
FUNDACIÓ CASSIÀ JUST CUINA JUSTA



INSERCIÓN LABORAL, EN UN CAMPO DE AGRICULTURA ECOLÓGICA

Cuina Justa, empresa de economía social, artesana, próxima y saludable. En este proyecto apostamos por la Agricultura Social como estrategia de desarrollo local. Ofrecemos lugares de trabajo dignos para colectivos en riesgo de exclusión social.

Contenido

4.-COMPROMISO ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA RESPONSABLE	4
5.- DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO	5
5.1.- OBJETIVOS.....	6
5.2.- AGENTES IMPLICADOS EN EL PROYECTO.....	7
5.3.- DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS 2015.....	8
5.4.-RECURSOS PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO	9
5.5.- PRINCIPALES TAREAS REALIZADAS Y SU IMPACTO.....	10
5.6.- PRINCIPALES PRODUCTOS Y VÍAS DE COMERCIALIZACIÓN	15
5.7.-ACTIVIDADES PARA LA PROMOCIÓN DE LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA.....	15
6.-PLAN DE COMUNICACIÓN Y DIFUSIÓN DEL PROYECTO	17
7.-EVALUACIÓN DEL PROYECTO Y RESULTADOS OBTENIDOS	17
<i>Resultados en el Territorio:</i>	17
<i>Resultados a nivel Demográfico:</i>	18
<i>Resultados de Interés Social:</i>	18
8.-PRESPECTIVAS DE FUTURO	18
9.-ANEXOS	19





1.- NIF: G-60566460

DIRECCIÓN: CTRA. STA. CREU DE CALAFELL, 106
08830. SANT BOI DE LLOBREGAT

AÑO DE CREACIÓN: 1994

REPRESENTANTE LEGAL: ALEJANDRO PUJOL BATISTA

CONTACTO: 93.630.32.34/ alexpujol@cuinajusta.com

PERSONA DE CONTACTO: Anna Arrébola Camús
93.630.32.34/ annaarrebola@cuinajusta.com

Cuina Justa nació el año 1994 con la vocación de **facilitar a personas con fragilidades mentales y sociales la inserción al mercado laboral a la par que ofrecer un producto de alta calidad.**

•La **Misión Fundacional** es dar respuesta a las necesidades y demandas de las personas, niños, jóvenes y adultos que presenten fragilidades de diversa naturaleza de carácter transitorio o permanente, de manera que puedan conseguir el máximo bienestar individual y social que les permita una mejor calidad de vida. Se consideran entre otras, las problemáticas relativas a la disminución psíquica, física y/o sensorial, trastornos mentales, dificultades en la adquisición de los conocimientos, problemáticas psicosociales, etc.

FUNDACIÓN CASSIÀ JUST CUINA JUSTA



*diversifica la vida
solidariamente
diversifica la vida
solidariamente
entèn per tu i per
els altres*

La actividad se desarrollara principalmente en Catalunya y en especial en la comarca del Baix Llobregat aún y así siendo posible extenderla a ámbito estatal e internacional. Creemos que la mejor manera de integrar a quien tiene dificultades es la de ofrecer un lugar de trabajo que se justifica por su eficiencia y rentabilidad económica. Somos una experiencia de éxito donde participan hasta 250 trabajadores de diversas edades y condiciones personales, más de **115 de los cuales tienen especiales fragilidades.**

4.-COMPROMISO ESCRITO FIRMADO POR LA PERSONA RESPONSABLE

D. Alejandro Pujol Batista como Director General de la Fundación Cassià Just;

Garantiza que:

En el campo de Cultivo de Cal Tudela no se han empleado sustancias no permitidas por Regulación Europea de Agricultura Ecológica vigente. Se puede verificar por quien los miembros del jurado determinen.

Firmado:



En Sant Boi de Llobregat a 11 de Julio de 2016.

EL PROYECTO

5.- DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

El trabajo no puede ser solo una manera de subsistir, apostamos en el trabajo como fuente de dignidad y de crecimiento. El trabajo bien hecho tiene un valor y proporciona satisfacción, apostamos por el trabajo artesano, que pone en contrapunto el sujeto concebido como una parte más de la máquina en una cadena de producción.

Todo ello lo hacemos a partir de procesos artesanales para la elaboración de un producto saludable. Las principales líneas de trabajo son:

- COCINA CENTRAL
- COCINAS EXTERNAS
- EQUIPO DE 4ª GAMA
- EQUIPO DE 5ª GAMA
- EQUIPO DE JARDINERÍA
- **CULTIVO ECOLÓGICO**

Para la presentación a esta candidatura nos centramos en nuestro proyecto de Cultivo Ecológico que impulsamos a partir del año 2006, ya que fue en el momento que iniciamos una busca de espacios agrícolas por los siguientes motivos:

- Un espacio de **trabajo al aire libre** es para algunos de nuestros trabajadores un recorrido laboral más idóneo que los vincula mejor al trabajo y a su proceso de crecimiento laboral. El producto se transforma y transmite vida para nuestros trabajadores.

- Abrir la ideología de Cuina Justa con un proyecto agroalimentario, ir al **origen del alimento**, desarrollarlos artesanalmente en todos sus procesos siendo así los protagonistas del proceso y haciendo llegar así nuestra percepción al comensal final.

- El tercer motivo es directamente trabajar en la **recuperación de los espacios de agricultura de la zona y contribuir a la profesionalización del agricultor** y conservación del oficio.

Desde entonces hemos recuperado un campo agrícola en el municipio del Prat de Llobregat y con él una masía. Haciéndonos así **agentes de la Agricultura Ecológica**.

Por otro lado sin olvidar nuestra orientación, nos hemos hecho cargo de la Masía contigua de las tierras generando un proyecto de **Masoveria Social**, entendiéndolo como espacio de Vida para entidades, agentes, ciudadanos y voluntariado de la comunidad.

Actualidad;

Es un espacio de trabajo que cumple con la orientación de la empresa Cuina Justa, en ambas direcciones:

- **Calidad en las personas;** creando nuevos lugares de trabajo para la inserción socio laboral de personas especiales fragilidades y riesgo de exclusión social.

- **Calidad en el producto;** ya que realizamos la potencialidad de lo cultivado, acercando esta alimentación, ecológica, saludable y artesana a todos nuestros clientes de colectividades, catering y productos de VªGama. Por tanto trabajamos la promoción del cultivo local.

5.1.- OBJETIVOS

Vertebramos nuestro proyecto en 3 objetivos clave:

-Generar oportunidades de trabajo:

Se trata de una cesión agraria donde Cuina Justa en colaboración con el Ayuntamiento:

- Lleva a cabo una formación especializada en cultivo ecológico, tanto teórica como práctica para personas derivadas de servicios sociales, con problemática de salud mental y/o exclusión social.

- Crear un equipo de trabajo en cultivo ecológico. Lugares de trabajo profesionalizado en agricultura ecológica.

-Recuperar la agricultura autóctona

Formamos parte del Parque Agrario del Baix Llobregat, situado en la valle baja y del delta del Baix Llobregat (Parc Natural del Delta del Llobregat) en una de las zonas agrícolas más antiguas y fértiles del país. Patrimonio cultural, económico y ecológico de primer orden situado en el área más poblada de Cataluña. Con el objetivo de preservar y promocionar los usos agrícolas y su entorno natural como inversión en la calidad de vida de todos los ciudadanos.

Cuina Justa está en contacto constante con la Asociación de Gastronomía y Turismo del Baix Llobregat (AGT) que trabaja para destacar los productos de la Agricultura Local como son en este caso la alcachofa, el esparrago, el melón piel de sapo, el pollo “potablava” de pata azul característico de la zona y la cereza como fruta.

Gastronomía de calidad con productos de proximidad y siempre cerca de casa.

Durante el año 2016 hemos asistido a las 1as Jornadas del Baix Llobregat a debate: Identidad, Cohesión y Entorno. Donde se pone de relieve a varios niveles la identificación y cuidado por el territorio en el que trabajamos.



