



Rutas agroecológicas por la provincia de Jaén

Programa de visitas a explotaciones agrarias

ORGANIZA:



FINANCIA:



COLABORA:



El proyecto “Rutas agro-ecológicas por la provincia de Jaén” se enmarca dentro del convenio de colaboración, de 14 de diciembre de 2012, entre la Excm. Diputación Provincial de Jaén y la Universidad de Jaén para la realización de acciones de educación y sensibilización medioambiental en el sector agropecuario.

En este marco de trabajo el proyecto anteriormente citado pretende poner en valor la enorme riqueza ambiental de la provincia de Jaén, así como la explotación sostenible de los recursos naturales. Al mismo tiempo, e íntimamente ligado a este patrimonio natural, existe un rico patrimonio cultural que debe hacerse visible a la sociedad para su mejor conocimiento, valor y conservación.

Para lograr este objetivo, el Aula Verde de la Universidad de Jaén y la empresa Tierras Vivas han trabajado conjuntamente en este proyecto en dos pilares básicos de la ambientalización o integración del desarrollo sostenible en la sociedad, (i) información y comunicación ambiental, por la que se pretende dar a conocer a la sociedad, desde un punto de vista técnico, los problemas medioambientales y la política de sostenibilidad ambiental; y (ii) en educación ambiental, tratando de despertar en la población una conciencia que le permita identificarse con la problemática ambiental anteriormente expuesta, tanto a nivel global como local. Se trata de conseguir una transformación de valores, un cambio de actitud.

Las actividades programadas consisten en 5 visitas de un día para un grupo de 50 personas en las que se trata de poner en relación una determinada actividad agraria o ganadera con sus externalidades tanto ambientales como económicas y socio-culturales. En cada una de estas visitas activas se pretende que los participantes en la misma se integren como un elemento más de la explotación agrícola o ganadera, realizando para ello algunas de las tareas que cotidianamente se llevan a cabo en las fincas a visitar.

Se trata por tanto de “ponernos en la piel de nuestros productores”, una de las premisas de la educación ambiental, en la que la observación y la acción es la mejor forma de educar y motivar a los individuos y por ende a la sociedad. En este sentido la Institución Libre de Enseñanza insistía en *“el papel de la intuición y aun de la emoción en la relación del niño (entiéndase aquí el individuo o la sociedad en términos generales) con su entorno, frente al empobrecimiento y la desmotivación que producía un aprendizaje basado en los manuales, la retención memorística o la contemplación de inertes ejemplares disecados”*. Estas ideas casi centenarias de la Institución Libre de Enseñanza son las que actualmente cobran fuerza y emergen en el contexto de todos los proyectos de educación y sensibilización ambiental.

Para reforzar este aprendizaje, todas las rutas propuestas incluyen una charla divulgativa, en formato debate-tertulia tras el almuerzo, sobre las temáticas tratadas en la visita: razas autóctonas amenazadas, sostenibilidad del olivar de sierra, variedades locales de cultivo, vías pecuarias...etc.

domingo, 7 de abril





La ruta del queso. Razas autóctonas amenazadas

Quiénes son

Caprinatura es una explotación familiar fundada en 2004 y especializada en la elaboración de productos lácteos de cabra de la raza murciano-granadina. Ubicada en una finca de 2 ha al pie del arroyo del Val, la granja cuenta con una cabaña de cuatrocientos animales que producen en torno a 300 litros diarios de leche. Tras superar los 24 meses de periodo de conversión, en 2013 obtendrá la certificación como productores ecológicos. En la actualidad ultiman, además, los preparativos para poner en funcionamiento su propia quesería artesanal anexa a la explotación.

