



COMEDORES ESCOLARES ECOLÓXICOS:

Avanzando cara a unha economía circular
nas Reservas de Biosfera

Do 1 ao 5 de xullo de 2019

- **Lugar onde se celebrará:** Concello de Allariz
- **Organiza:** Universidade de Vigo
- **Dirección:** Xavier Simón Fernández, Grupo de Investigación en Economía Ecolóxica, Agroecoloxía e Historia
- **Colaboran:** Concello de Allariz, Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo

Organiza:

Universidade de Vigo

gieceah
grupo de investigación
en economía ecolóxica,
agroecoloxía e historia

Colaboran:

 **Allariz**
CONCELLO DE

 **MARIÑAS CORUÑESAS**
de TERRAS DO MANDEO
Reserva de Biosfera



Os obxectivos e a temática que pretende este curso son os seguintes:

- Visibilizar impactos compra de alimentos de proximidade nas economías locais.
- Comparar pegada carbono modelos alimentarios convencionais e ecolóxicos.
- Coñecer claves do funcionamento Eco-comedores escolares en España e Galicia.
- Identificar os requisitos para empresas produtoras vender comedores ecolóxicos.
- Aprendizaxe social e sustentabilidade: produto local, de tempada e compra local.
- Balanceado de menús. Manexo de alimentos e seguridade alimentaria.
- Coñecer novas tendencias en modelos nutricionais para os comedores escolares.
- Como iniciar proxecto eco-comedores escolares: primeiros pasos e alianzas locais.
- Futuro da alimentación nos colexios en Galicia: conexión co medio rural galego.

Inscrición: Pinchar neste [enlace](#).

Convalidable por: Horas ECTS: 36,00 // Créditos ECTS: 1,2

+ info sobre inscrición: extension@uvigo.es // 986 813 626

Máis información sobre curso: ecoecoagro@uvigo.gal





LUNS, 1 de xullo

10:00 h – 10:45 h. **Presentación e apertura do curso**

- María Cristina Cid Fernández. Alcaldesa de Allariz
- Representante Universidade de Vigo
- Jorge Blanco Ballón. Xestor Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo
- Miguel Ángel Pérez Dubois. Director Xeral da Axencia Galega de Desenvolvemento Rural
- Francisco José Cantos Mengs. Xefe de Área de Relacións Internacionais e Reservas de Biosfera. Organismo Autónomo Parques Nacionais

10:45 h – 11:15 h. **Presentación do proxecto**

- Jorge Blanco Ballón. Xestor Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo
- Ignacio García Presedo. Técnico Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo

11:15 h – 12:30 h. **Situación actual dos circuitos curtos alimentarios nas Reservas de Biosfera e perspectivas de futuro**

- Representantes das Reservas de Biosfera “Área de Allariz”, “Ordesa-Viñamala” e “Valles de Omaña y Luna”

12:30 h – 14:00 h. **A Rede de Reservas de Biosfera Españolas e a Marca “Reservas de la Biosfera Españolas”**

- Francisco José Cantos Mengs. Xefe de Área de Relacións Internacionais e Reservas de Biosfera. Organismo Autónomo Parques Nacionais

14:00 h – 16:00 h. **Descanso**

16:00 h – 18:00 h. **Plan Alimentario da Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo. Marcas de Calidade Agroalimentarias. Distintivo de Calidade da Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo**

- Equipo Técnico da Reserva de Biosfera Mariñas Coruñesas e Terras do Mandeo

18:00 h – 20:00 h. **Comedores ecolóxicos escolares. A experiencia da Escola A Caracola**

- Beatriz Ferreira. Directora da Escola Infantil municipal da Coruña “A Caracola”
- 



MARTES, 2 de xullo

10:00 h - 12:00 h. Planificación de menús seguindo pautas de alimentación saudables

- María Ángeles Romero Rodríguez. Universidade de Santiago de Compostela (Campus de Lugo)

12:00 h - 14:00 h. A importancia da pegada de carbono no subministro de alimentos en comedores escolares

- Xavier Simón, Damián Copena (Universidade de Vigo) e David Pérez Neira (Universidad de León).

14:00 h - 16:00 h. Descanso

16:00 h - 18:00 h. Adaptación de menús á temporalidade e xestión de cociña

- Iago Arias Bautista. Cociñeiro CEIP Oza dos Ríos.

18:00 h - 20:00 h. Coordinación da produción co subministro a centros escolares

- María José Castro Fernández. Horta Mimá. Allariz
- María Belén Rodríguez Rodríguez. Asociación de Labregas Ecolóxicas de Galicia (ALEGA).

MÉRCORES, 3 de xullo

10:00 h - 12:00 h. A certificación da agricultura ecolóxica en Galicia

- Javier García Lozano. Secretario do Consello Regulador de Agricultura Ecolóxica de Galicia

12:00 - 14:00 h. A alimentación ecolóxica dende a óptica da agroecoloxía

- David Pérez Neira. Universidade de León

14:00 h - 16:00 h. Descanso

16:00 h - 18:00 h. El manicomio alimentario

- Gustavo Duch Guillot. Veterinario.

18:00 h - 20:00 h. Rede de Comedores Escolares De Ames: máis alá do comedor.

- David Santomil. Concello de Ames (A Coruña).
- 



XOVES, 4 de xullo

10:00 h - 12:00 h. Programa de alimentación ecológica en las escuelas infantiles municipales de Pamplona

- Alfredo Hoyuelos. Gerente Escuelas Infantiles de Pamplona

12:00 h - 14:00 h. Mesa Redonda. O papel das administracións nos circuítos curtos alimentarios

Modera: Universidade de Vigo

- Pablo Fernández. Xefe do Servizo de Apoio ao Sector Lácteo e Mercados Agrícolas. FOGGA. Concellería do Medio Rural
- Alfredo Hoyuelos. Gerente escuelas infantiles de Pamplona

VENRES, 5 de xullo

10:00 h - 12:00 h. Xestión de ecocomedores escolares (Dinámica I)

- Nani Moré Ramon. Menjadors ecolóxicos. Cataluña

12:00 h - 14:00 h. Xestión de ecocomedores escolares (Dinámica II)

- Nani Moré Ramon. Menjadors ecolóxicos. Cataluña

14:00 h - 16:00 h. Descanso

16:00 h - 20:00 h. Saída campo: produción local na Reserva de Biosfera Área de Allariz

Xavier Simón e Damián Copena. Universidade de Vigo. David P. Neira. Universidad de León

Benardo Varela. Xestor da Reserva de Biosfera Área de Allariz

- Instalacións do Mercado da Reserva de Biosfera Área de Allariz. Praza do Matadoiro. Allariz
 - Centro de Educación Ambiental e Queixería "O Rexo". Lugar de Requeixo de Valverde. Allariz
 - Coleia - Leite ecolóxico. Lugar de Torneiros. Allariz
 - Carabuñas. Lugar de Saguñedo. Vilar de Santos
- 