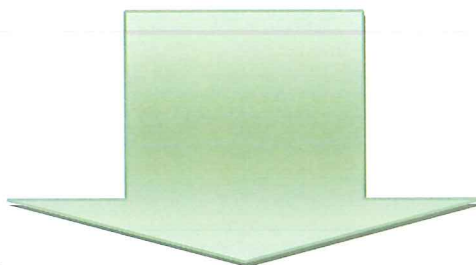
- Desarrollar espacios de convivencia; Masovería social

Estar en contacto con los demás, las relaciones y la manera de establecer vínculos es sin duda la base en el desarrollo social. Potenciamos proyectos comunitarios des de el OTIUM de Cuina Justa.

Contraoponer Otium al Negotium convierte en movimiento-vida- el brazo tensional del binomio.

En la Fundación Cassià Just- Cuina Justa hace más de 17 años que nos dedicamos junto a todos los trabajadores y otras personas vinculadas a la red de salud mental del territorio en participar juntos en actividades de ocio.

En este momento, después de consolidarnos hace 4 años como Club Social Ocioteka, gestionamos de manera conjunta técnicos y participantes el Lokal social de la Fundación y ahora des de hace más de un año la Masía contigua a los campos de cultivo, Cal Tudela.



Todo ello contribuye a :

Activar experiencias de economía social sostenible

Trabajamos conjuntamente con agentes del propio territorio y/o cercanos a la Fundación Cassià Just en orientación, nos han asesorado y han estado a nuestro lado en cuanto a las actuaciones que tienen que ver con la formación y el desarrollo del producto:

- ✓ Instituto Ribera Baixa Il del Prat de Llobregat- Departamento de Agraria
- ✓ Parque Agrario del Baix Llobregat
- ✓ Universidad de Barcelona- Campus de la alimentación Torrerribera
- ✓ UPC- Escola superior de Agricultura de Barcelona
- ✓ Dir. Gral. De Alimentación, Calidad y Industria alimentaria
- ✓ Asociación de Gastronomía y Turismo
- ✓ Slow food
- ✓ Fundació Alicia –Alimentación y ciencia

En cuanto a la relación con el entorno y la ciudadanía, a través de la Masoveria Social, nos han acompañado:

- ✓ Iniciativas del mundo de la gastronomía y de la alimentación
- ✓ CEIPs
- ✓ Institutos
- ✓ Club social Ocioteka - Obertament
- ✓ Consell Comarcal del Baix Llobregat
- ✓ Servei d'Ocupació de Catalunya
- ✓ Prat Actiu

5.3.- DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES DESARROLLADAS DURANTE EL AÑO 2015/2016

Las actividades asociadas al proyecto se han desarrollado bajo estos ejes de actuación:



5.4.-RECURSOS PARA EL DESARROLLO DEL PROYECTO

Recursos Materiales

- 2 hectáreas de conreo
- 1 masía, con dos salas, vestuario, almacén y cámara frigorífica.
- 3 pequeños invernaderos
- herramientas de campo
- 1 tractor



Recursos sociales

- Convenio con el Ayuntamiento del Municipio, de acción conjunta
- Alianzas con entidades municipales del tercer sector
- Alianzas con empresas por el producto
- Trabajo conjunto con asociaciones, fundaciones y entidades dedicadas a la lucha contra el estigma de la salud mental como son Obertament, Fórum de Salut Mental,...

