

Miércoles

JORNADA

24

Octubre

La **Red**



Alimentando el Campus

La sostenibilidad en comedores universitarios

Espacio de **encuentro, diálogo, reflexión y debate**.
Dirigido a todos los actores implicados en comedores
universitarios: gestores universitarios del servicio de
comedor, empresas de restauración en las universidades,
personal de cocina, productores, transformadores,
distribuidores, investigadores, profesorado y alumnado
interesado.

9:15 - 14:00 horas

Salón de Actos del Edificio de Agrícolas.

E.T.S.I. Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas. Universidad Politécnica de Madrid.
Av. Puerta de Hierro, 2. Metro Ciudad Universitaria

INSCRIPCIONES [AQUÍ](#)

Programa provisional

- 9:15 **Recepción e inscripción de participantes**
- 9:30 **Mesa inaugural.**
Alberto Garrido, Vicerrector de Eficiencia y Calidad. UPM
Luis Ricote, Director, E.T.S.I. Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas. UPM
Carlos Mataix, Director. Centro de Innovación en Tecnología para el Desarrollo Humano (itdUPM)
Fundación Biodiversidad
Alejandro Benito Barba, Director, Departamento de Investigación Aplicada y Extensión Agraria, Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA)
Gisella Olivares Ponce, Coordinadora del Proyecto “*La Red Natura alimentando el CAMPUS*”, Observatorio para una Cultura del Territorio (OCT)
- 10:00 **La universidad como promotora de salud y sostenibilidad.**
Red Española de Universidades Saludables (REUS), Grupo de Trabajo Universidades Saludables de la CRUE-Sostenibilidad.
Observatorio del Derecho de la Alimentación de España/FAO España
- 10:30 **El papel de la universidad en la Estrategia Alimentaria de la Ciudad de Madrid.**
Edurne Irigoien, Área de Gobierno de Coordinación Territorial y Cooperación Público-Social del Ayuntamiento de Madrid.
- 11:00 **La sostenibilidad en comedores colectivos.**
Isabel Cordech. Te lo Sirvo Verde.
- 11:30 **Mesa de diálogo: Retos y oportunidades de la sostenibilidad en comedores universitarios**
Reflexión colectiva con la presencia de iniciativas de sostenibilidad en la Comunidad de Madrid y en el ámbito universitario.
Participantes Fila 0: **MARES Alimentación, Caminos sin Plástico, Proyecto BigPicnic/Universidad de Alcalá de Henares, Vicerrectorado de Campus y Sostenibilidad/Universidad Autónoma de Madrid, Coopera Composta, SEO Birdlife, Cuinatur/Mensa Cívica.**
Modera: **Observatorio para una Cultura del Territorio**
- 12:00 **Encuentro con productores y transformadores de alimentos de municipios Red Natura 2000 de la Biorregión de Madrid: Cata de productos agroecológicos. Cocina de la Huerta**
- 12:45 **Taller: Criterios de sostenibilidad en comedores universitarios.**
Equipo del proyecto: **Observatorio para una Cultura del Territorio/Centro de Innovación en Tecnología para el Desarrollo Humano (itd UPM)**
- 14:00 **Menú Red Natura 2000. Cocina de la Huerta.** Comedor de la ETSIAAB. Edificio Agrónomos
Precio del menú 5,45 €+1,50 con copa de Vinos de la Denominación de Origen Vinos de Madrid.
Imprescindible reserva en el formulario de inscripción de la Jornada.