[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Villarrubia de los Ojos, (Ciudad Real) el 17/01/2024

# [SYNPTNC desvela el ingrediente secreto para la producción de alimentos](http://www.notasdeprensa.es)

## En colaboración con Cooperativas Agro-alimentarias de Castilla-La Mancha, ha organizado una jornada para abordar el papel del agua como recurso vital y escaso en la producción alimentaria

La campaña "Si Yo No Produzco, Tú No Comes" (SYNPTNC), en colaboración con Cooperativas Agro-alimentarias de Castilla-La Mancha, ha organizado la jornada titulada "El ingrediente secreto para producir alimentos", con el objetivo de poner en valor el papel del agua como recurso vital y escaso en la producción alimentaria. La bienvenida ha contado con la participación de Jesús Julián Casanova, presidente de la Cooperativa de Ojos del Guadiana; y Julio Bacete, vicepresidente de Cooperativas Agro-alimentarias de Castilla-La Mancha. Casanova ha recordado que "cada vez hacemos un uso más eficiente del agua de riego en la agricultura y debemos aprovechar la tecnología para llegar a otros puntos necesarios para que los agricultores puedan garantizar la máxima calidad en la producción de alimentos, sin olvidar la parte medioambiental". A continuación, se ha llevado a cabo la mesa redonda "El agua: un recurso escaso necesario para la fisiología y alimentación de las plantas", en la que han participado Amelia Montoro, jefa del Servicio de Asesoramiento de Riegos del ITAP; y Alfonso Domínguez, catedrático de la Universidad de Castilla-La Mancha e investigador y secretario del CREA. Para Montoro "el agua resulta de gran importancia en la fisiología vegetal. Y es que, en la actualidad, es necesario producir más alimentos debido al crecimiento de la población mundial a la que hay que abastecer y, para ello, disponemos de técnicas de riego que hacen un uso más eficiente del agua". Mientras que Domínguez ha manifestado "la importancia de transferir al sector agrario, en una región como Castilla-La Mancha donde existe escasez de recursos hídricos, una serie de herramientas, modelos y metodologías que les ayuden a conseguir unos objetivos de mayor sostenibilidad económica y medioambiental". El evento ha continuado con la celebración de una segunda mesa redonda titulada "El agua es vida: necesidades hídricas para la producción de alimentos" donde han intervenido Julio Bacete, presidente de la Cooperativa Ajo de las Pedroñeras; José Antonio Lominchar, director del Sector Agrario Banco Sabadell Castilla-La Mancha; y Javier Donaire, chef del restaurante el Mirador de La Mancha. Por su parte, Bacete ha señalado que "gracias a la utilización sostenible del agua es posible tener alimentos seguros, baratos y de calidad. Por ello, este recurso resulta fundamental para el bienestar de la sociedad".  Lominchar ha recordado como el agua "es riqueza y cada vez somos más conscientes de ello. Los periodos de restricciones que estamos viviendo nos hacen valorar más aún este recurso natural y la importancia de optimizar y gestionar su consumo" y ha añadido que "en la producción de alimentos, la existencia de unas dotaciones adecuadas de agua pueden hacer que una inversión sea rentable o deje de serlo, con la consiguiente pérdida, no solo económica, sino de todos los esfuerzos e ilusiones que pone el empresario en el proyecto". Para finalizar, Donaire ha señalado que "los consumidores son muy conscientes de la necesidad del agua para la agricultura y de la gran labor de los agricultores a la hora de optimizar dicho recurso debido a su gran valor y escasez". Hasta el momento, son 47 las organizaciones que apoyan esta iniciativa, entre ellas: Elanco, Trops, SIG Iberia, Central Lechera Asturiana, Foro Interalimentario, Massey Ferguson, Banco Sabadell, 5 al día, Acor, Agragex, AgroBank, Anove, Aseacam, Asociación Nacional de Ingenieros Agrónomos, Bayer, CarniMad, Cepesca, Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid (COLVEMA), Consejo General de Colegios Oficiales de Ingenieros Agrónomos, Consejo General de Colegios Veterinarios de España, Cooperativas Agro-alimentarias de Castilla-La Mancha, Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, Cooperatives Agro-alimentàries Illes Balears, Sakata, Cooperatives Agro-alimentáries de la Comunitat Valenciana, Emcesa, Huercasa, Interpalm, Konfekoop, Luxeapers, Okin, Octaviano Palomo, Pesca España, Rijk Zwaan Ibérica, Selectos de Castilla, Topigs Norsvin, Urcacyl, Udapa, Hispatec, Sakata, Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA), Anice, Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG), BASF, CMR, el Consejo General de Colegios Oficiales de  Ingenieros Técnicos Agrícolas de España, Asaja y la Agrupación de Cooperativas Valle del Jerte.

**Datos de contacto:**

Mari Carmen Martínez

Agrifood

91 721 79 29

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/synptnc-desvela-el-ingrediente-secreto-para-la](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Nacional Castilla La Mancha Industria Alimentaria Sostenibilidad Otras Industrias Innovación Tecnológica

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)