



Agroeco Cualifica

Mejora de Competencias
en Agroecología

Comedores escolares ecológicos dirigido a
profesionales vinculados a la cocina

C. VALENCIANA

CURSO GRATUITO DE FORMACIÓN MIXTA Dirigido a trabajadores de

Inscripciones hasta
completar plazas,
> Más Info **Aquí**

Del 26 de junio
al 27 de julio 2018

Sesiones presenciales: 18, 19 y 20 de julio
en la Universidad Politécnica de Valencia (UPV)

Organiza: SEAE

Sociedad Española de Agricultura
Ecológica/Agroecología
Camí del Port, km1, s/n. Apdo. 397
E-46470, Catarroja, Valencia

Tel: +34 96 126 71 22

E-mail: leo.almenar@agroecologia.net
www.agroecologia.net



Acción gratuita cofinanciada por el FSE - Conseguir formación y un empleo de calidad



Introducción

En los últimos años algunas comunidades autónomas han venido ejecutando proyectos y/o iniciativas de promoción de los alimentos ecológicos, así como de fomento del consumo de alimentos ecológicos en los comedores escolares.

En este contexto son varias las empresas, consolidadas y de nueva creación, que ofertan el menú ecológico, y gestionan comedores escolares.

Estas iniciativas no están ligadas a la formación especializada a los profesionales, que ejercen su actividad, en el ámbito de la restauración escolar, o de los monitores del comedor y resto de personal vinculado a los comedores escolares. Esto se traduce en una falta de conocimiento de las materias primas, de origen ecológico, con las que se elaboran los menús y sus implicaciones directas o indirectas, entre las que destacan el manejo y procesado de los alimentos ecológicos, valoración nutricional y formulación de menús, valores indirectos (medioambientales y sociales) del consumo ecológico, técnicas respetuosas, disponibilidad y distribución de las materias primas de origen ecológico, etc.

Objetivos

- Formar en alimentación ecológica a los profesionales vinculados a los comedores escolares.
- Dar herramientas necesarias para el correcto diseño y elaboración del menú escolar ecológico.
- Fomentar las redes y alianzas entre las escuelas, empresas y productores ecológicos locales.
- Elaborar alternativas medioambientales formativas.

Descripción del curso

- Curso mixto
- **Duración:** 30h online + 15h presenciales
- **Profesores y tutores:** Expertos socios de SEAE y profesionales del sector
- Tutorías online voluntarias con los profesores

Programa

Parte online: 30 horas

Tema 1. Principios de la agricultura y ganadería ecológica

Tema 2. Menú escolar con alimentos ecológicos

Tema 3. Costes económicos y energéticos de los menús ecológicos

Tema 4. El comedor escolar: aula de salud

Tema 5. Tiempo de actividades

Tema 6. Experiencias modelos en ecocomedores

Sesiones presenciales: 15 horas

18, 19 y 20 de julio, de 16-21h

Programa de aula (sin cocina):

- Presentación de participantes y objetivos del curso.
- Contexto teórico de la alimentación ecológica
- Evaluación de puntos críticos en la implantación de un menú ecológico
- Trabajo de grupos: elaboración del menú
- Trabajo de grupos: actividades a desarrollar en el aula

Programa en cocina:

- Evaluación de la calidad de los alimentos ecológicos
- Prácticas de cocina: Preparación del menú escolar

Destinatarios

Trabajadores del sector en activo en la Comunidad Valenciana. Se debe entregar copia de la nómina, certificado de empresa o recibo de autónomos.

Inscripciones

Inscríbete **AQUÍ** o rellena el formulario en www.agroecologia.net

**Agroeco
Cualifica**

El proyecto **AgroecoCualifica - Mejora de competencias en agroecología** tiene como objetivo Mejorar la cualificación profesional de los trabajadores de la producción ecológica en aquellos sectores en desarrollo y/o que precisan formación adicional debido al desarrollo del sector. Para ello se ofrecen diversas acciones formativas gratuitas y de innovación social en diferentes CCAA.

Acción gratuita cofinanciada por el FSE - Conseguir formación y un empleo de calidad

