



Alimentos agroecológicos en los comedores ecológicos escolares y otras formas de restauración colectiva

III Seminario Internacional de Experiencias en Circuitos Cortos de Comercialización para la Agricultura Ecológica

Madrid, 17 de octubre;

Rivas-Vaciamadrid, 18 y 19 de octubre de 2014

PROGRAMA

VIERNES 17, 18.30h, Madrid.

Mesa de experiencias locales: comedores escolares ecológicos de la Comunidad de Madrid.

Lugar: Espacio Abierto FUHEM (Duque de Sesto 40)

SÁBADO 18 y DOMINGO 19, Rivas-Vaciamadrid.

TALLERES PRÁCTICOS DE COCINA ECOLÓGICA Y SALUDABLE PARA RESTAURACIÓN COLECTIVA.

Sábado y/o Domingo, de 9 a 15h.

- ✓ Dirigido a cocineros/as, estudiantes de hostelería o personas interesadas en emprendimientos relacionadas con la restauración.
- ✓ Impartido por Nani Moré, de la Associació Menjadors Ecologics.
- ✓ Inscripción gratuita. Para más información, [consulta nuestra web](#).

PONENCIAS Y GRUPOS DE TRABAJO.

Lugar: C.E.R.P.A. Centro de Educación y Recursos para Adultos. C/ Picos de Urbión, 29, Rivas-Vaciamadrid.

Sábado 18,

10-10.30 h, **Presentación.**

- Abel Esteban, Ecologistas en Acción.
- Pedro del Cura, Alcalde de Rivas-Vaciamadrid.
- Representante del Ministerio de Agricultura (pendiente de confirmar).

10.30-14 h, **Ponencias.**

Mesa Redonda: Diagnóstico de la situación actual de la restauración colectiva y de la presencia en ella de la alimentación ecológica:

- Carles Soler, autor del informe “La Soberanía Alimentaria en las Mesas del Colegio”.
- Lucía Zamora, restauradora profesional.
- Manuel Cala Rodríguez, Presidente de GRAECO (Asociación Granadina para la Defensa y Fomento de la Agricultura y Ganadería Ecológica).
- Agnes Moya, Taula de Treball d'Alimentació Escolar Ecològica de Catalunya.
- Representante de organización de productores implicados en programas de restauración colectiva ecológica (pendiente de confirmación).

Modera: Abel Esteban, Ecologistas en Acción.

Pausa y café.

Mesa redonda de Experiencias Internacionales: La restauración colectiva ecológica en Europa.

- Ana Moragues. Universidad de Cardiff, Reino Unido. Co-produciendo Estrategias Alimentarias Urbanas: una guía de campo.
- Antonio Martínez, proyecto europeo URBACT II Diet for a green planet.

Modera: Gabriela Vázquez, Ecologistas en Acción.

16 -20 h, **Grupos de Trabajo:**

I. Redes locales de producción y distribución ecológica para la restauración colectiva: desafíos para los productores locales y cómo superarlos.

Experiencias:

- Mario Murúa, Sabores Próximos, Zaragoza.
- José Miguel Santaella Peral, Hortícolas Sierra, Málaga.
- Vicenç Ridorsa Arañó, Associació Menjadors Ecològics, Catalunya.
- Jesús Peña, Ecológicos de Granada, Granada.

Coordina: Nerea Ramírez, Ecologistas en Acción.

II. Comedores escolares ecológicos: claves para la puesta en marcha y su consolidación.

Experiencias:

- Amelia Garrido, Comisión sobre comedores escolares de FAMPA Alhambra, Federación de Madres y Padres de Granada.
- Luis González Reyes, Fuhem Ecosocial, Madrid.
- José Antonio Sánchez, C.P. Cisneros, Santander, Cantabria.
- Yurena González, Programa de eco-comedores escolares de Canarias.
- José de la Torre, director de la escuela cooperativa R.M. AZKUE IKASTOLA Lekeitio, Bizkaia.

Coordina: Abel Esteban Cabellos, Ecologistas en Acción.

III. Reinventando las cocinas para su adaptación a la producción ecológica y local.

Experiencias:

- Joan Ribas, Ecomenja, Cataluña.
- José Luis Cabrero, cocinero del CEIP Asunción Pañart de Aínsa, Huesca.
- Lucía Zamora, catering De personas cocinando con sentido, Cantabria.
- Cocinero/a vinculado al programa “Ecoalimentación, Alimentos Ecológicos para el Consumo Social en Andalucía” (pendiente de confirmación).

Coordina: María Andrés Azcoitia, Ecologistas en Acción.

Domingo 18,

10-12 h, **Mesa Redonda: Políticas públicas para el fomento de la alimentación ecológica en la restauración colectiva. ¿Qué barreras y limitaciones ofrece la actual normativa, y de qué forma pueden superarse?**

- Assumpta Ayerdi, Fundación EMAUS. Incidencia en la Comunidad Autónoma Vasca a favor del consumo social desde las instituciones.
- Jordi Menéndez, VSF-Justicia Alimentaria Global. Compra pública en sistemas alimentarios locales.
- Manuel Chía, UGSCORES - Usuarios Granadinos del Servicio de Comedor Escolar.

Modera: José Luis Casadevante, Garúa S. Coop. Mad

Pausa y café.

12-14 h, **Worldcafé para la puesta en común de los Grupos de Trabajo. Conclusiones y cierre.**

14 h, Cierre del seminario

COMIDAS

Comidas del sábado y domingo, cena del sábado en el Restaurante Escuela Bitácora, Ciudad Educativa Municipal Hipatia. Avda. Ocho de Marzo, 1, Rivas-Vaciamadrid.

Menú vegetariano, elaborado con productos ecológicos y de cercanía, a un precio de 4€ por persona y comida.

Con la colaboración de Nani Moré, de la Associació Menjadors Ecològics.

[Inscripción obligatoria.](#)

ALOJAMIENTO

Además de oferta hotelera del municipio, la organización pone a disposición de los y las participantes y de manera gratuita un pabellón polideportivo a partir del viernes 17. Necesario llevar saco de dormir y aislante o colchoneta.

[Inscripción obligatoria.](#)

Organiza



Colaboran



Financiado por el Ministerio de
Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente

