

Encuentro municipalista Gestión Ética de Colonias Felinas

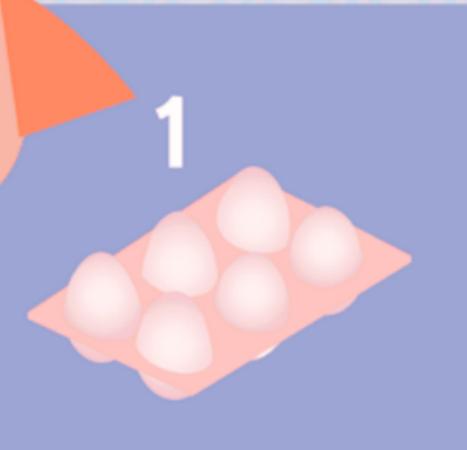
**No es un huevo que
se echa a freír... o sí**

**Una receta para la
gestión ética de
colonias felinas, la
experiencia del
Ayuntamiento de
Ogíjares**

Libertad López Garrido
Técnica Medioambiental
Ayuntamiento de Ogíjares





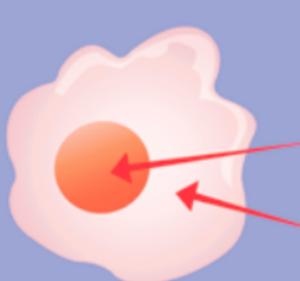




1
Ir al supermercado y comprar o robar (es indiferente) una canasta de huevos, ya sea de 6, 12 o 24. Si cuenta con poco dinero compre mínimo dos huevos, por si uno se le estalla.

2
En la sartén eche una cucharadita de mantequilla o aceite y deje calentar hasta los 120 grados, o sea, mucho. Señal: Humo Si la mantequilla pasa de color amarillo a café: se le quemó, vuelva a empezar.

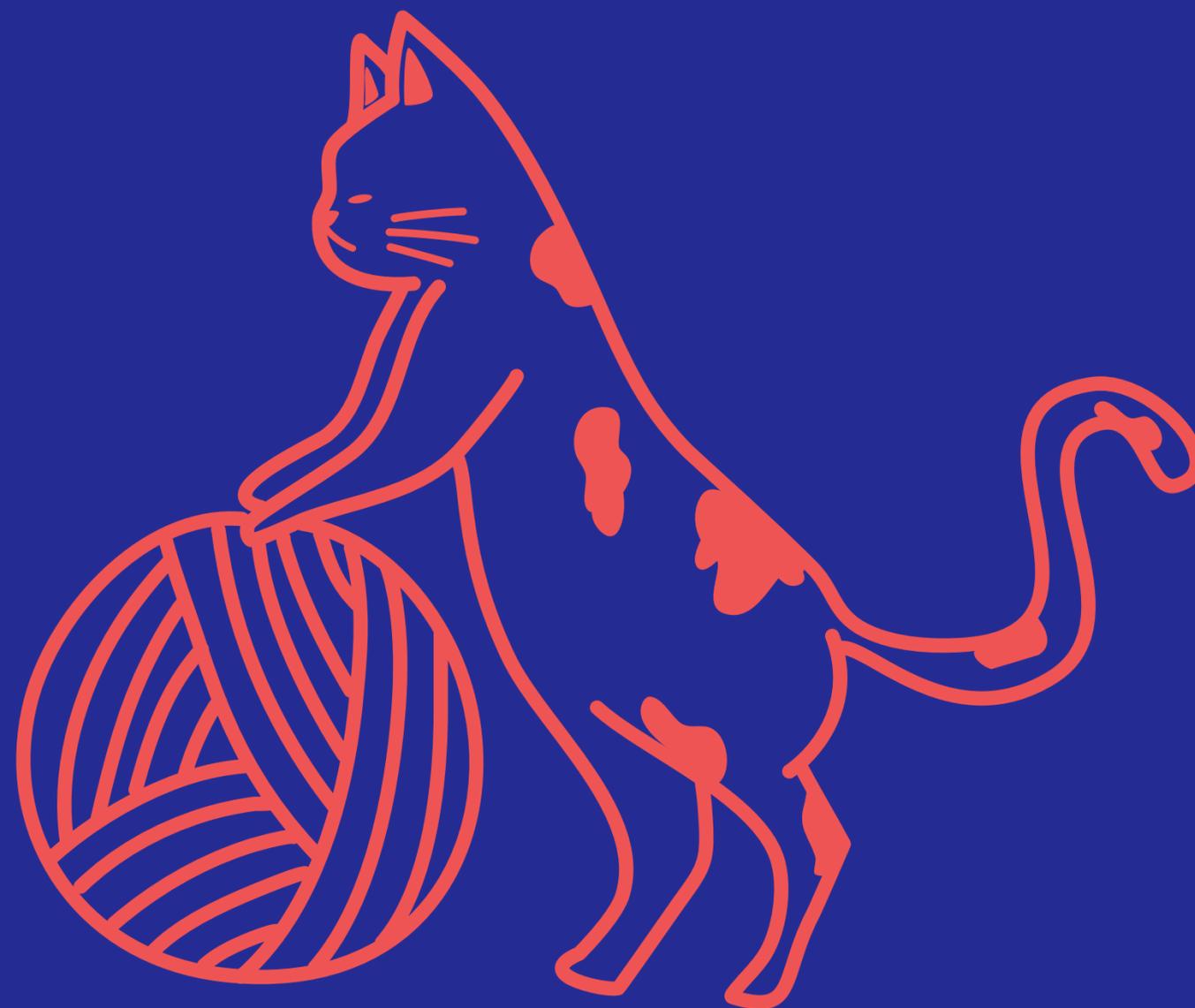
3
Casque el huevo contra la esquina de la paila (o contra lo que quiera), con un golpe seco y duro, y dejelo caer con cuidado dentro de la misma. La yema no se debe estallar por ningún motivo. Tiempo: 3 minutos. Sal: Al gusto



