

Proyecto Ecológico Andaluerto

Nº 44 marzo 2019



BOLETÍN DE HUERTOS SOCIALES Y EDUCATIVOS

- 02 ▶ Aula de Agroecología para mujeres del medio rural
- 03 ▶ Alimentación ecológica: entre fogones con alimentos ecológicos de temporada y proximidad
- 08 ▶ Aspectos Prácticos del Huerto: experimento de abonado con humus de lombriz en espinaca en maceta
- 11 ▶ Reseñas de Actualidad
- 11 ▶ Agenda
- 12 ▶ Documento del mes: "Investigación para el Comité AGRI- Agricultura urbana y periurbana en la UE"



Buzón de Consultas: Puedes realizar una consulta sobre huertos sociales o educativos a través del [buzón de consultas](#) que tiene habilitado la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible en su página web, seleccionando "Producción Ecológica" en el desplegable denominado como "Tema:(*)"

Aula de Agroecología para mujeres del medio rural

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, ha puesto en marcha una serie de Aulas de Agroecología dirigidas a mujeres trabajadoras en el sector agroalimentario ecológico y personas interesadas en la producción ecológica. Estas jornadas han recorrido las ocho provincias andaluzas, llegando a lugares como Cazalla de la Sierra, Alcalá la Real o Vejer de la Frontera.

La realización de estas jornadas ha tenido una incidencia positiva, ya que no solo han dado a conocer y promocionar la labor de las mujeres en el mundo rural, además de fomentar la producción ecológica y la comercialización de sus productos, sino que permiten la organización de todas las mujeres que participan, en torno a propuestas realizadas por las propias personas implicadas.

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible, junto a la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (AGAPA), está organizando para el próximo 20 de marzo un Aula de Agroecología de ámbito regional, que será inaugurada por la Consejera de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible y que tendrá lugar en Mollina (Málaga).

Con la realización de estas jornadas se pretende dar continuidad a las Aulas de Agroecología celebradas en las 8 provincias andaluzas para mujeres del medio rural con el objetivo de mejorar las explotaciones ecológicas y analizar el papel de las mujeres en el sector así como visibilizar a las mujeres que trabajan en la producción ecológica.

Durante el aula se analizará, por grupos de trabajo y a través de una metodología participativa, las necesidades así como las posibles propuestas a llevar a cabo, obteniendo un primer catálogo de acciones a acometer. Posteriormente, se editará un documento con el desarrollo completo de las necesidades y propuestas como documento de trabajo para futuros diagnósticos y actuaciones.

Si quiere puede ampliar información sobre las [Aulas de Agroecología](#) en la web de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible.



Aula de Agroecología para Mujeres del Medio Rural en Córdoba.
27 de noviembre de 2018

Alimentación Ecológica: entre fogones con alimentos ecológicos de temporada y proximidad

Miriam Cózar Nuñez (Úbeda, Jaén, 1976), llegó a las cocinas por accidente, buscando un medio para viajar y ser libre, pensando que esta profesión lo permitiría. Desde entonces hasta hoy, esta se ha convertido en su pasión y su propósito. Con su nuevo proyecto, Biodiverxa, su misión es la de crear un espacio flexible, móvil y creativo que permita crear y aplicar lo que ha aprendido durante todos sus años de trabajo para seguir emprendiendo, creando y unificando a esa labor la lucha por la soberanía alimentaria, el cuidado integral de la salud a través de la alimentación y la integración social y laboral de las personas en su comunidad. Para ello, los productos con los que trabaja en sus fogones son siempre de cercanía, temporada y de máxima calidad, confiando plenamente en la alimentación ecológica. Gracias a eventos como el de “Beyond Organic” celebrado en BioCórdoba, intenta hacer llegar a todo el mundo su visión y métodos.



Miriam Cózar en la presentación “Beyond Organic” celebrada en BioCórdoba

► ¿De dónde surge su pasión por la cocina?

Surge del amor que ponía mi abuela en su cocina y cómo cuidaba a la familia entera a través de ella. Y de que los colores, los olores, las texturas de la cocina y las increíbles historias detrás de los ingredientes y los platos, llenan el espacio creativo. Es una pasión por un arte efímero que a la vez forma parte del cuidado a la persona, al producto y a quien lo produce. Es un arte capaz de transmitir el territorio, el paisaje, la cultura, y comunicar quienes somos en forma de un plato.

