



5 de agosto a las 10h al 7 de agosto a las 20h.

Curso Solidaridad Hoy

«Hacia una ecología integral: propuestas contra el despilfarro»

Profundizaremos en algunas propuestas para acabar con el despilfarro, como las distintas iniciativas legislativas que se están elaborando o las experiencias sociales en la cadena de la producción y consumo de alimentos para generar un nuevo modelo que se base en la soberanía alimentaria. También en cómo viven los pobres esta situación, como víctimas y como protagonistas de soluciones.



La comida no se deshecha

Viernes 5 de agosto

Mañana:

10:00 “Daños sociales y ambientales de la agroindustria.” Alfonso Lacuesta Pérez. Ingeniero Técnico Agrícola en Industrias Agrarias y Alimentarias. Profesional autónomo en el área de la ingeniería y de la formación.

11:30 Descanso

12:00 “La explotación de los inmigrantes en la industria agroalimentaria.” Genaro Avallone. Profesor del Departamento del Estudios Políticos y Sociales de la Universidad de Salerno.

14:00 Comida

Tarde:

16:30 Talleres contra el despilfarro: trucos para la vida diaria

- “Recetas de cocina amigables con el planeta”
- “Adelgazando nuestras basuras”

17:30 Descanso

18:00 “La economía circular como respuesta al despilfarro.” Marta Sanz. Ingeniera química y consultora de sostenibilidad en Resiliando.

21:00 Cena

**Sábado 6 de agosto**

Mañana:

09:00 Desayuno

10:00 “Taller de campo sobre biodiversidad, agricultura y ecología. Ruta por El Soto” guiados por Marta Prieto y Javier Pavón. Biólogos y educadores.

14:00 Comida

Tarde:

16:30 “El cuidado de la creación”: Germán López. Asesor de formación permanente del profesorado y animador Laudato Si’ por el Movimiento Laudato Si’

17:30 Descanso

18:00 “Políticas contra el despilfarro. Situación legislativa actual y propuestas” José Santos, Ingeniero agrícola y miembro de despilfarroalimentario.org.

21:00 Cena



Planeta despilfarro

Domingo 7 de agosto

Mañana:

09:00 Desayuno

10:00 “Mesa de experiencias contra el despilfarro y por la ecología integral”

- Rexcatering: experiencia que rescata excedentes alimentarios realizando catering colaborativos.
- COTASA: cooperativa agroalimentaria de trabajo asociado que facilita la inserción social y laboral de personas inmigrantes que trabajan por su promoción integral.

11:30 Descanso

12:00 “Propuestas y acciones ciudadanas por la agroecología”. Entrevista a Jorge Molero; Coordinador de la secretaria técnica de la Red de Municipios por la Agroecología y miembro de la Fundación Entretantos.

14:00 Comida

Tarde

16:30 “Generando experiencias de ecología integral. Puesta en marcha de propuestas de acción”. Dinamizado por Germán López.

19:00 Descanso

19:30 Despedida del curso



Durante los cursos habrá actividades programadas para niños y jóvenes para facilitar la asistencia en familia.

Se podrán compartir espacios de deporte, oración y bar-tertulia nocturna.

La Casa Emaús ha sido construida y funciona desde la solidaridad, con trabajo gratuito y sin subvenciones. Por esa razón, los asistentes al curso colaborarán en alguno de los servicios de la casa (comedor, fregado) y limpieza de su habitación.

Llegada:

Es necesario llegar mínimo media hora antes del inicio del curso. Se puede llegar la noche anterior.

Inscripciones:

<https://encuentroysolidaridad.net/programa>

Colaboración económica:

- 45 € / adulto (incluido alojamiento y comida de todo el curso).
- Niños menores de 8 años: gratis. A partir de 8 años pagan 18 €, y los jóvenes de más de 15 años pagan 24 €.
- Se debe llevar sábanas para cama de 90cm, toallas y jabón.

Contacto:

cursos@encuentroysolidaridad.net
teléfono: 616 234 787
Casa Emaús
C/ Uceda nº 45,
28189 Torremocha de Jarama
Madrid