El huevo quedará así, con sus dos partes claramente identificables:

- La yema, de color amarillo (que debe estar líquida)
- La clara (que debe estar sólida con los extremos crujientes)

Presentamos... el huevo frito



“No es tan fácil como parece”



01.

Consignar Crédito
Presupuestario



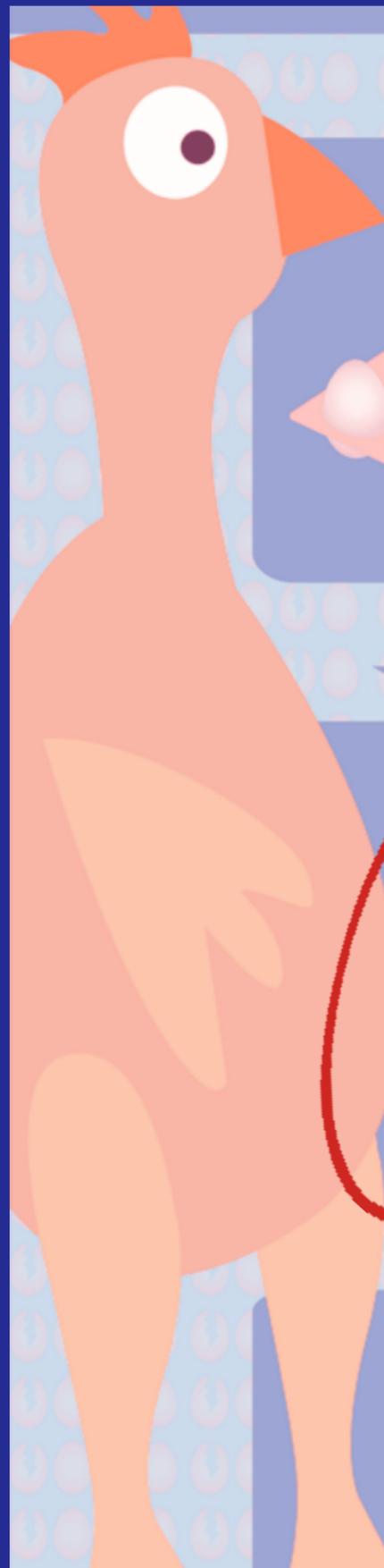
02.