Pero lo que más me apasiona de la cocina es el poder que tiene para cambiar a las personas, al territorio, al paisaje y las relaciones sociales. Y cuando lo entendí, cuando vi el poder transformador de la cocina, fue cuando me enamoré de verdad de este arte, porque me permitía sentir y transmitir emociones creando una relación muy íntima con los/as comensales. Es apasionante saber que puedo tocar un corazón a través de un acto tan básico como dar de comer.

► ¿Cómo nace Biodiverxa?

Nace de un sentimiento muy arraigado en mi corazón de que necesitamos un cambio en cómo nos relacionamos con el medio, y, sobre todo, de que las personas nos sentimos como observadoras pasivas (y a veces activas, aunque sin querer) de cómo desaparece la biodiversidad. Unido a eso, de haber entendido que no puede haber un futuro sostenible para la gastronomía sin un trabajo consciente para recuperar la biodiversidad. Además de la necesidad real de que, en el calendario de una cocina, la temporada, el territorio o la singularidad de donde estamos, dirijan la cocina y no al revés. El diseño de un plato, de una carta, de una idea de empresa, debe incluir ese valor fundamental de conexión a la tierra, el territorio, la temporada y la variedad. Y que estos valores son la base sólida sobre la que crear una hostelería sostenible. La cocina es muy poderosa, y la restauración es un motor económico que puede exigir unas condiciones sobre sus materias primas.

Por eso decidimos poner la “gastronomía al servicio de la biodiversidad”. Apostamos porque podemos crear un modelo de empresa sostenible que no esquilme la tierra, sino que, en su necesidad, cree las condiciones para la sostenibilidad medioambiental y la recuperación de la biodiversidad.

Además, nace como un proyecto cercano a las personas, por eso nuestra cocina va sobre ruedas, a donde está la gente, a donde están las huertas. Nuestra cocina disfrazada de “food truck”, que se llama “Más que Candela”, sale a la calle a hacer muchas cosas. A cocinar, dar de comer y disfrutar. También puede salir a las escuelas a enseñar, al campo a recolectar y cocinar sin intermediación. Puede ir donde haga falta, a cumplir muchas diferentes funciones. Y su objetivo siempre es aumentar la biodiversidad de la mesa.

Estamos también trabajando en el desarrollo de un laboratorio gastronómico que estará en plena Campiña Sur cordobesa. En este laboratorio estudiaremos cómo utilizar las variedades autóctonas de nuestra provincia, muchas de ellas en riesgo de extinción. Además de la recuperación de otras, a través de sumergirnos en la historia y la arqueología local para saber las formas de alimentación de nuestra región a través del tiempo.

► **Para sus platos, ¿trabaja con productos ecológicos y de cercanía?**

Sí, trabajamos con productos ecológicos y de cercanía. Tenemos acuerdos directamente con personas agricultoras, artesanas y ganaderas a las que también les compramos. Además de pertenecer a un grupo de consumo de producción ecológica en nuestra región, y también de comprar en ecotiendas, ecomercados y con importación de productos de comercio justo.

► **¿Qué beneficios tiene cocinar con alimentos ecológicos?**

Los alimentos ecológicos aportan calidad nutracéutica, cualidades organolépticas, y la ausencia de pesticidas y otros químicos con efectos inciertos en la salud y en el sabor. Además, su uso nos acerca a la tierra. Los frutos crecen en una mata. El huevo lo puso una gallina, alguien cuidó a esa gallina. Alguien cuidó esa mata. Preocuparse por el origen de nuestros alimentos visibiliza a las personas y a la naturaleza. Rompe las barreras entre la ciudad y el campo. Somos parte de un ciclo vital, parte del planeta. Todo el día, todos los días, en todo lo que hacemos.

► **En el mundo de la cocina, ¿cree que aún hay una brecha entre la alimentación ecológica/cercanía y los restaurantes? ¿Por qué?**

La mayoría de la producción alimentaria no es ecológica aún. Y mucha de la que sí lo es se deriva a la elaboración de productos alimentarios en eco, a la exportación, o al consumo final. Pero el crecimiento de la oferta ecológica y la integración de la producción de cercanía en las cadenas de distribución a la restauración, a través de cooperativas de producción y de mercados locales, hará cada vez más fácil la integración regular, sistemática y consciente de los productos ecológicos en la restauración.

