

ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA

CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS ECOLÓGICOS



M^a Dolores Raigón Jiménez
Gran Canaria, 24 de abril de 2014

CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS ECOLÓGICOS

Oferta de productos agroalimentarios ecológicos españoles y comparación con la de otros mercados desarrollados

Productos Ecológicos - España -	Productos Ecológicos - Principales países UE y EEUU -
<ol style="list-style-type: none">1. Frutas y verduras2. Aceite de Oliva3. Vino4. Carne fresca (vacuno, ovino, caprino))5. Conservas vegetales6. Panadería7. Lácteos (leche yogures)8. Alimentación infantil9. Huevos10. Caldos y sopas	<ol style="list-style-type: none">1. Productos Lácteos2. Carne fresca (incluido pollo)3. Frutas y verduras4. Huevos5. Panadería6. Alimentación infantil7. Bebidas y vino8. Pasta9. Platos preparados10. Derivados de cereales
<ul style="list-style-type: none">- Los 5 primeros representan el 70%-75% de las compras de productos ecológicos.- Frutas y verduras suponen el 40%-45%; aceite de oliva el 10%.15%; vino el 7%-9%; y carnes frescas el 6%-8%	<ul style="list-style-type: none">- Los 5 primeros representan el 60%-70% de las compras de productos ecológicos- Frutas y verduras oscila entre 15%-30%; lácteos entre 15% y 25%; carne fresca entre 10% y 13%; huevos entre 5% y 9%; y panadería entre 5% y 15%

CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS ECOLÓGICOS

RAZONES DE COMPRA (% Respuestas)			RAZONES DE COMPRA (% Respuestas)		
	España	Francia		España	Francia
• Más saludable	69.4%	81%	• Precios muy altos	48.0%	79%
• Mejor sabor	38.4%	61%	• No los conocen, falta información	32.9%	35%
• Más calidad	25.0%	74%	• No están disponibles o difíciles de encontrar	29.4%	36%
• Conciencia medioambiental	7.5%	89%	• No tienen ventajas diferenciales o calidad	9.2%	16%
• Curiosidad	7.3%	-	• Desconfianza	5.9%	22%
• Más naturales	2.3%	90%	• Falta de costumbre	3.1%	64%

(% Respuestas)		
	España	Francia
• ¿Consume alimentos ecológicos alguna vez?	52.3%	54.0%
• ¿Consume alimentos ecológicos al menos una vez al mes?	10– 25%	46.0%

Alzira prohíbe el consumo de agua potable al detectar la presencia de fitosanitarios

La contaminación se debe a un producto vetado en España desde hace diez años - El agua se podrá usar para la higiene pero no para cocinar

21.02.2013 | 01:34

P. F. ALZIRA Los análisis realizados por la Conselleria de Sanidad y la empresa que gestiona el suministro de agua potable en Alzira han detectado la presencia de productos fitosanitarios en los pozos que abastecen a la ciudad y el ayuntamiento emitirá hoy un bando para prohibir el consumo humano. No se podrá beber ni utilizar el agua de la red para cocinar hasta nueva orden. Se trata de un problema similar al detectado en Carcaixent el pasado mes de junio, que provocó que se prolongara esta prohibición durante cuatro meses. La contaminación detectada en Alzira está originada por un producto cuyo uso está prohibido en España desde hace diez años.

Los acontecimientos se precipitaron en la tarde de ayer tras tener conocimiento de la contaminación detectada en el agua y el equipo de gobierno convocó una junta de portavoces a la que asistieron técnicos de Aguas de Valencia y el director de Salud Pública en el departamento de la Ribera, que informaron de la problemática y subrayaron que no es motivo de alarma para la población. Fuentes consultadas señalaron que los técnicos explicaron que el producto detectado es «nocivo pero no tóxico» y que harían falta miles y miles de litros de agua para que pudiera ser perjudicial para un niño, si bien dieron instrucciones para que se prohíba el consumo ya que supera el límite que establece la normativa europea, mucho más estricta que la americana. No obstante, el agua se puede seguir utilizando para labores propias de higiene, tanto en la cocina –lavado de frutas– como en la ducha. El equipo de gobierno emitirá hoy un bando hoy mismo con las instrucciones para la población.

Como primer paso para solucionar el problema el ayuntamiento tiene previsto dirigirse al de Carcaixent para alquilarle las plantas depuradoras móviles que éste utilizó para que la población se pudiera abastecer, si bien la solución al problema pasa por instalar unos filtros de carbono en los pozos que abastecen a la ciudad para eliminar la presencia de estos productos fitosanitarios.

La contaminación del agua potable por la aparición de pesticidas tiene dos antecedentes en el último medio año, en Carcaixent y Llaurí.