Encaje Jurídico

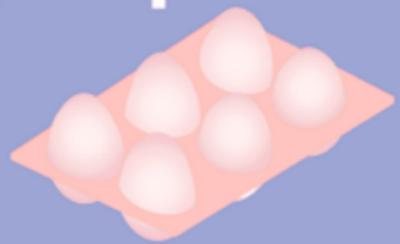


03.

Proyecto piloto



1



2



3

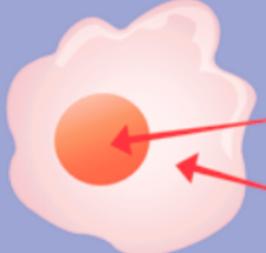


Ir al supermercado y comprar o robar (es indiferente) una canasta de huevos, ya sea de 6, 12 o 24. Si cuenta con poco dinero compre mínimo dos huevos por si uno se le estalla.

En la sartén eche una cucharadita de mantequilla o aceite y deje calentar hasta los 120 grados, o sea, mucho. Señal: Humo. Si la mantequilla pasa de color amarillo a café: se le quemó, vuelva a empezar.

Casque el huevo contra la esquina de la paila (o contra lo que quiera), con un golpe seco y duro, y dejelo caer con cuidado dentro de la misma. La yema no se debe estallar por ningún motivo. Tiempo: 3 minutos. Sal: Al gusto

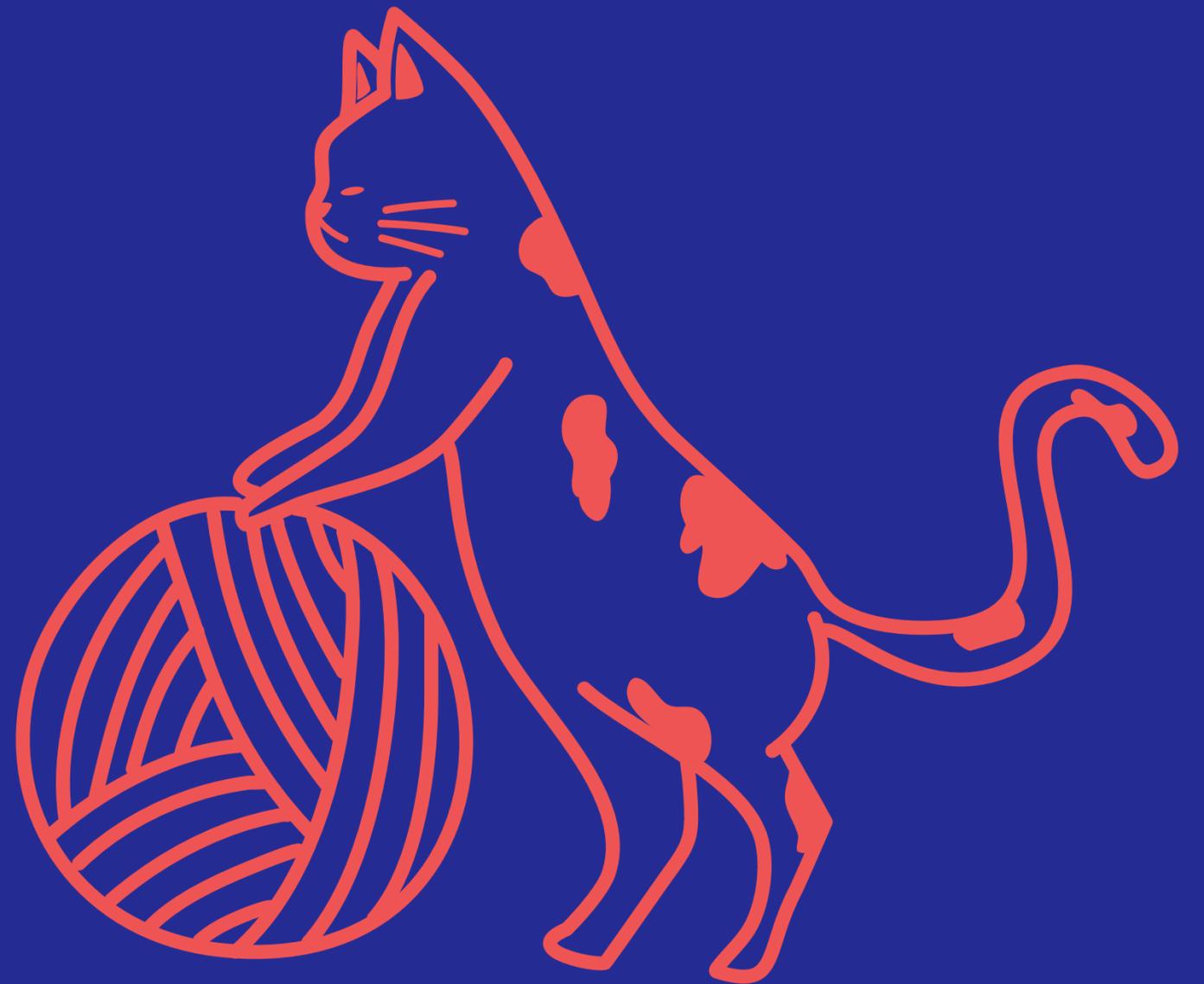
El huevo quedará así, con sus dos partes claramente identificables:



