2022-1-TR01-KA2[illegible]ET-0[illegible]2431

LOFT

Local Food Trace

WP4 - LOFT-Guía para consumidores

FINAL

El proyecto LOFT está cofinanciado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados en esta publicación sólo comprometen a sus autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni pueden ser considerados responsables de ellos.

Principal objetivo del proyecto	Innovación
Titulo del proyecto	Local Food Trace (Trazabilidad Alimentos locales)
Acrónimo del proyecto	LOFT
Fecha inicio proyecto	01-12-2022
Duración total del proyecto	30 meses
Fecha final proyecto	31-05-2025
Agencia Nacional de la Organización Solicitante	TR01 - CENTRO DE PROGRAMAS DE EDUCACIÓN Y JUVENTUD DE LA UNIÓN EUROPEA (AGENCIA NACIONAL DE TURQUÍA)

El proyecto LOFT está cofinanciado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados en esta publicación sólo comprometen a sus autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni pueden ser considerados responsables de ellos.

Contenido

Introducción 4

1. ¿Por qué consumir productos locales? 4

2.¿Cómo puedo ser un consumidor responsable? 5

2.1. Conocer las normas de higiene y seguridad alimentaria 5

2.1.1. En el punto de compra: la primera etapa de la seguridad alimentaria 5

2.1.2 En casa: buen almacenamiento para un buen consumo 7

2.2. Como leer una etiqueta 9

2.3 Comprender los sellos y etiquetas de calidad 10

2.3.1 Sellos de calidad europeos (sistemas bajo control público) 11

2.3.2 Algunas etiquetas de calidad a nivel nacional 11

3. Convertirse en un defensor activo de la agricultura local 13

3.1 Participar en proyectos de Agricultura Sostenida por la Comunidad (CSA) 13

3.2. ¿Cómo participar? 13

El proyecto LOFT está cofinanciado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados en esta publicación sólo comprometen a sus autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni pueden ser considerados responsables de ellos.

2022-1-TR01-KA2[illegible]ET-0[illegible]2431

Introducción

Frente a los desafíos medioambientales, económicos y de salud de nuestro tiempo, repensar nuestra forma de consumir es esencial. Esta guía, elaborada en el marco del proyecto LOFT con el apoyo del programa ERASMUS+ de la Unión Europea, tiene como objetivo sensibilizar a los consumidores sobre las buenas prácticas de consumo responsable, destacando la importancia de los productos agrícolas locales y del compromiso ciudadano con la agricultura local.

Al favorecer las cadenas de suministro cortas, los productos de temporada y de calidad, las prácticas transparentes y un comportamiento responsable como consumidores, podemos apoyar una agricultura sostenible, fortalecer los vínculos con los productores locales y actuar concretamente por una alimentación más saludable y respetuosa con el medio ambiente.

Más información sobre el proyecto LOFT: https://www.localfoodtrace.eu/

1. ¿Por qué consumir productos locales?

Hoy en día, nuestra forma de consumir tiene un impacto directo en el medio ambiente, la economía local, nuestra salud e incluso en nuestra cultura alimentaria. Consumir productos locales y de temporada es una forma de actuar diariamente, no solo por el desarrollo sostenible de nuestras regiones, sino también para apoyar la agricultura local y la relocalización de nuestros alimentos.

Estas son las principales razones para consumir localmente:

Actuar por el medio ambiente:

- **Menos CO_2 y energía consumida:** consumir localmente reduce el transporte de mercancías (camiones, aviones), así como las etapas de almacenamiento y conservación en frío.
- **Menos envases: l**os productos locales suelen venderse a granel o en cestas, generando menos residuos.
- **Respeto por los ciclos naturales:** consumir productos de temporada apoya una agricultura más sostenible, que utiliza menos agua y energía que la agricultura en invernadero.
- **Diversidad agrícola:** las explotaciones locales suelen cultivar una amplia variedad de cultivos estacionales, lo que favorece a los polinizadores como las abejas y mantiene el equilibrio ecológico.