Sanidad recomienda a embarazadas y niños no comer atún rojo ni pez espada

Endurece sus alertas alimentarias tras revisar el efecto de los metales en la salud - Por primera vez desaconseja las acelgas y las espinacas para bebés

ANTÍA CASTEDO - Girona - 30/06/2011

Vota ☆☆☆☆☆ | Resultado ★★★★★ 636 votos

Nada de espinacas o acelgas en los purés de los bebés de pescados como el atún rojo o el pez espada para niños menores de tres años. ¿Esa costumbre de rociar con vinagre y luego comerlo a cucharadas? Mejor no deleitarse con ellos. La [Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición](#) recomienda sobre el consumo de estos alimentos: mercurio (grandes peces), cadmio (crustáceos) y nit

El componente problemático en las hortalizas es el nitrato, un compuesto presente en la tierra de forma natural y también por el uso intensivo de abonos. Las verduras lo absorben, sobre todo las de hoja ancha, como las espinacas y las acelgas. "Los nitratos en sí son poco tóxicos, pero el cuerpo humano los convierte en nitritos, que pueden provocar cianosis (la enfermedad del bebé azul), causada por falta de oxígeno en la sangre", explica Teruel. Una ingesta excesiva puede ocasionar un cuadro agudo, con fatiga extrema y riesgo de desmayo.

La AESAN, en base a unas conclusiones de la [Agencia Europea de la Seguridad Alimentaria](#), ha decidido recomendar por primera vez a los padres, como ya venían haciendo los pediatras, que no incluyan espinacas ni acelgas en los purés de los bebés menores de un año y, en caso de hacerlo, que no representen más de un 20% del total. "Además, no se debe mantener a temperatura ambiente, ya que en estas condiciones pueden duplicar la cantidad de nitrito". Por tanto, siempre en la nevera, explica Fernando Pérez, pediatra del Hospital Severo Ochoa de Leganés. "La cianosis es una enfermedad poco frecuente, pero el nitrato es también un irritante gástrico", afirma Eduardo Rodríguez Farré, investigador del CSIC en el Instituto de Investigaciones Biomédicas de Barcelona. "También se ha vinculado con el cáncer", abunda el científico.

CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS ECOLÓGICOS

¡Cuidado con los nitratos y los nitritos!



Aminas/Amidas
(alimento) +

Nitrosaminas
Nitrosamidas

Metahemoglobinosis

Tendencia de las verduras a acumular nitratos

Elevada	Media	Baja
Espinaca	Col roja	Coles de bruselas
Acelga	Coliflor	Tomate
Repollo blanco	Apio	Berenjena
Lechuga	Cebollas tiernas	Calabacín
Hinojo	Colinabo	Judía verde
Remolacha	Cebolla	Pepino
Rábano	Zanahoria	Pimiento