Qué haremos

- ▶ Visita guiada a la explotación y participación en el ordeño (45 minutos)
- ▶ Participación en actividades de pastoreo y alimentación (45 minutos)
- ▶ Taller de elaboración artesanal de queso fresco (45 minutos)
- ▶ Exhibición de adiestramiento de perros pastores (30 minutos)
- ▶ Degustación y venta de queso de cabra:

“Características nutricionales y organolépticas de la leche de cabra y sus derivados”

Tras el almuerzo, debate-tertulia sobre “La importancia de las razas autóctonas andaluzas como base de una ganadería sostenible”

Otros temas a tratar: “Razas ganaderas en peligro de extinción. Un patrimonio de todos”

Quién nos acompaña

Rosa Rodríguez, maestra quesera, y su marido **Juan Ruiz** son los responsables de Caprinatura.

Javier Pleguezuelos es secretario de la Asociación Nacional de Criadores de Caprino de Raza Murciano-Granadina (CAPRIGRAN).

Fecha:

Domingo, 7 de abril

Finca productora:

CAPRINATURA (El Donadío, Úbeda, Jaén)

Dirección:

Pedro Marín s/n. 23509 El Donadío (Úbeda, Jaén)

Persona de Contacto:

Rosa Rodríguez (Gerente)

ITINERARIO:

08:00.- Salida de Jaén

09:00.- Salida de Linares

09:30.- Salida de Úbeda

10:00.- Llegada a la finca.
Recepción y tentempié (café, zumo y repostería ecológica)

10:30.- Visita guiada y actividades

15:00.- Picnic agro-ecológico

16:00.- Debate-tertulia

17:00.- Regreso

La senda de las colmenas. Abejas, obreras de la vida

Quiénes son

Apimágina es una joven explotación apícola con una cabaña ganadera de 300 colmenas propias ubicadas en diferentes parajes de Sierra Mágina y la Sierra Sur de Jaén. Su producción anual alcanza los 5.000 kilos de miel de variedad “milflores”.

Qué haremos

- ▶ Ruta senderista hasta los colmenares (60 minutos ida y 60 minutos vuelta)
- ▶ Explicación y observación del funcionamiento de una colmena (20 minutos x 3 grupos) – Los participantes en la actividad dispondrán de trajes, caretas y guantes para poder aproximarse a la colmena
- ▶ Charla divulgativa en campo sobre flora autóctona y la función polinizadora de las abejas
- ▶ Visita a la planta envasadora. Extracción y filtrado de la miel
- ▶ Degustación y venta de miel:

“Características nutricionales y organolépticas de una miel de calidad”

Tras el almuerzo, debate-tertulia sobre externalidades ambientales de la apicultura y otros aprovechamientos tradicionales del monte mediterráneo

Otros temas a tratar: “¿Por qué se mueren las abejas? Implicaciones para la vida y la economía”

Quién nos acompaña

Arturo Sánchez es apicultor profesional y técnico en Gestión de Recursos Naturales y Paisajísticos.

Alicia Rodríguez, además de gerente de “Apimágina”, es licenciada en Biología.

José Eugenio Gutiérrez es biólogo, especialista en Gestión de Recursos Naturales y delegado en Andalucía de SEO/Birdlife.

**Fecha:**

Domingo, 21 de abril

Finca productora:

APIMÁGINA (Carchelejo, Jaén)

Dirección:

Pol. Industrial de Cárcheles

Persona de Contacto:

Alicia Rodríguez (Gerente)

ITINERARIO:

08:00.- Salida de Linares

09:00.- Salida de Jaén

09:45.- Llegada a Cárchel

10:00.- Ruta senderista hasta la ubicación de las colmenas [3 km]

11:00.- Desayuno (café, zumos y repostería ecológica)

11:30.- Visita del colmenar en 3 grupos

12:30.- Ruta senderista de regreso hasta Carchelejo [3 km]

13:30.- Visita planta envasadora

15:00.- Picnic agro-ecológico

16:00.- Debate-tertulia

17:00.- Regreso



3

Fecha:

Domingo, 19 de mayo

Finca productora:

AGROPECUARIA EL PUERTO
(Pegalajar, Jaén)

