

Información y Secretaría

José M. Egea
Dpto. de Biología Vegetal (Botánica)
Fac. de Biología, Univ de Murcia
Campus de Espinardo, 30100 Murcia
Teléfono: 868 884984, 664541771
Correo-e: jmegea@um.es

Justificación de las jornadas

España es el primer país europeo en producción agraria ecológica. La Región de Murcia, con una superficie de 61.398 ha, ocupa una posición destacada (6ª) entre las regiones de nuestro país, a pesar de ser uniprovincial. El incremento experimentado en la producción agraria ecológica en los últimos años no va en paralelo con la producción de alimentos transformados ni con el consumo de productos ecológicos. En la actualidad, el número de elaboradores de la Región de Murcia asciende a 215 y el consumo no llega al 0,34%. Ante esta situación se presentan las II Jornadas de comercialización y consumo de alimentos ecológicos con la finalidad, por un lado, de fomentar la transformación de alimentos ecológicos y, por otro, dinamizar el consumo interno de productos ecológicos a través de circuitos de proximidad.

Objetivos

- Aumentar la disponibilidad de productos ecológicos transformados en la Región de Murcia.
- Fomentar entre la población el consumo ecológico responsable y la adquisición de hábitos alimentarios saludables.
- Implicar al sector HORECA (hostelería, restauración y catering) en el uso de productos ecológicos locales.
- Favorecer el asociacionismo y el trabajo en red entre diversos colectivos sociales (de mujeres, jóvenes, ecologistas, exclusión social...) para que apuesten por la producción y el consumo ecológico y responsable.
- Informar sobre experiencias de trabajos en red exitosas relacionadas con la dinamización de la producción y el consumo ecológico.
- Formar a un colectivo de jóvenes y mujeres sobre los recursos endógenos del territorio para que actúen como agentes de extensión territorial en distintos sectores de la sociedad, a través de charlas y talleres.

Destinatarios

Consumidores, RAERM y otros colectivos sociales, productores y empresarios del sector ecológico, agentes del canal HORECA.

Organizan



Patrocinan

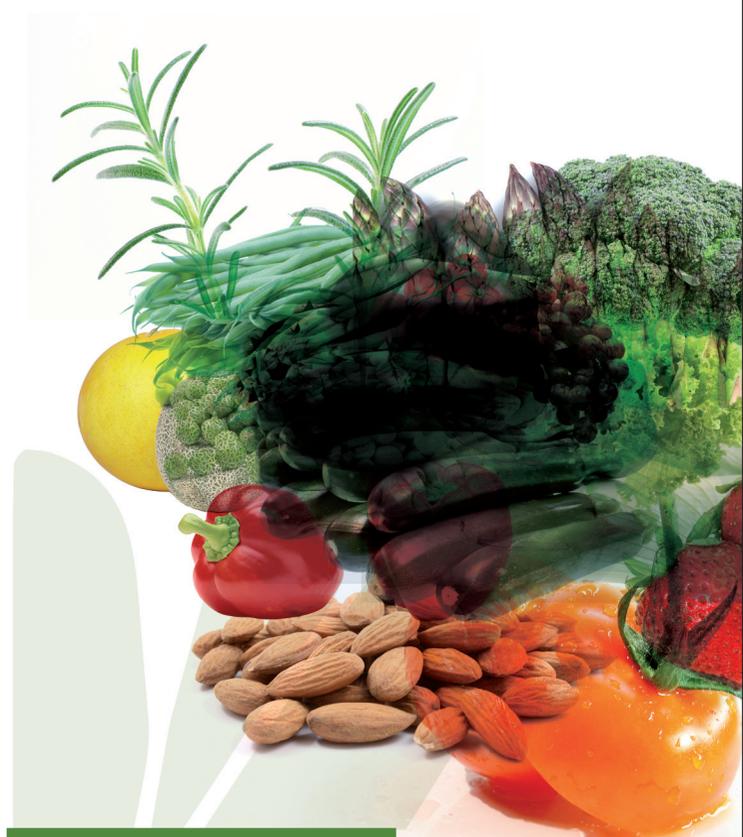
Proyecto: Eco-eLabora (sesión programada para el viernes por la tarde)



Proyecto: Valorización de la biodiversidad agraria y la cultura campesina (sesión programada para el sábado por la tarde).