◀ SISTEMA ECOLÓGICO

Fertilización orgánica

Humificación

Humus

Mineralización

Riego

NO_3^-

NH_4^+

Nitrificación

NO_3^-

Lixiviación

N_2

Fixación simbiótica

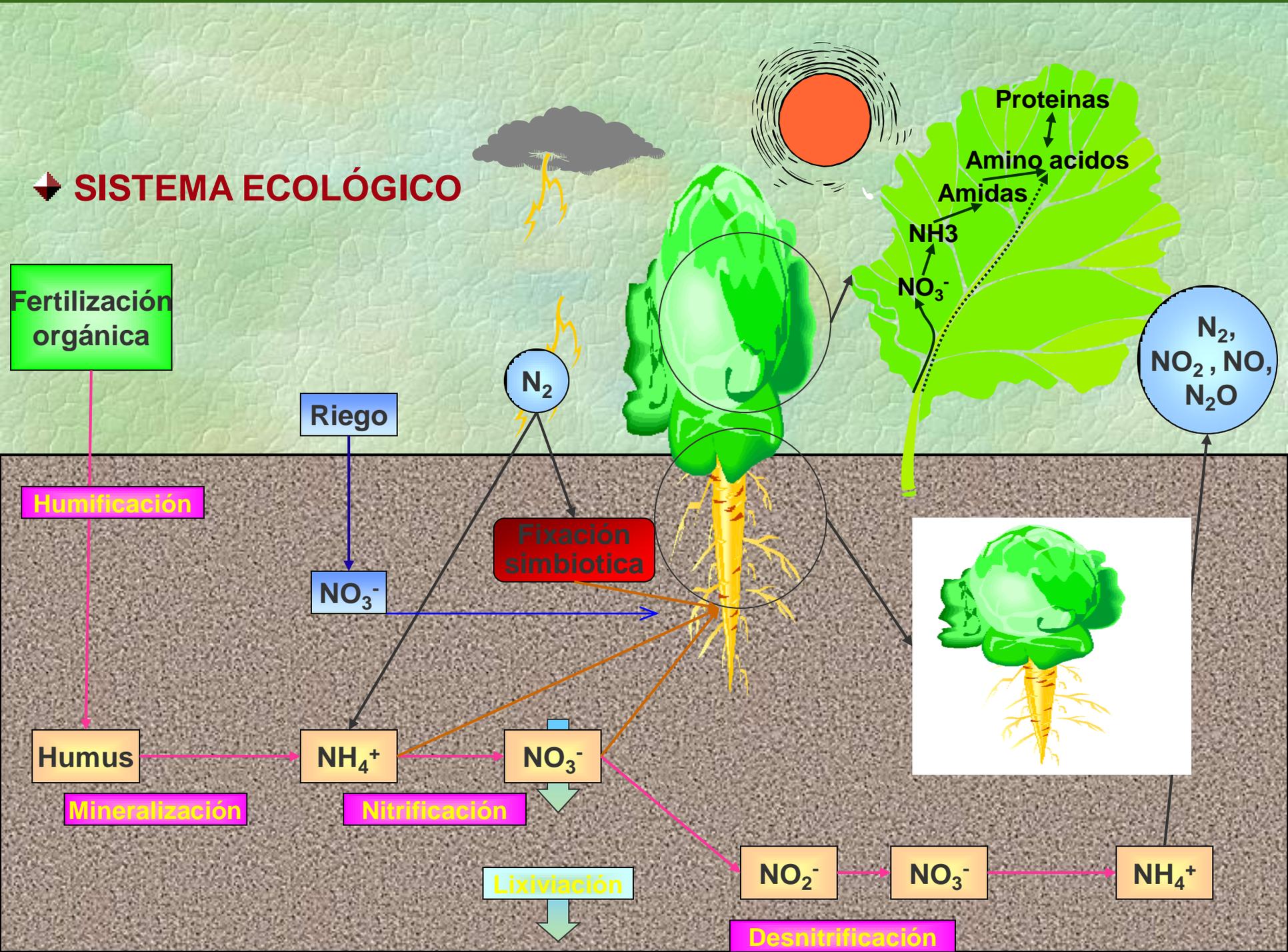
NO_2^-

NO_3^-

NH_4^+

Desnitrificación

N_2 ,
 NO_2 , NO ,
 N_2O



DOPAJE | Clembuterol

La AMA admite la teoría de la contaminación alimentaria pero no fija un límite



REPLANTEA SU POSTURA ANTE LA SUSTANCIA DEL CLEMBUTEROL

Contador admite la hipótesis de contaminación alimentaria en positivo de Contador

Se replantea su postura ante la sustancia del clembuterol para defender su corona en el Tour de Francia a partir del 2 de julio

10:40.

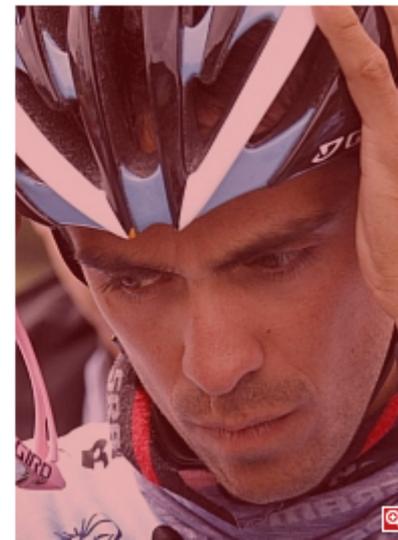
imprime | envía | 217

La Agencia Mundial Antidopaje (AMA), Olivier Nery, ha admitido "en algunos países existe la posibilidad de que se pueda dar un positivo por clembuterol", un supuesto recogido en el informe de la AMA al que apela el ciclista español Alberto Contador para proclamar su inocencia.

El positivo de Contador y los cinco positivos recientes en la selección mexicana de fútbol, que también alegan contaminación alimentaria, han provocado que la AMA se replantee su postura ante esta sustancia.

"Hay muy pocos positivos por clembuterol, así que no es imposible analizar cada caso uno por uno"

"Hay muy pocos positivos por clembuterol, así que no es imposible analizar cada caso uno por uno. Podríamos hacer algunas recomendaciones al comité"



CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS ECOLÓGICOS

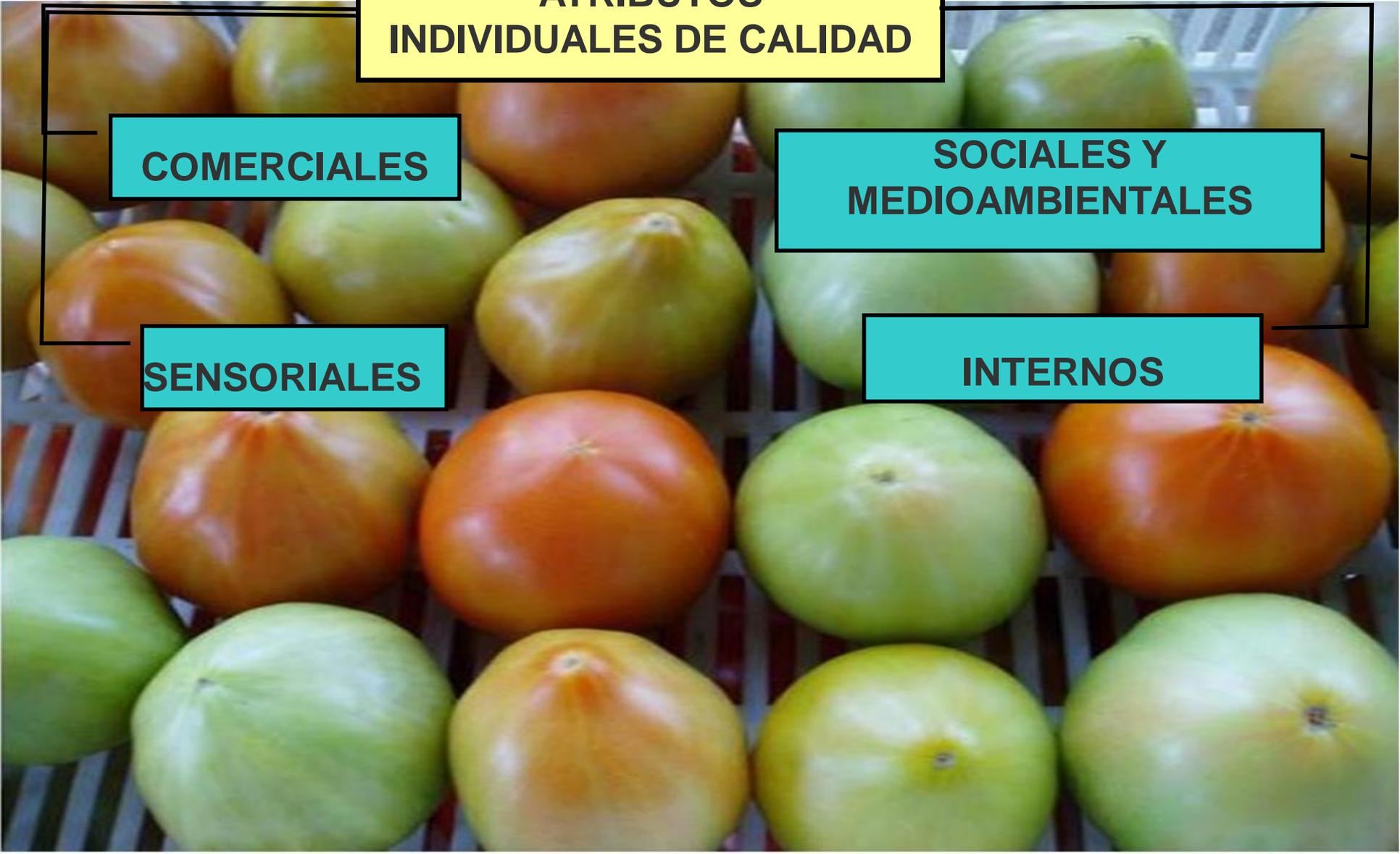
**ATRIBUTOS
INDIVIDUALES DE CALIDAD**

COMERCIALES

**SOCIALES Y
MEDIOAMBIENTALES**

SENSORIALES

INTERNOS



CALIDAD DE LOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS

ATRIBUTOS COMERCIALES

LOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS R (CE 834/2007), eco, bio; R (CE 389/2008)

En su
de sín
animal

químicos o
gicos, los
mentarse
de corral
ctos que



Reg. (CE) 2092/1991 Nº Certificado



QC&I International Services s.a.s.
QUALITY ASSURANCE SYSTEM



CALIDAD DE LOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS

El interés por la agricultura decrece (en España)

Tendencias de búsqueda

Interés en Búsqueda en la Web: agricultura, pepino. España, 2004 - hoy. 