Actuar por nuestro bolsillo… y el de los agricultores:

- **Apoyo directo a los productores:** la mayoría de los productos locales se venden a través de canales cortos, con pocos o ningún intermediario. Tus compras benefician directamente a los agricultores.
- **Creación de empleo local:** apoyas la permanencia de los agricultores en tu zona, contribuyendo al empleo y al dinamismo rural.
- **Precios más estables y a menudo más ventajosos: l**os productos de temporada suelen ser más baratos, y la reducción de intermediarios evita aumentos artificiales de precios (cada intermediario

El proyecto LOFT está cofinanciado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados en esta publicación sólo comprometen a sus autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni pueden ser considerados responsables de ellos.

añade un margen que encarece el producto o reduce la remuneración del agricultor, o ambas cosas).

Actuar por nuestra salud:

- **Productos más frescos:** cosechados en su punto óptimo y con menos tiempo de transporte, conservan mejor sus nutrientes.
- **Trazabilidad clara:** en las cadenas cortas, la trazabilidad es más fácil de garantizar y de seguir por parte del consumidor.

Actuar por la comunidad local:

- **Conocer a los productores locales:** en mercados, granjas, asociaciones como las AMAP, etc.
- **Redescubrir recetas tradicionales:** según la temporada, recuperar alimentos olvidados y aprender a cocinar verduras de invierno como la col o las legumbres.
- **Educar a las nuevas generaciones:** hacia un consumo más consciente

Actuar para comer mejor:

- **Sabores auténticos:** productos madurados de forma natural, no transportados desde el otro lado del mundo.
- **Recetas variadas todo el año:** cocinar se convierte en un juego estacional.

2.¿Cómo puedo ser un consumidor responsable?

2.1. Conocer las normas de higiene y seguridad alimentaria

Apoyar a los artesanos y agricultores locales no significa que debamos descuidar las normas de higiene y seguridad alimentaria. Los productos locales y artesanales no son más riesgosos que los del supermercado, pero como la información al consumidor suele estar menos estandarizada, es recomendable prestar atención tanto al momento de la compra como al cocinar en casa.

2.1.1. En el punto de compra: la primera etapa de la seguridad alimentaria

- **Elegir frutas y verduras en el lugar de origen**

Según el Reglamento (CE) n.º 852/2004, los alimentos deben ser sanos y aptos para el consumo. Puedes asegurarte de ello eligiendo bien tus productos:

✔ **Examinar el aspecto visual general**

El proyecto LOFT está cofinanciado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados en esta publicación sólo comprometen a sus autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni pueden ser considerados responsables de ellos.

Rechazar productos visiblemente dañados: moho, manchas negras, marchitez, piel agrietada.

Evitar productos con signos de descomposición o fermentación (olor agrio, textura viscosa).

Comprobar la presencia de animales (insectos, caracoles, babosas), huevos o suciedad (tierra, excrementos, hojas en descomposición).

✔ **Comprobar las condiciones de exposición en el punto de venta**

Los productos no deben estar expuestos a la luz solar directa.

Los consumidores deben asegurarse de que los productos que requieren refrigeración no estén almacenados a temperatura ambiente.

Comprobar las fechas de caducidad antes de comprar.

✔ **Evitar la manipulación excesiva**

No tocar demasiado los productos para limitar la contaminación cruzada.

Usar las bolsas proporcionadas o guantes desechables si están disponibles.

Preferir vendedores que limiten el autoservicio o que aseguren una manipulación controlada.

✔ **Reconocer productos frescos**

Elegir productos recién cosechados:

Frutas demasiado maduras = menor vida útil + desarrollo bacteriano más rápido

Verduras marchitas o blandas = pérdida de vitaminas y calidad nutricional

Oler el producto (si está permitido): un olor demasiado fuerte puede indicar el inicio de la descomposición.

✔ **Recordatorio importante: lavar en casa no sustituye una buena elección inicial**

Lavar frutas y verduras es una buena práctica de higiene que reduce la contaminación superficial, pero no elimina todos los riesgos, especialmente si el producto ya estaba contaminado antes de la cosecha.

✔ **Atención a riesgos específicos**

Productos vendidos en la carretera: a menudo expuestos a la contaminación, sin controles sanitarios.

Autocosecha o venta directa sin trazabilidad: preferir granjas supervisadas, registradas en registros agrícolas o en iniciativas promocionales de redes profesionales.

Productos de mercados informales: evaluar siempre las condiciones higiénicas antes de comprar.

