

# I CURSO DE MONITOR JUVENIL DE SLOWFOOD

## El Youth Food Movement y la Biodiversidad

Organiza:



Colaboran:



Patrocinan:





**Slow Food**  
Convivium Ínsula Barataria  
de Zaragoza

# I CURSO DE MONITOR JUVENIL DE SLOWFOOD

## I CURSO DE MONITOR JUVENIL DE SLOWFOOD

### Curso de Monitor Juvenil de Slowfood

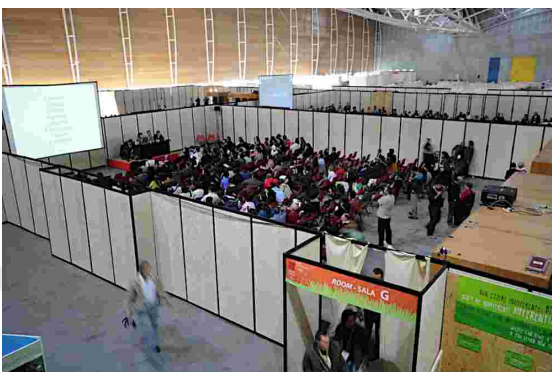
Los cursos de monitores juveniles de Slowfood pretenden iniciar a especialistas identificados con las problemáticas medioambientales, saludables, culturales y rurales ligadas a la alimentación.

Se pone en marcha el I Curso de Monitor Juvenil en el Año Mundial de la Biodiversidad, conscientes de que este año podemos comenzar entrelazar actividades que animen a los jóvenes a incorporarse a esta actividad y a los conocimientos requeridos por la misma.

Los jóvenes en los que se centrará esta actividad ses la de los jóvenes de Aragón entre 18 y 29 años que deseen realizar este curso.

En la solicitud deberán indicar la finalidad por la que desean realizar el curso y Slowfood podrá promover en los ámbitos académicos la obtención de créditos universitarios.

El número de plazas será de 30 alumnos, debiendo equilibrarse el origen de sexos y favoreciendo la integración de algunos jóvenes inmigrantes en el curso.



Tendrán prioridad los siguientes candidatos:

Tener estudios o realizar estudios relacionados con la alimentación.

Se valorará el liderazgo social de los candidatos y su inserción en organizaciones relacionadas con la juventud.

Se valorará la experiencia como monitor juvenil en actividades escolares o sociales.

Se valorará la motivación del candidato a la realización del curso.

Se valorarán experiencias relacionadas con la agroecología y la alimentación.

Se favorecerá la presencia de algunos jóvenes provenientes del mundo rural.

Cuatro plazas serán reservadas a jóvenes inmigrantes.

El 50% de las plazas deberán ser reservada al menos a jóvenes del género femenino.

El Curso se realizará entre los meses de Marzo a Noviembre con un número de horas teórico-prácticas de 65 horas. Se realizará la entrega de diplomas acreditativos a finales del mes de Noviembre por los financiadores del Curso.

Se realizarán visitas complementarias a los siguientes productos, manzanilla de Montmesa, Trigo Aragón 03, vinos de uva Vidadillo en Almonacid de la Sierra y Murero, además de una posible asistencia a Terra Madre en Turín.

## I CURSO DE MONITOR JUVENIL DE SLOWFOOD

### Didáctica, talleres y viajes

#### Didáctica

#### Bloque 1.- Definición de los principios de la Ecogastronomía (15 horas)

Cultura y alimentación .....	1 hora
Enología y Gastronomía .....	2 horas
Panorama alimentario mundial .....	1 hora
Cocinar hizo al hombre .....	1 hora
Habitos alimentarios entre los jóvenes .....	1 hora
Alimentación y Biodiversidad .....	1 hora
Alimentación y sostenibilidad .....	1 hora
Bueno Limpio y Justo .....	1 hora
Educación en la alimentación .....	4 horas
Restauración Colectiva. La Mensa Civica ...	2 horas

