

5 alimentos

5 historias

5 paisajes

Porque la mejor manera de aprender a valorar todas las implicaciones ambientales, sociales y culturales del trabajo de nuestros productores es vivir la experiencia en persona, ven y aprende a hacer queso, a extraer miel, a diferenciar un buen aceite ecológico, obtener tus propias semillas o guiar un rebaño trashumante.

Descúbrelos

Inscripciones:

953 21 36 02

aulaverde@ujaen.es

953 24 81 26

agriculturaymedioambiente@

promojaen.es

Actividad gratuita

Plazas: 50 por visita

Duración: 1 jornada

Incluye:

Desplazamiento: salidas desde Linares y Jaén
Desayuno
Picnic agroecológico

Recomendaciones:

Ropa y calzado adecuados

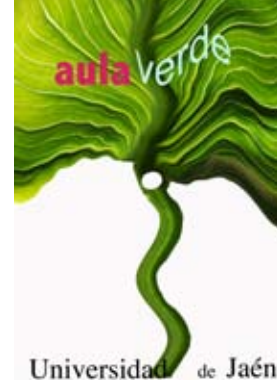
Programa completo, itinerarios y más información en:

[www.ujaen.es/conocenos/
organos-gobierno/vicinf/
aulaverde](http://www.ujaen.es/conocenos/organos-gobierno/vicinf/aulaverde)

www.dipujaen.es

www.tierrasvivas.es

**Vicerrectorado de Infraestructuras,
Desarrollo de Campus y Sostenibilidad
Universidad de Jaén
Secretariado de Sostenibilidad.
Campus de Las Lagunillas, s/n;
Edificio C4 (Usos Múltiples)
Dependencia 206
Teléfono: 953 213 602
Correo-e: aulaverde@ujaen.es**



Financia:



Colabora:



Rutas

agro

ecológicas

**por
la provincia
de
Jaén**

**Programa de visitas
a explotaciones
agrarias**

**abril-noviembre
2013**



Dom. 7 de abril

Productor: CAPRINATURA

Dónde: El Donadío, Úbeda

Qué haremos:

Actividades de ordeño, pastoreo y alimentación de los animales

Taller de elaboración de queso

De qué hablaremos:

Razas autóctonas amenazadas

Quién nos acompaña:

Rosa Rodríguez, maestra quesera, y Juan Ruiz, ganadero

Javier Pleguezuelos, Asoc. de Criadores de Caprino de Raza Murciano-Granadina



1

La ruta del queso

Dom. 21 de abril

Productor: APIMÁGINA

Dónde: Cárcheles

Qué haremos:

Ruta senderista guiada

Observación de un colmenar

Extracción y filtrado de miel

De qué hablaremos:

Aprovechamientos tradicionales del monte mediterráneo

Quién nos acompaña:

Arturo Sánchez, apicultor

Alicia Rodríguez, bióloga

José E. Gutiérrez, técnico gestión de recursos naturales. SEO/Birdlife



2

La senda de las colmenas

Dom. 19 de mayo

Productor: LA CASONA

Dónde: Pegalajar

Qué haremos:

Técnicas de olivicultura ecológica

Visita a almazara y cata dirigida

De qué hablaremos:

Sostenibilidad en el olivar de sierra

Potencialidad agroturística

Quién nos acompaña:

Juan Torres, olivicultor

Noelia Rodríguez, técnico agricultura ecológica. Asoc. Jaén Ecológica

Gema Siles, Proyecto UJA sobre modelos de olivar adherado



3

La travesía del aceite

Dom. 2 de junio

Productor: HUERTA DEL CAÑAMARES

Dónde: La Iruela

Qué haremos:

Diseño de un huerto ecológico

Técnicas de horticultura ecológica

Taller de obtención de semillas

De qué hablaremos:

Varietades locales de cultivo

Quién nos acompaña:

Joaquín Fdez. de Liencres, biólogo y formador ambiental

Juan M. González, Red Andaluza de Semillas "Cultivando Biodiversidad"



4

El camino del hortal

Noviembre

Productor: PÉREZ-ROMERO

Dónde: Beas de Segura

Qué haremos:

Acompañamiento (12 km) a un rebaño trashumante en su bajada anual desde los pastos de verano en la Sierra de Segura a las dehesas de Sierra Morena

De qué hablaremos:

Vías pecuarias: corredores de diversidad biocultural

Quién nos acompaña:

Hnos. Pérez-Romero, ganaderos. Asoc. Andaluza en Defensa de la Trashumancia



5

La vereda trashumante