

- **CURSO GRATUITO**
- **DURACIÓN:** 30 horas
- **DIRIGIDO A:** profesionales del medio rural en edad laboral, en activo o en situación de desempleo.
- **LUGAR:** se dará prioridad a los alumnos residentes en Madrid.
- **INSCRIPCIÓN:** INSCRÍBETE **AQUÍ**
O COMPLETA EL FORMULARIO DE LA WEB SEAE:
www.agroecologia.net
- **Nº DE PLAZAS:** limitadas, con reserva de plazas para mujeres y jóvenes (menores de 41 años).
- **PERIODO DE INSCRIPCIÓN:** Hasta cubrir plazas

• **MÁS INFORMACIÓN** **AQUÍ**

Sociedad Española de Agricultura Ecológica /Agroecología
Apdo. 397. Camí del Port s/n; 46470 Catarroja (Valencia)
Telf/Fax: 96 126 71 22
e-mail: rosa.valero@agroecologia.net
www.agroecologia.net

Actividad del Programa Plurirregional de Formación financiada en su totalidad por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA)

Financian:



Organiza:



CURSO DE TELEFORMACIÓN

COMEDORES ESCOLARES ECOLÓGICOS

Para profesionales vinculados a la cocina

Del 5 de agosto al 2 de septiembre de 2021

Se dará prioridad a los alumnos/as
residentes en Madrid

● INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN:

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 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 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.

● TEMARIO CURSO TELEFORMACIÓN:

- **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

● PROFESORADO:

El profesorado está compuesto por expertos de SEAE; profesores, investigadores, técnicos asesores y operadores del sector, que trabajan en esta área específica de conocimiento.

