

# “Red Agroeconatura 2020 Territorio Sierra Espuña” y “Marca Territorio Sierra Espuña”

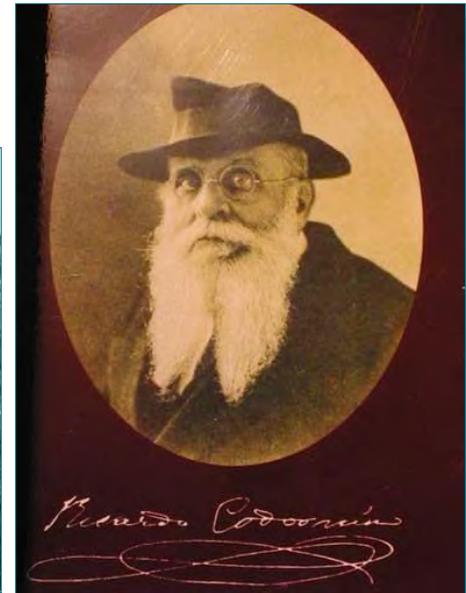
## Fase I y II CETS Parque Regional de Sierra Espuña



# CETS Parque Regional de Sierra Espuña y su entorno.



# CETS Parque Regional de Sierra Espuña y su entorno.



Masas de Pino carrasco de repoblación, Pino laricio y Pino ródano.

Más del 40% de las especies vegetales existentes en la Región.



