

NATURA MÁLAGA Y LA UNIVERSIDAD DE MÁLAGA IMPULSAN UN PROGRAMA PROFESIONAL SOBRE ALIMENTACIÓN, TURISMO SOSTENIBLE Y EMPRENDIMIENTO

La iniciativa **Gastrocampus de Innovación**, impulsada por la Universidad de Málaga a través de la Facultad de Turismo, participa en la próxima edición de Natura Málaga, Feria de Vida Saludable y Sostenible con una jornada profesional que girará en torno a las tendencias de consumo de alimentos ecológicos y convencionales

El programa para profesionales del salón, que tendrá lugar del 1 al 3 de abril en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), contará también con la celebración de la 'II Jornada de Turismo Sostenible y Emprendimiento como Factores de Desarrollo Local'. El encuentro convocará a gestores públicos y privados vinculados a la gestión de los territorios para hablar de herramientas y oportunidades de promoción

Málaga, 21 de marzo de 2022. - Natura Málaga, Feria de Vida Saludable y Sostenible albergará durante su primera jornada de celebración, el viernes 1 de abril, el programa profesional del salón con el foco puesto en temas como la alimentación, el turismo sostenible o el emprendimiento verde. Así, y en colaboración con la iniciativa Gastrocampus de Innovación, impulsada por la Universidad de Málaga (UMA) a través de la Facultad de Turismo, acogerá la 'I Jornada Tendencias de Consumo de Alimentos'. El encuentro abordará, desde un punto de vista científico, la nutrición ecológica y el consumo de alimentos convencionales o procesados y su repercusión en el bienestar personal.

Para ello contará con la participación de la doctora Nuria García-Agua Soler del departamento de Farmacología de la Facultad de Medicina y la Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga y con la doctora en Ingeniería Agrónoma, María Dolores Raigón, con máster también en nutrición personalizada y colectiva, de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica y del Medio Natural de la Universidad Politécnica de Valencia. La Dra. Raigón es una de las mayores expertas a nivel nacional sobre producción ecológica. Investiga sobre biodiversidad y la calidad de los alimentos ecológicos versus convencionales.

II Jornada de Turismo Sostenible y Emprendimiento como Factores de Desarrollo Local

Junto a ello, el mismo viernes, Natura Málaga albergará la 'II Jornada de Turismo Sostenible y Emprendimiento como Factores de Desarrollo Local' donde expertos de diferentes ámbitos abordarán la gestión del turismo y del emprendimiento verde desde una perspectiva sostenible, con un mínimo impacto sobre el medioambiente y su repercusión en el desarrollo de los territorios.

Así, el encuentro contará con un panel en el que participarán el diputado del Área de Medio Ambiente, Turismo Interior y Cambio Climático de la Diputación de Málaga, Cristóbal Ortega, que presentará el programa 'Málaga Destino'; el jefe del Servicio de Dinamización Socioeconómica RENPA de la Secretaría General de Medio Ambiente, Agua y Cambio Climático de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, Manuel Jesús Cabello, y María Vela, miembro de la Junta Directa de la Sociedad Española de Agricultura Ecológica/Agroecología (SEAE). Además, el panel estará moderado por Alfonso Cerezo, profesor de la Facultad de Turismo de la UMA e investigador del Instituto de Inteligencia e Innovación Turística (i3t), que debatirán sobre las herramientas y oportunidades en torno al turismo sostenible para promover el desarrollo socioeconómico, así como sobre el apoyo institucional y valor empresarial para conseguirlo.

Además, tendrá lugar un *Elevator Pitch* con las presentaciones de la Asociación Arrabal, que explicará las oportunidades del microcrédito como herramienta de circularización de las finanzas o del *mentoring* como apoyo a los emprendedores, y del Centro de Innovación Social La Noria de la Diputación de Málaga que dará a conocer los proyectos de la Asociación El Pasero y Sembrando Territorio de la Asociación Ecoherencia. La jornada, a la que será necesario inscribirse en la web www.naturamalaga.com, cuenta con la colaboración de la Universidad de

Málaga, el Ayuntamiento de Málaga a través de Promálaga, el programa Málaga Destino, La Noria, la fundación Andanatura y la Sociedad Española de Agricultura Ecológica/Agroecología.

Cabe mencionar que Natura Málaga, que se celebrará hasta el domingo 3 de abril en FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga), es el principal encuentro andaluz vinculado a la producción ecológica, el consumo responsable, el bienestar y el cuidado del medioambiente. El salón reunirá en un mismo espacio a productores, distribuidores y profesionales con productos, servicios y proyectos para consumidores cada vez más concienciados e interesados en un consumo responsable y en un estilo de vida más saludable. Además, desplegará un amplio programa de contenidos con charlas divulgativas, demostraciones de cocina, talleres de yoga y actividades para toda la familia, entre otros.

Natura Málaga está organizado por FYCMA (Palacio de Ferias y Congresos de Málaga). Carrefour Bio; la Diputación de Málaga a través de la marca promocional Sabor a Málaga y de los proyectos Senda Litoral, Gran Senda de Málaga y el programa Málaga +Viva; Emasa; el programa municipal de concienciación ciudadana Málaga cómo te quiero!?!; Promálaga, y la Universidad de Málaga actúan como partners. Ecovalia es colaborador estratégico. Además, Automociona, la Consejería de Salud y Familias de la Junta de Andalucía, Eventos del Motor, Centro Mi Matrona, la Unión de Consumidores (UCE Málaga), Impact Hub Málaga y Huertum son colaboradores.

Más información en www.naturamalaga.com y en la página de Facebook y en los perfiles de Twitter @NaturaMLG e Instagram @naturamlg.