

# CUADERNILLOS DE EMPRESA

para unidades de género y olivar



Catadora - Divulgadora  
de Aceites de Oliva



UNIÓN EUROPEA

Fondo Social Europeo



Servicio Andaluz de Empleo  
CONSEJERÍA DE EMPLEO

Proyecto cofinanciado por el Fondo Social Europeo y la Junta de Andalucía

### Asociación Olivar y Género

C/ Alberto Lista, 16  
41003 Sevilla  
Teléfono: 954 37 42 52

[www.olivarygenero.com](http://www.olivarygenero.com)

e-mail: [olivarygenero@yahoo.es](mailto:olivarygenero@yahoo.es)

### EQUAL IGEO

"Itinerarios de Igualdad en el Olivar"

Proyecto que se desarrolla en el marco de la Iniciativa Comunitaria EQUAL

[www.equaligeo.org](http://www.equaligeo.org)

### Iniciativa Comunitaria EQUAL en Andalucía

Servicio Andaluz de Empleo  
Dirección General de Fomento del Empleo  
Consejería de Empleo  
Junta de Andalucía

Polígono Hytasa, C/ Seda, nave 5  
41006 Sevilla  
Teléfono: 955 03 31 50 / Fax: 955 03 31 21

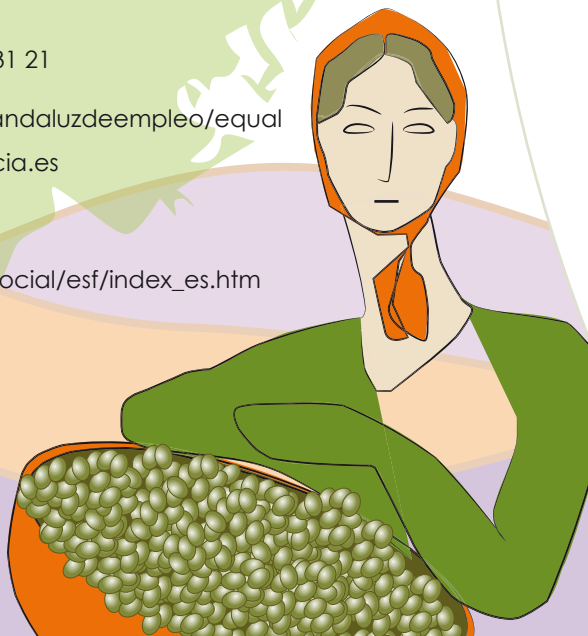
[www.juntadeandalucia.es/servicioandaluzdeempleo/equal](http://www.juntadeandalucia.es/servicioandaluzdeempleo/equal)

e-mail: [equal.cem@juntadeandalucia.es](mailto:equal.cem@juntadeandalucia.es)

### Fondo Social Europeo (FSE)

[http://ec.europa.eu/employment\\_social/esf/index\\_es.htm](http://ec.europa.eu/employment_social/esf/index_es.htm)

Diseño y Maquetación:  
[www.grupoaztecas.com](http://www.grupoaztecas.com)





## Asociación OLIVAR Y GÉNERO

### “La importancia de la mujer en el sector del Olivar”

Nos proponemos rescatar del olvido la historia de las mujeres del olivar y resaltar su importante contribución en el plano productivo y laboral, así como el estimable valor de uso que le dieron y dan a los olivos, a la aceituna y al aceite. Es el reto de la **Asociación Olivar y Género**, una asociación que nace en julio de 2002 para reivindicar el papel protagonista de las mujeres en este sector, y mejorar su presente y su futuro ante los nuevos cambios.

El 80% del conocimiento del uso del aceite está en manos de la mujer, que ha ido transmitiéndolo durante 3.000 años, aunque su producción siempre ha estado a cargo del hombre. En el trasvase de ese saber hacer tradicional hacia la investigación, la formación, la cultura y la empresa se basa el esfuerzo de Olivar y Género.