Proyecto: Novagrimes (sesión programada para el viernes por la mañana)



II Jornadas de Agroecología y Ecodesarrollo de la Región de Murcia
Elaboración y Consumo de Productos Ecológicos

23 de marzo de 2012
Salón de actos de la
CONSEJERÍA DE AGRICULTURA
REGIÓN DE MURCIA
Plaza Juan XXIII, s/n · **MURCIA**

24 de marzo de 2012
CEAMA. Paraje de la Rafa. **BULLAS**

RED DE AGROECOLOGÍA Y ECODESARROLLO
Región de Murcia



Viernes 23 (MURCIA)

II Jornadas
de Agroecología
y Ecodesarrollo
de la Región de Murcia

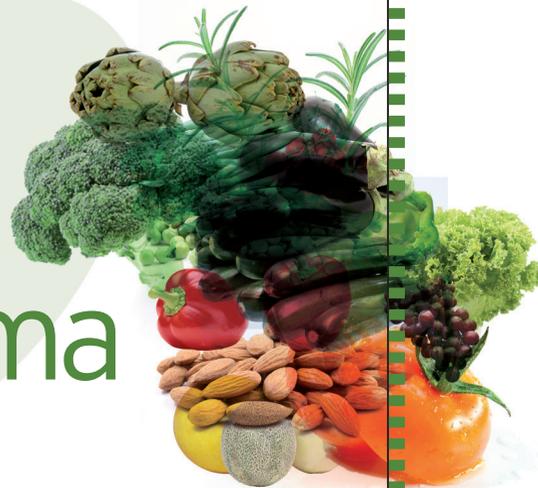
Elaboración y Consumo
de Productos Ecológicos

- 10:00 h. **Inauguración de las jornadas.** D. Ángel García Lidón (Dirección General de Industria Agroalimentaria y Capacitación Agraria, CARM), D. David Samper (Presidente del Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica), D. José M. Egea (Presidente de la Red de Agroecología y Ecodesarrollo, RAERM).
- 10:30 h. *El Proyecto Eco-eLabora: ventajas de la conversión a ecológico para el operador convencional.* D. V. González, Coordinador Técnico de SEAE.
- 11:00 h. **Mesa redonda: Agroindustrias ecológicas de la Región de Murcia.** D. Ángel García Lidón (CARM), D. Francisco Lajarín (Almond/Nutriops), D. Juan Molina (Casa Pareja), D. Antonio García (Caprilac). Modera: D. Pedro José Pérez Saura.
- 12:30 h. **Presentación del libro: El bioitinerario como herramienta de turismo responsable agroecológico. El caso de la Comarca del Noroeste (Región de Murcia), y presentación del Visor Cartográfico on-line.** D. José M. Egea (RAERM), D^a. María Jesús Caballero (Técnico del proyecto Novagrimes-IMIDA), D. Joaquín F. Atenza (Geógrafo y especialista en SIG del IMIDA).
- 13:15 h. **Degustación de productos ecológicos.**
- 17:00 h. **Ponencia: Calidad de los alimentos ecológicos versus convencionales.** D^a María Dolores Raigón Jiménez. Catedrática de la ETSIA de la Universidad Politécnica de Valencia.
- 18:00 h. **Taller: Comparación organoléptica de alimentos frescos y elaborados.** D^a María Dolores Raigón Jiménez. Catedrática de la ETSIA de la Universidad Politécnica de Valencia.
- 19:15 h. **Ponencia: Mesa redonda: ¿Hay alternativa al sistema agroalimentario globalizado?** D. Manuel Cala (GRAECO), D. José M. Egea (RAERM), Representante de COAG. Modera: D. Javier Melgares.

Sábado 24 (BULLAS)

- 10:00 h. **Ponencia: Sistemas participativos de garantía en circuitos de proximidad.** D^a Eva Torremocha. Miembro de PGS de IFOAM, Asociación Andaluza de Agroecólogos.
- 10:45 h. **Ponencia: Experiencias en Andalucía sobre la dinamización del consumo interno de productos ecológicos.** D. M^a Carmen Campos Peregrina. Red de dinamizadoras del consumo responsable y alimentación ecológica.
- 11:30 h. **Mesa redonda: Hacia un movimiento de extensión rural agroecológico en la Región de Murcia. Representantes de asociaciones de productores y/o consumidores ecológicos, otros colectivos de la Región de Murcia y ponentes de las jornadas.** Mod. D. José M. Egea.
- 13:00 h. **Taller: ¿Cómo realizar tu plantel ecológico?** Precio: 1 euro (socios RAERM/RMdS gratis).
- 13:00 h. **Visita guiada por el CEAMA.**
- 14:00 h. **Comida con productos ecológicos 100 %** (incluye cerveza y vino eco). Precio: 9 euros (socios RAERM/RMdS 5 euros)

programa



boletín de inscripción

Apellidos: _____ Nombre: _____ NIF: _____

Lugar o centro de trabajo: _____

Dirección Postal: _____ Provincia: _____

Código Postal: _____ Localidad: _____

Teléfono: _____ Fax: _____ Correo-e: _____

Participará en:

- Taller: Sí NO
- Comida: Sí NO

Notas:

Durante todas las jornadas habrá un punto de información sobre la campaña de Sensibilización y Asesoramiento del Proyecto Eco-eLabora de SEAE.

Los asistentes a las jornadas recibirán un ejemplar gratuito del libro presentado.

Inscripción gratuita. Para la mejor organización del evento, se agradece rellenar el boletín de inscripción y enviarlo a la secretaría de organización.