- **Comprobar la información obligatoria en el etiquetado de productos procesados (ver la sección 2.2)**

Según el Reglamento Europeo n.º 1169/2011, los alimentos ya envasados deben estar claramente etiquetados, independientemente del tipo de procesamiento (productos frescos envasados, cocinados, embutidos, etc.):

✔ Nombre de venta

El proyecto LOFT está cofinanciado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados en esta publicación sólo comprometen a sus autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni pueden ser considerados responsables de ellos.

✔ Lista de ingredientes, incluidos los alérgenos obligatorios (en negrita, subrayados o en mayúsculas)
✔ Cantidad neta
✔ Fecha de consumo preferente (para productos secos) o fecha de caducidad (para productos frescos)
✔ Condiciones especiales de conservación (seco, refrigerado, etc.)
✔ Nombre y dirección del operador responsable (productor/procesador)
✔ Origen del producto, cuando su ausencia pueda inducir a error (por ejemplo, carne, frutas, verduras)

● **Evaluar el estado del producto y su envase**

✔ Comprobar que no haya perforaciones, hinchazones o aperturas sospechosas.
✔ Evitar productos refrigerados que hayan estado a temperatura ambiente, incluso por poco tiempo.
✔ Comprobar que los productos congelados estén duros: señal de que no se ha roto la cadena de frío.

● **Respetar la cadena de frío durante la compra**

✔ Usar una bolsa isotérmica para productos sensibles.

✔ Minimizar el tiempo entre la compra y la llegada a casa.

Referencia: Reglamento (CE) n.º 852/2004 sobre la higiene de los productos alimenticios – obligación de mantener los productos a temperatura controlada a lo largo de toda la cadena.

2.1.2 En casa: buen almacenamiento para un buen consumo

- **Temperaturas reglamentarias que deben respetarse:**

✔ Refrigerador: de 0 a +4 °C (carne, pescado, leche fresca)
✔ Congelador: -18 °C
✔ Nunca volver a congelar alimentos descongelados (a menos que hayan sido cocinados completamente después de la descongelación).

Los productos secos deben almacenarse en un lugar fresco y oscuro.

● **Higiene del refrigerador**

✔ Limpiar el refrigerador regularmente (al menos una vez al mes).
✔ Almacenar los alimentos según la zona de temperatura:
Parte superior: productos cocinados
Parte media: productos lácteos
Parte inferior: carne y pescado crudos
Cajón: frutas y verduras
Puerta: bebidas, huevos, salsas abiertas

● **Al preparar los alimentos**

✔ Lavarse bien las manos con agua tibia y jabón durante al menos 30 segundos
✔ Limpiar regularmente las superficies (con vinagre blanco o desinfectante alimentario)
✔ Cambiar y lavar los paños y esponjas con frecuencia (al menos 2 veces por semana)
✔ Usar tablas de cortar separadas:

El proyecto LOFT está cofinanciado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados en esta publicación sólo comprometen a sus autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni pueden ser considerados responsables de ellos.

Una para carne cruda
Una para verduras
Una para productos cocinados

✔ Limpiar superficies, cuchillos y utensilios entre cada paso
✔ Evitar la contaminación cruzada (por ejemplo, no colocar carne cruda junto a alimentos listos para consumir)

● **Cocinar los alimentos**

✔ Cocinar bien la carne, el pescado y los huevos (≥ 65-70 °C en el interior)
✔ Recalentar los platos a más de 70 °C, incluso si ya están cocinados

● **Almacenar y consumir sobras: atención a los tiempos de conservación**

✔ No dejar alimentos cocinados a temperatura ambiente por más de 2 horas
✔ Guardar las sobras en recipientes herméticos en el refrigerador
✔ Consumir los platos cocinados en un plazo de 3 días
✔ No volver a congelar alimentos que ya han sido descongelados, salvo que hayan sido cocinados completamente
✔ Asegurarse de que el producto se congele antes de su fecha de caducidad. La congelación puede ralentizar el deterioro, pero no lo revierte. Si el alimento ya está en mal estado o caducado, congelarlo no preservará su calidad

● **Casos particulares de riesgo**

Ciertas personas (mujeres embarazadas, personas mayores, personas inmunodeprimidas) deben evitar: Quesos elaborados con leche cruda, Carne cruda o poco cocida (por ejemplo, tartar, carpaccio), Mariscos crudos (sushi, ostras), Huevos crudos o poco cocidos (mayonesa casera, mousse de chocolate)

