

# I Jornadas de Alimentación y Gastronomía Sostenible

Del 18 de Octubre al 15 de Noviembre  
SEGOVIA 2021

Del 18 de octubre al 15 de noviembre

**EXPOSICIÓN: 'ALIMENTAR EL CAMBIO'**

Autores: Garúa S. Coop. Madrid, Fuhem Educación + Ecosocial, Fundación Daniel & Nina Carasso.

**Organizan:** Alimenta ConCiencia, UVa y FEDAMPA

■ Campus María Zambrano. UVa. Ágora.

**Martes 19 de octubre**

**ENCUENTRO INTERUNIVERSITARIO / CONFERENCIA Y VISITA-TALLER EN LA HUERTA EcoSOCIAL**

Economía agraria, alimentaria y de los recursos naturales - Alimenta ConCiencia;

Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas;

Universidad Politécnica de Madrid; y Campus María Zambrano.

■ 9:00 h. Huerta Grande

■ 11:00 h. Salón de Actos FES

**Miércoles 20 de octubre – 17:30 h.**

**TALLER 'APRENDE A INTERPRETAR EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS'**

Organiza: Asociación Andrés Laguna

■ Campus María Zambrano. UVa. Aula G-124

■ Inscripción gratuita en [www.cienciasalud.org](http://www.cienciasalud.org)

**Miércoles 20 de octubre – 19:00 h.**

**Demostración-aperitivo SG-Km0 Eco.**

**CIFP Felipe VI**

Con alimentos del Mercado Ecológico de Segovia

■ Campus María Zambrano. Jardín ZEN.

Inscripciones en [reservas@turismodesegovia.com](mailto:reservas@turismodesegovia.com) y presencialmente en la Central de Reservas de Segovia - Centro de Recepción de Visitantes

**Jueves 21 de octubre – 17:30 h.**

**TALLER 'APRENDE A INTERPRETAR EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS'**

Organiza: Asociación Andrés Laguna

■ Colegio Oficial de Veterinarios de Segovia

■ Inscripción gratuita en [www.cienciasalud.org](http://www.cienciasalud.org)

**Jueves 21 de octubre – 18:30 h.**

**MASTER CLASS PARA ALUMNOS Y PROFESIONALES CON RUBÉN ARNAZ (JUAN BRAVO EN SEGOVIA Y PROYECTO 19.86 EN GALERÍA CANALEJAS EN MADRID)**

Con alimentos del Mercado Ecológico de Segovia

■ CIFP Felipe VI

Del 22 al 29 de octubre

**RUTA PROVINCIAL DE TAPAS – PERETAPAS Y CÓCTELES POR SEGOVIA 2021.**

Premio a la mejor tapa Eco-Km0 y Premio Alimentos de Segovia.

**Organiza:** HOTUSE

+info: [www.hosteleriayturismodesegovia.es](http://www.hosteleriayturismodesegovia.es)

**Viernes 22 de octubre – 17:30 h.**

**MESA REDONDA 'ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE Y SALUDABLE. PRODUCCIÓN Y CONSUMO'**

**Organizan:** Asociación Andrés Laguna, Alimenta ConCiencia, UVa

Con la colaboración de Asociación de Científicos y Tecnólogos de Alimentos de Castilla y León (ACTA CyL), Fondo Mundial para la Naturaleza (WWF), ICATALIST y PigCHAMP Pro Europa. .

■ Campus María Zambrano. UVa. Salón de actos

■ Entrada libre hasta completar aforo

**Jueves 28 de octubre – 18:30 h.**

**'CREA TU PLATO SG-Km0 Eco'**

**Organiza:** Asociación de Cocineros de Segovia.

Con alimentos del Mercado Ecológico de Segovia y Herbolario Tierra y Sol.

■ Campus María Zambrano. Jardín ZEN.

