

Ciclo de Seminarios

(on-line y presenciales)

“Residuos químicos en los alimentos, impactos en la salud humana y producción ecológica como alternativa”

MÁS INFO



SEMBRANDO
**NARRATIVAS
QUE
ALIMENTAN**
La **Producción Ecológica** en la Agenda 2030



**Dirigido a la población en general,
y alumnado y futuros profesionales de la
cocina/restauración colectiva, nutrición y similares**



**¿Qué
impactos
puede
tener?**

**La producción de
alimentos en la
salud**

**Los alimentos
provenientes de
producción ecológica**



**¿Qué
beneficios
aportan?**

**¿Se pueden
fomentar
prácticas de
alimentación
sana y
saludable?**



**¿Qué se
puede
aportar?**

Desde la restauración colectiva

Organiza:



Financia:



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030

DIRECCIÓN GENERAL
DE AGENDA 2030



“Esta actividad ha sido realizada con el apoyo financiero del Ministerio de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030”.