

INSTRUCCIONES PARA LA MATRÍCULA

Los interesados en matricularse deben seguir los siguientes pasos:

1. Enviar sus datos personales [nombre y dos apellidos (en mayúsculas), DNI (con letra), e-mail, teléfono, estudios que se están cursando en el caso de los estudiantes, o bien, si se es socio de Slow Food o del Comité Aragonés de Agricultura Ecológica] a la co-directora de la Cátedra Bantierra- Ruralia, Blanca Simón, bsimon@unizar.es, antes del 8 de abril de 2013. Las plazas son limitadas y se adjudicarán por orden de recepción del mensaje.
2. Recibirán un mensaje de respuesta confirmando la preinscripción y se facilitará el número de la cuenta bancaria en Bantierra a nombre de la Universidad para ingresar la cuota de inscripción (15€ para estudiantes de la Universidad, 35€ para socios de Slow Food Zaragoza y del Comité Aragonés de Agricultura Ecológica y 45€ como cuota ordinaria). En dicha cuota está incluido, además de la matrícula a la jornada, el café de la pausa y la comida en el Restaurante Paraninfo Flor con menú ecológico y Slow Food.
3. Realizar el pago de la cuota de inscripción en la cuenta indicada. Al hacer la transferencia, es importante indicar en la misma el nombre completo de la persona que asistirá al curso.
4. Enviar una copia del justificante de transferencia a Blanca Simón (escaneado por e-mail o bien entregarlo en su despacho) antes del 8 de abril de 2013.

La jornada podrá ser convalidable por 1 crédito de libre elección (se ha solicitado 1 crédito para las licenciaturas de ADE y ECO y la Diplomatura de Empresariales a la Comisión de Docencia de la Facultad de Economía y Empresa).

Los requisitos para la obtención del crédito de libre elección son **asistencia obligatoria** (controlada mediante firma) y una **prueba de evaluación** consistente en la elaboración de una Memoria sobre la jornada donde se haga una relación crítica de las reflexiones y aportaciones de cada una de las ponencias presentadas.

Para más información:

Cátedra Bantierra-Ruralia

bsimon@unizar.es

http://fecem.unizar.es/informacion_general/catedras_empresariales/catedra_bantierra/catedra_bantierra.html

Colabora: *Obrador*
La Almozara

— Restaurante —
PARANINFO FLOR

CASA DE GANADEROS
desde
1218
1800

Organiza:



Slow Food®
Convivium de Zaragoza



Cátedra
Bantierra - Ruralia
Universidad Zaragoza

I Encuentro

Alimentos Ecológicos: un futuro esperanzador

11 abril 2013

de 10:00 a 19:00 horas

Edificio Paraninfo Universitario

Plaza de Basilio Paraíso, 4

Zaragoza, España



I ENCUENTRO

ALIMENTOS ECOLÓGICOS: UN FUTURO ESPERANZADOR

PROGRAMA

MAÑANA

10:00 – Apertura y presentación de la jornada.

- Manuel José López Pérez. Rector de la Universidad de Zaragoza.
- Dra. Blanca Simón Fernández. Co-Directora de la Cátedra Bantierra-Ruralia de la Universidad de Zaragoza.
- D. Jorge Hernández Esteruelas. Presidente de Slow Food Zaragoza.
- D. José Miguel Sanz. Presidente del Comité Aragonés de Agricultura Ecológica.

10:30 – Confianza y garantía de los alimentos ecológicos.

- D. José Miguel Sanz, Presidente del Comité Aragonés de Agricultura Ecológica, España, <http://www.caeearagon.com/>
- Eduardo Sánchez, Delegado en España de BCS-Oko, Alemania, http://www.bcs-oeko.com/sp_index.html
- Benet Pous, Manager de Certificación Ecocert Iberica, Ecocert, Francia, <http://www.ecocert.es/es>
- Alessandro D'Elia, Director Técnico, Suolo e Salute, Italia, <http://www.suoloesalute.it/>

Objetivos: Dar a conocer los sistemas y organismos de garantía y certificación en la Unión Europea, especialmente en los tres principales mercados de los productos ecológicos españoles: Alemania, Francia e Italia. Reforzar la confianza en la calidad de la producción, distribución y consumo de alimentos ecológicos y sus posibilidades en el contexto de crisis alimentaria y socioeconómica actual.

12:00 – Pausa-café con productos ecológicos y Slow Food.

Salón del Restaurante Paraninfo Flor

12:30 – Perspectivas de las empresas productoras y cooperativas de alimentos ecológicos en Aragón.

Estado de la cuestión, dificultades, posibilidades y perspectivas desde el punto de vista de operadores representativos del sector.

Mesa-debate:

- Ecolécera, Lécera (Zaragoza): Antonio Artal, empresario agrícola.
- Harinas Polo, Villanueva de Gállego (Zaragoza), Empresaria agroalimentaria.
- Bodegas Aragonesas, Fuendejalón (Zaragoza), Enrique Chueca, Director.
- Casa de Ganaderos, S. Coop., Zaragoza, Carmelo Heras, Gerente
- Biofrutal, Binned (Huesca), Marcos Barranco, empresario agrícola.

14:00 - Comida demostrativa de productos ecológicos y Slow Food.

Salón del Restaurante Paraninfo Flor

TARDE

16:00 – Presente y futuro de la alimentación ecológica en España y Europa.

- Los mercados de alimentos ecológicos, Aragón y Europa. Juan Camón, Profesor Asociado del Departamento de Dirección y Organización de Empresas, Facultad de Ciencias Sociales y del Trabajo, Universidad de Zaragoza.
- Caracterización de la agricultura ecológica en España. José Miguel González Otero, Subdirección general de Calidad Diferenciada y Agricultura Ecológica del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente del Gobierno de España (MAGRAMA).

Objetivos: Conocer la situación de la producción, comercialización y oferta de los productos agroecológicos en Aragón en el contexto de España y Europa.

17:30 – Logística y oferta de alimentos ecológicos.

- Logística en el sector alimentario. Eficiencia económica y sostenibilidad. María Jesús Sáenz, Profesora de Gestión de la Cadena de Suministro del Programa Internacional de Logística MIT-Zaragoza en el Zaragoza Logistics Center, Investigadora Asociada en el Centro para el Transporte y la Logística del Massachusetts Institute of Technology (MIT).
- Las nuevas tecnologías para el agrupamiento de la oferta. Oriol Costa, Presidente de Dynamis, <http://www.saviae.com/es>.
- La Restauración Colectiva Sostenible como motor de consumo y oferta de los alimentos ecológicos. Jorge Hernández, Manager General del Programa Mensa Cívica.

Objetivos: Valorar la situación, dificultades y necesidades de la comercialización del producto alimentario ecológico. Valor estratégico de Zaragoza como centro de concentración de la oferta ecológica del Valle del Ebro. Nuevas demandas de consumo de alimentos saludables y sostenibles en el segmento de la restauración colectiva (escuelas, hospitales, etc.)

19:00 – Clausura y entrega de diplomas