

MURCIA

NE. La Federación Murciana de Asociaciones de Amas de Casa, Consumidores y Usuarios Thader ha calificado de éxito rotundo las VI Jornadas de Consumo organizadas por este colectivo y que incluyeron una serie de mesas redondas de formación al consumidor bajo el título 'Del campo a la mesa', patrocinada por Mercadona y el diario 'La Verdad', que contaron con la asistencia de más de 140 representantes de asociaciones de consumidores de diferentes puntos de la Región de Murcia y la inauguración por parte del alcalde de Murcia, José Ballesta.

La primera de las mesas redondas, bajo el título 'Sector agroalimentario de la Región de Murcia', estuvo moderada por Joaquín García Cruz, subdirector de 'La Verdad'.

Durante su participación, Miguel Padilla, presidente regional de COAG-IR Murcia, disertó sobre la problemática del agua y la necesidad que hay en la Región de Murcia «de que llegue o a partir de octubre tendremos serios problemas de sequía». También destacó los acuerdos que está haciendo COAG a través del Foro Interalimentario con Mercadona para crear sinergias juntos con las pymes y satisfacer las necesidades de los consumidores.

Por su parte, Marcos Alarcón, secretario general de UPA, comentó que «los agricultores y ganaderos son el primer eslabón de la cadena agroalimentaria ya que son imprescindibles para la obtención de productos insustituibles». Informó de la campaña 'Campo vivo, orgullo rural' para dar a conocer la importancia del mundo rural y evitar la despoblación en estas zonas. Quiso resaltar el problema que representan las cadenas de distribución que venden por debajo de coste del producto, agradeciendo a la Dirección General de Comercio la implicación con estas ilegalidades.

Por último, Ana Belén Martínez, directora regional de Relaciones Externas de Mercadona, habló sobre Caspopedia, la cadena agroalimentaria sostenible de la firma, que con-

MENSAJES Los ponentes de las jornadas 'Del campo a la mesa' piden crear sinergias en todos los eslabones que beneficien al consumidor final

Los expertos abogan por una cadena agroalimentaria sostenible y eficiente

lleva un compromiso absoluto por la sostenibilidad de todas las partes implicadas, desde el 'jefe' -así es como llama la firma a sus clientes- al trabajador, pasando por los proveedores (agricultores, pescadores y ganaderos), sociedad y capital. «Para Mercadona es contribuir al crecimiento presente y futuro de todos los integrantes de su cadena agroalimentaria», aseguró la directora regional de Relaciones Externas.

Expuso ejemplos de empresas murcianas con las que están trabajando en la Región. En 2014 Mercadona compró por valor de 841 millones de euros a interproveedores (empresas que comparten su modelo de empresa) y proveedores en la Región. Esto se traduce en que la firma trabaja con más de 546 pymes murcianas. «Queremos ayudar a crear las condiciones para que las cosas sucedan, dentro de una cadena agroalimentaria sostenible que la gente quiera que exista».

La segunda mesa redonda llevó por título 'Cadena Agroalimentaria Sostenible', y estuvo moderada por Ana Cobarro, directora general de Comercio.

Jeremías Belda, responsable de Negocio de Agromediterránea, destacó que su empresa busca con sus interproveedores relaciones a largo plazo, incentivando la inversión y la mejora de los cultivos. Comentó que su modelo de tutelados «no está sujeto a la especulación de los mercados sino basado en el coste, ase-



Isabel Sánchez, Marcos Alarcón, Ana Belén Martínez, Miguel Padilla, Víctor Yuste y Juana Pérez. V. Vicens

gurando en todo momento el beneficio justo para todos los eslabones de la cadena de suministro. Este modelo crea estabilidad, riqueza y profesionalización del sector hortofrutícola español».

Por su parte, Isabel Sánchez, consejera delegada de Disfrimur y presidenta de la Asociación Murciana de la Empresa Familiar (Amefmur), comentó que «en Disfrimur queremos transportar más mercancía con menos recursos, esto significa ser más eficientes y competitivos,

siempre garantizando la máxima seguridad y calidad, para conseguir que el ahorro de costes repercuta en una mayor reducción del precio del producto para los consumidores». También destacó su relación con Mercadona para garantizar la frescura del producto, acortando los tiempos, alargando la vida del producto en la casa del consumidor final.

Por último, Víctor Yuste, director del foro Interalimentario, defendió la creación de una verdadera cade-

na agroalimentaria sostenible donde participen, se entiendan y compartan riesgos y beneficios todos los eslabones de la cadena con el fin de fortalecer e impulsar al sector. «Una labor prioritaria es potenciar las alianzas y acuerdos estables y transparentes en el marco de un proyecto común, orientado a la satisfacción del consumidor». Finalmente, abogó por seguir apostando por la innovación, la eficiencia y la productividad, indispensable en un mercado tan competitivo y globalizado.

FORMACIÓN

El Limonar International School apuesta por «aprender inglés de forma divertida» en sus cursos de verano

MURCIA

NE. Los cursos de verano para jóvenes y niños son la oportunidad ideal para los alumnos que deseen aprovechar el verano aprendiendo y mejorando su nivel de inglés. Con este objetivo, El Limonar International School Murcia organiza desde hace más de 18 años sus reconocidos Summerlim, que cuentan con la experiencia y formación de todo el equipo docente del colegio y con su exclusiva y diferencial educación bilingüe.

Summerlim Junior consiste en 4 semanas, del 1 al 28 de julio, de aprendizaje y práctica del inglés en un ambiente divertido e internacional para que los alumnos de 3 a 11

años participen en talleres de artesanía y manualidades; actividades y juegos de agua, y además mejoren sus habilidades lingüísticas. Todo ello en las instalaciones que el colegio tiene en El Palmar (Colonia Buenavista) y en Montepíncipe (Molina de Segura).

Es importante destacar que este año como novedad el colegio ofrece a los alumnos un Pre-Summerlim del 24 al 30 de junio, disfrutando de todas las actividades, horario y programa propio de Summerlim Junior, programa basado en la organización de clases didácticas que despierten la curiosidad del alumno, teniendo en cuenta potenciar su aprendizaje al máximo.

Además, y especialmente para alumnos de 12 a 14 años, El Limonar International School Murcia ha creado el campamento Summerteen. El curso tendrá lugar en las instalaciones de El Palmar, donde se combinarán clases de inglés con piscina y actividades deportivas como pádel y tenis. Durante este tiempo mejorarán su nivel de inglés con sesiones de dos horas y media.

Toda esta amplia oferta de cursos que ofrece El Limonar International School Murcia, tanto en las actividades deportivas como en las manualidades, cuentan con monitores especialistas y profesores bilingües que forman un equipo eficaz para que el inglés se aprenda de



Alumnos de El Limonar International School Murcia. LV

forma activa y lúdica.

Este centro, que imparte clases a niños de 3 a 18 años, ubicado en El Palmar, se ha consolidado como un centro educativo de referencia en la

Región de Murcia y ha conseguido a lo largo de sus 25 años de historia una impecable trayectoria y excelentes resultados educativos entre los alumnos.