**(L.I.C.)**

12 Hábitats de Interés Comunitario

3 Hábitats de Interés Prioritario

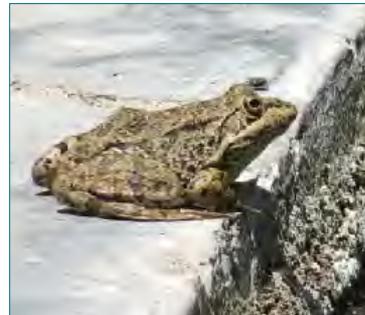




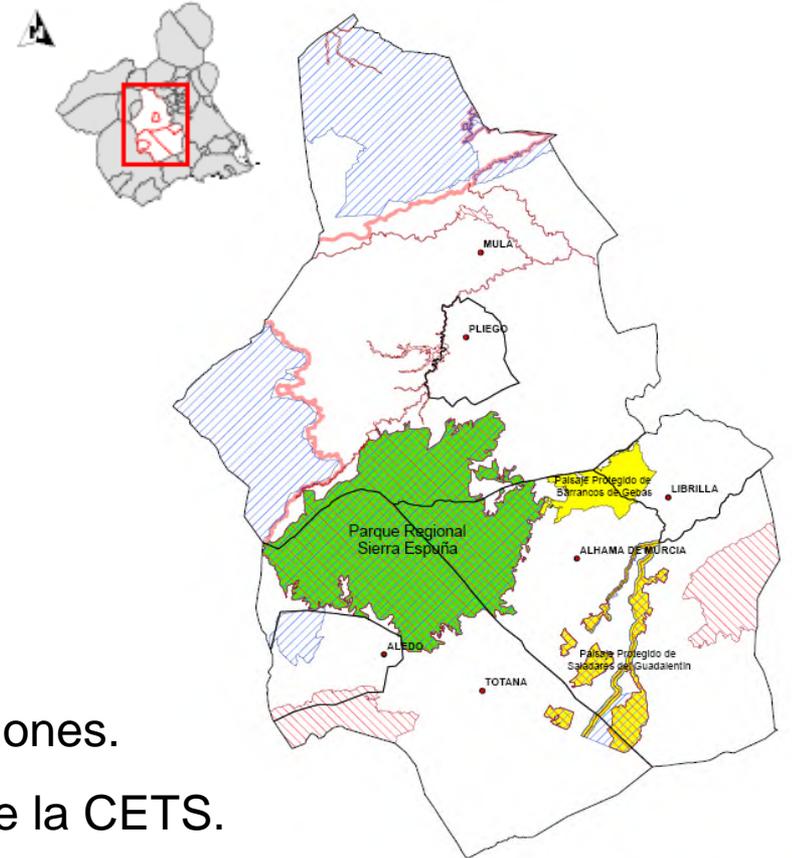
**ZEPA**



# CETS Parque Regional de Sierra Espuña y su entorno.



# CETS Parque Regional de Sierra Espuña y su entorno.



**Leyenda**

	LIC		ESPACIOS NATURALES
	ZEPA		Paisaje Protegido
			Población

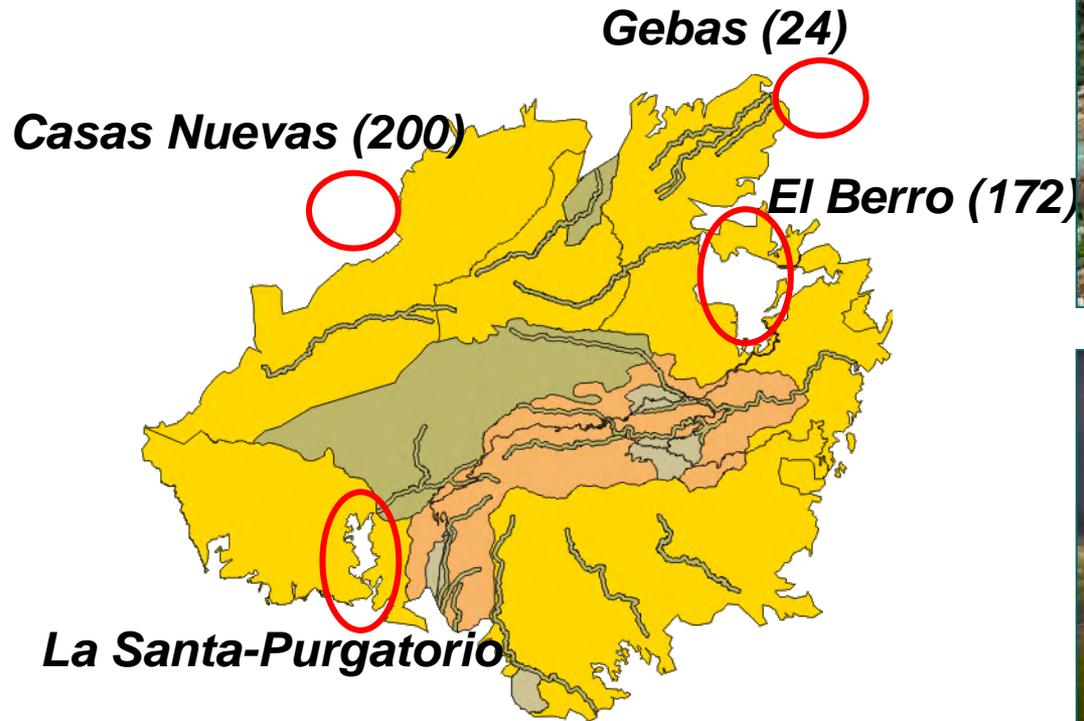
2010.- Comenzamos a trabajar en la CETS.

2012.- Acreditación. Plan de Acción de 64 actuaciones.

2016.- Proceso participativo para la renovación de la CETS.

2017.- Renovamos acreditación. Plan de Acción de 78 actuaciones.