La aportación de la mujer a la cultura del olivo no sólo debe contemplarse como la de una hábil recolectora y minuciosa manipuladora de aceitunas para la industria agroalimentaria, sino como la de una persona responsable que asume la seguridad alimentaria y las estrategias de subsistencia familiar. Difundir las principales actividades productivas, laborales y festivas en las que han sido protagonistas las mujeres del olivar contribuye a la valoración de esa sabiduría y promueve el reconocimiento laboral y profesional que se les ha negado.

### “Conocimientos ancestrales que crean empresa”

**Olivar y Género** se propone sensibilizar sobre la desigualdad de género en el sector del olivar que prescinde del conocimiento y de la participación de las mujeres en la planificación de estrategias y decisiones económicas y comerciales en torno a olivos, aceitunas y aceite. La cultura del olivo andaluz no puede entenderse sin la otra mitad de la población. Si se excluye a la mujer, se pierde la oportunidad de beneficiarse de su amplio y profundo saber que repercute y repercutirá en el olivar futuro.



# EQUAL IGEO: Itinerarios de Igualdad en el Olivar

## “Una tradición en busca de nuevas iniciativas empresariales”

Las mujeres del olivar han desarrollado diversas técnicas de transformación y procesos de diversificación: elaboración de aceite y aceitunas de modo artesanal, conservas en aceite, jabones y artículos de limpieza, productos de tocador o cosméticos, aceites medicinales y maestría de molino, entre otras. Estas temáticas, unidas al aprendizaje de cómo ser una “experta en cata de aceite” han sido contenidos fundamentales de los Talleres realizados por Género y Olivar, entidad promotora del Proyecto Europeo Equal IGEO: “Itinerarios de Igualdad en el Olivar”, que bajo el Eje Temático de Igualdad de Oportunidades, de la Convocatoria Europea, pretende reducir la discriminación y segregación que sufren las mujeres en el sector del olivar y poner en valor su conocimiento y experiencia con olivos, aceitunas y aceite para aplicarlos a las políticas de empleo y diversificación empresarial.

## “Negocios de Futuro en armonía con el Medio Ambiente”

A través de estas enseñanzas, este rico bagaje técnico y cultural desarrollado por las mujeres a lo largo de los siglos, constituye un trabajo de buenas prácticas que desemboca en una forma innovadora de crear empresa, reconociendo el conocimiento tradicional y ancestral de las mujeres en el mundo del olivar. De este modo, el Proyecto Equal IGEO ha desarrollado un minucioso y reflexivo diagnóstico fruto de la investigación de la situación de la mujer en el olivar andaluz y ha puesto en marcha una orientación y formación diversificada para facilitar la inserción laboral en el sector.

Fruto de estas actuaciones es la BUENA PRÁCTICA de la detección, consolidación y promoción de la introducción en el mercado laboral de un nuevo perfil profesional: “Catador/a-Divulgador/a de Aceites de Oliva”, que se sumaría a las especificadas en el Catálogo Nacional de cualificaciones profesionales (CNCP) en relación con la “Obtención de Aceites de Oliva”.

En la línea de recuperación de los conocimientos intergeneracionales acumulados y transmitidos a lo largo de la historia, mujeres de distintas edades han podido participar en talleres demostrativos de “Cata y Caracterización de Aceites de Oliva”, así como en catas divulgativas por toda Andalucía.







## La Cultura del ACEITE

### “Nuevo Perfil Profesional: Catadora-Divulgadora de Aceites de Oliva”

Esta ocupación, a pesar de no estar reconocida por el Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales (CNCP), ya está siendo desempeñada por mujeres beneficiarias del proyecto IGEO. Incluso posee un abanico de salidas profesionales mucho más amplio que otras ocupaciones sí mencionadas en el CNCP. De manera que los ámbitos de aplicación de la ocupación Catadora - Divulgadora, en relación con sus posibles salidas laborales son: medio ambiente, cultura, educación, marketing empresarial, turismo, salud, desarrollo local, nutrición, gastronomía, etc.