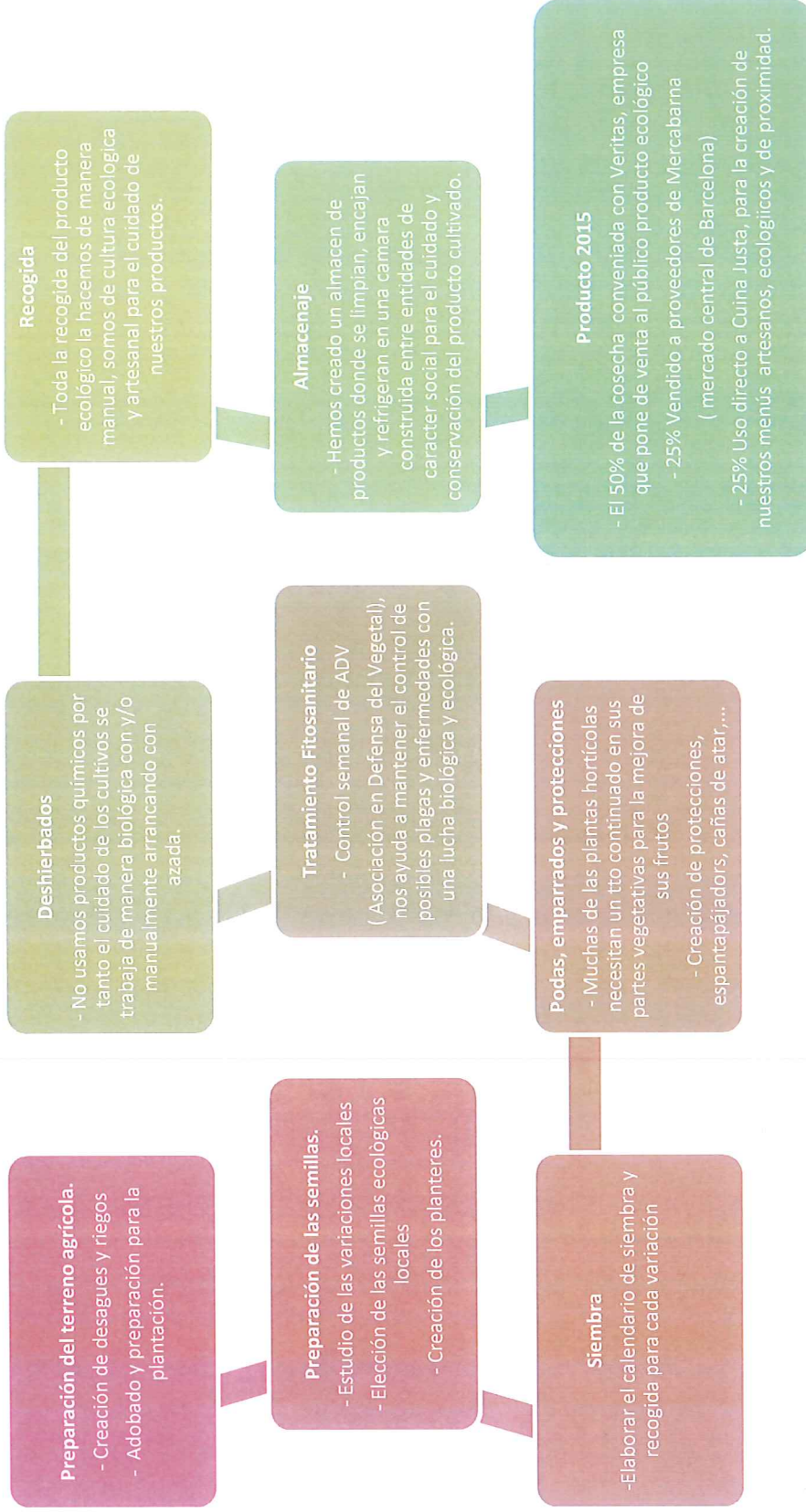


Recursos Humanos

- Recursos Humanos de la Fundación Cassià Just
- Equipo de Conreo Ecológico compuesto por 1 Ingeniero Agrónomo, 1 Encargado de Equipo, 1 Educadora Social y 5 trabajadores de cultivo agrario.
- Equipo social que gestiona las actividades de contacto social y relación con el municipio.



5.5.- PRINCIPALES TAREAS REALIZADAS Y SU IMPACTO + Recuperación del terreno agrícola:



+ Generación de oportunidades:

- Creación de lugares de trabajo:

- Inserción de personas en riesgo de exclusión: ampliación de la red en el territorio. Nos presentamos como un servicio más de inserción laboral en el municipio del Prat de Llobregat. Trabajamos bajo derivaciones de servicios sociales y de la red de salud mental.

Se ha consolidado un trabajo de formación para **más de 36 personas** y se ha implantado un **equipo de trabajo de 4 personas** durante todo el año y en temporada de siembra y recogida de hasta 9 personas con especiales fragilidades, alejándolos así de la posible exclusión social que acecha al colectivo.

- Habilitación y capacitación de los trabajadores:

Nuestro proyecto de empresa social se escribe bajo el objetivo general de **acompañar a las personas en la construcción de una identidad de trabajador y ciudadano**, combinando el propósito económico con el propósito social.