# CETS Parque Regional de Sierra Espuña y su entorno.



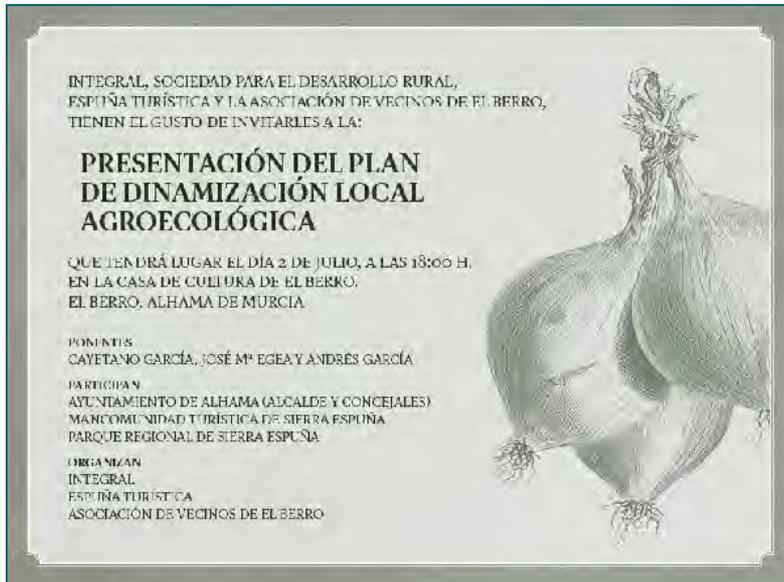


## ESTRATEGIA Y PLAN DE ACCIÓN 2017-2021

### Tema clave 7: Procurar beneficios para la economía local.

- Puesta en valor de la agricultura, ganadería y apicultura.
- Implantación de la marca de destino “Territorio Sierra Espuña”

**Responsables actuación 7.3 en el Plan de Acción de la CETS: Grupo de Acción Local Integral y las Asociaciones de Vecinos de El Berro y Espuña Turística.**



## **Fondos LEADER**

**Ayudas para proyectos de  
innovación en el medio rural**



**Consejería de Agua, Agricultura, Ganadería  
y Pesca de la Región de Murcia, y por el  
Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo  
Rural (FEADER)**

**23/9/2017 al 31/10/2017**

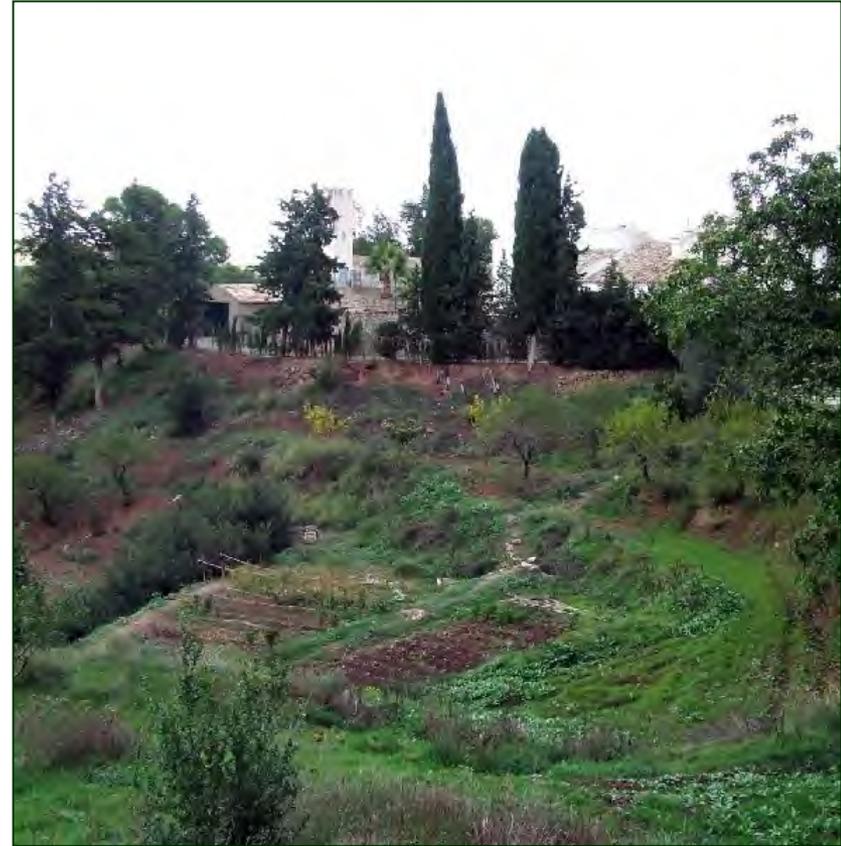


**GRUPO OPERATIVO (14 personas y entidades):**

- Asociación de Vecinos de El Berro (91)
- Asociación de empresas Espuña Turística (23)
- Parque Regional de Sierra Espuña
- Mancomunidad Turística de Sierra Espuña
- Asociación Meles (25)
- 8 personas (experiencia en producción y gestión agraria)
- 1 persona (experiencia en producción, gestión agraria y forestal (técnicas de producción ecológica))

