

# Ayuntamiento de Carcaboso

Ayuntamiento de Carcaboso

miércoles, 8 de octubre de 2014

Ayto Carcaboso



Ver todo mi perfil

Páginas vistas en total



Páginas

Bienvenida del Alcalde

INFORMACIÓN Y ASESORAMIENTO

Página principal

Publicaciones

junio (10)

julio (12)

agosto (5)

septiembre (3)

octubre (4)

diciembre (4)

enero (1)

## Curso de Economía Circular Terrae: Empleo Verde y alimentos eco-km0

Curso gratuito que se impartirá en Carcaboso. Plazas limitadas. ¡¡¡¡¡Animaros!!!

**20, 21 y 22 de octubre de 17 a 21 h en Carcaboso, Cáceres**

**Inscripción en: 656975521**

Web: [www.tierrasagroecologicas.es/foro/foro-empleo-verde](http://www.tierrasagroecologicas.es/foro/foro-empleo-verde)  
Email: [empleo-verde@tierrasagroecologicas.es](mailto:empleo-verde@tierrasagroecologicas.es)

CENTRO AGROECOLÓGICO DEMOSTRATIVO (CAD) (CIRCUNVALACIÓN Nº1 VALDERROSAS CARCABOSO 10670 (CÁCERES))

**Marca TERRAE y Economía circular.**

- Contratos de suministro entre restauracioneros y agricultores-ganaderos
- Hojas de gestión de bioméridos.
- Principios de economía circular.
- Hojas de gestión de residuos de residuos.
- La coopción de los bioméridos.
- Principios y modelos de compostaje: húmido y vermicompostaje locales.
- El etiquetado "agrislow" que se elabora y cómo la granja rural lo realiza a medida del agricultor.
- Definición de los modelos de compostaje.

**Valores de marca y comunicación.**

- Privilegio de Slow food.
- Hacia un consumidor responsable.
- Atributos de marca producto y/o proceso de la economía circular.
- Instrumentos de comunicación responsable.
- Diseño de platos y escaparates TERRAE Eco km0.
- Presentación de platos Eco km0 y de residuos CO2.
- Herramientas para a evaluar.
- Recuento de la estacionalidad en la alimentación.

**Economía Circular TERRAE: Empleo Verde y alimentos eco-km0**

Acciones gratuitas cofinanciadas por el PSE

**Curso práctico gratuito**

Para PYMES, autónomos y asesorador

El objetivo de este proyecto de formación, dirigido de modo conjunto a restaurantes, comercios, y pequeños agricultores y ganaderos, es aprender las bases de la economía circular y construir vínculos alianzas de suministro enfocadas a mejorar la imagen y ventas de ambos.

El final de esta experiencia es que restaurantes y comercios se unan a marcas internacionales como slow food, consumiendo productos locales y agroecológicos suministrados por agricultores y ganaderos próximos que están produciendo sin productos de síntesis.

**Si eres agricultor o ganadero** Este curso práctico te permitirá buscar mecanismos de venta directa que aprovechen la calidad de tu producción con razas autóctonas, y enfocarte a los sistemas agroecológicos y los sistemas de garantía

**Si eres restaurante o comercio local** Este curso práctico te ayudará a explorar nuevas tendencias en gastronomía de calidad, y a buscar productos locales para diferenciar tu propuesta gastronómica y comercial y entrar en marcas de calidad con difusión nacional.

**Asesoramiento personalizado** gratis hasta diciembre 2014 para participantes en formación

www.tierrasagroecologicas.es/registro

Publicado por Ayto Carcaboso en 14:11



No hay comentarios:

Publicar un comentario en la entrada