#### Bloque 2.- Slowfood y el papel del Youth Food Movement (10 Horas)

Reseñas históricas de Slowfood .....	1 hora
Que es Slowfood .....	2 horas
Youth Food Movement .....	1 hora
Surfeando en la red Slowfood .....	1 hora
Slowfood on film .....	1 hora
Preparando un documental .....	2 horas
Eventos Slowfood .....	2 horas

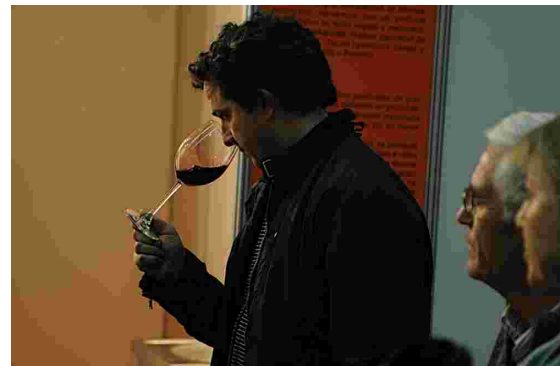


#### Talleres

#### EDUCACION SENSORIAL. Organización talleres sensoriales (7 horas)

[http://www.slowfood.com/educazione/welcome\\_eng.lasso](http://www.slowfood.com/educazione/welcome_eng.lasso)

Laboratorio sensorial .....	1 hora
La vista .....	1 hora
El Olfato .....	1 hora
El Tacto .....	1 hora
El Gusto .....	1 hora
El Oído .....	1 hora
Percepción sensorial .....	1 hora



#### BALUARTES Y ARCA DEL GUSTO.

#### Movimiento Biodiversidad (33 horas)

<http://www.slowfoodfoundation.org/>

Comunidades del alimento .....	1 hora
El arca del Gusto .....	1 hora
Preparando un baluarte .....	1 hora
Descripción de un baluarte .....	1 hora
Proyecto de Baluarte .....	9 horas
Visita a dos Baluartes .....	20 horas

## I CURSO DE MONITOR JUVENIL DE SLOWFOOD

### Viajes

Al finalizar el curso se podría plantear un Viaje a Terra Madre. Italia. Turín con fuentes de financiación diferenciadas a las enmarcadas en este proyecto, con 4 días de estancia en el Salón del gusto y el encuentro Terra Madre a finales del mes de Octubre

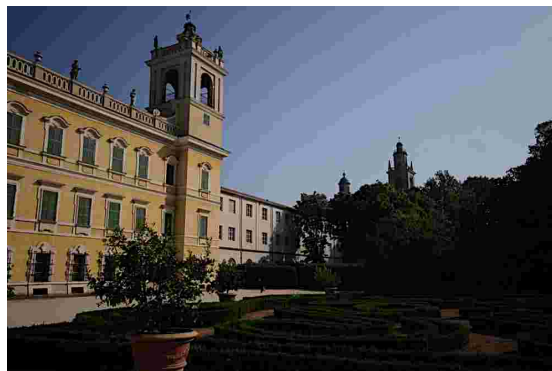
Un encuentro con los jóvenes del movimiento Youth Food Movement dentro del encuentro bianual de productores, cocineros y universidades de todo el mundo.

### Material del curso

Carpeta y bolígrafo  
Kit didáctico taller sensorial  
Delantal Slowfood  
Libro Carlo Petrini. Bueno limpio y justo  
Libro M. Pollan El detective en el supermercado

### Actividades complementarias opcionales

Aula de Cultura Alimentaria “A Orillas del Ebro” de Slowfood (teatro Romano de Zgz)  
Excursiones y actividades Slowfood Convivia de Teruel, Huesca y Zaragoza  
Voluntariado en restauración colectiva  
Voluntariado en cursos de inserción laboral



