

# 12 abril 2016

## Horticultura para el Siglo XXI: un proyecto por la ética y la sostenibilidad

De 9:30 a 14:00 h en Salón de Actos, edificio 3P, ETSIAMN, UPV  
Universitat Politècnica de València

Ven y  
Participa



Local, intensiva, productos de valor,  
comercio en circuitos cortos, ...  
Alimentos más frescos y sabrosos

¿Cuáles son los aspectos valiosos de la  
modernización de las actividades  
económicas de una horticultura sostenible  
para el comercio en circuitos cortos?

Informaciones complementarias - <http://www.upv.es/contenidos/AULAHORT/>

### Organizan



Aula  
Comunicación  
en Horticultura

### Participan



cooperatives  
agro-alimentàries  
Comunitat Valenciana



JORNADA, 12 abril, 2016

## Horticultura para el siglo XXI un proyecto por la ética y la sostenibilidad

Jornada de 9,30 a 14 h, Salón de Actos, edificio 3P, ETSIAMN, UPV

<http://www.upv.es/contenidos/AULAHORT/info/952733normalc.html>

### Programa

09.30 - 10.00 Apertura

10.00 – 10.30 Contexto medioambiental para el s. XXI y nuevo paradigma de la sostenibilidad

**José Albelda Raga**, Director del Diploma de especialización en sostenibilidad ética ecológica y educación ambiental, Universitat Politècnica de València.

10.30 a 11.15 Tendencias del sector agroalimentario. Perspectivas para la producción hortofrutícola local.

**Raul Compés López**, Grupo Economía internacional, Universitat Politècnica de València.

11.15 – 11.45 Café y fruta

11.45 – 12.30 El ejemplo del ICI C Local del INRA en el municipio de Grabels, Montpellier, France

**Arielle Canard**, Especialista en estudios sobre "circuitos cortos y la transición alimentaria", INRA

12.30 – 12.45 Ofertas de frutas listas para comer

**Enrique Morera**, Gerente de Eurotech y Agricoat.

12.45 – 13.15 Oportunidades para el sector cooperativo en la cadena de valor hortofrutícola en la Comunidad Valenciana

**Enrique Bellés**, Ingeniero Agrónomo. Federación de Cooperativas Agroalimentarias en la Comunitat Valenciana

13,15, 14,00 Debate, conclusiones y clausura

# Ven y Participa

Aula de Comunicación en Horticultura de la UPV



## Aula de Comunicación en Horticultura

### La Horticultura Local

La horticultura local no es una moda, es una tendencia. En cada país o región será distinta y traerá innovaciones tecnológicas para producir, procesar y comercializar frutas, hortalizas y plantas de vivero.

Las formas de consumir alimentos han cambiado y hay aspectos sociales y económicos que aportan nuevos valores a la horticultura; el frescor de los circuitos cortos, los aspectos saludables, las ofertas de listos para tomar o de preparar, la diversidad varietal en la temporada, los sabores, modas gastronómicas, ...

Para la modernización de la producción, procesado, comercio de frutas y hortalizas en el ámbito local toda la *high technology* está disponible ¿cuáles son estas tecnologías?

Los valores de los productores locales habrá que identificarlos y certificarlos. Habrá casos de artesanía gastronómica a precios populares. La horticultura local deberá ser un disfrute para los consumidores de la "ciudad verde".

La definición de lo local, del huerto a la mesa, o circuito comercial corto, varían en relación al producto, comercio mayorista o minorista y dónde estén los clientes