Explorar tendencias

Búsquedas más populares

Términos de búsqueda



 agricultura

 pepino

 Añadir término

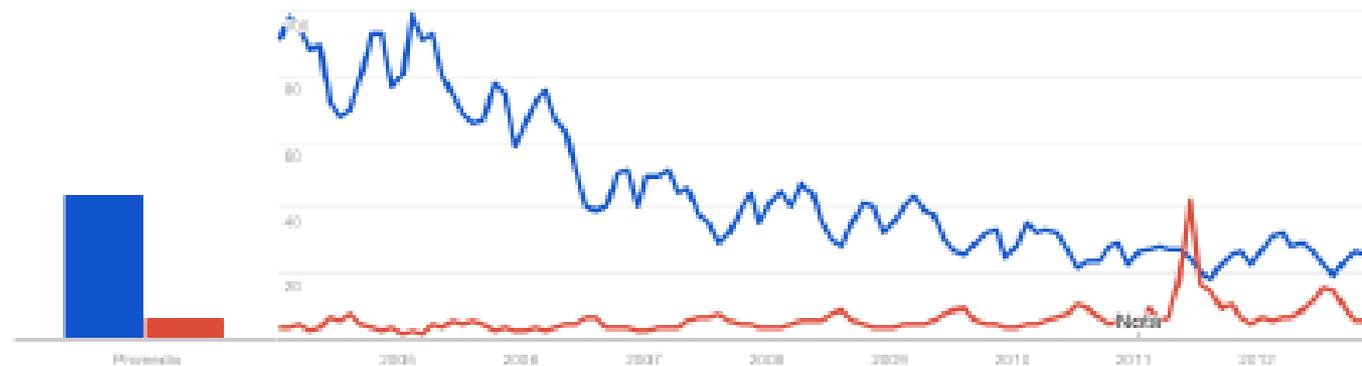
 Otras comparaciones

Interés a lo largo del tiempo

El número 100 representa el pico en el volumen de búsquedas

Fuentes de noticias

Previsión 



CALIDAD DE LOS ALIMENTOS ECOLÓGICOS

El interés por la alimentación y la comida crece (y más con la crisis)

Tendencias de búsqueda

Interés en Búsqueda en la Web: agricultura, pepino, comida. España, 2004 - hoy. 



Explorar tendencias

Búsquedas más populares

Terminos de búsqueda



agricultura

pepino

comida

+ Añadir término

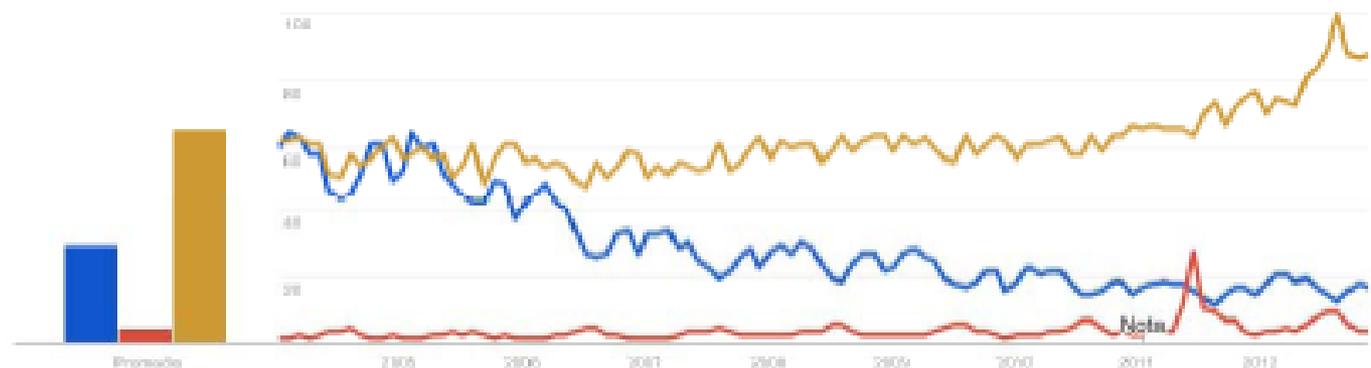
► Otras comparaciones

Interés a lo largo del tiempo

El número 100 representa el pico en el volumen de búsquedas

Titulares de noticias

Previsión 



ATRIBUTOS SOCIALES Y MEDIOAMBIENTALES

Principales problemas de la agricultura convencional

- Empleo excesivo de fertilizantes
- Incremento de las superficies de monocultivo
- Utilización de sustancias fitosanitarias
- Mejora de variedades más productivas y uniformes
- Aumento de la maquinaria agrícola pesada



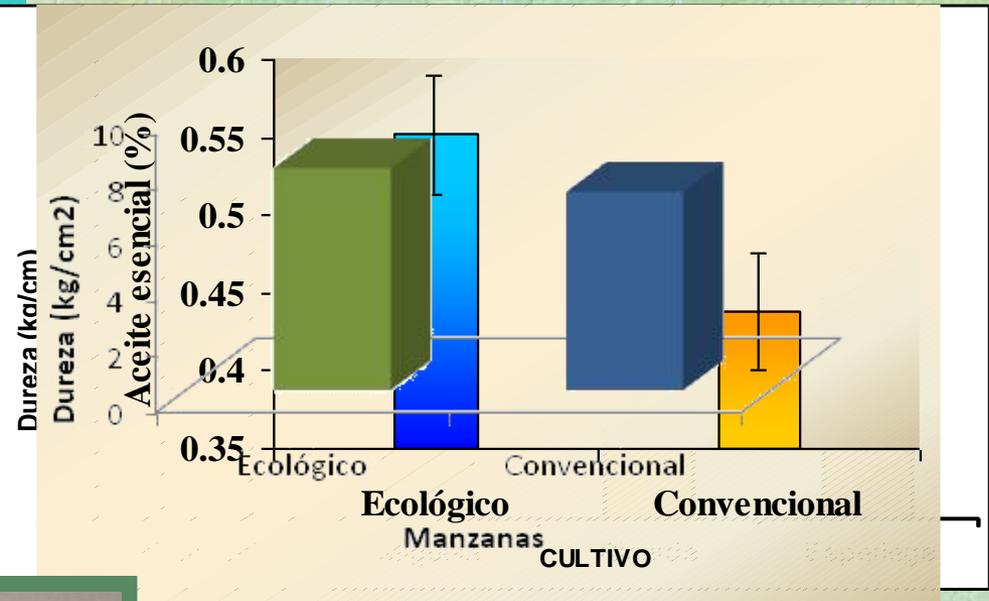
CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS ECOLÓGICOS

