



El Ayuntamiento

09-10-2014

- Saludo del alcalde
- Corporación municipal
- Organización de gobierno
- Presupuestos
- Ordenanzas
- Trámites y gestiones
- Tramitación POM
- Acuerdos municipales
- Convocatorias
- Tablón de anuncios
- Buscador de Eventos
- Buscador de Noticias

Perfin del contratante

Pago a Proveedores

El Municipio

- Información general
- Historia
- Entorno urbano y monumentos
- Entorno natural y sendas
- Alrededores de Uceda
- Fiestas y tradiciones
- Cómo llegar
- Dónde comer
- Dónde alojarse
- Folleto turísticos

Servicios

- Bibliotecas y centros de internet
- Uceda
- Caraquiz
- Colegio público
- Cultura
- Empleo y desarrollo local
- Escuela deportiva municipal
- Escuelas infantiles
- Información al consumidor
- Información y registro
- Juzgado de paz
- Oficina de turismo
- Protección civil
- Sanidad
- Servicios sociales
- Vivienda tutelada de mayores

Gestión de Contenidos

## "Hacia el arte de cocinar los residuos"

**Agricultores, ganaderos y restaurantes trabajarán en la definición de acuerdos de economía circular.**



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



Los próximos días 13, 14 y 15, la Red TERRAE desarrolla en Uceda el proyecto "Economía circular TERRAE: Empleo Verde y alimentos eco-kilómetro cero" dentro del Programa empleaverde, iniciativa puesta en marcha por la Fundación Biodiversidad, cofinanciado con el Fondo Social Europeo.

En el curso participarán restaurantes, comercios, casa rurales y pequeños agricultores y ganaderos que tiene entre sus objetivos buscar mecanismos de venta directa para producciones agrarias y ganaderas, diferenciar las propuestas gastronómicas y comerciales entrando en marcas de calidad con difusión nacional; así como, dar a conocer las bases de la economía circular y construir vínculos de suministro que mejoren la imagen y ventas de las partes.

Esta experiencia comienza en nuestra provincia, pero se realizará también en los próximos meses otras provincias del territorio nacional: Toledo (El Campillo de la Jara), Cáceres (Arroyo de la Luz, Carcaboso, Miajadas), Isla de la Palma (Villa de Mazo)

La economía circular tiene como principio básico el considerar que "los residuos son comida", que siempre se pueden reciclar o reutilizar y que la energía debe gastarse de fuentes renovables. El agricompostaje es uno de los modelos más eficientes y accesibles para las zonas rurales. Se trata, pues, de que restaurantes y comercios aporten la materia prima y que los agricultores locales cierren el ciclo orgánico generando compost para abonar sus campos que proveerán de nuevo alimentos locales.

En el campo, los residuos "bien cocinados" se utilizan para alimentar a la tierra, y cerrar el ciclo para que ésta a su vez nos alimente a nosotros. Los biorresiduos de Km0 nos dan garantías de salud porque permiten rediseñar un ecosistema social eficiente en la circulación de ida y vuelta de alimentos.

Más información en: [www.tierrasagroecologicas.es/inscripcion-empleaverde/](http://www.tierrasagroecologicas.es/inscripcion-empleaverde/)

O en [empleaverde@tierrasagroecologicas.es](mailto:empleaverde@tierrasagroecologicas.es)



[Atrás](#)

### Febrero 2015

L	M	M	J	V	S	D
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	



13-02-2015 / 18:00: Ciclo de cine de animación: Cuerdas.

De interés:

[BASES DEL PLAN DE EMPLEO 2015](#)

[BORRADOR PRESUPUESTO 2015](#)

[TRAMITACIÓN P.O.M.](#)

[Farmacias de guardia febrero 2015](#)

[Ayudas emergencia social 2014](#)

[Ayudas ingreso mínimo solidaridad 2014](#)

[La Voz de tu Ayuntamiento](#)

- [Nº 3](#) - [Nº 2](#) - [Nº 1](#) -

[Nº 0](#)

[CALENDARIO DE PERÍODOS DE COBRANZA DE LOS IMPUESTOS Y TASAS MUNICIPALES DURANTE EL AÑO 2015](#)