Para ello creamos el servicio de vinculación (SEVI); acompañamiento a la inserción innovador y que encuentra sus pilares fundamentales en:

- ❖ La riqueza de los **equipos heterogéneos** (personas con fragilidades mentales, jóvenes sin formación ni experiencia, personas del campo de la exclusión social)
- ❖ Los **soportes naturales**: punto de apoyo de la formación por parte de las personas con fragilidades y que ya han pasado por la fase de aprendizaje
- ❖ La **formación en proceso abierto** es una metodología innovadora y individualizada que se lleva a cabo en grupos reducidos de personas y los contenidos se tratan de forma específica. Son sesiones donde se trabajan aspectos muy concretos de las diferentes tareas diarias y que se realizan directamente en el espacio de trabajo. Esta metodología surge de las demandas de los trabajadores y de los encargados de equipo, fomentando la formación permanente a partir de contenidos concretos y favoreciendo una mejora en la asimilación de las prácticas y los contenidos.
- ❖ La **formación profesionalizadora** que trabaja aspectos de adaptación en el lugar de trabajo, tanto los relacionados con los aprendizajes instrumentales (manipulación de alimentos, limpieza...), como los de relación (con los compañeros y encargados), y con los hábitos laborales (derechos y responsabilidades)

Y fuera del tiempo laboral disponemos del acompañamiento a través de diferentes servicios como: El Club Social, SOAF-servicio de Atención i Orientación Familiar-,SAL-servicio de soporte en el propio domicilio.

- Promoción del producto de calidad

- Dinamización y sensibilización del mercado, para ello desarrollamos las siguientes acciones:
- ❖ Creación de materiales on-line para clientes de colectividades para comunicar el uso y aplicación de los productos de Cal Tudela.



- ❖ Creación de materiales on y off-line para los clientes de cocinas externas: comunicación de qué productos se ofrecen y de su aplicación en el menú (ensalada ecológica, crema de puerros ecológicos etc..)



- ❖ Creación de newsletters para todos los clientes con secciones dedicadas exclusivamente a hablar sobre los productos del cultivo ecológico propio: sus beneficios organolépticos, su mínima huella ecológica, el beneficio social de nuestro proyecto de “masoveria” social....
- Investigación y desarrollo de los productos

Trabajamos en convenio con el instituto Ribera Baixa en la recuperación de productos de agricultura local, desde la formación reglada y la investigación de nuevas maneras de conrear

Contamos con la colaboración de los estudios hechos por el Parque Agrario del Delta del Llobregat junto a la plataforma de trabajo del “Baix Llobregat a Debat” Entorno y Gestión del Territorio.

CALENDARIO DE SEMBRA, TRASPLANTE Y RECOLECCIÓN	Datos básicos de los cultivos				Meses del año											
	Tempo de germinación (días)	Profundidad sembrado (cm)	Densidad de siembra (nº/m²)	Distancia entre plantas (cm)	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
LAS HORTALIZAS	Berenjena	A	15	1-2	135/90	40x40										
	Ajo	A	10	4	160	10x15										
	Aplo	B	20-25	0,2	120/75	25x25										
	Acelga	A	9	2-3	90	25x40										
	Calabach	A	8	2-3	75	80x80										
	Alcachofa	V	/	/	90	80x80										
	Cebolla	A	10	0,5	180/120	10x25										
	Pepino	A	5-8	1-2	60	40x100										
	Col de verano	A	6	0,5-1	120/90	40x40										
	Col de invierno	A	6	0,5-1	120/90	40x40										
	Coliflor	A	6	0,5-1	150/90	40x40										
	Lechuga	A	7	0,5	90/60	25x30										
	Escarola	A	10	0,3	90/60	20x35										
	Espinacas	A	7	1-3	90	10x20										
	Habas	A	15	4-6	180	80x40										
	Fresas	V	/	/	200/90	80x30										
	Judías	A	7	2-5	90	80x40										
	Patata	A	X	X	120	80x40										
	Zanahoria	B	10-15	0,1	75	5x20										
	Guisantes	A	5-10	3	120	20x40										
Pimiento	A	10-12	0,5	120/75	30x40											
Puerros	A	13	0,3	210/150	10x25											
Rábanos	A	5	2	40	10x20											
Tomate	A	5-8	0,5-1,5	145/75	40x50											
PLANTAS AROMÁTICAS	Albahaca	A	15	0,2	120	20x20										
	Tomillo	LI	20-25	0,1	/	20x20										
	Fetujil	B	25	0,5-1	/	30x30										
	Maria Luisa	LI	5-10	0,3	/	100x100										
	Mardulix	V	10-15	0,2	/	30x30										
	Menta	V	5-10	0,2	/	40x40										
	Orégano	V	10-15	0,2	/	40x40										
	Romero	LI	15-20	0,2	/	50x50										
	Salvia	LI	15-20	0,5	/	50x50										