Además, se trata de una ocupación emergente que precisa de áreas de conocimiento y competencias ampliadas y diferente con respecto al resto de perfiles relacionados con la obtención de aceites de oliva. Entre ellas podemos mencionar:



- Sector del olivar. Olivos, aceitunas y aceites.
- Calidades y variedades del aceite de oliva.
- Proceso de realización de catas de aceite.
- Valores nutricionales del aceite de oliva.
- Usos tradicionales y culturales del aceite de oliva.
- Valor medioambiental del olivar.  
Reciclaje de aceitunas y derivados.
- Habilidades de comunicación.
- Habilidades expositivas y marketing de ventas.
- Mujer y Olivar. Perspectiva de género.

En este contexto, el proyecto Equal IGEO ha organizado cursos de “Cata y Caracterización de Aceites de Oliva”, y “Operadora de Aderezo y Almazara” en las provincias de Córdoba y Huelva.

Además, desde las Unidades de Género y Olivar (UGOs) se han realizado actividades formativas sobre "Marketing y Habilidades Expositivas" organizándose la asistencia a ferias relacionadas con el sector del olivar, donde las beneficiarias han tenido un papel activo gracias a la formación recibida.

Con el propósito de facilitar la inserción laboral de las participantes:

➤ La Unidad de Género y Olivar de la localidad onubense de Beas ha promovido la firma un convenio de colaboración entre la Asociación "Olivar y Género" y la Diputación Provincial de Huelva, donde se establece que se contará con una mujer Catadora-Divulgadora de Aceites de Oliva cuando la Diputación de Huelva tenga presencia institucional en ferias, exposiciones y otros eventos, con el objetivo de fomentar el consumo del aceite de oliva virgen onubense.

➤ Por otra parte, las Unidades de Género y Olivar de las localidades jiennenses de Arjona y Porcuna han impulsado la firma de un acuerdo con el Colegio Público de Primaria y Secundaria de Arjona, a través de la Consejería de Educación y Ciencia, para que las beneficiarias del Proyecto Equal realicen una cata divulgativa en centros de enseñanza.

➤ La Asociación "Olivar y Género" ha recibido demandas del tejido asociativo en Jaén, Huelva y Sevilla con un mismo propósito: organizar catas divulgativas de aceites de oliva dirigidas a miembros de asociaciones y a la ciudadanía en general. En este sentido, ya existe un convenio firmado entre la Asociación y la Unión de Consumidores de Andalucía (UCA), como socio colaborador del proyecto, además de otros acuerdos con asociaciones locales andaluzas para la realización de actividades de sensibilización y divulgación del aceite de oliva entre las que se incluye la Cata.



No hay que olvidar que en el siglo XXI las técnicas artesanales y los productos naturales vuelven a ser reclamo para un mercado cansado de químicos, contaminación y marcas. Ya son 27 las mujeres beneficiarias del proyecto que se han formado en la ocupación de Catadora-Divulgadora de Aceites de Oliva y 23 han trabajado como tales, siendo el porcentaje de inserción del 85%.



## LA CATA

La cata de aceites es un ejercicio apasionante que pone en juego nuestros cinco sentidos, cada uno de los cuales tendrá un papel concreto y fundamental en esta tarea:

### La vista

Nuestras primeras impresiones visuales del aceite (su apariencia y color) serán un buen indicativo de su frescura, textura, temperatura y sabor. El aceite tiene su propia gama de colores para indicar la variedad de aceituna de donde procede y su grado de maduración. Esa gama irá desde el verde intenso, al verde - dorado o dorado - verdoso... hasta el amarillo intenso.

Generalmente, cuando vemos un aceite de color verde intenso debemos asociarlo con aceite fresco y de sabor más fuerte. Por el contrario, si el aceite es amarillo - dorado, tendremos un indicativo de sabor dulce y suave.

El aceite de oliva virgen puede presentar diversas tonalidades, según las variedades y las zonas de producción, aunque sobre todo es un factor que dependerá del momento de la recogida: de aceitunas poco maduras o muy maduras se obtienen aceites más o menos dorados.