► **¿Con qué tipo de huertos trabaja Biodiverxa?**

Trabajamos con huertos ecológicos, por supuesto, pero también apoyamos a huertos que están en transición a ecológico. Pero eso es solo el primer nivel. Hacemos un esfuerzo por seguir y apoyar huertos que abogan por la permacultura, la sostenibilidad, el cultivo limpio y regenerativo... Proyectos que cuidan la tierra de manera integral para que al hacerla productiva no se quede vacía de nutrientes y minerales y que se preocupan por aumentar la biodiversidad de su oferta.

- ▶ En el proyecto se habla de co-creación, personas cuyas formas de trabajar demuestren que la biodiversidad, unida a métodos de cultivo limpios y regenerativos, sean la base del respeto a la tierra, ¿por qué es esto tan importante? ¿Cómo se lleva a cabo la comprobación de estos requisitos?

Llamar a un producto “ecológico” tiene requisitos y existen sellos y garantías que significan que la producción los cumple. Pero es más importante la confianza, que es algo que viene de conocer a las personas. De ponerle nombre y apellido a las productoras. Existen cada vez más maneras de saber la procedencia de los alimentos, la distancia entre el consumo y la producción se reduce a través de mercados locales, ecomercados, grupos de compra, y otros métodos que crean la confianza.

La importancia de apoyar esas formas de trabajar es que ese esfuerzo extra del agricultor o agricultora, marca una diferencia y merece un apoyo. Aplicar las técnicas que permiten la certificación ecológica son un requisito base, pero quien además integra técnicas que garantizan la regeneración de la tierra y que promueven la biodiversidad en sus campos, (tanto en plantas comerciales, como en el ecosistema en general) da un valor añadido a su producto que se mide en la capacidad de cuidar de la tierra y garantizar nuestro futuro. No tenemos un Planeta B.

- ▶ ¿Cuál es la clave para conseguir que un proyecto culinario logre el desarrollo de la conexión natural entre la agricultura, la gastronomía, el medioambiente y la justicia social?

No hay una clave. Es más bien una actitud. Es orientar el proyecto culinario pensando que el origen del plato no soy yo, es la tierra. Yo soy intermediaria, traslado una materia prima y la convierto en cultura gastronómica a través de las técnicas culinarias. Luego oferto ese plato a personas que lo consumen porque quieren satisfacer la necesidad de comer de forma diferente y placentera. A cada paso, yo tengo que ser consciente de las interrelaciones entre cada persona en cada uno de esos niveles, y del medioambiente como un todo. No puedo con buena conciencia crear un plato exquisito con un producto cuyo cultivo o explotación daña nuestro entorno. No puedo cocinar y no cuidar el uso del agua, de la energía, usar técnicas sin mirar su impacto y su coste. No puedo llamar a algo insostenible “cocina” sin violentar la palabra. Sin olvidar que esta actitud es económicamente justa y sostenible. **“Que hacer accesible una comida ecológica a todos los bolsillos es posible si controlamos otros costes y además reformamos nuestra manera de comer. Normalizar las porciones a cantidades saludables, disminuir las proteínas de origen animal, que cuestan mucho al bolsillo y al medioambiente, aumentando las de origen vegetal, proponer el compartir como modo de estar en la mesa. Esto solo se consigue si se hace a propósito”.**

- ▶ En sus talleres enseña a la gente a comer de temporada, de cercanía y sin desperdicio. ¿Qué beneficios conlleva este tipo de alimentación?

Lo primero, la variedad. Una de las cosas que estamos perdiendo es el placer de saborear, de exponernos a variedad de gustos y combinaciones de sabores. A veces, nos acomodamos en una alimentación monótona, por comodidad, por accesibilidad. Creamos una “zona de confort”. Las temporadas nos sacan de ahí. Si no es tiempo de fresas, pero tengo ganas, me aguanto a que sea temporada y me preocupo por mirar qué otra cosa satisface esas ganas “de fresa”. Porque igual es ganas de un sabor fresco, de una mezcla de dulce y ácido que para mí se llama “fresa”, pero a lo mejor lo puedo conseguir de otra manera. Hago lo que puedo con lo que hay, porque la vida tiene ciclos. Y saber eso me hace a mí parte de la naturaleza, aunque viva en el medio de la ciudad más poblada y vea un árbol solo en fotos. Comer con valores nos obliga a comer con conciencia.