## **Aportaciones Grupo Operativo:**

- **Fomento de la actividad agraria, ganadera, apícola...**
- **Consumo y venta de productos “Territorio Sierra Espuña”.**
- **19,63 has (pastos, nogales, cerezos, higueras, membrillo...)**
- **1 persona para trabajar en el proyecto.**
- **Análisis de la biodiversidad de los huertos tradicionales, creación de setos vegetales en los ribazos, creación de refugios para murciélagos....**
- **Agricultores y ganaderos:**
  - **55,20 has de secano (almendros, aceituna y nogales)**
  - **2,9 has de regadío (frutales, cítricos, hortalizas...)**





## **AGENTE INNOVADOR**

**- Fundación Tierra Integral  
INTEGRAL**



## **COLABORADORES**

- Departamento Ecología e Hidrología. Universidad Murcia.**
- Departamento Botánica. Universidad Murcia.**
- Biomurcia Alimentación SL.**
- Red de Agroecología y Ecodesarrollo de la Región de Murcia.**

## Objetivo general

Impulsar un proceso de transición, restauración y dinamización agroecológica en el Parque Regional de Sierra Espuña y zonas de amortiguación, para contribuir al desarrollo socioeconómico del territorio, a través de la mejora, valorización y diversificación de la actividad agropecuaria de forma compatible con la preservación y conservación de los valores naturales y culturales.



## Objetivos específicos:

1. Promover la gobernanza y la participación ciudadana (6 acciones).
2. Planificar el proceso de restauración agroecológica en fincas (6 acciones).
3. Diseñar y hacer la restauración agroecológica de una selección de fincas (11 acciones).
4. Establecer un modelo de producción, distribución y comercialización de la producción (4 acciones).
5. Tejer redes complementarias a la actividad agroalimentaria (3 acciones).

## 1. Promover la gobernanza y la participación ciudadana (6 acciones)



## 2. Planificar el proceso de restauración agroecológica en fincas (6 acciones).

### INNOVACIÓN AGROECOLÓGICA SIERRA ESPUÑA

Informe de Acciones Iniciales



**Huerta Espuña**  
INNOVACIÓN AGROECOLÓGICA SIERRA ESPUÑA

**ALIMENTACIÓN NÉCESARIO**  
Parcela ubicada en las parcelas (P. Espuña 1, P. Espuña 2)

**HUERTA ESPUÑA 1**

Legenda:  
- Vivero  
- Vivero principal  
- Zona de cultivo  
- Zona de siembra  
- Zona de riego

**Plan de trabajo:**  
Análisis de estado actual del terreno.

**Datos:**  
Presencia de heladas: SI  
Tipo de suelo: de piedra  
Estado de las heladas: Troncos en mal estado (degradación en el 50% de los troncos).