Inscripciones en [reservas@turismodesegovia.com](mailto:reservas@turismodesegovia.com) y presencialmente en la Central de Reservas de Segovia - Centro de Recepción de Visitantes

**Sábado 30 de octubre – 17:30 h.**

**TALLER 'LO QUE LA MADERA NOS CUENTA. AGRO-BIODIVERSIDADES EN LOS ÁRBOLES DE LA HUERTA' CON MIGUEL ÁNGEL MORENO, CARPINTERO-ARTESANO**

■ Huerta Grande, en la Alameda del Parral, s/n

■ Entrada libre hasta completar aforo

**Sábado 6 de noviembre**

**Toda la mañana**

**MERCADO ECOLÓGICO**

■ Plaza de los Huertos

[www.turismodesegovia.com/events/mercado-ecologico-2/](http://www.turismodesegovia.com/events/mercado-ecologico-2/)

**Domingo 7 de noviembre**

**Pases a las 10:00 y a las 12:00 h.**

**SCAPE LAND TEATRALIZADO**

**Organizan:** Alimenta ConCiencia, UVa y "Ponte a la cola"

■ Huerta Grande, en la Alameda del Parral, s/n

Inscripciones en [reservas@turismodesegovia.com](mailto:reservas@turismodesegovia.com) y presencialmente en la Central de Reservas de Segovia - Centro de Recepción de Visitantes

Lunes 8 de noviembre

De 12:00 a 14:00 h.

**CONEXIÓN CON SENEGAL EN DIRECTO. PROYECTO 'HUERTAS AGROECOLÓGICAS INNOVADORAS Y SOSTENIBLES'**

**Organiza:** Aida Books and More, Alimenta ConCiencia y UVa.

■ Campus María Zambrano

Lunes 8 de noviembre

**JORNADA DE GASTRONOMÍA SOSTENIBLE**

09:15 h. **Porqué Gastronomía Sostenible. Principales certificados de sostenibilidad.** Iñaki Gaztelumendi, consultor especializado en estrategia en el sector turístico

10:30 h. Pausa Café

11:00 h. **AENOR - Impulso a la gastronomía eficiente y sostenible: El certificado de Cocina Eficiente y Sostenible.** Juan Manuel García Sanchez, Gerente Sector Energía y Dirección marketing estratégico y de Producto de AENOR

12:00 h. **Combatir el desperdicio de alimentos con "Too Good To Go", una aplicación móvil que ayuda a productores, restaurantes, supermercados y comercios de alimentación a dar salida a sus excedentes diarios.** Alejandra Velasco, Responsable de negocio de "Too Good to go"

■ Campus María Zambrano. UVa. Salón de Actos

■ Entrada libre hasta completar aforo

Martes 9 de noviembre

**JORNADA DE GASTRONOMÍA SOSTENIBLE**

09:15 h. **Dénia & Marina Alta: La Gastronomía como receta para un futuro sostenible.** Vicent Martín, consultor de la Oficina de Innovación y Creatividad adscrita al Servicio de Turismo.

10:30 h. Pausa Café

11:00 h. **Saborea España / Hostelería por el Clima.**

12:00 h. **La alimentación y la sostenibilidad, ejemplo de Deluz y Compañía y el super de los pastores.**

■ Campus María Zambrano. UVa. Salón de Actos

■ Entrada libre hasta completar aforo

Lunes 15 de noviembre

De 10:00 a 12:30 h.

**MASTER CLASS PARA ALUMNOS Y PROFESIONALES CON MIGUEL ÁNGEL DE LA CRUZ: 'LA BOTICA DE MATAPOZUELOS'**

Con alimentos del Mercado Ecológico de Segovia.

■ CIFP Felipe VI

Más información: [www.alimentaconciencia.uva.es](http://www.alimentaconciencia.uva.es) [www.turismodesegovia.com](http://www.turismodesegovia.com)

Organizan:

Campus María Zambrano de la UVa - Ayuntamiento de Segovia - Alimenta ConCiencia: Estrategia de Alimentación Sostenible de Segovia