Trabajamos en concretar la tipología de la producción agraria de la comarca y aumentar así el valor de su actividad, los canales de distribución y comercialización como su acercamiento al consumidor.

+Desarrollo de espacios de convivencia

- Promoción del colectivo - Generación de vínculo social

Para muchas de las personas con enfermedad mental y/o riesgo de exclusión social poder optar a un trabajo que se realiza al aire libre facilita su vinculación a la escena laboral pudiendo así encontrar en el rol de trabajador un alivio de separación a la vida de la dependencia conocida anteriormente.

La profesionalización de su plan de carrera y la revalorización de su lugar de trabajo ya no solo los acompaña en la vida laboral sino que, les ofrece la posibilidad de ejercer nuevos roles en el vínculo.

Es en ese momento en el que aprovechar la creación de éste vínculo desde entornos comunitarios facilita la inserción sociolaboral como sujeto de pleno derecho.

Aprovechamos pues la Masia Cal Tudela, para que otros puedan conocer de la mano de los trabajadores de Cuina Justa y las personas de nuestro *Club Social Ocioteka*, como se trabaja, se conrea, el producto e incluso como se vive y los vínculos a partir de la agricultura ecológica y las especiales fragilidades – relativas a la enfermedad mental, discapacidad intelectual y/o exclusión social-.

Desde la revalorización de la figura del agricultor, su labor y la creación del producto ecológico facilitamos el surgimiento de la agricultura social.

A través del valor del buen alimento se aglutinan en el mismo escenario diferentes agentes sociales, entidades, voluntarios y ciudadanos. Dando lugar a una red comunitaria, desde el encuentro, para todos.



5.6.- PRINCIPALES PRODUCTOS Y VÍAS DE COMERCIALIZACIÓN



COMERCIALIZACIÓN:

- Convenio con **Guzmán** Gastronomía; empresa que se dedica a la comercialización de frutas y verduras frescas, productos gourmet y elaboración de productos de 4ª gama.

- **Cuina Justa**; nuestros productos de conreo ecológico llegan a la cocina central para ser cocinados y distribuidos a todos nuestros clientes a través del catering de colectividades, centros externos y VªGama.

- **Voluntariado Corporativo**; en nuestras experiencias de voluntariado corporativo también se da uso a nuestro propio producto en la finca de Cal Tudela

- Retorno en **beneficio social a los trabajadores**; los trabajadores de Cuina Justa tienen a disposición la opción de comprar a menor coste el producto propio a través de pedidos personales que se recogen en cocina central los viernes de cada semana.

5.7.-ACTIVIDADES PARA LA PROMOCIÓN DE LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA

Promoción de la Agricultura. Cal Tudela es una finca de agricultura, que está en un entorno de reaparición de la agricultura, la evolución del Parque Agrario pasa por una mayor vinculación con el mundo científico y formativo. Trabajamos junto a otros para el

aumento de la actividad agraria, la mejora de los canales de distribución y de comercialización de los productos así como fomentar la incorporación personas al trabajo agrícola.

Creemos firmemente que la manera de promocionar la Agricultura, recae en la profesionalización de la figura del agricultor, la calidad de los productos y el trabajo de promoción de la agricultura social. Por ello nuestros ejes de acción están sujetos a estas tres premisas.

