

- **DURACIÓN:** 35 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](http://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](http://www.agroecologia.net)

e-mail: [maria.sarria@agroecologia.net](mailto: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**

Formación en producción ecológica • Para el impulso del empleo verde y la transición agroecológica

**CURSO  
FORMACIÓN  
MIXTA  
GRATUITO**

**ALIMENTACIÓN AGROECOLÓGICA  
PARA COCINERAS, EDUCADORAS,  
AUXILIARES DE COMEDOR  
PARA PROMOCIONARSE  
PARA LA TRANSICIÓN A ECOCOMEDORES**

**Del 6 de junio al 18 de julio de 2022** Sesión presencial en **MADRID**

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



## • INTRODUCCIÓN Y JUSTIFICACIÓN:

Las **iniciativas de promoción de alimentos ecológicos en los comedores escolares**, que desde hace unos años algunas CCAA vienen ejecutando, no vienen ligadas con una **formación especializada a los profesionales**, y personal vinculado, que ejercen su actividad, en el ámbito de la restauración escolar. Esto se traduce en una **falta de conocimiento para elaborar los menús ecológicos**, en el manejo y procesado de los alimentos ecológicos, valoración nutricional y formulación de menús, además de valores indirectos (medioambientales y sociales) del consumo ecológico, técnicas respetuosas, disponibilidad y distribución de las materias primas de origen ecológico, etc.

Con la **transición a ecocomedores escolares**, se fomentan redes y alianzas entre escuelas, empresas y productores locales, lo que supone una reducción directa de los desperdicios alimentarios, así como la disminución de los residuos, favoreciendo la producción local y los canales cortos. Las escuelas están haciendo este cambio a ecocomedores, pero les  **falta personal formado** en la materia que puedan llevar a cabo dicho proceso de cambio.

## • OBJETIVOS:

- **Introducir la agroecología** a los profesionales vinculados a los comedores escolares.
- **Formar en alimentación ecológica** a los profesionales vinculados a los comedores escolares, para que puedan diseñar y elaborar correctamente un menú escolar ecológico.
- **Analizar con dichos profesionales las oportunidades y dificultades** en el cambio de modelo de los comedores escolares.
- **Conocer experiencias de transición de ecocomedores** y proporcionar recursos educativos para trabajar en los centros en transición ya sea en cocina o en comedor/aula.



## • 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), y el equipo técnico de SEAE.

## • JORNADA PRESENCIAL\* 15 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**
  - 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
  - Sesión tarde (en cocina): de 15:00 a 20:00**
  - Evaluación de la calidad de los alimentos ecológicos
  - Prácticas de cocina: Preparación del menú escolar

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

## • TEMARIO DEL CURSO

- **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.