Dirección:

Finca Puerto Alto (Pegalajar, Jaén)

Persona de Contacto:

Juan Torres (Gerente)

ITINERARIO:

08:00.- Salida de Linares

09:00.- Salida de Jaén

09:45.- Llegada a Mancha Real.
Ruta senderista hasta la ermita de
la Virgen del Rosario [3 km]

10:45.- Recepción. Desayuno (café,
zumos y repostería ecológica)

11:15.- Visita guiada a la finca y
actividades

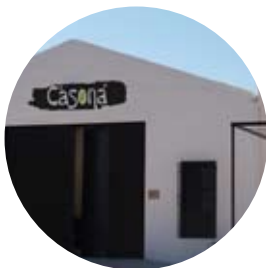
12:45.- Visita a la almazara y cata
dirigida de aceite

14:00.- Picnic agro-ecológico

15:00.- Debate-tertulia

16:00.- Ruta senderista de regreso
a Mancha Real [3 km]

17:00.- Regreso



La ruta del aceite.

Productores de riqueza y paisaje

Quiénes son

Agropecuaria El Puerto S.L. es una empresa familiar fundada en 1995 productora de Aceites “La Casona”, aceite de oliva virgen extra ecológico (desde 1998) incluido en la Denominación de Origen “Sierra Mágina”. La explotación, ubicada a una altitud de más de mil metros, cuenta con su propia almazara en la finca. Su principal seña de identidad es el desarrollo de técnicas de fertilización del suelo a través de abono orgánico y cultivo de leguminosas de invierno, así como la integración de agricultura y ganadería.

Qué haremos

- ▶ Ruta senderista hasta la finca “Puerto Alto” (60 minutos ida y 60 minutos vuelta)
- ▶ Técnicas de olivicultura ecológica. Colocación de trampas-cebo con feromonas para el control biológico de plagas (45 minutos)
- ▶ Observación de elementos de diversidad asociados a la olivicultura ecológica. Parcela experimental
- ▶ Visita guiada a una almazara y explicación del proceso de obtención del aceite
- ▶ Cata y venta de aceite de oliva ecológico:

“Características nutricionales y organolépticas de un aceite de oliva virgen extra de calidad”

Tras el almuerzo, debate-tertulia sobre “La olivicultura ecológica como estrategia de aumento de rentabilidad en el olivar de sierra”.

Otros temas a tratar: “El olivar ecológico, ¿un recurso agro-turístico?”

Quién nos acompaña

Juan Torres, es olivicultor e ingeniero agrónomo.

Noelia Rodríguez es técnico en olivicultura ecológica y secretaria de la Asociación “Jaén Ecológica”.

Gema Siles es investigadora en el proyecto “Modelos experimentales de olivar adeshado” de la UJA.

El camino del hortal. Variedades locales de cultivo

Quiénes son

Huerta del Cañamares es un Centro Agroturístico y de Educación Ambiental ubicado en la Vega del Río Cañamares, en pleno corazón de la Sierra de Cazorla. Cuenta con un huerto ecológico certificado de 0,5 ha de extensión estructurado en bancales y rodeado de bosque de ribera, restos de vegetación mediterránea y frutales, en el que cultivan verduras y hortalizas con destino al autoconsumo y comercialización local. Para ello, se sirven de semillas de variedades autóctonas y fertilizan elaborando su propio compost con estiércol de sus animales, virutas de ramas de chopo y restos de la poda de los frutales. Para favorecer la entrada temprana en producción en primavera y retrasarla en invierno utilizan, además, tuneles con malla térmica.

