

# MUESTRA DE LA PROVINCIA

los Pueblos en el corazón de Sevilla



III Feria de  
**Productos Ecológicos**

## Jornadas **Producción, Distribución y Consumo**

**DEL 13 AL 15  
DE OCTUBRE  
2017**

**Patio de la  
Diputación**

Avenida Menéndez y Pelayo 32 - Sevilla

# S

## III Feria de Productos Ecológicos de la Provincia de Sevilla 13, 14 y 15 de octubre de 2017 Diputación de Sevilla

Nos complace presentarles en esta edición de la Feria de Productos Ecológicos organizada por PRODETUR, la nueva iniciativa del Área de Servicios Públicos Supramunicipales de la Diputación de Sevilla para complementar la oferta de actividades de dicha feria.

La iniciativa de este Área en la III edición de la Feria se centra en la organización de unas **Jornadas sobre producción, comercialización y consumo de productos ecológicos de la provincia**. Esperamos que esta nueva propuesta sea de su interés y sirva como impulso para seguir trabajando hacia la valorización del sector ecológico, clave para la mejora en la salud, el medio ambiente y la economía local.

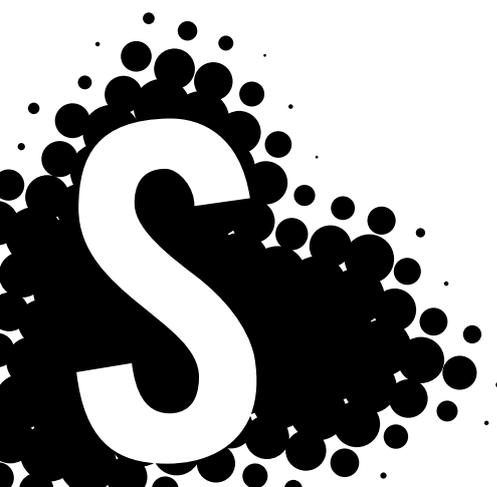
### Introducción

Andalucía concentra actualmente más de la mitad de la superficie ecológica en España, un tercio de sus operadores y casi el 30% del valor total de la producción.

Sin embargo, los andaluces y andaluzas apenas consumen productos ecológicos, ya que la mayor parte de la producción se destina al mercado internacional y solo un 1 por ciento de los alimentos que se ingieren en esta comunidad tienen la condición de ecológicos.

En la provincia, **la comarca de la Sierra Norte de Sevilla**, con algo más de 64.000 hectáreas, aglutina el 45% de la superficie ecológica de la provincia, principalmente en los municipios de Cazalla de la Sierra y Constantina. Además, alberga 75.329 cabezas de ganado y 599 operadores -productores, elaboradores, comercializadores e importadores-.

Dada la importancia de este sector, se ha llevado a cabo un **proceso participativo de consulta** a un gran número de operadores ecológicos de la provincia para conocer las problemáticas que más les preocupan y abordarlos en una serie de jornadas técnicas y talleres que se detallan a continuación y que formarán parte de la programación de actividades de la próxima III Feria de Productos Ecológicos de la Provincia de Sevilla.



## Programación y sinopsis

**Viernes 13**

**16:00 a 18:00h**

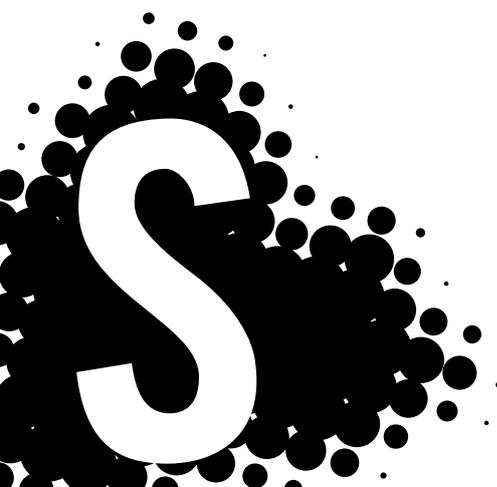
### **Estrategias de comercialización para agricultura familiar y de cooperativas.**

Los aspectos agronómicos de la producción ecológica están relativamente bien resueltos para las personas productoras. Sin embargo, cómo alcanzar la viabilidad económica de la agricultura familiar ecológica es uno de los grandes retos pendientes del sector, especialmente en un territorio -Andalucía- con una gran producción ecológica y un consumo muy reducido. Los canales cortos de comercialización son una propuesta para reducir intermediarios y permitir precios justos para la producción y el consumo, a la vez que se avanza en acercar el alimento ecológico -y justo- a capas cada vez más amplias de la población. Estos canales alternativos de comercialización, sin embargo, requieren de una importante implicación de la producción en la labor comercial, y algunos conocimientos en cuestiones como la gestión económica, la logística, los perfiles del consumo o las estrategias de comunicación vinculadas con un enfoque agroecológico. La charla será impartida por **Daniel López**, miembro de la **Fundación Entretantos**, Doctor en agroecología e Investigador y consultor de redes alimentarias alternativas.