→ Referencia: recomendaciones nacionales (por ejemplo, ANSES, AFSCA, BfR en Alemania)

Fuentes oficiales para mantenerse informado

- **EFSA** (Autoridad europea en Seguridad alimentaria)
- **DGCCRF (Francia):** https://www.economie.gouv.fr/dgccrf
- **AESAN (España):** https://www.aesan.gob.es
- **Italia:** Regulación de Higiene Alimentaria https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2007/11/09/007G0210/sg
- **Turquía:** Regulación de Higiene Alimentaria https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuat?MevzuatNo=15592&MevzuatTur=7&MevzuatTertip=5
- **Codex Alimentarius** (FAO/WHO): https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius

El proyecto LOFT está cofinanciado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados en esta publicación sólo comprometen a sus autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni pueden ser considerados responsables de ellos.

2.2. Como leer una etiqueta

Leer una etiqueta alimentaria de forma informada es fundamental para cualquier consumidor europeo que desee tomar decisiones saludables, seguras y responsables. Incluso los productores locales de productos procesados y/o envasados deben cumplir con las obligaciones correspondientes, ya se trate de una comida preparada, mermelada, miel, jarabe, etc. Cualquier tipo de procesamiento, por mínimo que sea, impone obligaciones de etiquetado e información conforme al Reglamento (UE) n.º 1169/2011.

- **Identificar la información obligatoria (en todos los productos envasados)**

Según la normativa europea, la etiqueta debe contener:

Denominación de venta	el nombre legal del producto (no el nombre comercial), por ejemplo: “Yogur azucarado natural”, mermelada, queso cocido, etc.
Lista de ingredientes	Mostrada en orden descendente según el peso. Indica qué contiene realmente el producto.
Alergenos	I indicados en negrita, subrayado o MAYÚSCULAS. Ejemplo: LECHE, GLUTEN, HUEVO, CACAHUETE, SOJA, TRIGO, PESCADO, MARISCOS.
Cantidad neta	Expresados en g, kg, ml, L. Indica el contenido real.
Caducidad y consumo preferente	Para expresar la durabilidad de un producto existen dos tipos de etiquetado, y es crucial entender la diferencial. “**Fecha de consumo preferente”**: relacionada con la calidad del producto, no con su seguridad. Después de esta fecha, el alimento puede perder sabor, textura o valor nutricional, pero suele ser seguro si se ha almacenado adecuadamente. Aparece en productos como snacks, conservas, cereales, refrescos, pasta, arroz, etc.. **“Fecha de caducidad”** relacionada con la seguridad. Una vez pasada esta fecha, el alimento puede ser peligroso para el consumo, incluso si parece y huele bien. Se encuentra en productos como pollo, carne, leche, etc
Condiciones de almacenamiento	El almacenamiento de alimentos y bebidas implica la aplicación de distintas técnicas para asegurar que el producto se mantiene seguro, fresco y con alta calidad durante el mayor tiempo posible. **a) Control de temperatura:** refrigeración (por debajo de 4 °C), congelación (0 °F / -18 °C) y temperatura ambiente (20-22 °C).

El proyecto LOFT está cofinanciado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados en esta publicación sólo comprometen a sus autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni pueden ser considerados responsables de ellos.

b) Almacenamiento seco y fresco: si se indica en la etiqueta, es mejor conservar el producto en un lugar fresco, seco y alejado del calor, la luz y la humedad.

Nombre y dirección del operador	Para saber sobre quien recae la responsabilidad sobre el producto..
Origen	Obligatorio para determinados productos (carne, frutas y hortalizas, leche, aceite de oliva….).
Instrucciones para el uso	Si es necesario por ejemplo “ cocinar antes de comer”

- **Revisar la lista de ingredientes de manera critica**

✔ Revisar el listado de ingredientes diferenciado los mayoritarios y más relevantes.
✔ Pueden aparecer nombres técnicos (por ejemplo, jarabe de glucosa-fructosa, aromas, grasas vegetales no especificadas).
✔ Comprobar la presencia de aditivos: conservantes, colorantes, potenciadores del sabor (por ejemplo, E621 = glutamato monosódico).