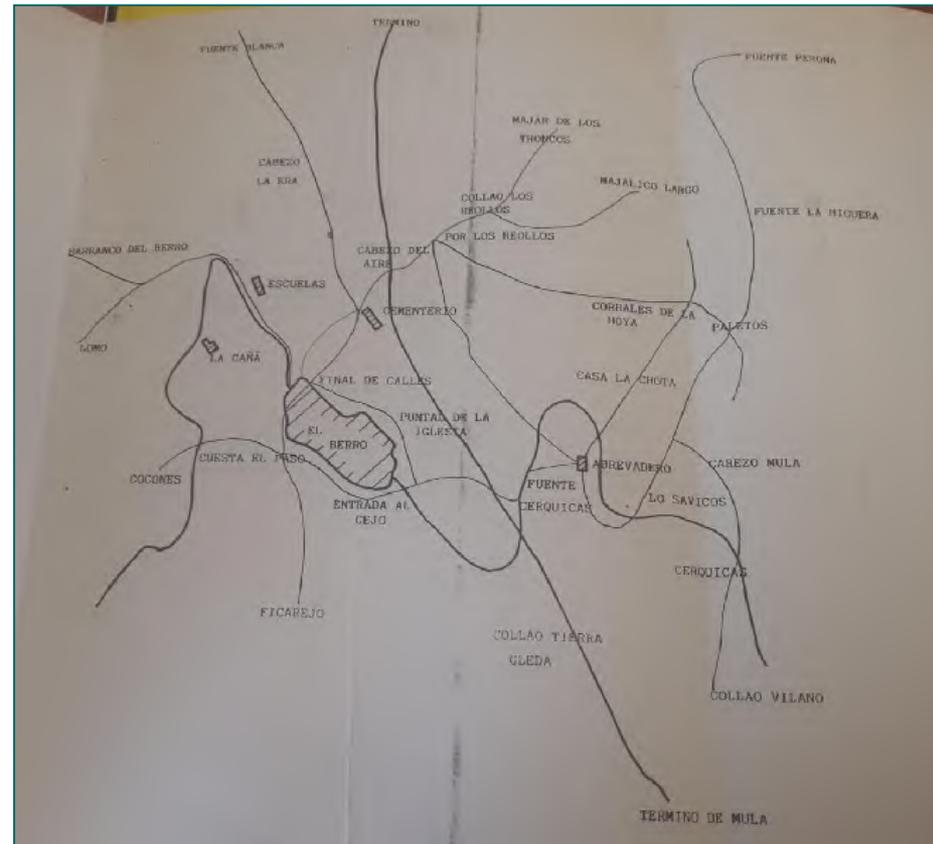
**3. Diseñar y hacer la restauración agroecológica de una selección de fincas (11 acciones).**



**4. Establecer un modelo de producción, distribución y comercialización de la producción (4 acciones).**



5. Tejer redes complementarias a la actividad agroalimentaria (3 acciones).



## RETOS A SUPERAR EN EL PROYECTO

1. Concepto de innovación.
2. Financiación.
3. Pasar de la teoría a la práctica.
4. Implicar al resto del Territorio.



## Implantación de la marca de destino “Territorio Sierra Espuña”



1. Antecedentes, Justificación y objetivos.....	5
2. Ambito territorial del destino turístico.....	11
3. Desarrollo metodológico general. ....	25
4. Análisis de referentes: sistemas de calidad de productos y servicios.....	35
4.1. Calidad Turística.....	38
4.1.1. Q de Calidad Turística.....	38
4.1.2. Sistema Integral de Calidad Turística en Destino (SICTED).....	40
4.1.3. Carta Europea de Turismo Sostenible (CETS). ....	44
4.1.4. Otros referentes de interés.....	46
4.2. Calidad de producción agroalimentaria.....	47
4.2.1. Producción y certificación "Agricultura Ecológica".....	47
4.2.2. Sistemas Participativos de Garantía (SPG).....	58
4.2.3. Marca de Garantía de Calidad Agroalimentaria.....	59
4.2.4. Marca de Garantía de Producción Integrada.....	60
4.2.5. Denominación de Origen Protegida (DOP).....	62
4.2.6. Marca de Garantía "ConSuma Naturalidad".....	65
4.3. Calidad en Artesanía.....	66
4.4. Calidad de Gestión Forestal.....	72
4.5. Otras marcas y distintivos.....	73
4.5.1. Marca "Sol Región de Murcia" (Comercio minorista).....	73
4.5.2. Marca Corporativa "Totana Origen".....	75



CALIDAD TURÍSTICA



Compromiso  
de Calidad Turística



**EUROPARC**  
Turismo Sostenible en  
Espacios Protegidos



<b>5. Principales productos y servicios de interés para el destino turístico.</b> .....	<b>77</b>
5.1. Productos agroalimentarios (sin transformar y transformados).....	80
5.2. Productos artesanos (no alimentarios).....	82
5.3. Recepción y atención de visitantes.....	87
5.4. Alojamientos turísticos.....	89
5.5. Restauración.....	91
5.6. Visitas y experiencias turísticas atendidas.....	93
5.7. Venta de productos locales.....	97
5.8. Otras infraestructuras de interés para el destino turístico.....	100
5.9. Asociaciones empresariales.....	101



