

PROGRAMA

Martes 21 de mayo - Sesión CEIP
Facultad de Veterinaria

9:30-10:00 h. Recepción participantes

10:00-10:30 h. Bienvenida y Acto inaugural.

10:30-11:30 h. Primera sesión. Modera: Isabel Baños (UMU).

- Recuperando sabores y saberes en La Albatalla. CEIP Puente de Doñana, La Albatalla.
- En Calasparra, ¡nos encanta el arroz!... Y tenemos el mejor del mundo. CEIP Nuestra Señora de la Esperanza. Calasparra.
- Los saberes y sabores de nuestras familias. CEIP Virginia Pérez, El Algar, Cartagena.
- Contad con nosotros: Memoria Biocultural. CEIP La Concepción. Cartagena.
- El Almarjal de Zairaiche. CEIP La Arboleda Murcia

11:30-12:00 h. Pausa

12:00-13:00 h. Segunda sesión. Modera: Lisbeth Miranda (RAERM)

- Cultivos de la huerta de Alquazas (Murcia): Maíz morado y tomate de San Pedro. CEIP Ntra. Sra del Carmen, Alquazas.
- Recuperación de variedades y memoria biocultural del entorno de Sierra Espuña. CEIP. Deitanía, Totana.
- Recuperación de variedades: Guija, haba Reina Mora, oliva manzanilla, ajo, pera blanquilla, gijón (jínjoles de Marruecos). CEIP Mare Nostrum, Cartagena.
- Huerto escolar Divino Maestro. Colegio Divino Maestro, Torres de Cotillas.
- Huerto intergeneracional. CEIP San Cristóbal, Cartagena.
- Nuestro huerto escolar. CEIP Virginia Pérez, El Algar.

Sesión de pósters: A la entrada del Salón de Actos, y durante toda la mañana, se expondrán los pósters presentados por los CEIP



TERRITORIOS AGRARIOS HISTÓRICOS

"Recuperando sabores y saberes"

Miércoles 22 de mayo - Sesión IES/FP
Facultad de Veterinaria

9:30-10:00 h. Recepción participantes

10:00-10:30 h. Bienvenida y Acto inaugural.

10:30-11:30 h. Primera sesión. Modera: Enrique Ayuso (UMU).

- Cría ecológica de gallina murciana. Centro Integrado de Formación y Experiencias Agrarias de Jumilla.
- La última semilla. IES Alcántara, Alcantarilla.
- Recuperación de variedades locales y la memoria biocultural en la Huerta de Murcia. IES Miguel de Cervantes.

11:30-12:00 h. Pausa

12:00-13:00 h. Segunda sesión. Modera: José M. Egea-Sánchez (BIOMURCIA)

- Creación del ecohuerto Oróspeda: Una aproximación a la Agroecología. IES Oróspeda. Archivel, Caravaca de la Cruz.
- Somos investigadores... de nuestra memoria biocultural. Colegio Divino Maestro, Torres de Cotillas.
- Matas de la sierra. IES Alfonso Escámez, Aquilas.
- Nuestra Huerta. ¡Mucha química para comérsela!. IES Dos Mares, San Pedro del Pinatar.

Sesión de pósters: A la entrada del Salón de Actos, y durante toda la mañana, se expondrán los pósters presentados por los IES

Viernes 24 de mayo
Centro Social Universitario

9:30-10:00 h. Recepción participantes

10:00-11:30 h. Feria Biodiversidad (incluida pausa)

- Exposición e intercambio de semillas entre los centros educativos.
- Mercadillo con productos de huertos escolares y terapéuticos.
- Talleres sobre cultura gastronómica de la Región de Murcia impartido por alumnos de centros educativos
- Presentación de videos.

11:30-12:15 h. Mesa redonda: I Congreso Científico Escolar sobre Agroecología y Sostenibilidad Alimentaria. Modera: José M. Egea-Fernández (UMU)

12:15-13:00 h. Acto de Clausura. Entrega de los premios:

V Huertos Escolares Ecológicos

I Congreso de Agroecología y Sostenibilidad Alimentaria:

- Intervienen:
- D. José Lujan, Rector de la Universidad de Murcia.
 - D. Miguel Ángel del Amor, Consejero de Agua, Agricultura, Ganadería y Pesca
 - D^a. Obdulia Gómez Bernal, Directora del Área de Agricultura y Pesca de la Delegación del Gobierno.
 - D. David Samper, Presidente del Consejo de Agricultura Ecológica
 - D. José M. Egea-Fernández, Presidente de la Red de Agroecología y Ecodesarrollo.

¿POR QUÉ ESTE CONGRESO?

El Congreso Científico Escolar sobre Agroecología y Sostenibilidad Alimentaria surge con la finalidad de abordar los principales retos agroalimentarios del siglo XX (pérdida de biodiversidad agraria, cambio climático, crisis alimentaria y energética...), en el ámbito de la educación no universitaria y entidades sociales (fundaciones, asociaciones,...) que desarrollen acciones educativas/formativas. Se concibe, además, como un espacio que acerque a los alumnos al mundo de la ciencia y su realidad, así como para promover la competencia comunicativa y fomentar valores relacionados con el trabajo en equipo, responsabilidad y compromiso.

El Congreso, en esta primera edición, se ha centrado en la recuperación de sabores (variedades locales, razas autóctonas) y saberes (cultura campesina) de los sabios huertanos y campesinos de la región. Ambos recursos (sabores y saberes), sometidos a un proceso de extinción irreversible, se consideran de vital importancia para el desarrollo de un sistema agroalimentario agroecológico, en armonía con los Objetivos del Desarrollo Sostenible.

OBJETIVOS

Exponer y difundir los resultados de los proyectos de investigación realizados por los alumnos que han participado en la recuperación de recursos genéticos (variedades locales y razas autóctonas) y la memoria biocultural de los TAH de la Región de Murcia. Estos resultados se han centrado en los ejes siguientes:

- Recuperar y conservar los recursos genéticos en peligro de extinción; así como los conocimientos asociados a su uso y gestión.
- Recuperar la Memoria Biocultural de la población campesina y huertana.
- Realizar huertos intergeneracionales en espacios educativos.

COMITÉ CIENTÍFICO

Marivi Álvarez (CEOM y ApS), Enrique Ajuso (UMU), Isabel Baños (UMU), José María Egea-Fernández (UMU), José María Egea-Sánchez (Biomurcia), Patricia Esteve (UMU), M José López (CEOM), Lisbeth Miranda (RAERM), José Antonio Rabadán (UMU y ApS), Lorena Rosique (Vivens hortis)

COMITÉ ORGANIZADOR

Marivi Álvarez (CEOM, RAERM y ApS), Tristano Bacchetti (Ferbai), Isabel Baños (UMU y RAERM), José María Egea-Fernández (UMU y RAERM), María José López (CEOM y RAERM), Ginés Martínez (RAERM), Lorena Rosique (Vivens hortis y RAERM)

PATROCINAN:



COLABORAN:



+info: congreso.raerm@gmail.com | 685 980 081
| Lorena Rosique

I CONGRESO CIENTÍFICO ESCOLAR SOBRE AGROECOLOGÍA Y SOSTENIBILIDAD ALIMENTARIA