**18:30 a 20:30h**

### **Sistemas Participativos de Garantía para la certificación ecológica.**

Los SPG -Sistemas Participativos de Garantía- son procesos organizativos y colectivos que tienen como objetivo principal el dar garantía de que un producto, una forma de producción y/o una forma de comercialización cumplen con los requisitos que el colectivo ha definido como parte de sus valores. En este caso, hablaremos de alimentos producidos de forma ecológica, que no sólo incorporan aspectos técnicos del reglamento oficial sino también otros requisitos socioeconómicos y políticos. Estos procesos sociales, de acción colectiva y participativa implican interacción acordada y fluida



entre las personas que producen y las que consumen, promoviendo el aprendizaje conjunto de la realidad de la producción y el consumo y acercando campo y ciudad. Es una herramienta importante para el fortalecimiento de iniciativas que construyen nuevos sistemas agroalimentarios. La charla será impartida por **César de la Cruz**, miembro de **La Ortiga S. Coop. And.**

### Sábado 14

11:00 a 14:00

#### **Métodos para la prevención y el control de plagas y enfermedades en Agricultura Ecológica**

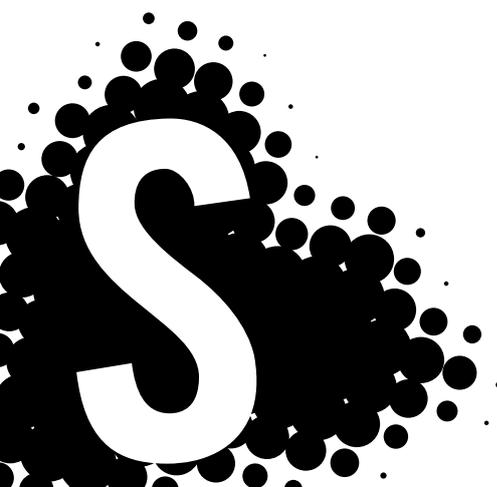
La prevención de plagas y enfermedades y su control es un tema clave para la supervivencia de cualquier proyecto agroecológico. A través del taller aprenderemos diferentes técnicas propias de la Agricultura Ecológica, tanto para la prevención (asociaciones de cultivos, elaboración de biopreparados vegetales, materiales protectores) como para el control (fabricación de trampas, construcción de refugios para insectos auxiliares, etc.) de plagas típicas y enfermedades de los cultivos. El taller será impartido por **Renato Álvarez Marín** de la **Huerta Ecológica Los Seises**.

### Domingo 15

12:00 a 13:30

#### **Conservación artesanal de frutas y hortalizas**

De la mano de **Javier Atienza** y **Trinidad Martín** del **Espacio de Cultivo Urbano Piperrak**, aprenderemos cómo conservar los excedentes de una producción hortofrutícola de manera artesanal. Este taller profundizará en los diferentes métodos de conservación, detallará los diferentes materiales a utilizar y mostrará ejemplos prácticos con hortalizas. Además abordaremos algunos consejos para el almacenamiento y su impacto en la duración de la conserva en buen estado. Por último descubriremos diferentes usos culinarios de las conservas.



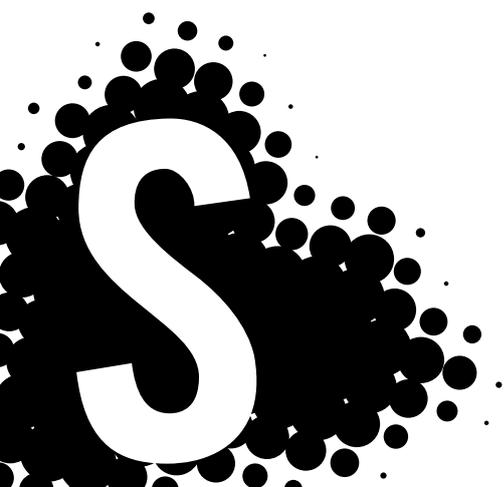
**13:30 a 15:30**

### **Introducción al showcooking**

**Eduardo Hernando**, chef del restaurante **El Contenedor**, y *Joaquín Moral*, chef de **La Cocina de Tramallo**, cocinarán en vivo y en directo tres platos con productos ecológicos de la provincia, todo ello de forma muy pedagógica, haciendo hincapié en la importancia del consumo local y de temporada. Los tres platos podrán ser degustados por el público asistente además de disfrutar de las recetas y los secretos de estos grandes chefs.

### **Cata de vinos ecológicos de Sevilla**

**Ana Gamero**, **sumilier** de dilatada trayectoria profesional, nos propone completar el showcooking con una experiencia sensorial entorno a los grandes vinos ecológicos de la provincia. Cada vino atesora una combinación de cualidades que lo hacen único, matices tan variados como toques de romero, hinojo, frutas rojas o, incluso, hierba fresca que aprenderemos a descubrir y apreciar.



 /dipusevi  
 @dipusevi

 /prodetur  
 @prodetur

 /TurismoProvinciaSevilla  
 @Sevilla\_Turismo

Más info:  
Área de Servicios Públicos  
Supramunicipales  
[www.dipusevilla.es](http://www.dipusevilla.es)

