

**ASOCIACION PARA LA PROMOCIÓN DE LA ARTESANIA  
ALIMENTARIA DE ANDALUCÍA**

En **Córdoba**, a las **13:00** horas del día **12** de **Septiembre** de **2024**, las personas reseñadas a continuación, se constituyeron como promotoras de la **Asociación la Promoción de la Artesanía Alimentaria de Andalucía**.

Julia Reyes Quiroga - Hijo de Rafael Reyes S.A.
Mercedes Archilla Fernández - Bebidas Vegetales del Sur Bebesano S.L.
Antonio Sánchez Flores - La Prieta de Oro
Manuel Vaquero Cabello - La Abuela Carmen
Alfonso Ruz Infante - Aceitunas El Mesto S.L
Susana Pérez Camino – Asociación Subbética Ecológica
Olga Delgado Muñoz – Conservas Santa Claudia
Agustín Troya Martín – Cereales Locales Ecológicos SCA
Susana Espinosa Nogales – Conservas Contigo
Miguel de la Rosa Jiménez – Comercial Agraria Rodiper S.L
Alba Marín Guerrero – Conservas El Perol
Esther Cabello Navarro – Obrador de Confitería-Chocolatería-Heladería
Jesús Pérez Aparicio – Asesor Técnico

Mediante **Resolución de 25 de Noviembre de 2024** la Asociación está formalmente inscrita en la **Consejería de Justicia, Administración Local y Función Pública** con el **número 11283 de la Sección 1**.

## **JUNTA DIRECTIVA**

**Presidencia:** Antonio Sánchez Flores

**Vicepresidencia:** Susana Espinosa Nogales

**Secretaría:** Miguel de la Rosa Jiménez

**Tesorería:** Mercedes Archilla Fernández

**Asesoría Técnica:** Jesús Pérez Aparicio

**Vocales:** Julia Reyes Quiroga, Manuel Vaquero Cabello, Alfonso Ruz Infante, Susana Pérez Camino, Olga Delgado Muñoz, Agustín Troya Martín, Alba Marín Guerrero, Esther Cabello Navarro

## **FINES PRINCIPALES**

- a) Promover la publicación de las normas técnicas regulatorias de Artesanía Alimentaria.
- b) Promover la aprobación de Campañas de Promoción y Comercialización para el Sector de Artesanía Alimentaria.
- c) Servir de interlocutor con las Administraciones Públicas en lo relacionado con los fines de la Asociación.
- d) Promover la realización de las Acciones Formativas precisas para adquirir la condición de Artesano Alimentario.
- e) Promover la elaboración de Guías y Materiales Divulgativos de los distintos sectores relacionados con la Artesanía Alimentaria.
- f) Facilitar la asistencia técnica precisa a los miembros de la Asociación
- g) Cuantos otros determine la Asamblea o la Junta Directiva en los Planes de la Asociación.
- h) Posibilitar la concurrencia a ayudas públicas y privadas.

## **COMPARTIMOS UNA VISIÓN**

### **1. Un modelo de producción con alma**

La artesanía alimentaria andaluza representa mucho más que una forma de producción: es una manera de entender el alimento como cultura, identidad, economía sostenible y compromiso con el entorno. Nuestra asociación nace con la voluntad de unir a los productores artesanos de toda Andalucía bajo un mismo paraguas, con el objetivo de visibilizar, defender y promover el valor único de los productos alimentarios elaborados de forma artesanal.

En un contexto de creciente industrialización y homogeneización del consumo, los productos artesanales aportan diversidad, autenticidad y calidad, devolviendo al consumidor la confianza en lo que come, su trazabilidad y su vínculo con el territorio. Nuestra labor es proteger y dar fuerza a este modelo.

### **2. ¿Qué es la artesanía alimentaria?**

La artesanía alimentaria se define por la elaboración de productos con técnicas tradicionales, procesos manuales o semi-manuales, uso de materias primas locales, y un profundo conocimiento transmitido entre generaciones. No se trata simplemente de producir alimentos, sino de crear productos que expresan el saber hacer de una comunidad.