Qué haremos

- ▶ Taller “Bases para el diseño de un huerto ecológico” (45 minutos)
- ▶ Taller “Principales técnicas de cultivo de un huerto ecológico” (45 minutos)
- ▶ Taller “Obtención de semillas” (45 minutos)
- ▶ Visita a la exposición del banco de semillas de la Red Andaluza de Semillas “Cultivando biodiversidad”

Tras el almuerzo, debate-tertulia sobre “Biodiversidad agrícola y erosión genética”

Presentación del funcionamiento de la “Red de Resiembra e Intercambio de Variedades Locales de Cultivo”, impulsada por la Red Andaluza de Semillas

Intercambio de semillas

Quién nos acompaña

Joaquín Fernández de Liencres, gerente de “Huerta del Cañamares”, es licenciado en Biología, formador ambiental y agricultor ecológico.

Juan Manuel González es miembro de la Red Andaluza de Semillas “Cultivando Biodiversidad”.



Fecha:

Domingo, 2 de junio

Finca productora:

HUERTA DEL CAÑAMARES (La Iruela, Jaén)

Dirección:

Juntas de Muriel, s/n. (La Iruela, Jaén)

Persona de Contacto:

Joaquín Fernández de Liencres (Gerente)

ITINERARIO:

08:00.- Salida de Jaén

09:00.- Salida de Linares

09:30.- Salida de Úbeda

10:30.- Llegada a la finca.
Recepción y desayuno (café, zumos y repostería ecológica)

11:00.- Visita guiada y actividades

15:00.- Picnic agro-ecológico

16:00.- Debate-tertulia

17:00.- Intercambio de semillas

18:00.- Regreso



5

Fecha:

Noviembre de 2013 (fecha por determinar)

Finca productora:

Ganadería Pérez Romero
(Santiago-Pontones, Jaén)

Persona de Contacto:

Pedro Pérez (Ganadero)

ITINERARIO:

06:00.- Salida de Jaén

07:00.- Salida de Linares

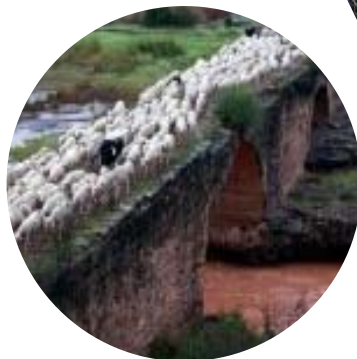
08:30.- Llegada a Beas de Segura

09:00.- Salida desde El Cornicabral
(a 3 km de Beas de Segura)

14:00.- Picnic agro-ecológico
en el paraje del Retamar
(Chiclana de Segura)

15:30.- Debate-tertulia

17:00.- Regreso



La vereda trashumante.

Corredores de diversidad biocultural

Quiénes son

En conversión a la ganadería ecológica, los hermanos Pérez Romero son pastores trashumantes. Su rebaño, formado por 1000 ovejas segureñas, 150 cabras, 30 vacas mansas y 10 caballos desciende cada año a finales de noviembre desde los pastos de verano en la Sierra de Segura (Santiago-Pontones) hasta las dehesas de Sierra Morena (Linares).

Qué haremos

► Ruta senderista (12 km) acompañando al rebaño trashumante desde el paraje de El Cornicabral, a los pies de la Sierra de Segura, hasta Chiclana de Segura, atravesando el Puente Mocho, punto central de la vereda (5 horas de marcha aproximadamente)

► Observación de elementos de diversidad biológica y cultural (tanto material -abrevaderos, descansaderos, refugios...- como inmaterial) asociados a la ganadería extensiva, la trashumancia y las vías pecuarias

Tras el almuerzo, debate-tertulia sobre “Ganadería en régimen extensivo de cordero segureño, un ejemplo de aprovechamiento racional de los recursos naturales”.

Otros temas a tratar: “Vías pecuarias: corredores de diversidad biocultural. Controversias en la labor de recuperación de un patrimonio milenario”

Quién nos acompaña

Pedro Pérez es ganadero ecológico, impulsor de la iniciativa de agroturismo “Aventura Trashumante por Sierras Jiennenses” y miembro de la Asociación Andaluza en Defensa de la Trashumancia.