La yema, de color amarillo (que debe estar líquida)

La clara (que debe estar sólida con los extremos crujientes)

Primero... & Tenemos huevos?



01 - Crédito presupuestario



01.

Partida 3.500 €

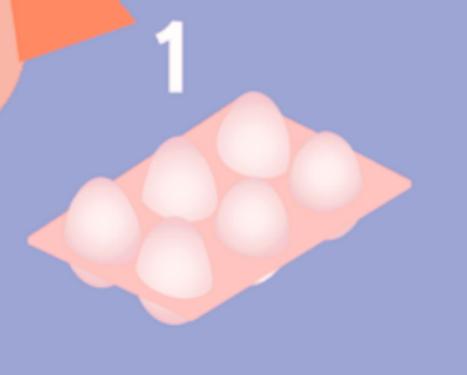
02.

Población 14.627

03.

0,24€ hab./año



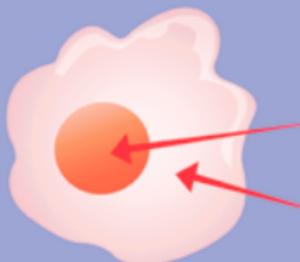




1 Ir al supermercado y comprar o robar (es indiferente) una canasta de huevos, ya sea de 6, 12 o 24. Si cuenta con poco dinero compre mínimo dos huevos por si uno se le estalla.

2 En la sartén eche una cucharadita de mantequilla o aceite y deje calentar hasta los 120 grados, o sea, mucho. Señal: Humo. Si la mantequilla pasa de color amarillo a café: se le quemó, vuelva a empezar.

