

LA ALIANZA AGROALIMENTARIA ARAGONESA

Es una iniciativa de cooperación que tiene por objeto el desarrollo de una estrategia conjunta de comunicación destinada a la opinión pública con el propósito de trasladarle la importancia de la agroalimentación y del medio rural.

MIEMBROS

Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores (ASAJA)

Asociación de Industrias de la Alimentación de Aragón (AIAA)

Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y País Vasco (COIANPV)

Colegio Oficial de Ingenieros Técnicos y Peritos Agrícolas de Aragón (COITA)

Colegio Oficial de Veterinarios (Huesca, Teruel y Zaragoza)

Cooperativas Agro-alimentarias de Aragón

Unión de Agricultores y Ganaderos de Aragón (UAGA)

Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos de Aragón (UPA)

LUGAR DE CELEBRACIÓN

Ibercaja Patio de la Infanta
(C/San Ignacio de Loyola,16)

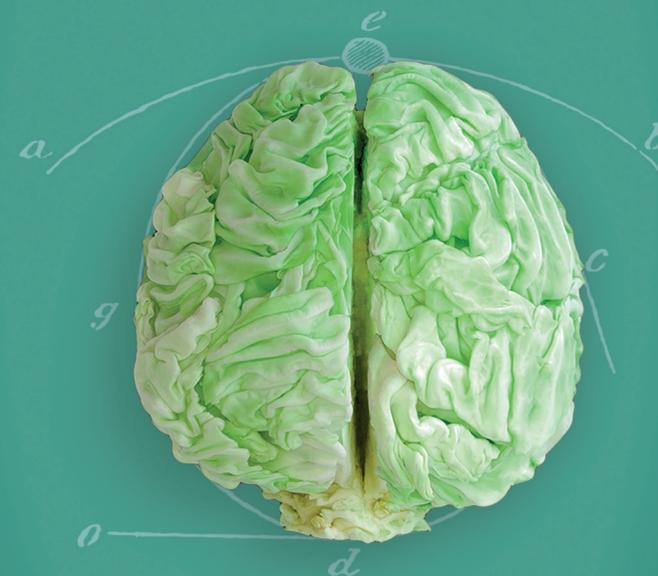
HORA:
19,30 h.

Más información e inscripciones:

jornadasverdequetequieroverde.com
agronomos@coiaanpv.org/ 976 23 03 89

VERDE
QUE TE
QUIERO
VERDE

8ª EDICIÓN



“Producción y
consumo responsable”

Zaragoza,
16, 23 y 30 de noviembre.

ORGANIZA



PATROCINA



NUEVAS FORMAS DE CONSUMO

Jueves 16 de noviembre. Salón Aragón.



MODERADOR:

JOSÉ RIBAGORDA,

Director de informativos de fin de semana de Telecinco.

MONICA HERRERA

Coordinadora del proyecto Mincha d'aqui.

Mincha d'aqui (Come de aquí, en aragonés) es un proyecto que fomenta el consumo de productos saludables del territorio aragonés, cultivados en el territorio con una agricultura ecológica y preservando variedades autóctonas. El objetivo es crear un sistemas de agroalimentación responsable que permita ganarse la vida a pequeños agricultores y asentar la población en el medio rural.

MIGUEL LÓPEZ

Propietario del Restaurante Urola.

Miguel López tiene una máxima en la cocina: el respeto por el producto. Este respeto se manifiesta en la utilización de productos de temporada y de Km 0 con el fin de ofrecer una cocina sana y responsable.

DAVID GARCÍA GOÑI

Director de Marketing y Comunicación de Grupo Arento.

Los productos de Arento Industrias Cárnicas son productos Km 0, porque sus granjas, sus cerdos, así como la alimentación de los mismos y el sacrificio se integran en un entorno de menos de 120 kilómetros. La innovación es una máxima del grupo en la que combinan está filosofía con sabor y salud, ejemplo de ello es el proyecto "Yokomolomo".

FILOSOFÍA DE LA VENTA DIRECTA:

Concha y Antonia Molina, propietarias de Encurtidos Molina y Ricardo Azón, ganadero y secretario técnico de la Asociación de Criadores de Ganado Ovino de la Raza Churra Tensina.

La venta directa tienen como objetivo impulsar la diversificación de la actividad económica en el medio rural, contribuyendo a la creación de empleo así como al desarrollo rural sostenible. El pasado mes de junio el Gobierno de Aragón aprobó la "Ley de venta local de productos agroalimentarios" con el objetivo de facilitar este tipo de comercialización en la agricultura familiar y profesional, que en Francia, por ejemplo, se realiza por el 21% de las explotaciones (uno de cada cinco productores).

ALIMENTACIÓN Y COMPROMISO SOCIAL. MODELOS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS.

Jueves 23 de noviembre. Salón Rioja.