En cuanto a la *promoción de la alimentación ecológica* fomentamos desde Cuina Justa como desde el Club Social Ocioteka, en la creación de actividades en las que participamos y promovemos acciones tales como:

- ❖ Acciones de sensibilización para nuestros clientes en las escuelas :
 - In-situ en el campo de cultivo: visitas guiadas, talleres de cultivo ecológico, compostaje, talleres de cocina.
 - En las escuelas: nos desplazamos a las escuelas para explicar los beneficios del cultivo ecológico.
- ❖ Acciones de sensibilización a clientes de empresas, residencias,.. y proveedores: jornadas de puertas abiertas, talleres de conreo ecológico, showcooking con productos ecológicos, acompañamos nuestros menús con el anuncio de nuestros productos propios ecológicos mostrando su cultivo y la misión de la Fundación.



Cuina Justa es una empresa de economía social que hace aproximadamente 2.500 menús diarios de colectividades, tenemos 10 centros externos de cocina in situ, trabajamos en el lineal de VªGama y repartimos los productos a diferentes líneas

aéreas, por tanto nuestros clientes nacionales e internacionales conocen nuestros productos de agricultura ecológica.

- ❖ Participación en foros de agricultura ecológica y de fomento y recuperación del territorio. Donde trabajamos en la consolidación de las herramientas de gobernanza y gestión del territorio para que el espacio agrícola deje de ser aquel espacio sin nombre y se convierta en reserva de mejores oportunidades.

6.-PLAN DE COMUNICACIÓN Y DIFUSIÓN DEL PROYECTO

Con el objetivo de que la marca Cuina Justa y todos los colaboradores que la hacen posible, llegue de la misma forma como la entendemos: el acompañamiento de personas con especiales fragilidades en el vínculo socio laboral en el marco de una empresa social, contamos con las siguientes herramientas:

-Nuestra página web: **www.cuinajusta.com** accesible desde cualquier parte del mundo, hacemos difusión de todas las empresas y entidades que colaboran con nosotros a partir de nuestra página, mostrando nuestro agradecimiento a las ayudas percibidas

-Llegamos a la ciudadanía a través de las páginas sociales de Facebook, facebook Cuina Justa y facebook Club Social "Ocioteka". Instagram #cuinajusta.

-Algunos de nuestros clientes, empresas colaboradoras y la propia administración patrocinan la colaboración con nosotros, Cuina Justa, a través de sus empresas, sus empleados y sus planes de comunicación.

7.-EVALUACIÓN DEL PROYECTO Y RESULTADOS OBTENIDOS

Resultados en el Territorio:

El Prat de Llobregat situado en el valle bajo y delta del Llobregat es una de las zonas más antiguas y fértiles de la comarca.

Gracias al consorcio del parque Agrario del Baix Llobregat al que pertenece el Prat se hace un trabajo riguroso para la preservación y promoción de los usos agrícolas del territorio, teniendo en cuenta que se trata de la mejora de calidad de vida de todos los ciudadanos.

- Revaloriza las tierras no cultivadas y estimula la nueva producción
- Aumento de la producción de variedades locales.
- Aumento de las tierras en cultivo ecológico: que potencien el equilibrio biológico natural y sostenible.

Resultados a nivel Demográfico:

En el 2015 la situación de paro en el municipio del Prat asciende a un total de 5.000 personas, de las cuales un tanto por ciento elevado corresponde a personas en riesgo de exclusión social. Poder ofrecer una formación especializada en agricultura y en el territorio del Prat, conectado a una posibilidad real de empleo, contribuye a ofrecer un descenso del paro.

Desde el año 2012 contamos con el apoyo del Ayuntamiento del Prat, en la confianza depositada para activar el acompañamiento a personas a través de Planes de Ocupación.

- Reducimos la tasa de paro del territorio del Prat de Llobregat
- Capacitamos y habilitamos al máximo número de personas posibles según el programa en materia de agricultura ecológica.
- Utilización de las novedades que aporta la ingeniería agrícola y en conexión con una alimentación saludable y equilibrada.

Resultados de Interés Social:

Trabajamos conjuntamente con Obertament y otras entidades especializadas en la lucha contra el estigma hacia las personas con enfermedad mental.

En Cuina Justa trabajamos en la contribución de ofrecer lugares de trabajo y Vida Buena, dignos para las personas del colectivo y así alejarlas de los lugares de exclusión.