Por otro lado, se considerarán aspectos positivos los aceites limpios o velados, y defectuosos los que parezcan turbios, sucios y oscuros. No obstante, la visión de un aceite más o menos filtrado también inducirá al consumidor a tener errores visuales. Un aceite de apariencia turbia y otro de apariencia transparente no guardan ninguna relación directa con la calidad, el sabor ni la digestión de sus nutrientes.

### El olfato

El sentido del olfato contribuye a nuestra apreciación del sabor del aceite. Percibimos su aroma cuando los componentes volátiles de un alimento interactúan con los receptores de la mucosa que hay en la parte posterior de la nariz. Dichas partículas volátiles entran por las fosas nasales o por la boca y garganta cuando masticamos o tragamos. Para apreciar bien el aceite a través del olfato, requiere que las fosas nasales estén bien abiertas y predisuestas.

Nuestro sentido del olfato es tan sensible que cambios minúsculos en los componentes aromáticos pueden establecer diferencias entre un aceite rancio y otro fresco y frutado, ya que recurre a los centros emocionales y de la memoria en el cerebro para asociar el olor a un aroma determinado (almendra, manzana, hierba, tomate...) y a una experiencia emocional concreta (como el olor y el sabor del aceite de molino en nuestra infancia).



Cada aceite tiene su particular aroma, en función de la variedad y madurez del fruto. La intensidad de ese olor suele disminuir con el tiempo.

Cuando las condiciones del proceso de elaboración son adecuadas, el aceite presenta un aroma frutado de buena calidad, distinguiéndose entre frutados de aceituna madura, aceituna verde, manzana, hoja, hierba, etc. En lo que respecta a los aromas desagradables, encontramos el atrojado, rancio o alpechín, entre otros.

### El gusto

Las papilas gustativas se encuentran principalmente en la superficie de la lengua, pero también en el paladar, la faringe y en la parte superior del esófago. De ahí que el aceite más dulce lo notemos primero en la punta de la lengua, la parte posterior con el aceite amargo y a los lados el aceite más picante.

Como se dijo anteriormente, la percepción del sabor suele ir acompañada del olfato. Las sensaciones que se aprecian en la boca pueden ser positivas o negativas, reflejando distintos matices que definen las peculiaridades de cada tipo de aceite.

### El oído

¿Nos habíamos preguntado alguna vez por qué, por lo general, preferimos que el pan del desayuno sea tostado y crujiente? Igual nos sucede con el pescado y las patatas fritas con aceite. En la fritura obtener el grado exacto está en relación directa con el tradicional crepitar del alimento en la sartén, una percepción que está en relación directa con el sentido del oído y que también nos influenciará a la hora de decantarnos por un buen aceite u otro.

### El tacto

Finalmente llegamos al sentido del tacto. La textura del aceite en la boca se percibe en los receptores del paladar, la lengua y los músculos de la quijada. Somos particularmente sensibles a pequeños cambios en la sensación que nos causa un alimento.

Por ejemplo, cuando se muele por el método moderno, el aceite alcanza partículas mínimas, de modo que el líquido resultante es deliciosamente suave. De lo contrario, si lo comparamos con las aceitunas molidas a través del método tradicional de prensa, notamos perfectamente cómo sus partículas son mayores. Todo ello influye una vez más en el proceso de la cata, suma de los cinco sentidos que acabamos de ver.







Sensaciones más o menos agradables, en función de su intensidad, que influyen en el frutado del aceite de oliva virgen:

- **Manzana:** aroma del aceite de oliva que recuerda a esta fruta.
- **Dulce:** sabor agradable del aceite que, sin ser precisamente azucarado, no predominan en él los atributos amargo, astrigente o picante.
- **Hierba:** aroma característico de algunos aceites que recuerda a la hierba recién cortada.
- **Amargo:** sabor característico del aceite obtenido de aceitunas verdes o en envero. Puede ser más o menos agradable según su intensidad.
- **Áspero:** sensación característica de algunos aceites que al ser degustados producen una sensación buco-táctil de astrigencia.
- **Picante:** sensación gustativa de picor, característica de los aceites obtenidos a comienzos de la campaña, principalmente de aceitunas todavía verdes.
- **Almendrado:** este aroma puede darse en dos aspectos. Por un lado, el típico de la almendra fresca o el propio de la almendra seca y sana, que puede confundirse con un rancio incipiente. Se aprecia como un regusto cuando el aceite permanece en contacto con la lengua y el paladar. Se asocia a los aceites dulces y de olor apagado.
- **Apagado o plano:** aroma del aceite de oliva cuyas características organolépticas son muy tenues debido a la pérdida de sus componentes aromáticos.
- **Heno:** aroma característico de algunos aceites que recuerda a la hierba más o menos seca.

