

EREIN

¿QUIERES
APRENDER A
TENER UNA VIDA
SALUDABLE Y
SOSTENIBLE?

Alimentación
saludable

Alimentación
sostenible

Alimentación
segura

Alimentación
local

- Talleres de cocina
- Mesas redondas con agentes locales
- Retos de alimentación

Los martes o jueves en el centro Carlos Santa Maria UPV/EHU, a partir de las 15:30.

¡Inscríbete recibirás **un crédito!**
El curso es **gratuito**

Si quieres inscribirte o tienes cualquier duda:
nahia.etxabe@kimeracompany.com



CONTENIDO Y LINEA DEL TIEMPO

Octubre

Noviembre

Diciembre

SOSTENIBILIDAD

De la mano de IMPACT HUB

Mesa redonda. Temas:

- Situación de Euskal Herria
- Sostenibilidad
- Alimentos circulares

8 de Octubre, 15:30

Visita KARABLEKEO

Conozca los productos de temporada y locales y su experiencia. Después podemos probar estos productos

15 de Octubre, 15:30

(Hernani)

SEGURIDAD

Visita a la sidrería ZELAIA

Etiquetado, diferentes casos y prevención

29 de Octubre, 15.30

(Astigarraga)

LOCAL

De la mano de HAZI

Conocer los productos de la temporada y los productos locales, la experiencia de los productores vascos.

Acabar con una cata sensorial

5 de Noviembre, 15.30

Visita a los ARRANTZALES DE GETARIA

Conocer el primer sector

12 de Noviembre 15.30

SALUDABLE

De la mano de EILIKAGUNE

Sesión "Batch cooking:"

Establecer menu semanal y probarlo.

26 de Noviembre, 15.30 (Azpeitia)

ULTIMO TALLER

Enfrentaremos un desafío al reunir a diferentes actores para poner en práctica lo que hemos aprendido.

10 de Diciembre, 15.30

Habrà servicios de autobuses disponibles para realizar las prácticas.

CONTENIDO Y LINEA DEL TIEMPO

Octubre

Noviembre

Diciembre

SOSTENIBILIDAD

De la mano de IMPACT HUB

Mesa redonda. Temas:
- Situación de Euskal Herria
- Sostenibilidad
- Alimentos circulares

10 de Octubre, 15:30

Visita KARABLEKEO

Conozca los productos de temporada y locales y su experiencia. Después podemos probar estos productos

17 de Octubre, 15:30 (Hernani)

SEGURIDAD

Visita a la sidrería ZELAIA

Etiquetado, diferentes casos y prevención

24 de Octubre, 15.30 (Astigarraga)

LOCAL

De la mano de HAZI

Conocer los productos de la temporada y los productos locales, la experiencia de los productores vascos.

Acabar con una cata sensorial

7 de Noviembre, 15.30

Visita a los ARRANTZALES DE GETARIA

Conocer el primer sector

14 de Noviembre 15.30

SALUDABLE

De la mano de ELLIKAGUNE

Sesión "Batch cooking:"
Establecer menu semanal y probarlo.

28 de Noviembre, 15.30 (Azpeitia)

ULTIMO TALLER

Enfrentaremos un desafío al reunir a diferentes actores para poner en práctica lo que hemos aprendido.

10 de Diciembre, 15.30

Habrà servicios de autobuses disponibles para realizar las prácticas.