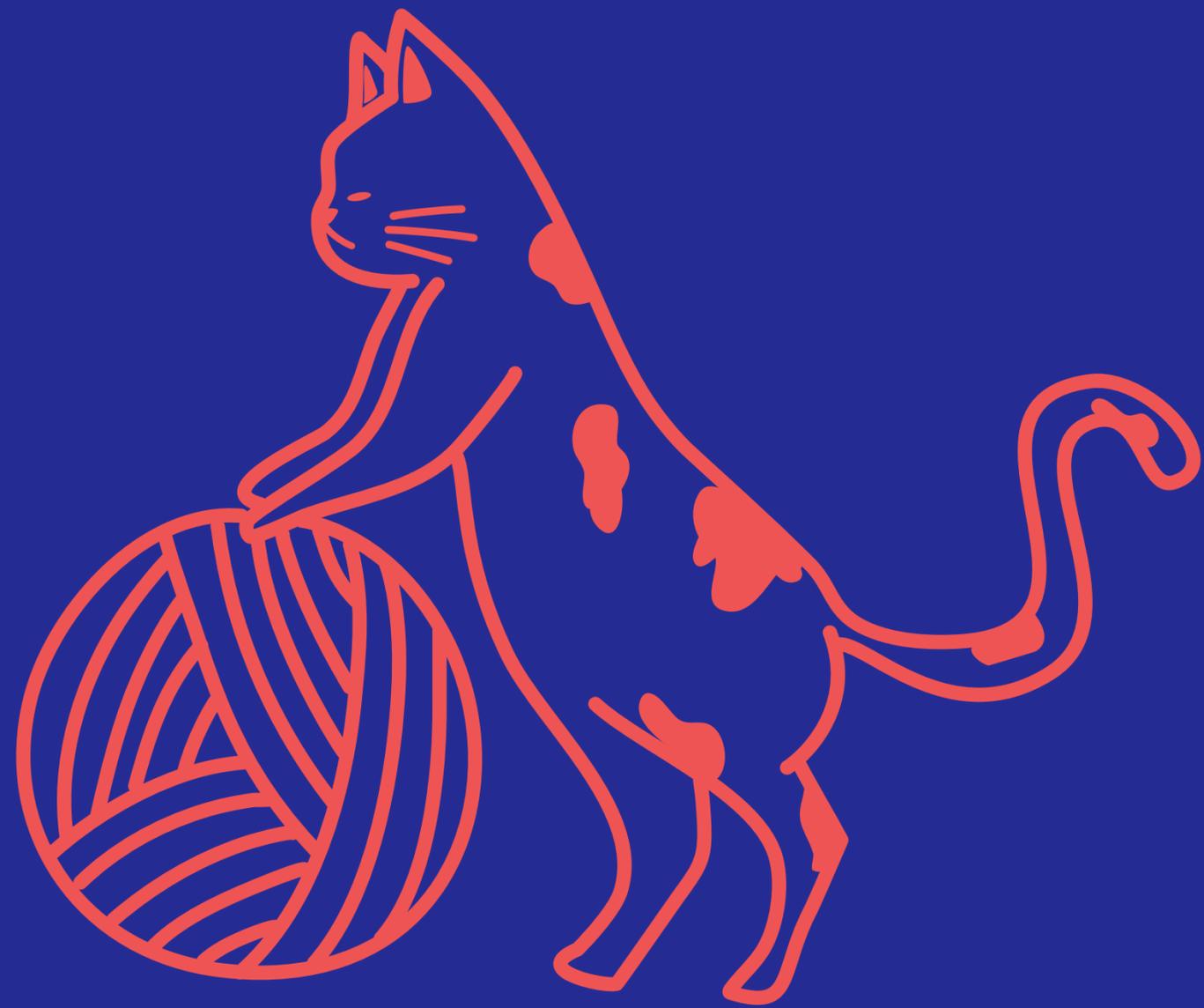
3 Casque el huevo contra la espina de la paila (o contra lo que quiera), con un golpe seco y duro, y dejelo caer con cuidado dentro de la misma. La yema no se debe estallar por ningún motivo. Tiempo: 3 minutos. Sal: Al gusto.



El huevo quedará así, con sus dos partes claramente identificables:

- La yema, de color amarillo (que debe estar líquida)
- La clara (que debe estar sólida con los extremos crujientes)

Si se nos quemamos, vuelta a empezar



02 - La parte contratante de la primera parte



- 01.** ¿Qué hacemos? Objetivos
- 02.** ¿Con qué lo hacemos? Medios
- 03.** ¿Cómo lo hacemos? Compromisos

La yema líquida y la clara crujiente



1 Ir al supermercado y comprar o robar (es indiferente) una canasta de huevos, ya sea de 6, 12 o 24. Si cuenta con poco dinero compre mínimo dos huevos, por si uno se le estalla.

2 En la sartén eche una cucharadita de mantequilla o aceite y deje calentar hasta los 120 grados, o sea, mucho. Señal: Humo. Si la mantequilla pasa de color amarillo a café: se le quemó, vuelva a empezar.

3 Casque el huevo contra la esquina de la paila (o contra lo que quiera), con un golpe seco y duro, y dejelo caer con cuidado dentro de la misma. La yema no se debe estallar por ningún motivo. Tiempo: 3 minutos. Sal: Al gusto.

El huevo quedará así, con sus dos partes claramente identificables:

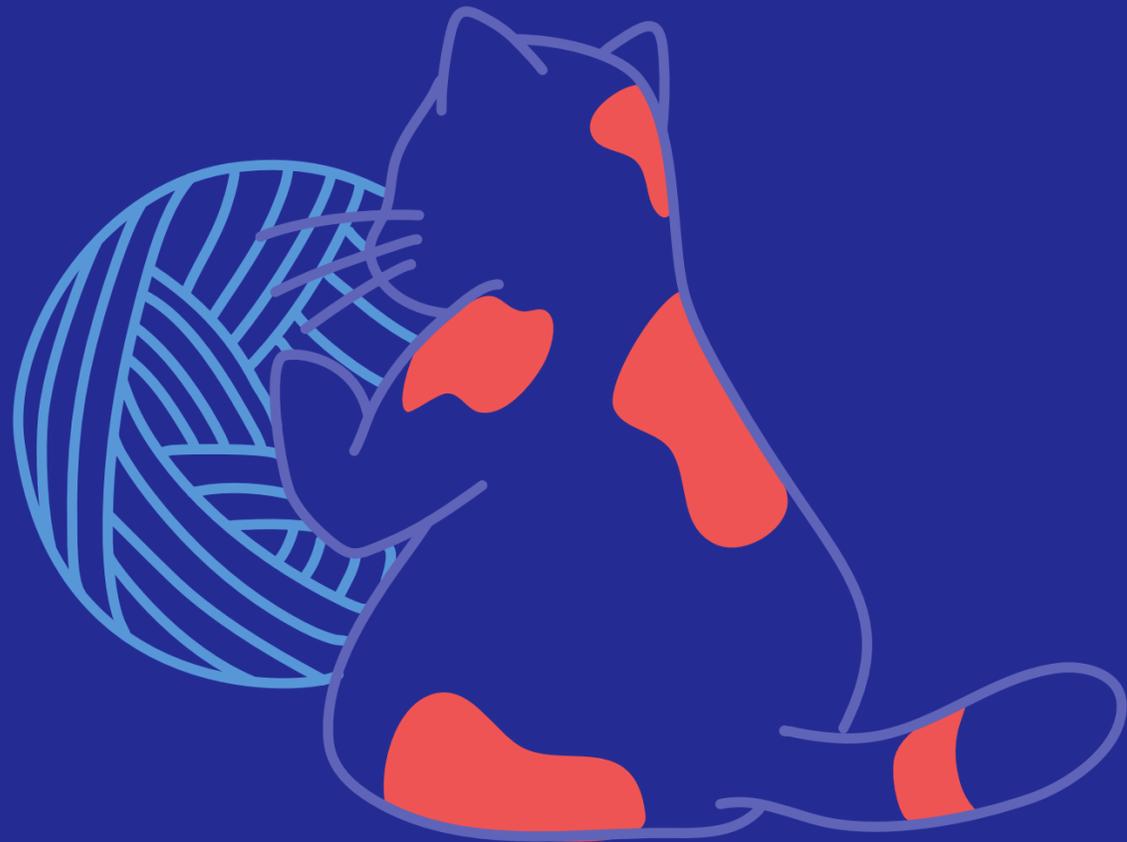
- La yema, de color amarillo (que debe estar líquida)
- La clara (que debe estar sólida con los extremos crujientes)



03 - Proyecto Piloto y organización del voluntariado

01. Conocer la realidad

02. Organizarse



03. Caminar

**¡MUCHAS
GRACIAS!**



libertadlopez@ogijares.org
cer.ogijares@gmail.com