Nuestros talleres obligan a la gente a repensar su cesta de la compra, y además les permite preguntar cómo lograr ese tipo de alimentación. Y lo cierto es que no es difícil, unos cambios sencillos en el uso del agua, del calor de la cocción, de la forma de guardar y aprovechar alimentos para reducir el desperdicio, suman poco a poco a la salud y al bolsillo de las familias. Finalmente, consigue también que la gente empiece a ver cómo traducir a lo cotidiano esas cosas tan estupendas que hacemos los/as profesionales de la cocina. Porque eso es una forma de pensar, y eso se puede enseñar y eso cambia su relación con la cesta de la compra. Así descubren cómo pueden conectar con los proyectos de cercanía. Algunos es sus propios barrios. Nuestros talleres facilitan esos primeros pasos a la gente, las empodera a buscar maneras de aplicar estos valores en sus vidas y en sus compras.

► **¿Podría indicarnos alguna receta de temporada?**

Dolmades de acelga roja (o espinacas) con frutos secos y queso de cabra acompañados de humus de boniato y naranja.

Para hacer los dolmades:

- 1 manojo de espinaca ecológica en hojas o de acelga roja ecológica. Santaella
- 1 cucharada sopera de miel. Montoro
- Flor de mostaza africana. Santaella
- Flor de crucíferas. Santaella
- 125 gr de almendras. Subbética
- 125 gr de cacahuets. Subbética
- 2 cucharadas de aceite de oliva ecológico virgen extra. Finca Duernas
- 150 gr de queso de cabra semicurado. Zuheros
- Sal de Duernas al gusto

Elaboración:

Cocemos al vapor un manojo de espinacas, escogiendo las hojas más grandes y bonitas. Solo queremos que se ablanden para poder manejarlas. Trituramos el manojo de espinacas. Añadimos a la Thermomix, o cualquier robot de cocina, los 125 gramos de almendra pelada, 125 gramos de cacahuete pelado, 150 gramos de queso de cabra, el licuado de las espinacas, una cucharada sopera de miel y dos cucharadas soperas de aceite de oliva. Buscamos que quede una pasta suave y uniforme.

Para elaborar el dolmades, sacamos la pasta que hemos creado en el robot, tomamos una cucharada sopera y le damos forma cilíndrica. Extendemos la hoja de espinaca, retirando el nervio central, y colocamos el cilindro en su interior, cerrándolo por los extremos laterales primeros y luego rodándola sobre sí misma como si fuera un cigarro habano.

Para hacer el humus:

- 500 gr de garbanzos cocidos. Santaella
- 250 gr de boniato asado. Santaella
- Ralladura de naranja de Palma del Río
- 3 cucharadas soperas de tahini (pasta de sésamo). (Se puede cambiar por semillas de chía remojadas si no toleramos el sésamo.) La Llave de la Cultura, Córdoba
- 2 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen extra. Finca Duernas
- Sal al gusto. Duernas
- Pimienta al gusto. IDEAS
- Cardamomo verde una pizca. IDEAS
- Comino molido una pizca. IDEAS
- Zumo de 1 naranja de Palma del Río
- 1 diente de ajo. Santaella
- 1 diente de ajo negro. La Abuela Carmen
- Melisa o albahaca limón. Nuestro huerto de aromáticos

Elaboración:

Trituramos y emulsionamos los ingredientes, reservando los aromáticos (melisa o albahaca limón) para el montaje de plato.

Emplatado:

Colocamos en la base el humus de batata y naranja y colocamos las aromáticas encima. Cortamos por la mitad los dolmades, rodeando o al lado del humus, como quede mejor según el plato de presentación. Le ponemos un poco de aceite de oliva por encima, colocamos una flor de crucíferas y una flor de mostaza con un poquito de miel y cristales de sal por encima a los dolmades. Las flores, además de color, también añaden toques de sabor.