Sensaciones siempre desagradables, incluso cuando apenas son perceptibles, que deben considerarse defectos organolépticos:

- **Esparto:** aroma característico del aceite obtenido de aceitunas prensadas en capachos nuevos de esparto. El olor puede ser diferente si el capacho está fabricado con esparto verde o si lo está con esparto seco.
- **Tierra:** aroma característico del aceite obtenido de aceitunas recogidas con tierra, embarradas y no lavadas. Este aroma puede ir unido al de moho o humedad en ciertas ocasiones.
- **Viejo:** aroma característico del aceite cuando permanece demasiado tiempo en recipientes de almacenamiento. También puede darse en aceites envasados durante un período prolongado.
- **Gusano:** aroma característico del aceite obtenido de aceitunas fuertemente atacadas por larvas de la mosca del olivo.

- **Metálico:** aroma que recuerda a los metales. Es característico del aceite que ha permanecido en contacto, durante tiempo prolongado, con alimentos o superficies metálicas en condiciones indebidas, durante los procesos de molienda, batido, prensado o almacenamiento.
- **Moho - Humedad:** aroma característico del aceite obtenido de frutos en los que se han desarrollado abundantes hongos y levaduras a causa de haber permanecido amontonados y con humedad varios días.
- **Rancio:** aroma característico y común a todos los aceites y grasas que han sufrido el proceso de autooxidación, a causa de su prolongado contacto con el aire. Es un olor desagradable e irreversible.
- **Atrojado:** aroma característico del aceite obtenido de aceitunas amontonadas que han sufrido un avanzado grado de fermentación.
- **Salmuera:** aroma del aceite extraído de aceitunas conservadas en soluciones salinas.
- **Orujo:** aroma característico que recuerda al del orujo de aceituna.
- **Jabonoso:** aroma con una sensación olfato-gustativa que recuerda a la del jabón verde.
- **Alpechín:** aroma característico adquirido por el aceite a causa de una mala decantación y prolongado contacto con las aguas de vegetación.
- **Avinado - avinagrado:** aroma característico de algunos aceites que recuerdan al vino o al vinagre. Es debido fundamentalmente a la formación de ácido acético, acetato de etilo y etanol, en cantidades superiores a lo normal en el olor del aceite de oliva.
- **Pepino:** aroma que se produce en el aceite sometido a un envasado hermético y excesivamente prolongado, particularmente en hojalata.
- **Cocido o quemado:** aroma típico del aceite originado por un excesivo o prolongado calentamiento durante su obtención, muy especialmente durante el termo-batido de la pasta, si éste se realiza en condiciones inadecuadas.
- **Borras:** aroma característico del aceite recuperado de los lados decantados en depósitos y trujales.
- **Capacho:** aroma característico del aceite obtenido de aceitunas prensadas en capachos sucios con residuos fermentados.
- **Grasa de máquina:** olor del aceite de oliva obtenido en la almazara de cuya maquinaria no han sido debidamente eliminados residuos de petróleo, grasa o aceite mineral.
- **Basto:** percepción característica de algunos aceites que, al ser degustados, producen una sensación buco-táctil densa y pastosa.



## CREACIÓN DE EMPRESA

La **Asociación Olivar y Género**, a través del proyecto Equal "Itinerarios de Igualdad en el Olivar", pretende tres objetivos fundamentales con el apoyo a la diversificación empresarial:

- **Impulsar** y divulgar empleo, formación e investigación sobre el olivo y la mujer en todos los ámbitos.
- **Promover** los actos y eventos profesionales y culturales que tengan como finalidad divulgar la imagen socioprofesional y empresarial de la mujer en el olivar.
- **Ser instrumento** de colaboración y diálogo con las diferentes entidades públicas o privadas interesadas en la cultura del olivo.

