



FORO DE AGROECOLOGÍA Y BIODIVERSIDAD EN CANARIAS

11 y 12 de diciembre 2020
Hotel El Mirador de Fuerteventura



Organiza



Colabora



11 VIERNES

- 9.30 - 13.30 h** **Encuentro de responsables de la gestión de compra pública de alimentos**
 Personal técnico que interviene en la gestión
Taller "Del campo a la mesa, retos de las administraciones locales"
 Espacio de encuentro y diálogo entre personal técnico de los distintos Cabildos y Ayuntamientos de Canarias en el que reflexionar sobre las fórmulas aplicadas por las administraciones locales en la adquisición de alimentos para sus diversos servicios.
Coordina: Marcos Ulises Rodríguez Medina
Facilita: Nerea Santana Medina, Luna Alemán Benítez y Marcos Ulises Rodríguez Medina
- 9.45 - 13.45 h** **Encuentro de Ecocomedores con docentes**
 Específico para los colectivos implicados
Taller "Ecocomedores: encuentro con docentes de Fuerteventura"
 El objetivo de este taller es reflexionar acerca de la presencia de Ecocomedores en los centros escolares de Fuerteventura y sobre el compromiso de los mismos a la hora de apoyar el consumo ecológico y local.
Facilita y coordina: Georgina Molina Jorge
- 10.30 - 11.00 h** **Inauguración y presentación del VI Foro de Agroecología y Biodiversidad en Canarias**
 **Corto documental (versión corta)**
 "Vidas y Agroecología en Fuerteventura"
 Produce y realiza: Pedro Felipe Fernández del Castillo
- 16.30 - 20.30 h** **Encuentro de operadores y operadoras ecológicos de Canarias**
 Específico para los colectivos implicados
Taller "Hablemos de necesidades, retos y oportunidades del sector"
 En este encuentro se realizará un análisis de la situación actual del sector en esta atípica coyuntura de emergencia sanitaria. Se generará un espacio de reflexión colectiva sobre las necesidades, retos y oportunidades del sector agrario ecológico, a corto y medio plazo.
Coordina: Adrián García Perdigón
Dinamiza: Yurena González González, Fátima Cubas Hernández, Adrián García Perdigón
- 16.30 - 20.30 h** **Encuentro de cocineras y cocineros de Ecocomedores**
 Específico para los colectivos implicados
Taller "Un menú ecológico más saludable, local y económico"
 En este encuentro, se trabajaran tres conceptos:
Saludable: generar la estructura de nuestro menú por grupos de alimentos (verduras, hidratos, proteínas animales y vegetales).
Local: calcular el % alimentos ecológicos y locales.
Económico: calcular la partida alimentaria del menú.
Coordina: Nani Moré Ramón
Facilita: Javier López Pérez

12 SÁBADO

- 11.00 - 11.30 h** **Puesta en común de resultados y conclusiones generales de los encuentros virtuales**

- 11.30 - 12.00 h** **Conferencia**
 "Salud, Género y Tóxicos ambientales" campaña de sensibilización sobre alimentación saludable, agroecología y salud ambiental.
Ponente: Dr. Nicolás Olea Serrano
- 12.00 - 12.30 h** **Mesa Redonda**
 Debate sobre la conferencia "Salud, Género y Tóxicos ambientales"
Modera: Dr. Nicolás Olea Serrano
- 13.30 - 13.45 h** **Taller ecogastronómico**
 A cargo de los cocineros y las cocineras de Ecocomedores
- 16.00 - 17.00 h** **Corto documental (versión completa)**
 "Vidas y Agroecología en Fuerteventura"
 Produce y realiza: Pedro Felipe Fernández del Castillo
- 17.00 - 18.00 h** **Mesa Redonda**
 Debate entre los protagonistas del vídeo "Vidas y Agroecología en Fuerteventura"
Modera: Sofía Menéndez - Morán Reverte

 Evento online

INSCRIPCIÓN

 Retransmisión en directo
Ecocomedores de canarias

