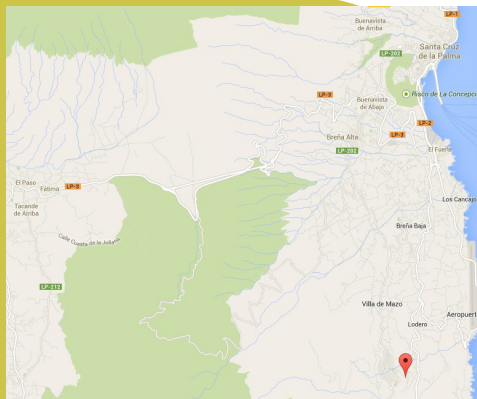


**10,11,12 y 13
de noviembre
de 17 a 20 h en
Villa de Mazo,
(La Palma)**



Inscripción en: 656975521



Web.

www.tierrasagroecologicas.es/inscripcion-empleaverde

Email a: empleaverde@tierrasagroecologicas.es



CENTRO DE LA CULTURA ANDARES
C/ DOCTOR MORERA BRAVO S/n
EL PUEBLO- VILLA DE MAZO (LA PALMA)

Ayuntamiento
Villa de Mazo

Marca TERRAE y Economía circular.

- Contratos de suministro entre restaurantes-comercios y agricultores-ganaderos
 - Modelos de gestión de biorresiduos.
 - Principios de economía circular.
 - Prácticas en la gestión doméstica de residuos.
- La cocina de los biorresiduos.
Principios y modelos de compostaje.
- Razas y variedades autóctonas locales.
 - El Enfoque "agriculturas" que se cocinaba y cómo se gestionaban los residuos a mediados del siglo XX.
- Definición de los modelos de compostaje.

Valores de marca y comunicación.

- Principios de Slow food.
- Hacia un consumidor responsable.
- Atributos de marca, producto y/o servicio de la economía circular.
- Herramientas de comunicación responsable.
- Diseño de platos y escaparates TERRAE Eco-km0
- Presentación de platos Eco-km0 y de residuos COL.
- Elementos naturales a introducir.
- Reencuentro de la estacionalidad en la alimentación.



Economía Circular

TERRAE:

Empleo Verde y alimentos eco-km0



+ info: www.tierrasagroecologicas.es



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE



PROGRAMA
eemplea verde
2007-2013

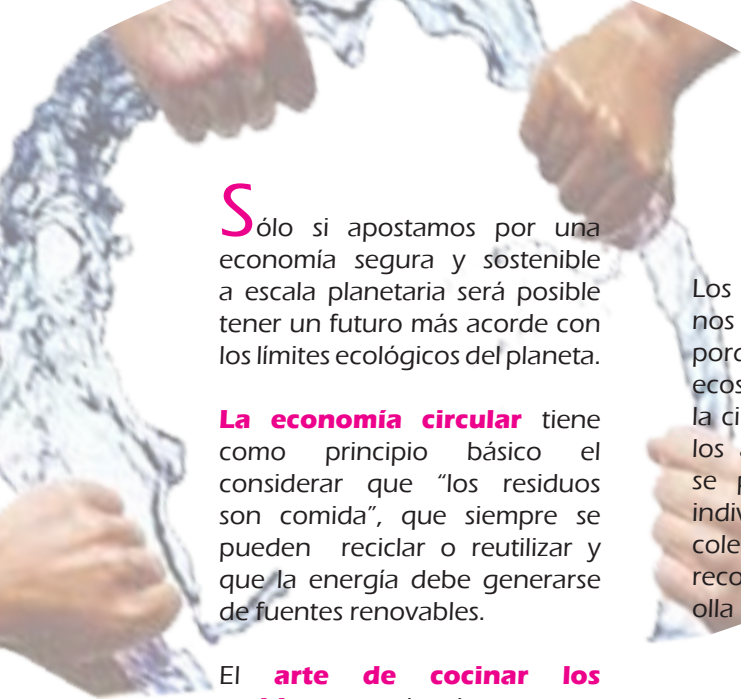


UNIÓN EUROPEA
FONDO SOCIAL EUROPEO
El FSE invierte en tu futuro

Asociación Intercomunal
RED TERRAE



Acciones gratuitas cofinanciadas por el FSE



Sólo si apostamos por una economía segura y sostenible a escala planetaria será posible tener un futuro más acorde con los límites ecológicos del planeta.

La economía circular tiene como principio básico el considerar que “los residuos son comida”, que siempre se pueden reciclar o reutilizar y que la energía debe generarse de fuentes renovables.

El **arte de cocinar los residuos** es sobre lo que trata este proyecto de formación que reúne a pequeños comercios, restaurantes y agricultores de zonas rurales. En el campo, los residuos bien cocinados se utilizan para alimentar a la tierra, y cerrar el ciclo para que ésta a su vez nos alimente a nosotros.

Los **biorresiduos de km0** nos dan garantías de salud porque permiten rediseñar un ecosistema social eficiente en la circulación de ida y vuelta de los alimentos. Los biorresiduos se pueden cocinar de modo individual, casa a casa, o colectivamente con sistema de recogida y aporte a una gran olla comunitaria.

El **agricompostaje** es uno de los modelos más eficientes y accesibles para zonas rurales. Se trata de que restaurantes y comercios aporten la materia prima y que los agricultores locales cierren el ciclo orgánico generando compost para abonar sus campos que proveerán de nuevo de alimentos locales. Esta alianza se formalizará en un nuevo contrato TERRAE COL.

El proyecto se realiza en varios municipios socios de la Red TERRAE en Castilla La Mancha, Extremadura y Canarias.

Consulta el calendario y reserva tu plaza en la web:

www.tierrasagroecologicas.es/empleaverde



Curso práctico gratuito

para PYMES, autónomos y asalariados



El objetivo de este proyecto de formación, dirigido de modo conjunto a restaurantes, comercios, y pequeños agricultores y ganaderos, es aprender las bases de la economía circular y construir vínculos alianzas de suministro enfocadas a mejorar la imagen y ventas de ambos.

El final de esta experiencia es que restaurantes y comercios se unan a marcas internacionales como slow food, consumiendo productos locales y agroecológicos suministrados por agricultores y ganaderos próximos que están produciendo sin productos de síntesis.

Si eres agricultor o ganadero

Este curso práctico te permitirá buscar mecanismos de venta directa que aprovechen la calidad de tu producción con razas autóctonas, y enfocarte a los sistemas agroecológicos y los sistemas de garantía

Si eres restaurante o comercio local

Este curso práctico te ayudará a explorar nuevas tendencias en gastronomía de calidad, y a buscar productos locales para diferenciar tu propuesta gastronómica y comercial y entrar en marcas de calidad con difusión nacional.

Asesoramiento personalizado

para participantes en formación

gratis hasta diciembre 2014