► **¿Por qué decidió ser partícipe del Pacto de Milán con el Ayuntamiento de Córdoba?**

El propósito del Pacto es crear una serie de conexiones entre espacios y personas con el fin de promover la justicia alimentaria y cuidar el medioambiente. Busca acercar la ciudad con el campo que la rodea, crear espacios en la ciudad que la hagan también productiva y hacernos a la ciudadanía conscientes de cómo estamos interconectadas. Esos son los valores sobre los que se asienta Biodiverxa. Además, es fundamental que las empresas de gastronomía estemos presentes en las conversaciones sobre la salud, la alimentación y la sostenibilidad. Muchas de las herramientas de las cocinas profesionales son ineficientes energéticamente, con clasificaciones que no superan el A, la mayoría son clase C y menos. La hostelería no es sistemática en la reducción del desperdicio, ni en la conservación eficaz de la producción. Sin hablar del uso del agua, o los químicos de limpieza. Aunque hay avances en el sector, hace falta más conciencia, mejores técnicas contra el desperdicio y tomarnos en serio medir los efectos de nuestro trabajo en nuestro entorno.

- ▶ Según su experiencia dentro del mundo BIO y natural, ¿qué futuro le espera al sector de la agricultura y la alimentación?

Un futuro positivo, pero con matices. Ambos sectores son parte permanente de la vida, ineludibles. Pero ambos también imponen un desgaste al medioambiente que necesita un control y una conciencia cada vez más crítica y bien formada. Las decisiones de consumo final, sobre todo de los grandes consumidores y consumidoras, como la industria alimentaria y la hostelería, pueden influir en cuestiones de sostenibilidad. Pero es el sector de la agricultura el que tiene también que tomar responsabilidad en sus modos de producir, y de valorar más la sostenibilidad que el cortoplacismo de la productividad de hoy. Y no vale hacerlo contando cuentos, hay que hacerlo de forma probada, honesta, que garantice la seguridad alimentaria mundial, no importa cuántos seamos en el planeta. Por eso ambos sectores se verán verdaderamente beneficiados según vayan integrando de forma orgánica los métodos, fines y valores de la producción ecológica y de lo que aporta el mundo BIO y natural.

Aspectos Prácticos del Huerto: experimento de abonado con humus de lombriz en espinaca en maceta

En esta ocasión dejamos el resultado de una experiencia que hicimos hace unos años para el cálculo de las dosis más adecuadas para la fertilización de espinacas con humus de lombriz. Esta experiencia es extrapolable a cualquier cultivo y tipo de abono orgánico, por lo que animamos a las personas que nos leen a poner en práctica sus propias iniciativas, en este o cualquier otro ámbito, y compartir los resultados de sus investigaciones en este boletín, que por pequeñas que pudieran parecer son de gran utilidad para la comunidad.

Cuando se inicia la actividad en los huertos y macetohuertos, suelen surgir multitud de preguntas sobre cómo gestionarlo. En su momento surgió la referente al cálculo de las dosis de abonado cuando se utiliza humus de lombriz en las espinacas, que es un cultivo muy demandante de nitrógeno, sobre todo teniendo en cuenta que este fertilizante no es precisamente económico, costando un saco de 25 litros en un vivero de jardinería en torno a 10 o 15 euros.

DISEÑO DEL EXPERIMENTO

Como sustrato se utilizó una mezcla de perlita y fibra de coco como soporte estructurante, al cual se añadieron distintas cantidades de humus de lombriz. Se realizó un diseño del experimento con 9 muestras y 3 repeticiones con las dosis que se muestran en la siguiente tabla:

Orden	Perlita	Fibra de coco	Humus de lombriz
1	10 %	90 %	0 %
2	10 %	80 %	10 %
3	10 %	70 %	20 %
4	10 %	60 %	30 %
5	10 %	50 %	40 %
6	10 %	40 %	50 %
7	10 %	30 %	60 %
8	10 %	20 %	70 %
9	10 %	10 %	80 %



Puesta en marcha del experimento

Otras consideraciones del diseño:

- La muestra 1 es un patrón al cual no se le añadió humus de lombriz.
- Se añadió un 10 % de perlita para mejor drenaje y evitar problemas de encharcamiento.
- No se hicieron muestras al 90 % de humus de lombriz por no contar con macetas suficientes del mismo tamaño.
- Las muestras no se distribuyeron al azar, sino ordenadamente de menor a mayor cantidad de humus de lombriz.
- Se utilizó una variedad comercial de espinaca de primavera denominada "Vicking", ya que no contaba en el momento de realizar el experimento, con una variedad local con poder germinativo confiable.
- Tras la finalización del experimento, se realizan medidas del peso de cada planta y del tamaño del peciolo de la hoja más grande de cada una de ellas.

El experimento tuvo una duración de 69 días.