ATRIBUTOS SENSORIALES

Sensibilidad textural

Sensibilidad auditiva

Sensibilidad olfativa



CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS ECOLÓGICOS

A



Sensibilidad visual

**ANTIOXIDANTES EN FRUTAS
PROCESADAS**



CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS ECOLÓGICOS



CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS ECOLÓGICOS



CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS ECOLÓGICOS



CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS ECOLÓGICOS



CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS ECOLÓGICOS

ATRIBUTOS SENSORIALES

Sensibilidad textural

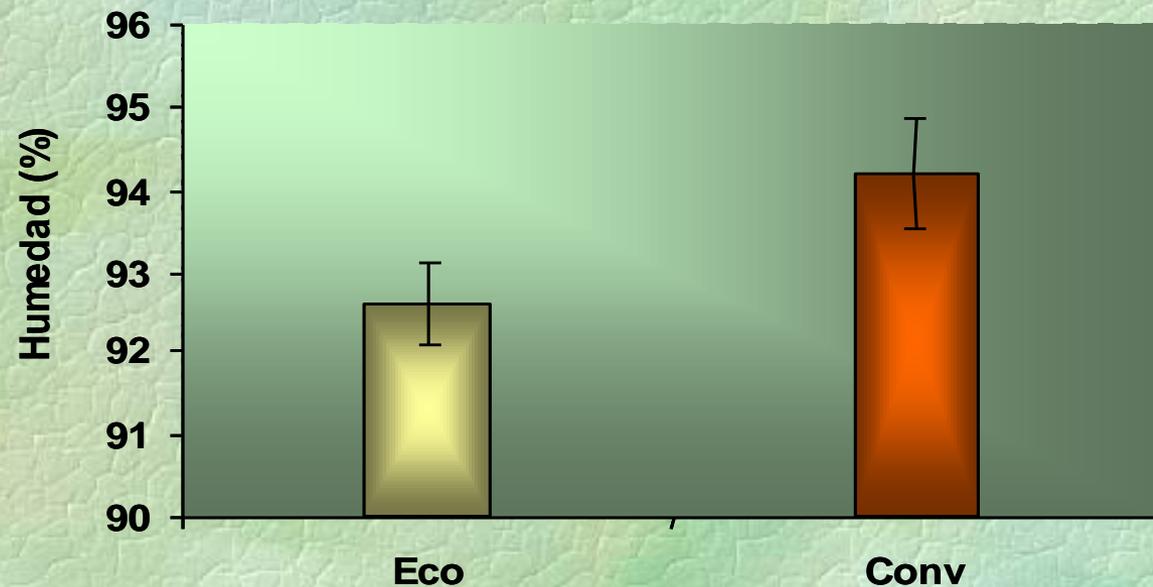
Sensibilidad auditiva

Sensibilidad olfativa

Sensibilidad visual

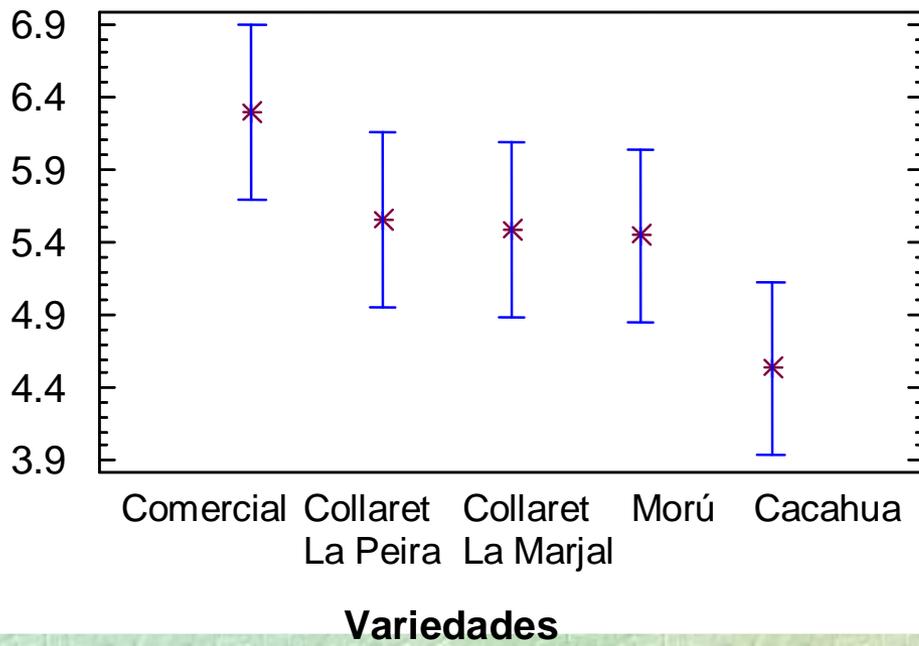
Sensibilidad gustativa

Lechugas en función del tipo de cultivo



CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS ECOLÓGICOS

GUSTO

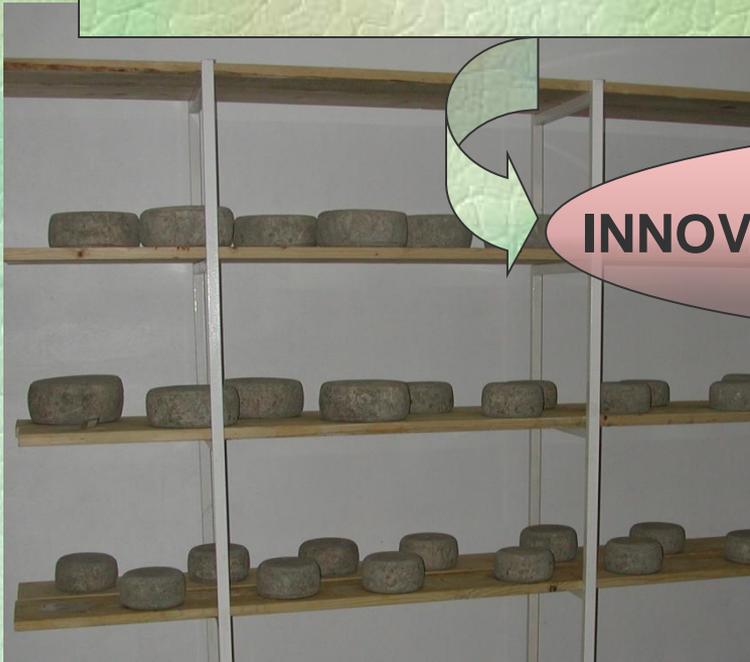
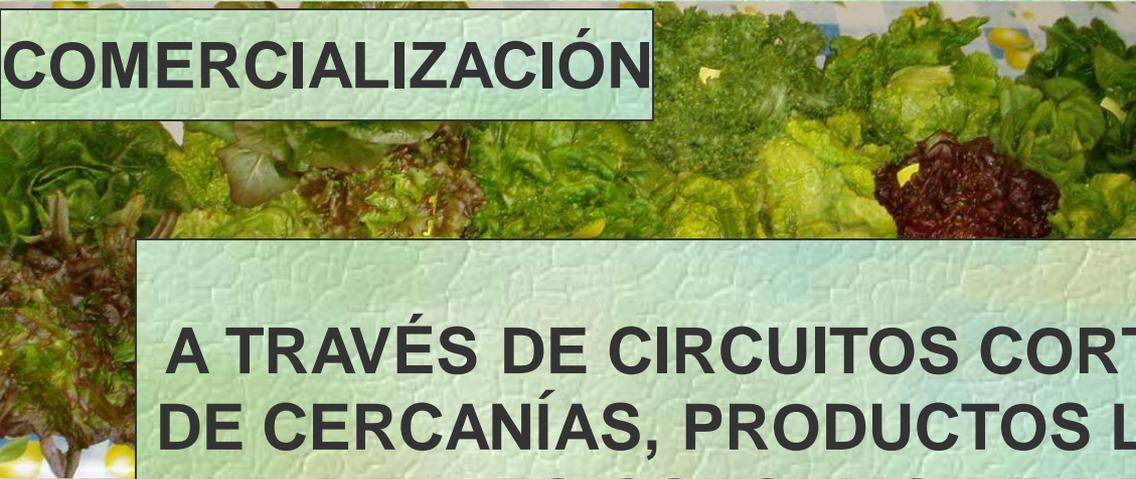


CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS ECOLÓGICOS

COMERCIALIZACIÓN

A TRAVÉS DE CIRCUITOS CORTOS, MERCADOS DE CERCANÍAS, PRODUCTOS LOCALES VS LOS DE ALTO CONSUMO DE RECURSOS,...

