- Producto de proximidad que promueve la dinamización del medio rural (proveedores de KM0 y ecológicos).
- Somos un proyecto sostenible y respetuoso con el medio ambiente.

RETOS DE FUTURO Y EXPECTATIVAS

Nuestro reto es poner en marcha nuestra marca de refrescos artesanales y ecológicos y que sea viable en todos los sentidos.

La incertidumbre económica en el sector HORECA debido al Covid-19 nos hace plantearnos empezar este proyecto empresarial de forma nómada.

Durante los dos primeros años, nuestro objetivo principal es crear la marca, dar a conocer nuestro producto y posicionarnos. Es el año tercero cuando la cifra de ventas hace posible la realización del obrador propio.

Empezaremos esta andadura profesional a mediados del año 2021 de forma nómada.

En el año 2023 (tal como hemos desarrollado en el plan financiero) montaremos nuestro obrador propio en Zaragoza (contamos ya con las instalaciones).

CONSEJOS A OTROS EMPRENDEDORES

No somos quienes para dar consejos pero desde nuestra experiencia emprendedora animamos a todas aquellas personas que quieren emprender y dar forma a sus sueños a que lo hagan. Es un camino difícil pero con ilusión, esfuerzo y trabajo se puede conseguir.

Es importante rodearse de personas que puedan aportar conocimientos a su proyecto a través de programas como este. La realización de un plan de viabilidad es fundamental antes de dar el salto al mundo empresarial. Por mucha ilusión que se tenga es importante cuantificar si el proyecto es viable o no.

¡Mucha fuerza y ánimo a los futuros emprendedores!.

TOMATE SECO DE CASPE

Recuperando el tomate

EQUIPO PROMOTOR / FORMACIÓN-CUALIFICACIÓN



Ramón Monroy García

20 años de experiencia en preparación de alimentos

DESCRIBE LA ACTIVIDAD EMPRESARIAL DE LA INICIATIVA AGROALIMENTARIA

Industria de transformación vegetal. Deshidratación de frutas y verduras y transformación de los productos y su comercialización, distribución y venta.

EL PROYECTO EN CIFRAS

MES Y AÑO CONSTITUCIÓN: Octubre 2020

LOCALIDAD: Caspe

PROVINCIA: Zaragoza

ÁMBITO DE ACTUACIÓN: Regional/Nacional

CAPITAL HUMANO

Nº PROMOTORES: 1

EMPLEOS CREADOS: 3/4 empleos

EMAIL DE CONTACTO:

elquijotecaspe@gmail.com

TELS. DE CONTACTO: 609 10 16 97



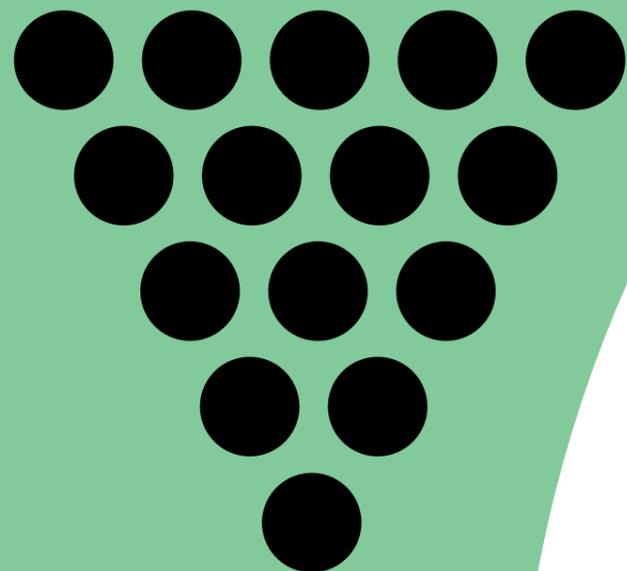
ORIGEN DE LA IDEA E HITOS MÁS IMPORTANTES

Recuperación del tomate de Caspe y puesta en valor del producto.

ASPECTOS INNOVADORES Y DIFERENCIALES

Con un producto tradicional, como es el tomate, elaborar otras preparaciones como condimentos, patés y encurtidos.

FINALISTAS



HUERTOS ECONVEN



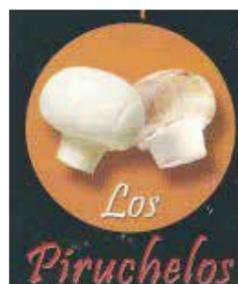
CORDERO Y CABRITO DE TERUEL



PISTACHOS ANDOVAL



ACEITE ALTO LA RONDA



CHAMPIÑONES PIRUCHELOS



INSPIRA STREET FOOD



REFRESCOS ARTESANALES Y ECOLÓGICOS

LA MIEL DE LA JACETANIA

LA MIEL DE LA JACETANIA

ANTERIORES EDICIONES

PRIMERA EDICIÓN



TERCERA EDICIÓN



SEGUNDA EDICIÓN



CUARTA EDICIÓN

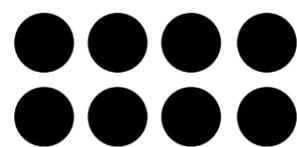


QUINTA EDICIÓN



RESUMEN DE DATOS

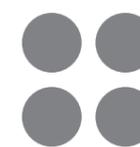
DISTRIBUCIÓN TERRITORIAL



Zaragoza: 8

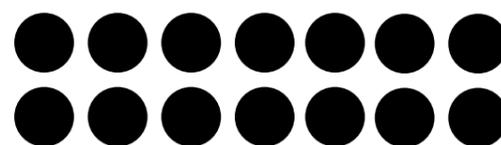


Huesca: 2

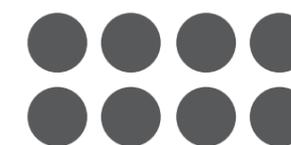


Teruel: 4

PARTICIPANTES

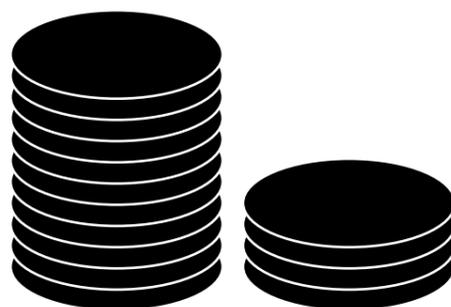


Proyectos tutorizados: 14



Finalistas: 8

INVERSIÓN ESTIMADA

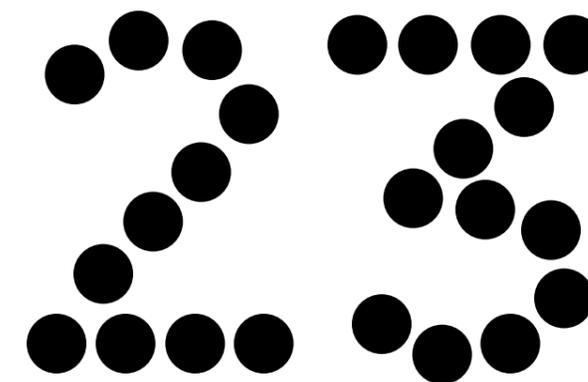


554.000 €

PROMOTORES



EMPLEOS CREADOS



ENTIDADES PARTICIPANTES