OBSERVACIONES

A la hora de elaborar los sustratos, conforme va aumentando la proporción de humus de lombriz y disminuyendo la fibra de coco, el color va pasando de negro a pardo. Además, conforme va aumentando la proporción de humus de lombriz, el sustrato se va haciendo menos esponjoso, lo que se nota al presionar con la mano. Esto es un indicio de un posible mayor poder de aireación y retención de humedad de la fibra de coco respecto al humus de lombriz. El amarilleamiento que se observa en el último día del experimento puede tener distintas causas. En el caso de las plantas menos abonadas, la razón es precisamente esta. En el caso de las más abonadas, las razones pueden ser dos. Por una parte, el ataque de minadores, que prefieren las hojas de las plantas más abonadas. Por otro lado, el problema de estrés hídrico que tuvieron que soportar las plantas más grandes en un determinado día de fuerte insolación.



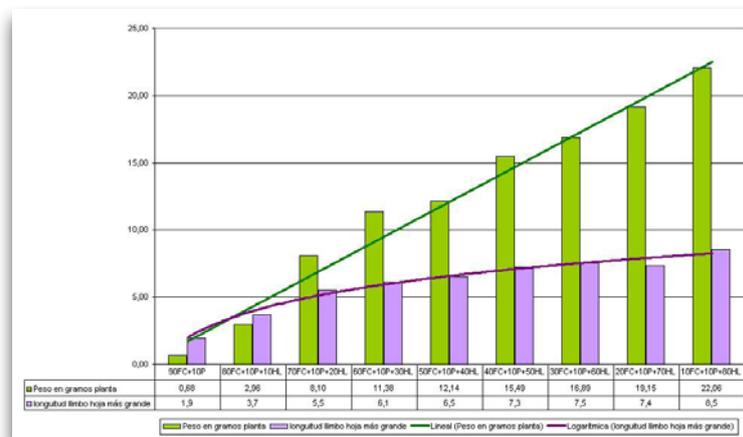
Estado final de crecimiento de las plantas



Medición del peso y tamaño de la hoja

CONCLUSIONES

A medida que aumenta la dosis de abonado, se muestra un crecimiento lineal del tamaño de las plantas.



Crecimiento de las espinacas en función del abonado

El tamaño del peciolo de la hoja más grande muestra un incremento logarítmico, de lo cual no sacamos ninguna conclusión de especial utilidad. La mejor respuesta de crecimiento relativo la muestran las plantas con dosis de abonado entre el 20 % y el 30 %. Este resultado se debe tomar con la debida cautela, pues se desconoce si es extrapolable a macetas apropiadas al tamaño natural de las plantas.

Por tanto, a precios similares de la fibra de coco y el humus de lombriz, la respuesta es evidente, usar la muestra 9 (10 % perlita + 10 % fibra de coco + 80 % humus de lombriz). Ahora bien, nunca se deberá perder de vista, la pérdida de aireación y retención de humedad de los sustratos con mayor proporción de humus de lombriz.