Participamos junto a otros tanto en la formación profesionalizadora como en la inserción social. Gracias a la Masoveria social también trabajamos para la inserción comunitaria a través de ofrecer nuevas vinculaciones entre ciudadanos, voluntariado y los diferentes agentes del territorio.

- Contribuimos a la lucha contra los estigmas hacia la enfermedad mental y otros colectivos en riesgo de exclusión
- Reubicamos la conexión entre la sociedad y el mundo agrícola
- Recuperamos el valor de la agricultura y de su buen hacer
- Aumento de vinculaciones entre la sociedad y las entidades a través de la Masoveria Social.

8.-PRESPECTIVAS DE FUTURO

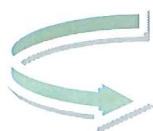
El proyecto agrario se inscribe dentro de las actuaciones generadas bajo la marca de Cuina Justa. Con el trabajo hecho en Cal Tudela hemos comprobado como la Agricultura Social ofrece una estrategia de desarrollo local, que contribuye a hacer frente a la crisis social y económica.

La innovación social para la recuperación de espacios “abandonados”, convirtiéndolos en productivos y socialmente vivos, fomenta la creación de vínculos colectivos, de solidaridad y cohesión comunitaria.

Cuina Justa, sostiene todos sus proyectos implantados puesto que anteriormente ya han sido evaluados por los agentes correspondientes, internos como externos- Patronato, Auditorias y Fundación Lealtad-.

9. ANEXOS

▣ Actividades de cooperativismo y comunitarias:



MAIG COOPERATIU
Economia Social i Cooperativa

<p><i>Xerrada</i> Vitamina: "La gestió de la incertesa, clau d'èxit empresarial?" i portes obertes a Uikú Coworking Lloc: Uikú Coworking El Prat S.C.C.L (c. Primer de maig, 16, b'ros) Data i hora: Dijous 19 de maig, 19 h Organitza: Uikú Coworking Més informació: Info@uiku.es</p> <p><i>Leisures</i> Cooperació cultural Kaddish-COV Lloc: Centre de Dia Primer de Maig (c. Primer de maig, 3C) Municipi: El Prat de Llobregat Data i hora: Divendres 20 de maig, 20.30 h Organitza: Teatre Kaddish i Cooperativa Obrera de Vivèndas Més informació: cdprat@suara.coop cdprimerdemaig.wordpress.com</p>	<p><i>Formació</i> Cultura emprendedora a les escoles de Vallirana Lloc: Sala de Plens de l'Ajuntament (c. xxx) Municipi: Vallirana Data i hora: Divendres 27 de maig, xxx h Organitza: Cooperativa Agrícola de Viladecans</p> <p><i>Portes obertes</i> Cal Tudela - Cuina Justa Lloc: Cal Tudela (c. xxx) Municipi: El Prat de Llobregat Data i hora: Dissabte 28 de maig, de 12 a 14 h Organitza: Fundació Cassia Just</p> <p><i>Formació</i> L'empresa social: una eina innovadora per a resoldre necessitats socials Lloc: Sala d'Artes - Centre d'Empreses Font Santa</p>
---	---

En Cal Tudela: <http://bit.ly/1snupuE>

▣ Promocionar la Alimentación Saludable





Dia Internacional de les Famílies 2016

ÀPATS
EN FAMÍLIA



FESTA! Dimecres 11 de maig, a Sant Boi de Llobregat,
plaça de Mercè Rodoreda, de 17 h a 19.30 h

Ens divertirem i aprendrem com ha de ser
un ÀPAT EN FAMÍLIA amb la cuinera Ada Parellada
i l'escriptora Anna Mansó, "La pitjor mare del món",
elaborarem un berenar saludable
i ballarem amb el grup Xiula.



✚ Organización de eventos con productos locales ecológicos y de calidad:

elprat.tv/.../1-700-tiquets-venuts-a-la-11a-festa-de-la-carx.../



✚ Proyectos de Contacto Social en Cal Tudela



<https://www.youtube.com/watch?v=388oYseFoJ8&feature=share>

- ✚ Y otras ferias en las que hemos participado, comunicando el valor de la agricultura ecológica y social:

