

La finalidad de esta Jornada es presentar los resultados del "Proyecto piloto de innovación agroecológica periurbana en la Huerta de Murcia" financiado por la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente y por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) en el marco de la medida 16.1 del Programa Regional de Desarrollo Rural; así como la presentación de un nuevo proyecto sobre "Sistemas Alimentarios Sostenibles para el Desarrollo Sostenible". Ambos proyectos están relacionados, en parte, con el aprovechamiento de los desperdicios alimentarios y los residuos orgánicos

Destinatarios: Estudiantes y profesionales de Agronomía, Biología, Ciencias Ambientales, Geografía..., docentes, investigadores, técnicos de las administraciones locales y regional, grupos políticos, y cualquier persona interesada en el desarrollo de estrategias agroalimentarias agroecológicas.

INSCRIPCIONES

Las plazas se harán por riguroso orden de inscripción, hasta completar el aforo. Se enviará un enlace para seguir el evento online en los próximos días.

Inscripciones Talleres gastronómicos: Hasta las 14h del 29 de septiembre de 2021 en info@tejiendoredes.es

Inscripciones Jornada del 29: Hasta las 14h del 28 de sept. de 2021 en info@tejiendoredes.es

Asociación Tejiendo Redes · www.tejiendoredes.es



¿Quieres participar?

 info@tejiendoredes.es
manuelnavarro@coiarm.org

 968 246 520
607 606 863

Con el apoyo de:



Huerta de Murcia

Ayuntamiento de Murcia



"Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales"

Tejiendo Redes

JORNADA SOBRE APROVECHAMIENTO DE DESPERDICIOS ALIMENTARIOS Y RESIDUOS ORGÁNICOS

29 de septiembre 2021
Salón de Actos de la Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente (CARM)

La pérdida y desperdicio de alimentos y residuos orgánicos constituye uno de los principales problemas generados por el sistema alimentario globalizado.

Un estudio de la FAO presentado en 2019 centrado en el impacto del despilfarro de alimentos concluye:

- El 30% de nuestros alimentos se tira a la basura. Esto supone, aproximadamente, 1.700 millones de toneladas al año, con los que se podría alimentar a 3.000 millones de personas, más que suficiente para alcanzar el hambre cero en el mundo.
- La huella de carbono del despilfarro de alimentos se estima en 3.300 mill. de toneladas de equivalente de CO₂ de gases de efecto invernadero liberados a la atmósfera por año.
- El volumen total de agua que se utiliza cada año para producir los alimentos que se pierden o desperdician (250 km³) equivale al caudal anual del río Volga en Rusia.
- El 28% de la superficie agrícola del mundo se usa anualmente para producir alimentos que se pierden o desperdician.
- Las consecuencias económicas directas del despilfarro de alimentos (excluyendo el pescado y el marisco) alcanzan los 750 millones de dólares anuales.

Con esta Jornada nos unimos a la celebración del Día Internacional de Concienciación de la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, designado por la ONU, que se celebra el 29 de septiembre de cada año, para reconocer el papel que desempeña la producción sostenible de alimentos para la seguridad alimentaria y la nutrición en el mundo. Del mismo modo, nos sumamos a la campaña de concienciación contra el desperdicio alimentario "Aquí no se tira nada" puesta en marcha por el ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, en mayo de este año, con la finalidad de promover el consumo responsable de alimentos.

Programa de las Jornadas. Miércoles 29 de septiembre

09:30 h

Inauguración: Antonio Luengo, Consejero de Agua, Agricultura, Ganadería, Pesca y Medio Ambiente (CARM).

10:00 h

Proyecto Tejiendo Redes: Síntesis de resultados y conclusiones. Manuel P. Navarro. Ingeniero Agrónomo. Agente de Innovación del proyecto.

10:20 h

Presentación de los documentos siguientes:

- Manual de recomendaciones para un uso eficiente de riego en la huerta. Alejandro Pérez Pastor. Catedrático de Producción Vegetal. (UPCT)
- Guía sobre la prevención de la degradación del suelo y la generación de compost. Carlos García Izquierdo. Profesor de Investigación. CEBAS/CSIC.
- Diseño y manejo agroecológico de un huerto urbano. José M^a. Egea Sánchez. Doctor en Ciencias Ambientales. Universidad de Murcia (UMU).

11:00 h

Pausa café.

11:30 h

Una estrategia integral de recuperación de la Huerta de Murcia. Jesús López. Arquitecto. Subdirector Técnico. Concejalía de Urbanismo y Transición Ecológica. Ayuntamiento de Murcia.

11:55 h

Experiencia de compostaje en Ayuntamientos y Centros Educativos. Carlos García Izquierdo. Profesor de Investigación. CEBAS/CSIC.

12:25 h

Pérdida y desperdicio alimentario en un mundo cambiante. Gaspar Ros. Catedrático de Nutrición y Bromatología. Universidad de Murcia.

12:50 h

Proyecto: Sistema Alimentario Territorializados para un Desarrollo Sostenible. José M^a. Egea. Catedrático de Botánica. Universidad de Murcia.

13:15 h

a 14:00 h

Mesa redonda: Aprovechamiento de desperdicios alimentarios y residuos orgánicos. Ponentes:

- Miguel Ayuso García. Responsable de Medio ambiente del Centro Tecnológico de la Conserva.
- Adrián Flores. presidente de AMURECO, Asociación Murciana de Restauración Cooperativa.
- Jesús López. Arquitecto. Concejalía de Urbanismo y Transición Ecológica.
- Carlos García Izquierdo. Profesor de Investigación. CEBAS/CSIC Ambientales. Universidad de Murcia (UMU).

Otras actividades

Sábado 2 de octubre

Talleres gastronómicos sobre Biodiversidad y Cocina Circular en la Huerta. Proyecto Tejiendo Redes.

Lugar: Finca Torre Salinas. Murcia. <https://goo.gl/maps/Gar6Hk6jf8HYYt1QA>

Viernes 8 de octubre

Taller práctico sobre diseño de Sistemas Agroforestales y Jardines de Alimentos. Plazas limitadas. Interesados enviar un correo a José M Egea: jmegea@um.es

Lugar: Finca José M Egea (Bullas). <https://goo.gl/maps/Ld9fFmwUPJEdxArt6>
12 personas.

TALLER DE BIODIVERSIDAD Y COCINA CIRCULAR EN LA HUERTA

Dentro del proyecto "Tejiendo Redes" y para finalizar el mismo vamos a realizar dos talleres versados en gastronomía circular y cocina sostenible, en el huerto Torre Salinas, que se basarán en la utilización de hortalizas de temporada cogidas directamente del huerto y su aplicación en la cocina circular y se aplicarán métodos sostenibles como la cocina solar.

Taller 1: Menú sostenible en la huerta.

- I. Ensalada de berenjena con trigo sarraceno.
- II. Tallarines de hortalizas de temporada con tomate seco y queso de cabra.
- III. Huevos revueltos cremosos con hortalizas a la griega.
- IV. Higos Melba con frutos rojos en almíbar y helado de vainilla.

Taller 2: Las verduras como complemento en cocina.

- I. Tomates y pimientos confitados.
- II. Coulis de pepino.
- III. Aceites aromatizados.
- IV. Batidos y zumos de verduras.
- V. Encurtidos caseros.