Reseñas de actualidad

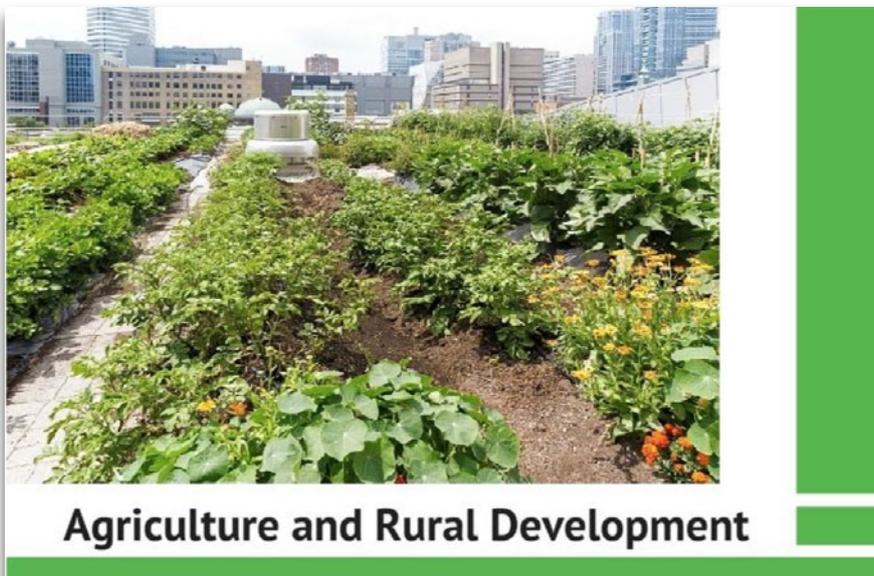
- ▶ [Curso de Formación en Educación de Tiempo Libre especializada en Agro-Ecología](#) para cualquier persona interesada que cumpla los requisitos. Plazo abierto de solicitudes. Curso promovido por el Servicio de Calidad, Promoción y Desarrollo Rural del Departamento de Ecología de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía (AGAPA) y organizado el Excmo. Ayuntamiento de Dos Hermanas (Sevilla).
- ▶ El Ayuntamiento de Córdoba imparte [cursos sobre huertos escolares y urbanos de Primavera](#).
- ▶ [La Diputación de Córdoba realiza una entrega masiva de semillas de huerta autóctonas para para que no se pierdan cultivos](#).
- ▶ [Los productores y productoras en ecológico sufren menos una crisis que los convencionales](#).
- ▶ [El uso de pesticidas en las prácticas agrícolas pone en peligro de extinción a los insectos](#).
- ▶ [El consumo que quiere cambiar el mundo](#).
- ▶ [Alimentos ecológicos para bebés, niños y niñas, adolescentes y millennials](#).
- ▶ [La producción ecológica mundial alcanza otro máximo histórico: casi 70 millones de hectáreas de tierras agrícolas son bio](#).

Agenda

- ▶ Muestra agroecológica del Aljarafe en Bormujos (Sevilla). Sábado 16 de marzo de 10:00 a 14:00. (Entrada por Av. Universidad de Salamanca. C/ Gregorio Marañón).
- ▶ [BioCultura Sevilla. Feria de Productos Ecológicos y consumo responsable](#). Celebración en recinto FIBES del 22 al 24 de marzo.
- ▶ [‘Jornadas escuelas y cambio social: huertos educativos y alimentación responsable’](#). 23 de marzo en Biocultura Sevilla de 10:30 a 14 h. Sala Marismas del Palacio de Exposiciones y Congresos de Sevilla.
- ▶ [Encuentro Autonómico 26 y 27 de marzo 2019. Sistemas Alimentarios Agroecológicos en Andalucía](#). Adaptando los sistemas alimentarios al Cambio Climático. Cabra (Córdoba) Centro municipal integrado Calle Primavera, 9.
- ▶ [Natura Málaga. 11º Feria de Vida Saludable y Sostenible](#). Celebración en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga FYCMA del 5 al 7 de abril de 2019.
- ▶ [Curso IFAPA. Agricultura Ecológica](#). Fecha de inicio: 25/04/2019. 80 horas. Centro IFAPA Alameda del Obispo (Córdoba).
- ▶ [Curso IFAPA. Agricultura Ecológica](#). Fecha de inicio: 25/04/2019. 80 horas. Centro IFAPA La Mojonera, La Mojonera (Almería).
- ▶ [Curso IFAPA. Agricultura Ecológica](#). Fecha de inicio: 25/04/2019. 80 horas. Centro IFAPA Las Torres, Alcalá del Río (Sevilla).

Documento del mes: "Investigación para el Comité AGRI-Agricultura urbana y periurbana en la UE"

"Investigación para el Comité AGRI- Agricultura urbana y periurbana en la UE" es un estudio que presenta una visión general del estado del arte sobre la agricultura urbana y la agricultura periurbana (UPUA), la diversidad de fenómenos, motivaciones, características distintivas, beneficios y limitaciones. La UPUA está contextualizada en relación con las transformaciones sociales y económicas, los objetivos estratégicos de la UE, las políticas y los enfoques del sistema alimentario regional. Utilizando ejemplos de mejores prácticas, el estudio demuestra la necesidad de una mejor integración de UPUA en la agenda de políticas en todos los sectores, dominios y niveles de gobierno.



Agricultura urbana y periurbana.
Fuente: Parlamento Europeo

Este boletín no se entendería sin la colaboración de las personas implicadas en torno a los huertos sociales y educativos, por lo que si tienes alguna información que consideres de interés para el mismo, como noticias, eventos o reseñas sobre huertos existentes, o si deseas suscribirte a este boletín, puedes dirigirte a: agriculturaecologica.agapa@juntadeandalucia.es