INNOVACIÓN EN EL CONSUMO RESPONSABLE



COMERCIALIZACIÓN

➊ ALIANZAS ENTRE AGRICULTORES Y CONSUMIDORES

GRUPOS DE CONSUMO



CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS ECOLÓGICOS

CIRCUITOS CORTOS DISTRIBUCIÓN



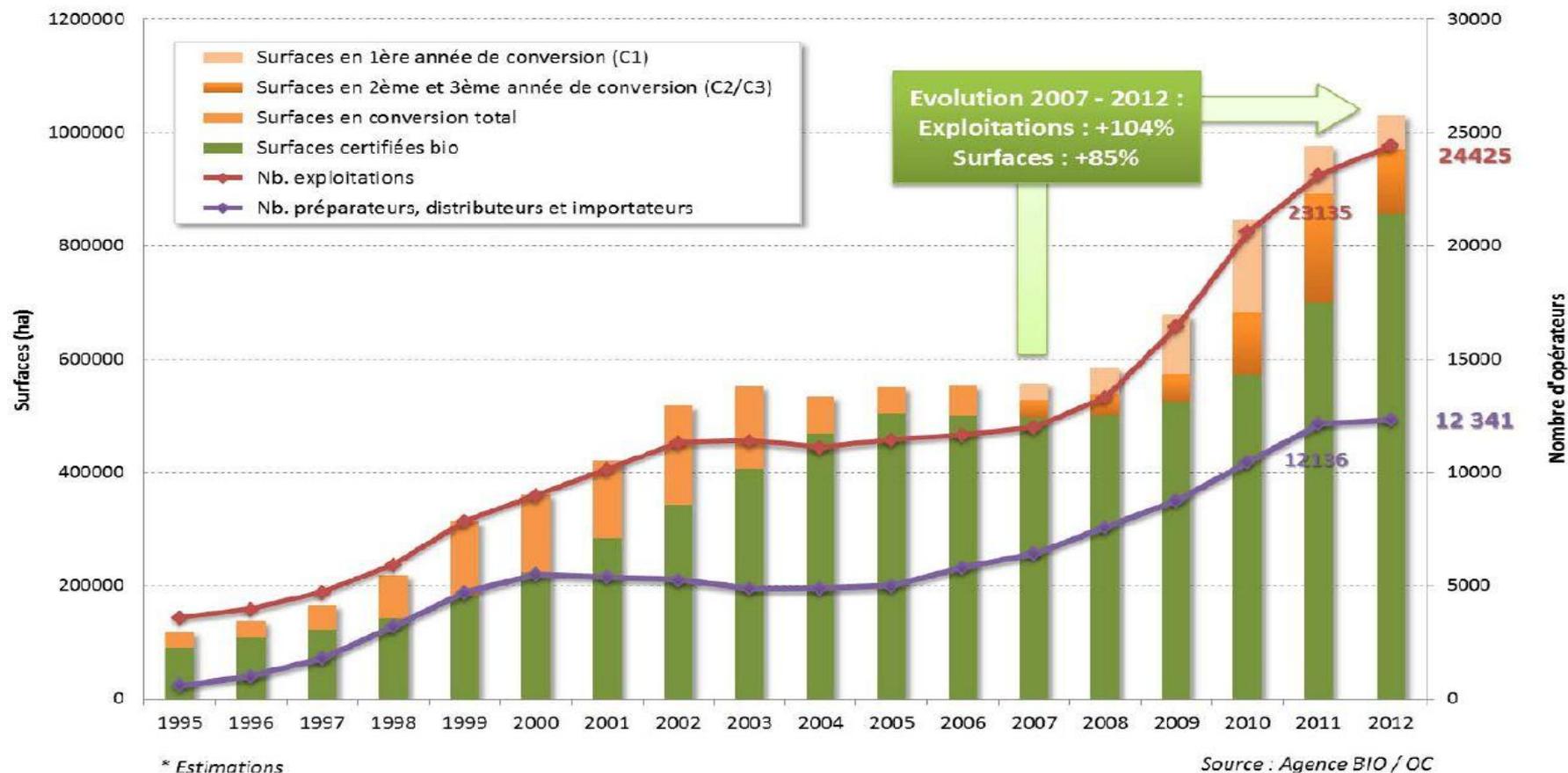
CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS ECOLÓGICOS

INDUSTRIA ARTESANAL



CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS ECOLÓGICOS

Evolution depuis 1995 du nombre de producteurs et autres opérateurs bio et des surfaces en mode de production biologique



CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS ECOLÓGICOS

INDUSTRIA ARTESANAL



eköteno



Pon colores en tu vida



Alumno: Irene Blasco
Tutor: M^a Dolores Raigón
Universidad Politécnica de Valencia
28.03.2014

CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS ECOLÓGICOS

INDUSTRIA ARTESANAL



CONSUMO Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS AGRARIOS ECOLÓGICOS

REPERCUSIÓN SOCIAL

ALIANZAS ENTRE AGRICULTORES Y COMSUMIDORES

COMEDORES ESCOLARES

EDUCACIÓN AMBIENTAL ELABORACIÓN Y DEGUSTACIÓN DE RECETAS

EDUCACIÓN EN EL CONSUMO RESPONSABLE





UNIVERSITAT
POLITÈCNICA
DE VALÈNCIA

**ESCUELA TÉCNICA
SUPERIOR DE INGENIERÍA
AGRONÓMICA
DEL MEDIO NATURAL**

M^a DOLORES RAIGÓN JIMÉNEZ

ETSIAMN

Universidad Politécnica de Valencia

Camino de Vera s/n

46021 Valencia

Telf: 963877347

mdraigon@qim.upv.es