<b>6. Diagnóstico y conclusiones.....</b>	<b>105</b>
6.1. Sobre los beneficios y retos de promover un distintivo para el destino turístico.....	107
6.2. Sobre los valores, ideas y mensajes a transmitir a través del distintivo del destino turístico.....	109
6.3. Sobre la existencia en el territorio de productos y servicios sobre los que aplicar el distintivo.....	109
6.4. Sobre la norma de regulación de uso del distintivo del destino turístico.....	112
<b>7. Propuesta de normativa para el uso del distintivo "Territorio Sierra Espuña" .....</b>	<b>115</b>
<b>8. Propuestas para la implantación y promoción del distintivo "Territorio Sierra Espuña".....</b>	<b>125</b>
<b>ANEXOS:</b>	
Anexo 1: Manual de Identidad gráfica "Territorio Sierra Espuña".....	133
Anexo 2: Solicitud para el uso del distintivo y otros formularios relacionados con la norma. ....	163
Anexo 3: Declaración responsable.....	171



## **Ayuda LEADER a través de la Asociación AGROECONATURA**

### **A) GENERAL**

Implantar la Marca de Calidad del Destino “Territorio Sierra Espuña” que aporte la imagen de calidad que se quiere proyectar del territorio, a fin de asegurar la configuración y consolidación de un destino turístico de calidad, naturaleza y cultura, que se distinga y diferencie por la singularidad y sostenibilidad de los productos y mejora de la calidad de la oferta turística y los alojamientos rurales.

### **B) ESPECÍFICOS**

- Desarrollar un Destino EcoTurístico, y su oferta, atendiendo a criterios de identidad territorial, calidad y sostenibilidad.
- Potenciar el aprovechamiento de los recursos endógenos, y promover la producción y los servicios locales de calidad vinculados con el ámbito territorial y turístico de referencia.
- Asegurar al consumidor la identificación de la procedencia de los productos y servicios distinguidos, así como su calidad.
- Proporcionar a las pequeñas producciones un valor añadido y favorecer la llegada del producto local a los consumidores visitantes.

La Asociación Agroecología, junto con la Mancomunidad Turística de Sierra Espuña, se encargará de los siguientes trabajos:

1. Diseño del Manual de Gestión de la Marca.
2. Revisión del Estudio de Viabilidad de la Marca para Sierra Espuña.
3. Diseño y aprobación de la Normativa para el Uso del Distintivo Turístico y aprobación de la norma.
4. Organigrama de gestión de la Marca.
5. Diseño de contenidos de los elementos de aplicación de la Marca.

## B.- BRANDING Y POSICIONAMIENTO DE LA MARCA

1. Definición de la Estrategia de Marca.
2. Diseño del Manual de Marca y de Identidad Corporativa:
3. Diseño del Manual de Señalización.
4. Revisión de textos adaptados a la identidad verbal y tono de la Marca.
5. Diseño de los elementos de aplicación de la marca

## C. ORGANIZACIÓN DE SESIONES FOTOGRÁFICAS.

## D. PRODUCCIÓN DE FOTOGRAFÍAS.

## E. TRADUCCIÓN.

## F.- PRODUCCIÓN DE SOPORTES Y ELEMENTOS DE DIFUSIÓN.

## G.- PLANES DE MEDIOS Y ACCIONES DE DIFUSIÓN DE LA MARCA

## H.- SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN DE LA MARCA

La Asociación Red Agroecoloxía 2020, junto al Parque y la Mancomunidad:

1. La Constitución del Órgano de gestión de la Marca.
2. La Formación Técnica de los gestores de Marca.
3. El seguimiento, evaluación y enriquecimiento de la marca.

Carta Europea de Turismo Sostenible  
Parque Regional de Sierra Espuña y su entorno

Nuestro agradecimiento a todas las personas y entidades que aportan su tiempo, ideas y conocimiento al servicio de esta iniciativa

**¡¡ MUCHAS GRACIAS!!**