- **Prestar atención a los alérgenos y advertencias**

✔ Los 14 alérgenos de declaración obligatoria son: gluten, huevos, pescado, cacahuetes, leche, frutos secos, soja, mostaza, crustáceos, moluscos, sésamo, sulfitos, altramuces, apio.
✔ Deben ser fácilmente visibles en la lista de ingredientes.
✔ Ejemplos de información importante:
“Puede contener trazas de...”
“Elaborado en un obrador que utiliza...”
“Fabricado en instalaciones que también procesan...”
(Importante para personas muy sensibles)

2.3 Comprender los sellos y etiquetas de calidad

Los productos agrícolas, sean locales o no, pueden cumplir con normas o etiquetas de calidad específicas, según las decisiones de los productores. Estas normas o etiquetas representan una garantía adicional sobre la calidad y/o el origen de los productos.

A continuación, se presentan los principales sellos de calidad que puedes encontrar al hacer tus compras, para ayudarte a reconocerlos y entender su significado:

El proyecto LOFT está cofinanciado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados en esta publicación sólo comprometen a sus autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni pueden ser considerados responsables de ellos.

2.3.1 Sellos de calidad europeos (sistemas bajo control público)

- **DOP – Denominación de Origen Protegida** (PDO - Protected Designation of Origin)

✔ Producto elaborado íntegramente en una zona geográfica específica, utilizando conocimientos locales.
✔ Ejemplos: Roquefort, Queso Manchego, Jamón de Parma, Aceite de oliva de Ayvalık
✔ Etiqueta rojo-dorada sobre fondo amarillo
✔ Sabor y métodos de producción estrechamente ligados al territorio → producto "típico"

- **IGP – Indicación Geográfica Protegida** (PGI – Protected Geographical Indication)

✔ Vinculado a una zona, pero basta con que una de las etapas (producción, transformación o elaboración) tenga lugar allí (Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, art. 46).
✔ Ejemplos: Mostaza de Dijon, Ternera gallega, Clementina de Córcega, Vinagre balsámico de Módena, Higo de Aydın
✔ Logo idéntico al de la DOP, en amarillo y azul
✔ Relación con el territorio, pero más flexible que la DOP

- **ETG – Especialidad Tradicional Garantizada (STG - Traditional Speciality Guaranteed)**

✔ Producto basado en una receta o método tradicional, sin necesidad de estar vinculado a un lugar específico.
✔ Ejemplos: Mozzarella, Jamón serrano, Baguette tradicional francesa
✔ Logo azul y amarillo
✔ Calidad ligada a la tradición, no a la geografía

- **Etiqueta Ecológica Europea (European Organic Label)**

✔ Cumplimiento de la normativa europea sobre agricultura ecológica (Reglamento UE 2018/848)
✔ Productos cultivados sin pesticidas químicos, OGM ni fertilizantes sintéticos
✔ Agricultura respetuosa con el bienestar animal
✔ Inspecciones regulares por organismos autorizados
✔ Logo: hoja verde con estrellas blancas
✔ Altos estándares ambientales, transparentes y reconocidos en toda la UE

2.3.2 Algunas etiquetas de calidad a nivel nacional

- En Italia:
  DOCG: Denominazione di Origine Controllata e Garantita (usada para el vino)

- En España:
  Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas Protegidas

  https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/dop-igp/?utm_source=chatgpt.com

- En Turquia:

El proyecto LOFT está cofinanciado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados en esta publicación sólo comprometen a sus autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni pueden ser considerados responsables de ellos.

Indicaciones geograficas:
Derecho de propiedad industrial que describe un producto originario de una región o atribuible a ella por su calidad, reputación u otras características. Las indicaciones geográficas constituyen derechos de propiedad intelectual para productos cuyas características derivan del área geográfica donde se producen.

Ejemplos: Queso de Ezine, Algodón de azúcar de İzmit (Pişmaniye), Ajo de Taşköprü

- En Francia :
  Label Rouge (France)
  Calidad garantizada superior al estándar básico (sabor, textura, requisitos de producción)
  Ejemplos: Pollo de corral Label Rouge, Salmón ahumado Label Rouge
  Etiqueta rectangular roja con letras blancas
  A tener en cuenta: producto de alta gama, a menudo probado por paneles de consumidores

El proyecto LOFT está cofinanciado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados en esta publicación sólo comprometen a sus autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni pueden ser considerados responsables de ellos.