En Andalucía, la riqueza de este patrimonio es excepcional: quesos, panes, mieles, aceites, embutidos, conservas, dulces, vinos, vinagres, encurtidos y más, conforman un mapa de sabores y texturas profundamente arraigados en la historia y cultura del territorio.

### **3. Por qué necesitamos una asociación**

La Asociación de Artesanía Alimentaria de Andalucía nace con una misión clara: unir fuerzas para visibilizar, proteger y fortalecer al sector artesanal, ante los numerosos desafíos que enfrenta.

#### **a. Falta de visibilidad y reconocimiento**

A pesar de su alto valor cultural y económico, la artesanía alimentaria sigue siendo poco conocida y valorada frente a la gran industria. Nuestra asociación trabaja para crear una marca colectiva, que distinga los productos artesanales andaluces y los posicione en el mercado como referentes de calidad, sostenibilidad y autenticidad.

#### b. Desigualdad frente a la gran industria

El marco normativo, logístico y comercial actual favorece a los grandes operadores, en detrimento de los pequeños productores. Desde la asociación impulsamos medidas de apoyo, simplificación de trámites, canales de venta alternativos y políticas públicas adaptadas a la realidad del sector artesanal.

#### c. Preservar un patrimonio en riesgo

Muchas elaboraciones tradicionales están desapareciendo por falta de relevo generacional o por la presión de la competitividad. La asociación actúa como guardiana del patrimonio gastronómico andaluz, promoviendo su documentación, divulgación y transmisión a nuevas generaciones.

### **4. Nuestros objetivos estratégicos**

#### a. Defensa del sector artesanal

Actuamos como interlocutores ante administraciones públicas para garantizar que la normativa se adapte a las necesidades de los artesanos y se reconozca su singularidad en la legislación alimentaria.

#### b. Promoción de los productos artesanales

Organizamos campañas de comunicación, ferias, mercados, rutas gastronómicas y colaboraciones con la hostelería para conectar al productor con el consumidor y promover el consumo consciente y local.

#### c. Formación y profesionalización

Ofrecemos formación técnica, legal, comercial y digital para que los productores artesanos puedan mejorar su competitividad sin renunciar a sus valores.

#### d. Impulso de la sostenibilidad rural

Apoyamos el emprendimiento rural, la economía circular, el uso de materias primas locales y la creación de redes colaborativas que contribuyan a fijar población en el medio rural y preservar la biodiversidad.

### **5. Lo que aportamos a Andalucía**

La artesanía alimentaria no solo produce alimentos de alta calidad, sino que genera empleo, riqueza y cultura en zonas rurales y urbanas.

Impacto económico: Dinamizamos la economía local, fomentando circuitos cortos y cadenas de valor solidarias.

Impacto social: Fortalecemos el tejido comunitario y generamos empleo inclusivo y estable.

Impacto ambiental: Apostamos por prácticas sostenibles, respeto al medio ambiente y productos de temporada.

Impacto cultural: Conservamos técnicas, recetas e historias que forman parte del patrimonio andaluz.

## **6. Invitación a colaborar**

La Asociación de Artesanía Alimentaria de Andalucía está abierta a todos los artesanos alimentarios que compartan nuestros valores. También buscamos la colaboración de instituciones públicas, organizaciones del tercer sector, universidades, centros de investigación y consumidores conscientes. Así unidos podremos:

- Resolver las dificultades que enfrenta la artesanía alimentaria andaluza.
- Defender un modelo alimentario más justo y sostenible.
- Dar visibilidad a los verdaderos protagonistas del territorio.
- Recuperar el valor de lo auténtico en la alimentación.
- Hacer de Andalucía un referente internacional de la artesanía alimentaria.

En tiempos de transformación, la artesanía alimentaria andaluza representa una respuesta ética, sostenible y culturalmente rica. No se trata solo de mirar al pasado, sino de construir un futuro más humano, más sabroso y más justo. La asociación es la herramienta para lograrlo: un espacio de unión, de identidad y de crecimiento común.