

## ACTIVIDADES CLAVE

Nuestra actividad se enfoca en dos actividades clave:

### -Formación a mujeres en riesgo de exclusión social, víctimas de maltrato, etc.

Es la pieza fundamental de nuestra actividad, formar mujeres dotándolas de las herramientas necesarias para su inclusión en el mercado laboral de forma autónoma en un proyecto ilusionante con una iniciativa moderna y regional.

En el último año en La Rioja, el ratio de mujeres víctimas violencia de género por cada 10.000 mujeres ha sido del 15,21%. Como no nos es posible tener una plantilla amplia, sobre todo en el inicio del proyecto, vamos a hacer varios programas de formación a lo largo del año. De ahí, las mujeres participantes se incluirán en una base de datos para contratarlas durante periodos de alta carga laboral o en viajes a lo largo de localidades cercanas a las de origen de las empleadas. Mientras, tendremos contratado un personal fijo de 3 mujeres para realizar las tareas necesarias en el obrador y food truck.

Para una correcta enseñanza seguiremos las pautas que nos marca el Real Decreto 685/2011, del 13 de mayo,

-Primero, se expone la elaboración en que nos vamos a centrar: Oferta sencilla de repostería. (Bollería. Masas fermentadas.)

-Realizar elaboraciones sencillas de pastelería de acuerdo con la definición del producto, aplicando técnicas básicas de elaboración.

-Analizar la estructura y organización de las empresas de pastelería relacionándola con la producción y comercialización de los productos que obtienen.

-Diferenciar las materias primas alimentarias de uso común en pastelería, describiendo las principales variedades y cualidades.

-Efectuar la recepción de géneros de uso común en pastelería para su posterior distribución y utilización en áreas de elaboración de productos de pastelería.

-Aplicar métodos sencillos, técnicas básicas y operar equipos para la regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros crudos, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias.

-Aplicar métodos sencillos, técnicas básicas y operar equipos para la regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros preelaborados y elaboraciones de pastelería terminadas de uso común.

-Identificar y cumplir las normas de seguridad laboral, higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos y bebidas referidas a las unidades de producción o servicio de alimentos, para evitar riesgos laborales, ambientales y de toxiinfecciones alimentaria .

-Utilizar los equipos, máquinas, utensilios, utillaje y herramientas que conforman la dotación básica de los establecimientos, de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo.

-Decorar el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.

-Preelaboración.

-Elaboración de los productos .

Un Food Truck, debe seguir exactamente las mismas pautas de higiene alimentaria y autocontrol que cualquier restaurante, sea grande o pequeño. Sin embargo, hay algunas especificidades de la restauración móvil que debemos tener en cuenta. Algunas de ellas son:

- **Control de la temperatura de neveras y congeladores:** si en cualquier negocio de restauración es imprescindible comprobar periódicamente la temperatura de los electrodomésticos, aún lo es más en el caso de los Food Trucks, cuyo suministro eléctrico puede presentar más variaciones que un restaurante normal. La instalación eléctrica debe estar certificada por un profesional y el suministro debe ser continuo, sin excepción.
- **Prácticas de limpieza correctas:** un Food Truck, al ser un espacio reducido, puede presentar complejidad a la hora de limpiar y desinfectar todas las superficies, de manera que debemos asegurarnos de que

podemos llevar a cabo una limpieza correcta llegando a todos los rincones.

- **Lavamanos y suministro de agua:** a pesar de contar con un espacio reducido, el Food Truck debe contar, como cualquier restaurante, con un lavamanos o fregadero de accionamiento no manual para poder, entre otros, llevar a cabo una rutina correcta de lavado de manos y no favorecer la contaminación cruzada. Además, el suministro de agua debe ser suficiente y permitir el lavado con agua caliente.
- **Formación específica en restauración ambulante:** además de contar con formación en manipulación de alimentos y APPCC, no está de más que los trabajadores de los Food Truck cuenten con formación específica en el sector de la restauración móvil.

-Requisitos legales:

- Darse de alta en el **Impuesto de Actividades Económicas (IAE)**
- Requerir la **Solicitud de Autorización Municipal para Venta Ambulante** en función del ayuntamiento. Se permite la venta en diferentes territorios (mercadillos, puestos fijos, itinerantes, ferias, etc.).
- Poseer el **Certificado de Manipulador de Alimentos**. Esto es un elemento básico para todas las personas que trabajen en el puesto.
- Tener un **Seguro de Responsabilidad Civil**. Aunque esto no es obligatorio, se recomienda solicitarlo para evitar algunos problemas que pueden surgir.

También hay que saber que se puede llegar a determinados acuerdos con propietarios de suelo privado, como empresas, centros comerciales u oficinas para establecer el Food Truck.

## -Producción de Donnas y Primadonnas

Nuestra actividad principal por la que vamos a empoderar y dar una oportunidad laboral a mujeres en riesgo de exclusión social es la producción de donuts llamados donnas, y los agujeros restantes procedentes de su elaboración, vendidos como primadonnas en un envase de cucurucho, rellenos con diferentes cremas o mermeladas a petición del consumidor, todo realizado con ingredientes procedentes de proveedores regionales, fomentando así la economía de La Rioja.

Las Donnas y primadonnas son un producto de bollería personalizable con sprinkles, candy-melts, chocolates de cobertura de colores, coberturas propias, rellenos de mermeladas, crema pastelera, Lacasitos, almendra granulada, chips de pepitas de crema de cacahuete, purpurinas comestibles, minimashmallows, crumble de avellana, etc.

Los ingredientes principales para su elaboración no tienen un alto coste y consideramos que el beneficio que ofrece la venta del producto es rentable para llevar el proyecto a cabo.

Como metas a largo plazo nos hemos propuesto aumentar la oferta con el servicio de bebidas calientes como cafés o chocolate, que serán un complemento de nuestros donuts, sin perder de vista cuál es nuestro producto principal.