### Cuadro de profesores

Director del Curso Jorge Hernández Ingeniero Agrónomo. Leader Slowfood Zaragoza

#### Profesores

Mercedes Monserrat

Nutricionista

Jorge Mariscal

Ingeniero Agrícola. Presidente CERAI Aragón

José Miguel Martínez Urtasun

Periodista. Director Revista Gastro Aragón

Luis Berzosa  
Carlos Pérez  
Enrique Barranco

Profesores del ES Miralbueno. Hostelería y Turismo

Angel Esteban

Productor y Realizador de documentales. Imgenio

David Olmo

Ingeniero Agrícola. Técnico CAAE

Rosa Rived

Responsable Programa Pón Aragón en tu mesa

Marifé Sabugo

Administración

**I CURSO DE MONITOR JUVENIL DE SLOWFOOD**  
**BLOQUE 1. PRINCIPIOS DE LA ECOGASTRONOMÍA (15 HORAS)**

Programa de clases en Aulas de la Fundación Joaquín Roncal ([www.joaquinroncal.org](http://www.joaquinroncal.org))

Tema	Día	Hora	Profesor
Presentación del Curso	16/mar	18,30horas	Junta Directiva
Cultura y alimentación	16/mar	19,30horas	Jose M. Mnez Urtasun
Enología y Gastronomía	17/mar	18,30horas	Carlos Pérez
Enología y Gastronomía	17/mar	19,30horas	Carlos Pérez
Panorama alimentario mundial y de España	23/mar	18,30horas	Jorge Hernández
Cocinar hizo al hombre	23/mar	19,30horas	Jose M. Mnez Urtasun
Alimentación y Biodiversidad	24/mar	18,30horas	David Olmo
Hábitos alimentarios entre los jóvenes	24/mar	19,30horas	Mercedes Montserrat
Alimentación y sostenibilidad	30/mar	18,30horas	David Olmo
Bueno, Limpio y Justo	30/mar	19,30horas	David Olmo
Educación en la alimentación	06/abril	18,30horas	Rosa Rived
Educación en la alimentación	06/abril	19,30horas	Enrique Barrado
Educación en la alimentación	07/abril	18,30horas	Enrique Barrado
Educación en la alimentación	07/abril	19,30horas	Luis Berzosa
Restauración Colectiva. Mensa Cívica	13/abril	18,30horas	Jorge Hernández
Restauración Colectiva. Mensa Cívica	13/abril	19,30horas	Luis Berzosa

**I CURSO DE MONITOR JUVENIL DE SLOWFOOD**  
**BLOQUE 2. SLOWFOOD Y EL YOUTH FOOD MOVEMENT (10 HORAS)**

Programa de clases en Aulas de la Fundación Joaquín Roncal ([www.joaquinroncal.org](http://www.joaquinroncal.org))

Tema	Día	Hora	Profesor
Reseñas históricas de Slow Food	14/abril	18,30horas	Jorge Hernández
Qué es Slow Food	14/abril	19,30horas	Jorge Hernández
Qué es Slow Food	20/abril	18,30horas	Jorge Hernández
Youth Food Movement	20/abril	19,30horas	Jorge Mariscal
Surfeando en la red Slowfood	21/abril	18,30horas	Jorge Mariscal
Slowfood on film	21/abril	19,30horas	Angel Esteban
Preparando un documental	27/abril	18,30horas	Angel Esteban
Preparando un documental	27/abril	19,30horas	Angel Esteban
Eventos Slowfood	28/abril	18,30horas	Jorge Hernández
Eventos Slowfood	28/abril	18,30horas	Jorge Hernández

## Aula de la Calle Indiscreta ([www.lacalleindiscreta.es](http://www.lacalleindiscreta.es))

Talleres a definir entre viernes tarde y sábados mañana

Taller Mundo sensorial	Mayo / Junio	7 horas
Taller Biodiversidad	Mayo / Junio	13 horas

## Excursiones programadas a productores

Manzanilla de Montmesa	2ª quincena de Mayo
Trigo Aragón 03 en Leciñena	1ª quincena de Junio
Alcaparra de Ballobar	Finales de Junio o principios de Julio
Azafrán del Jiloca en Monreal del Campo	2ª quincena de Octubre
Vino de uva vidadillo en Almonacid	1ª quincena de Octubre