

jueves 17 de marzo de 2022

Más de un centenar de profesionales y expertos participan en Jabugo en el I Congreso de Etiquetado Inteligente



[Descargar imagen](#)

El edificio El Tiro de Jabugo ha acogido esta tarde el inicio del I Congreso de Etiquetado Inteligente de Alimentos y Bebidas de Origen Local 'Más allá de la relación calidad-precio', un encuentro impulsado por la Diputación de Huelva, bajo la coordinación de la startup onubense Naturcode y con el apoyo del Ayuntamiento de Jabugo y el Ayuntamiento de Aracena, que cuenta con la participación de más de un centenar de profesionales, investigadores y representantes de administraciones, empresas, organizaciones de consumidores y universidades.

El objetivo de esta cita es lograr llegar a un consenso sobre la información complementaria y otros valores, más allá de los recogidos en la legislación vigente de la Unión Europea, que deben ofrecerse al consumidor a través de la información inteligente digital, con el fin de que pueda tomar una decisión consciente de compra basada en el conocimiento y en sus preferencias. Además, se profundizará en la necesidad de que los diferentes eslabones de la cadena agroalimentaria de producción local (consumidor, productor y distribuidor) compartan información de forma imparcial, transparente y veraz, para garantizar la viabilidad de la producción y huella local.

El congreso ha comenzado esta tarde con el acto oficial de apertura, con la intervención del secretario general de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Desarrollo Sostenible de la Junta de Andalucía, Vicente Pérez; la presidenta de Diputación de Huelva, María Eugenia Limón; el alcalde del Ayuntamiento de Jabugo, Gilberto Domínguez; y el director general de Naturcode, Fernando Vázquez Rojas.

Durante su intervención, la presidenta de Diputación ha explicado que "el futuro debe ser sostenible y estar centrado en la salud y el bienestar de las personas", en este sentido, ha insistido en que el etiquetado inteligente "supone un avance sin precedentes que garantiza una información complementaria fiable y transparente sobre los parámetros de las 6 S de la alimentación segura, saludable, sostenible, satisfactoria, social y solidaria de origen local".

El alcalde de Jabugo ha recalcado “la relevancia a nivel provincial del edificio El Tiro”, donde se celebra el evento, y ha puesto en valor cómo en este congreso “se da un paso esencial en beneficio del consumidor, colocándolo en el centro y transmitiendo a las empresas productoras la necesidad de ofrecerle toda la información de valor a través del etiquetado inteligente”.

Para finalizar, el director general de Naturcode ha insistido en la importancia de que este congreso constituya “un espacio de diálogo que permita que a los agentes de la cadena agroalimentaria local alinearse para poner en valor la información que el consumidor demanda, que debe estar basada en las características y parámetros de la alimentación 6S”.

Tras el acto de apertura, ha tenido lugar la conferencia inaugural ‘El valor añadido de los alimentos y bebidas de origen local. Un valor más allá de la relación calidad-precio’ a cargo de Jorge Molina, Policy Officer en DG Research and Innovation Policy Officer en la Comisión Europea, y moderado por Ana Troncoso, catedrática de la Universidad de Sevilla; una intervención que ha centrado la atención en la importancia de poner en valor aquellas características que diferencian a los productos locales.

En la intervención, moderada por Gustavo Samayoa, presidente de la Federación de Usuarios – Consumidores Independientes (FUCI), titulada ‘Canales digitales, la difusión de información al servicio del pequeño productor’, Molina ha indicado cómo el pequeño productor puede usar los datos que ofrecen los medios digitales para avanzar y crecer.

La primera jornada de este encuentro ha finalizado con la recepción oficial de los asistentes por parte del Ayuntamiento de Jabugo, que han podido degustar productos de la Sierra de Aracena y Picos de Aroche.

Información complementaria al consumidor a debate

Durante las jornadas del jueves y el viernes, el programa del congreso se centrará en debatir y consensuar la información que debe ofrecerse al consumidor a través del etiquetado inteligente, tomando como punto de partida los parámetros de la Alimentación 6S: Segura, Saludable, Sostenible, Satisfactoria, Social y Solidaria. Para ello, el Comité Científico Asesor del congreso, formado por cinco científicos y expertos a nivel nacional, ha elaborado una agenda en la que tienen especial protagonismo seis mesas redondas centradas en el debate de cada una de las 6S.

Cada mesa está compuesta por un representante del entorno universitario, un representante de una asociación de consumidores, un representante de una empresa agroalimentaria local y un representante de una administración provincial. De esta forma, con la ayuda del moderador, se buscará generar debate y conocer el punto de vista de cada una de las partes implicadas en la cadena agroalimentaria para extraer unas conclusiones que permitan seguir avanzado en este sector.

Además de las mesas redondas, el congreso ofrecerá una serie de conferencias que enriquecerán los debates y permitirán ampliar la visión y conocimientos respecto al uso de los canales digitales.

Por otro lado, para completar la experiencia, los asistentes del congreso podrán disfrutar de algunas de las singularidades que ofrece el entorno, como el secadero de Sánchez Romero Carvajal o la Gruta de las Maravillas de Aracena. Además, durante su estancia, degustarán durante sus almuerzos y cenas de la gastronomía de la Sierra de Aracena y picos de Aroche, con sus productos locales como protagonistas.