

- **DURACIÓN:** 50 horas
- **GRATUITO**
- **DIRIGIDO A:** personas desempleadas residentes en la Comunidad de Madrid
- **Lugar:**
 - **Sesión online:** Plataforma Moodle de formación SEAE
 - **Sesión presencial:** La Garbancita Ecológica S. Coop. Mad. C/ del Puerto del Milagro, 8, 28018 Madrid

→ **INSCRIPCIÓN:** [AQUÍ](#)

O COMPLETA EL FORMULARIO DE LA WEB SEAE:
www.agroecologia.net

- **Nº DE PLAZAS:** limitadas con reserva para mujeres, residente en zonas rurales y/o áreas protegidas y otros grupos sociales prioritarios.
- **PERIODO DE INSCRIPCIÓN:** Hasta cubrir plazas

→ **MÁS INFORMACIÓN** [AQUÍ](#)

Sociedad Española de Agricultura Ecológica y Agroecología
Apdo. 397 - Camí del Port s/n - 46470 Catarroja (Valencia)
Tel: 96 126 71 22
Web: www.agroecologia.net

e-mail: maria.sarria@agroecologia.net

Con el apoyo de La Garbancita Ecológica S. Coop. Mad.
en la cesión de aulas y en la difusión



Dirigido a
**PERSONAS
DESEMPLEADAS**
residentes en la
Comunidad de
MADRID

ALIMENTACIÓN AGROECOLÓGICA PARA NUTRICIONISTAS Y DIETISTAS PARA BUSCAR EMPLEO EN GESTIÓN DE ECOCOMEDORES

Del 13 de junio al 25 de julio de 2022

Sesión presencial en MADRID



VICEPRESIDENCIA
TERCERA DEL GOBIERNO
GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO
PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA
Y EL RETO DEMOGRÁFICO



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
El FSE invierte en tu futuro



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

• INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN:

La salud y la nutrición, se entiende como principal pilar del bienestar social con especial énfasis en edades tempranas, es por eso que la elección de los alimentos que conforman la **dieta de los menús de los comedores escolares** se convierte en un escenario de responsabilidad, no sólo lo concerniente a la alimentación, sino también en la sociedad, medio ambiente y economía.

El actual modelo lineal de consumo “usar-consumir-tirar” conlleva grandes impactos sobre los recursos y ecosistemas, por este motivo la **formación de profesionales en alimentación agroecológica** se asocia directamente a hallar **nichos de mercado que favorezcan la búsqueda de empleo**, ya que cada vez hay más **centros escolares** cambiando su modelo de comedor con carencia de profesionales formados en la materia. E indirectamente, esta formación también se asocia con la reducción de residuos y reducción de gases efecto invernadero, debido a la disminución de consumos energéticos, y como no, la reducción de residuos alimenticios generados en la cadena alimentaria.

• OBJETIVOS:

- **Formar a profesionales en alimentación mediterránea agroecológica.**
- **Conocer las ventajas socioambientales y nutricionales** entre los dos modelos alimentarios, así como los gramajes para elaborar menús según la edad.
- **Aprender cómo se realiza la transición ecológica a un ecocomedor.**
- **Aprender la valoración cualitativa de la alimentación agroecológica** para asesorar a escuelas y cocinas en su transición ecológica.
- **Proporcionar recursos educativos y habilidades** para trabajar en el asesoramiento a la transición en restauración colectiva, muy en particular, en centros educativos.



• PROFESORADO:

El profesorado está compuesto por expertos/as de SEAE; profesores/as, investigadores/as, técnicos/as asesores y operadores/as del sector, que trabajan en esta área específica de conocimiento. En este curso, contaremos con María Dolores Raigón (UPV), Pilar Galindo (La Garbancita Ecológica S. Coop. Mad), Koldo Hernández (Ecologistas en Acción) y el equipo técnico de SEAE.

• JORNADA PRESENCIAL* 16 de junio de 2022 :

• **Lugar:** La Garbancita Ecológica S. Coop. Mad.
C/ del Puerto del Milagro, 8, 28018 Madrid

• Programa:

Sesión mañana (sin cocina): de 9:00 a 14:00

Sesión tarde (en cocina): de 15:00 a 20:00

- Práctica de evaluación de la calidad de los alimentos
- Práctica de valoración nutricional ecológica/agroecológica
- Cálculo de gramajes y raciones para la elaboración de menús ecológicos
- Utilización práctica de tablas y herramientas de cálculo

*La localización y fechas definitivas de la sesión presencial pueden estar sujetas a ligeras modificaciones atendiendo a necesidades organizativas.

• TEMARIO DEL CURSO

- **Tema 1.** Marco reglamentario y marco europeo.
- **Tema 2.** Salud alimentaria y ambiental.
- **Tema 3.** Articulación saludable-ecológico en alimentación escolar.
- **Tema 4.** Calidad alimentaria de los productos ecológicos. Frutas/verduras.
- **Tema 5.** Calidad alimentaria de los productos ecológicos. Cereales/legumbre.
- **Tema 6.** Calidad alimentaria de los productos ecológicos. Proteína animal.
- **Tema 7.** Valoración nutricional ecológica/agroecológica.