



Slow Food defiende la biodiversidad en la oferta alimentaria, impulsa la educación del gusto y pone en contacto a productores de alimentos de calidad y a coproductores a través de múltiples iniciativas.

Slow Food considera que el placer que nos procuran bebidas y alimentos de excelencia ha de combinarse con los esfuerzos por salvar las innumerables variedades tradicionales de cereales, legumbres y frutas; las razas animales y productos alimentarios que corren riesgo de desaparición por la imposición de una alimentación sometida por la comodidad y las industrias del sector agrícola.

Slow Food trata de proteger ese nuestro inestimable patrimonio gastronómico a través de los proyectos de Arca del Gusto y de Baluartes (puestos en marcha por la Fundación Slow Food para la Biodiversidad), y también de Terra Madre.



I CURSO DE MONITOR JUVENIL DE SLOWFOOD

El Youth Food Movement y la Biodiversidad



Organiza:



Colaboran:



Patrocinan:



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

Dirigido a jóvenes de Aragón de entre 18 y 29 años

El número de plazas será de 30 alumnos

Las clases teóricas se realizarán entre los meses de Marzo y Abril, los talleres sensoriales y viajes a productores entre Mayo y Noviembre con un número total de horas teórico-prácticas de 65 horas.

Información: Compromiso de Caspe 11 ppal 2ª
50002 Zaragoza

Telf: +34 976 59 97 11

E-mail: zaragozaslowfood@telefonica.net

Web: <http://slowfoodzgz.blogspot.com>

Descarga formulario inscripción:
<http://slowfoodzgz.blogspot.com>

Precio inscripción: 150 Euros
Ingreso en c/c: 2086 0075 61 3300040153

Para más información: sfzgz@telefonica.net

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 son los 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.

Información: Compromiso de Caspe 11 ppal 2ª
50002 Zaragoza
Telf: +34 976 59 97 11
E-mail: zaragozaslowfood@telefonica.net
Web: <http://slowfoodzgz.blogspot.com>

Didáctica, talleres y viajes

Didáctica

Bloque 1.- Principios de la Ecogastronomía

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 Cívica ...	2 horas

Bloque 2.- Slowfood y el papel del Youth Food Movement

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. talleres sensoriales

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

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

Viajes

Al finalizar el curso se podría plantear un Viaje a Terra Madre. Italia 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