MODERADOR:

LUIS DEL VAL

Periodista.

FELIZ ARRIZABALAGA

Gerente de Atades.

Gardeniers es un proyecto de Atades, entidad que lleva 55 años ofreciendo oportunidades de integración al colectivo de personas con discapacidad intelectual de Zaragoza. Gardeniers es un centro de empleo que cultiva verduras ecológicas y las procesa para ofrecerlas frescas, limpias y cortadas, congeladas, en conserva o ya cocinadas.

MARIA ÁNGELES VILLANUEVA

Responsable I+d+i de Scanfisk.

Scanfisk Seafood en su compromiso con la sostenibilidad trabaja en tres puntos clave. El pescado: trabajan siempre con materia prima que proviene de pesca sostenible (cadena de custodia MSC y ASC). El método de producción: mediante el proyecto "ULTRAFISH" reducen la energía utilizada en el proceso industrial en un 30% y el agua en un 50%. Producto terminado: utilizan envases de materiales mono capa para una total reciclabilidad. Además están iniciando un proyecto para conseguir un envase que sea compostable o biodegradable.

DANIEL DEL OLMO

Packaging & Eco design specialist de Ecoembes.

El mejor residuo es el que no se produce. Por ello, Ecoembes colabora con empresas y fabricantes para fomentar el ecodiseño, o lo que es lo mismo, la creación de envases que cada vez sean más sostenibles.

ENRIQUE CHUECA

Gerente de Bodegas Aragonesas.

Bodegas Aragonesas apuesta por la producción responsable. Realizan una producción cuidadosa con el fin de preservar la variedad tradicional de la zona, la garnacha. En este sentido apuestan por la sostenibilidad a través del viñedo viejo de garnacha y la reducción de tratamientos fitosanitarios. Su vino ecológico Aragus es claro ejemplo de todo ello.

CARMEN COBIÁN

Responsable de relaciones institucionales de Grupo Siro.

Desde su comienzo en 1991, Grupo Siro se ha convertido en uno de los mayores grupos empresariales en el sector de la alimentación en España. Tienen el firme convencimiento de que su futuro pasa por desarrollar un modelo de empresa sostenible que mediante la innovación y la eficiencia satisfaga las necesidades de todos sus grupos de interés.

LA COMIDA Y EL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Jueves 30 de noviembre. Salón Rioja.



MODERADORA:

PEPA FERNÁNDEZ

Directora de "No es un día cualquiera" de RNE.

YVONNE COLOMER

Directora de la Fundación Triptolemos.

La Fundación TRIPTOLEMOS para el desarrollo agroalimentario actúa desde el 2002 dinamizando el Sistema Alimentario Global y la interacción entre los distintos actores. Modeliza el mismo para promover y realizar actuaciones, que transformen el conocimiento en riqueza económica y social, con una visión independiente en consonancia con la ciencia y su evolución, y que ello redunde en una mayor eficacia y confianza en el sistema alimentario, con las bases de sostenibilidad, de una disponibilidad alimentaria suficiente y equilibrada y la formación de criterios en el ciudadano.

EMILIO GÁLLEGO

Secretario general de la Federación Española de Hostelería-FEHR.

Reducir el desperdicio alimentario sigue siendo una tarea pendiente para el canal horeca. La Federación Española de Hostelería y Unilever han elaborado una guía: "Abra los ojos ante los desperdicios: trabaje de manera inteligente", para que los hosteleros mejoren el uso racional de alimentos y, con ello, la marcha económica de sus negocios.

BERTA GONZALVO

Directora de investigación de Aitiip.

Una de las líneas de trabajo Aitiip es la utilización de residuos alimenticios para elaboración de distintos materiales. Uno de sus proyectos más destacados es el denominado Bárbara, que se centra en la transformación de los residuos vegetales procedentes del campo en material de automoción y construcción.

NURIA DE PEDRAZA

responsable del proyecto "La alimentación no tiene desperdicio, aprovéchala" impulsado por AECOC (Asociación de fabricantes y distribuidores) y Ana González Reyes, responsable de RSC y medioambiente de CAPRABO.

El 1,79% de los productos no llega nunca a comercializarse. Las razones son varias: deterioro de los envases y embalajes, errores de etiquetado, cercanía de la fecha de consumo... De ese porcentaje, un 56,35% es apto para el consumo humano, del cual se dona sólo un 32,27%. "La alimentación no tiene desperdicio, aprovéchala" es una iniciativa de colaboración para reducir el desperdicio alimentario liderada por AECOC, la asociación de empresas de gran consumo. Una de las empresas que componen el proyecto es Caprabo, una cadena de distribución con más de 320 tiendas en toda España. Su programa de Microdonaciones anualmente reparte el equivalente al alimento necesario para 788 familias en un año.