3. Convertirse en un defensor activo de la agricultura local

Como ciudadano/a activo/a, puedes apoyar la agricultura local no solo a través de tus hábitos de consumo y compra, sino también participando en iniciativas locales que promuevan las cadenas cortas de suministro alimentario y la producción local.

3.1 Participar en proyectos de Agricultura Sostenida por la Comunidad (CSA)

El modelo de Agricultura Sostenida por la Comunidad (CSA, por sus siglas en inglés) es un sistema de comercialización de productos agrícolas que conecta a productores y consumidores, permitiendo que el consumidor se suscriba a la cosecha de una determinada granja o grupo de granjas.

Este sistema permite al agricultor promocionar sus productos directamente al consumidor, y al consumidor le garantiza productos de temporada cultivados localmente.

La mayoría de las CSA se organizan en base al contacto directo entre productores y consumidores. Este modelo tiene varias ventajas:

Reducción del número de intermediarios, lo que permite precios más ventajosos tanto para el productor como para el consumidor.

Desarrollo de una relación directa entre productor y consumidor.

Concienciación ciudadana sobre la importancia de mantener la producción agrícola en una zona determinada.

Este sistema se ha desarrollado por toda Europa, donde recibe distintos nombres: AMAP en Francia, GAS en Italia, etc.

Puedes encontrar proyectos CSA en tu zona buscando en línea, preguntando en tiendas agrícolas o contactando con organizaciones agrícolas locales (Cámaras Agrarias, asociaciones de productores, etc.).

¡Los proyectos CSA existentes suelen estar buscando nuevos voluntarios para participar!

En el marco del proyecto LOFT, apoyamos la creación de “Centros de Alimentación Local” (Local Food Hubs) que agrupan a productores locales y permiten su identificación a través de la plataforma LOFT. Puedes identificar a los productores implicados en un centro de alimentación local en tu zona, si existe. También puedes participar en la creación de uno utilizando el documento metodológico disponible para su descarga.

3.2. ¿Cómo participar?

El proyecto LOFT está cofinanciado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados en esta publicación sólo comprometen a sus autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni pueden ser considerados responsables de ellos.

Existen muchas formas de involucrarse en un proyecto CSA. Todas implican voluntariado, basándose en el principio de que las CSA permiten a los agricultores obtener mejores ingresos sin aumentar los costes intermedios innecesarios.

Principales formas de participar:

Ayudar en la distribución de producto

- Los miembros de la CSA se turnan para recibir, preparar y entregar las cestas semanales que corresponden a la producción de los agricultores.

Colaborar en el trabajo agrícola

- Participación ocasional o regular en tareas agrícolas: siembra, deshierbe, cosecha, construcción de infraestructuras, etc. También es una oportunidad para aprender sobre agricultura e interactuar con agricultores y otros miembros de la comunidad.

Participar en la gobernanza

- Asistencia a asambleas generales, comités de dirección o toma de decisiones sobre el funcionamiento del proyecto CSA local.

Organizar eventos sociales

- Comidas compartidas, visitas a granjas, talleres educativos, celebraciones estacionales, jornadas de puertas abiertas para sensibilizar y fortalecer los lazos sociales.

Comunicación y sensibilización

- Promoción del proyecto entre nuevos miembros: creación de boletines, gestión de redes sociales, organización de conferencias o proyecciones de documentales sobre agricultura sostenible.

Compromiso financiero

- Pago anticipado de la temporada agrícola, lo que ayuda al agricultor a realizar inversiones. Algunos miembros pueden contribuir a un fondo solidario para apoyar a personas con menos recursos o ayudar a identificar socios financieros (por ejemplo, organizaciones de bienestar social).

Apoyo logístico alternativo

- Organización o gestión de puntos de recogida, transporte compartido para entregar o recoger cestas, almacenamiento colectivo, etc.

Apoyo administrativo o legal a la asociación/organización CSA

- Ayuda en la gestión de membresías, contabilidad o elaboración de solicitudes de subvenciones o ayudas.

- This project has been funded with support from the European Commission. This publication [communication] reflects the views only of the author, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

El proyecto LOFT está cofinanciado por la Unión Europea. Las opiniones y puntos de vista expresados en esta publicación sólo comprometen a sus autores y no reflejan necesariamente los de la Unión Europea ni pueden ser considerados responsables de ellos.