Cuando se habla de creación de empresas, no hay que centrarse en aspectos meramente jurídicos o formales. El punto de arranque es la **IDEA INICIAL** que surge como consecuencia de la detección de una oportunidad de negocio y se puede basar en la experiencia profesional previa, en estudios, aficiones, habilidades, cambios de mercado, nuevas tendencias, etc.

Pero sobre todo, un elemento a tener en cuenta es tener un **PROYECTO INNOVADOR**, que no significa inventar algo nuevo sino aplicar la experiencia o forma de trabajo en un nuevo mercado, como es el que proponemos basado en el saber tradicional.

### 10 PASOS PARA DISEÑAR UN PLAN DE EMPRESA

Se trata de dar forma al proyecto y asegurarnos de que nuestra idea puede salir adelante, realizar cambios en nuestro proyecto, reorientarlo o incluso posponerlo o descartarlo. La realización del Plan de Empresa supone plasmar sobre el papel de forma ordenada todo aquello que tenemos en la cabeza.



El Plan de Empresa debe ser breve, redactarse en un lenguaje claro y conciso y sólo con aspectos que aporten información de utilidad. La presentación debe estar cuidada porque es nuestra carta de presentación. Los contenidos del Plan de Empresa son los siguientes que se detallan a continuación:



**1 PRESENTACIÓN de la empresa y de la emprendedora,** donde se recogerá la información básica sobre el proyecto y sus promotoras: nombre, actividad que desarrolla, ubicación geográfica y forma jurídica. Asimismo, habrá información sobre el perfil y el currículum de la/las promotoras que acrediten sus competencias. Es conveniente acudir a la Oficina Española de Patentes y Marcas (OEPM) o bien a una empresa dedicada a este servicio para conocer si existen marcas idénticas o marcas similares a la que se desea registrar, y si es viable, se aconseja proceder al registro a través de la misma oficina que nos haya realizado el servicio. El Localizador de Marcas de la Oficina Española de Patentes y Marcas es muy útil para la búsqueda: [www.oepm.es](http://www.oepm.es)

**2 ACTIVIDAD de la empresa.** Descripción de las características técnicas de los productos o los servicios, elementos innovadores que incorporan, caracteres diferenciales respecto a los de la competencia.

**3 ESTUDIO DE MERCADO,** donde se va a conocer al **público** al que nos vamos a dirigir (clientes), y evaluar si existe, o dónde hay demanda; quiénes serán nuestros **proveedores** (base de nuestra empresa) y por supuesto, nuestra **competencia**. Se realiza a través de censos de población, Internet, Páginas Amarillas, encuestas, revistas especializadas, asociaciones, organizaciones empresariales, administraciones públicas, sindicatos, colegios profesionales, etc.

**4 PLAN DE COMUNICACIÓN Y MARKETING.** Consiste en diseñar la estrategia comercial de la empresa, definiendo los objetivos (lo que se quiere conseguir en volumen de ventas, clientes, etc.) y diseñando la política comercial a través de las cuatro "P": Producto, Precio, Punto de venta o distribución y Publicidad y comunicación.

**5 PLAN DE PRODUCCIÓN,** que describe todos los aspectos técnicos y organizativos que conciernen a la elaboración de los productos o a la prestación de servicios. En el primer caso, hay que detallar el proceso productivo, los equipos o maquinaria necesarios para la fabricación, calcular el coste unitario, subcontratas y controles de calidad, entre otros. En el caso de empresa de servicios, hay que describirlos, quién va a llevarlos a cabo, los recursos necesarios para hacerlo, coste unitario y controles de calidad.



**6 ORGANIZACIÓN Y RECURSOS HUMANOS**, que garantiza el correcto funcionamiento de los diferentes departamentos de la empresa y su coordinación. Es necesario realizar un organigrama de la empresa con las personas, sus tareas, responsabilidades y cargos, remuneración, contratos de trabajo, etc.

