

DISPONIBLE A PARTIR DE
FEBRER 2017



Imparteix:

VSF
Justícia
Alimentària



Preu:

El curs és gratuït per a escoles públiques, perquè està finançat, però agraïm contribucions econòmiques per garantir la sostenibilitat de l'associació



Inscripció per AMPA:

Mínim 10 persones. màxim 30 persones
Servei de guarderia a organitzar per l'AMPA, si cal

CONTACTE: ampas.val@vsf.org.es
www.vsf.org.es
683 456 025



VSF
JUSTÍCIA
ALIMENTÀRIA

Aquesta publicació ha estat realitzada amb el suport financer de la Generalitat Valenciana



El contingut d'aquesta publicació és responsabilitat exclusiva de VSF-Justícia Alimentària i no reflecteix necessàriament l'opinió de la Generalitat Valenciana



GENERALITAT VALENCIANA
CONSELLERIA DE TRANSPARÈNCIA, RESPONSABILITAT SOCIAL, PARTICIPACIÓ I COOPERACIÓ

confederació d'AMPAs
gonzaloanaya

**ESCOLA
D'AMPAS**
D'ALIMENTACIÓ SOSTENIBLE

FENT AQUEST CURS APRENDRÀS A...

- Diferenciar els aliments de cada temporada i la seva àrea geogràfica de producció.
- Preparar menjars, esmorzars i berenars saludables, frescos i sostenibles
- Qüestionar què és un aliment de qualitat, tenint en compte, a més del preu, criteris de: salut, proximitat, ètica laboral i impactes ambientals.
- Entendre les contradiccions del sistema alimentari global (impactes socials i mediambientals) i les seves implicacions en la comunitat escolar.
- Conèixer l'organització del menjador escolar a nivell legal, econòmic i logístic.
- Conèixer les xarxes de producció i distribució d'aliments sostenibles per així disposar d'alternatives de compra i cuina.
- Prendre com a model experiències d'èxit de transformació de l'alimentació escolar per fer propostes d'alimentació sostenible al teu centre

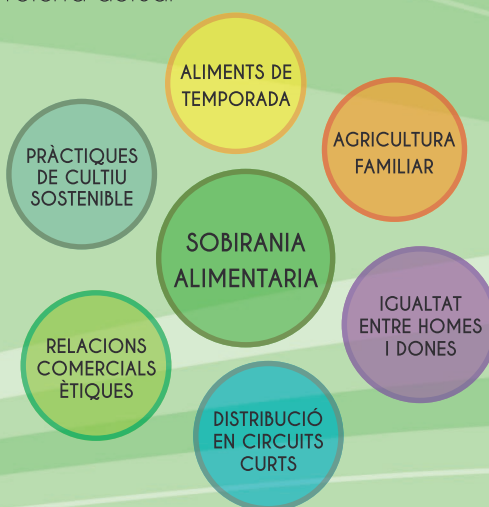


CONTINGUTS DE LA FORMACIÓ

Mòdul 1. Introducció:

¿Mengen bé els nostres xiquets i xiquetes? (1:45h)

- La crisi del sistema alimentari industrial:
 - Malnutrició
 - Obesitat
 - Aliments quilomètrics
 - Malalties
 - Crisi del camp,
 - Desigualtat entre homes i dones
 - Canvi climàtic, etc
- Avantatges dels aliments sostenibles
- El disseny d'un bon menjador escolar i comparació amb l'oferta actual



Mòdul 2.

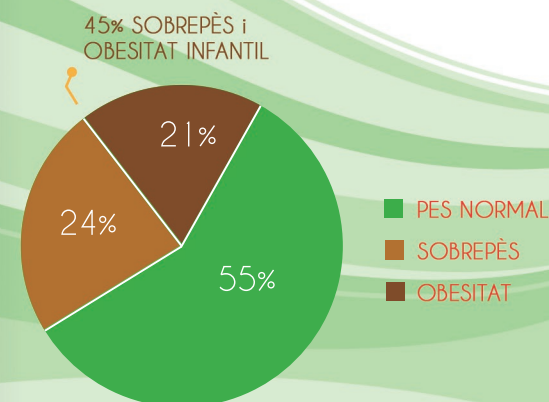
Taller de cuina sostenible (1:45h)

- Proposta pràctica d'elaboració de menús sostenibles de primavera, estiu, tardor i hivern, basats en el model de la Sobirania Alimentària.

Mòdul 3.

Construint l'alimentació sostenible amb la comunitat educativa (1:45h)

- Presentació d'experiències d'èxit en alimentació escolar sostenible (es donarà a l'AMPA la possibilitat de visitar una experiència o convidar una persona al mòdul com a testimoni).
- Anàlisi del menjador escolar i del projecte educatiu de centre amb l'objectiu de fer propostes de millora cap a la Sobirania Alimentària.



Espanya és el país amb més obesitat i sobrepès infantil de la Comunitat Europea i segon al món.

Font: www.oecd.org