**7 PLAN ECONÓMICO-FINANCIERO**, para evaluar el potencial económico del proyecto empresarial y presentar alternativas viables de financiación. Este programa reflejará el Plan de Inversiones, el Plan de Financiación, el Balance de Situación Inicial, la Cuenta de Resultados y la Cuenta de Tesorería. Para este punto, es recomendable consultar a una asesora contable o economista.

**8 ASPECTOS FORMALES de la Empresa:** elección de la Forma Jurídica, con las características, trámites administrativos y aspectos legales para su constitución. Entre ellas se encuentra el trabajo Autónomo (una persona), Comunidad de Bienes, Sociedad Anónima, Sociedad Limitada, Sociedad Civil, Sociedad Laboral y Cooperativa, entre otras. Para conocer todas estas fórmulas, ver página de Ayudas y Asesoramiento al Autoempleo de este Cuadernillo.

**9 VALORACIÓN FINAL**, para estimar los elementos atractivos, los riesgos que existen en la puesta en marcha, las amenazas, las oportunidades, y en definitiva, sacar conclusiones.

**10 DOCUMENTACIÓN.** Incluir en el Plan todos los anexos que sean de interés para apoyar el proyecto, como el registro del nombre, datos, estadísticas, censos que se han utilizado para el estudio de mercado, presupuestos de la inversión a realizar, planos, material publicitario, etc.





# AYUDAS Y ASESORAMIENTO AL AUTOEMPLEO

“¿Por qué no te atreves?”

## **A) Consejería de Empleo. Junta de Andalucía: Plan Más Autónomos.** **[www.juntadeandalucia.es/empleo/autonomos](http://www.juntadeandalucia.es/empleo/autonomos)**

El Plan Más Autónomos permite coordinar de manera efectiva todos los dispositivos de atención y apoyo a las trabajadoras autónomas que pone a disposición la Junta de Andalucía, a través de la Consejería de Empleo.

## **B) Instituto Andaluz de la Mujer (IAM): Subvenciones a empresas de mujeres** **[www.juntadeandalucia.es/iam/ORDEN-REGULADORA-PARA-LA-CONCESION.html](http://www.juntadeandalucia.es/iam/ORDEN-REGULADORA-PARA-LA-CONCESION.html)**

Orden reguladora para la concesión de subvenciones a mujeres y empresas de mujeres para el fomento y mejora empresarial (BOJA 176 de 6 de septiembre de 2007). Serán beneficiarias las empresas de mujeres, ya sean sus titulares personas físicas o jurídicas o comunidades de bienes, que tengan abierta sede social, delegación o establecimiento de producción en Andalucía, así como las mujeres que estén en fase de iniciar un proyecto de actividad autónoma o empresarial en Andalucía con el carácter de empresa de mujeres, es decir, pequeñas y medianas empresas participadas por mujeres con al menos un 50% del capital. El enlace facilitado adjunta Orden de BOJA y solicitud de la Subvención.

## **C) Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales: Asistencia al autoempleo mujer** **[www.autoempleomujer.com](http://www.autoempleomujer.com)**

Página Web patrocinada por el Ministerio de Trabajo y Asuntos Sociales, donde la Fundación Laboral WWB en España ofrece a las mujeres emprendedoras y empresarias un servicio de asistencia personalizada y gratuita para el autoempleo. Contiene “Consejos para arrancar”, un test on-line para conocer nuestras cualidades como empresarias; “Idea de Empresa”, ayuda a conocer el grado de innovación de nuestro negocio; “Plan de Empresa”, ofrece elementos para dar forma al proyecto y evaluarlo; “Puesta en marcha”, con información práctica a la hora de funcionar, como formas jurídicas, trámites y financiación (con y sin aval) y ayudas; y por último “Información Práctica”, sobre Seguridad Social, obligaciones tributarias, calendario, congresos y ferias, etc...

## **D) Banco Mundial de la Mujer: Microcréditos con aval y sin aval** **[www.bancomujer.org](http://www.bancomujer.org)** Para solicitar información: **[wwb@bancomujer.org](mailto:wwb@bancomujer.org)**

Programas de microcréditos a proyectos de autoempleo o de microempresas para mujeres que al carecer de avales y garantías, o por su propia situación social, están excluidas de la financiación o crédito convencional:

- Programa de microcréditos SIN AVALES para emprendedoras y empresarias. La Caixa-Instituto de la Mujer
- Programa de microcréditos CON AVALES. Préstamos para empresas o negocios de mujeres, a través de Convenios firmados con La Caixa, Caja Madrid y el Banco Popular. Las interesadas deberán aportar avales.



## E) Diputación de Córdoba - Delegación de Igualdad: Solicitud de ayuda al autoempleo en el Proyecto EQUAL IGEO en Córdoba

[www.dipucordoba.es/igualdad/categorias](http://www.dipucordoba.es/igualdad/categorias) Más información: Tlf. 957 21 14 39

Ayudas a la creación empresarial de mujeres en municipios de menos de 50.000 habitantes, para mujeres que hayan creado su puesto de trabajo a través de proyectos de autoempleo o de pequeñas y medianas empresas.

### Bibliografía y Enlaces para la Creación de Empresas

➤ Ventanilla única para la Creación de Empresas. Portal de la Cámara de Comercio para las emprendedoras: [www.ventanillaunicaempresarial.org](http://www.ventanillaunicaempresarial.org)

➤ Portal educativo exclusivo para dudas frecuentes en el proceso de creación de empresas: [www.crear-empresas.com](http://www.crear-empresas.com)

➤ Directorio de empresarias afines al sector del olivar: [www.equaligeo.org](http://www.equaligeo.org) y en el Observatorio Género y Olivar: [www.observatoriogeneroyolivar.olivarygenero.com](http://www.observatoriogeneroyolivar.olivarygenero.com)

## EL OLIVO Y EL MEDIO AMBIENTE

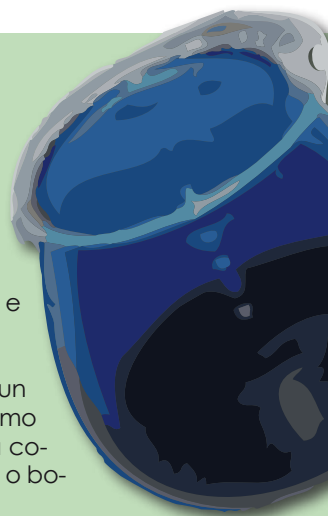
### "Tiempo para encontrar viejos amigos"

**Olivar y Género** como promotora principal del proyecto Equal IGEO, impulsa alternativas empresariales y culturales que favorezcan la calidad de vida de las mujeres y de los pueblos, en continua armonía con el medioambiente; y coordina a su vez esfuerzos entre los distintos organismos e instituciones relacionadas con la mujer y el olivar.

Hay que saber que 1 litro de aceite contamina cerca de un millón de litros de agua, cantidad suficiente para el consumo de agua de una persona durante 14 años. Se recomienda colocar el aceite usado en algún recipiente con tapa (frascos o botellas vacías), cerrarlo y depositarlo en la basura.

Para conocer la repercusión medioambiental, se recomienda consultar la Norma **IRAM-ISO 14001** de gestión medioambiental como fomento de la industria agroalimentaria.

En los últimos años proliferan las pequeñas explotaciones de olivar ecológico gestionadas por mujeres propietarias. Esta opción profesional hacia el autoempleo, muestra también una tendencia empresarial dentro del sector del olivar, una actividad en la que un 16% de las mujeres son titulares de sus tierras y un 27% son cónyuges colaboradoras. Para consultas sobre ecología se encuentra el Comité Andaluz de Agricultura ecológica: [www.caae.es](http://www.caae.es)





*Descubre las utilidades  
del aceite de oliva...*



Asociación de Productores de  
ACEITE DE OLIVA DE ANDALUCÍA



UCE-Andalucía

*Conserva el medio ambiente*

*¡¡Recíclalo!!*