



PROMOTED BY
Comune di
Milano

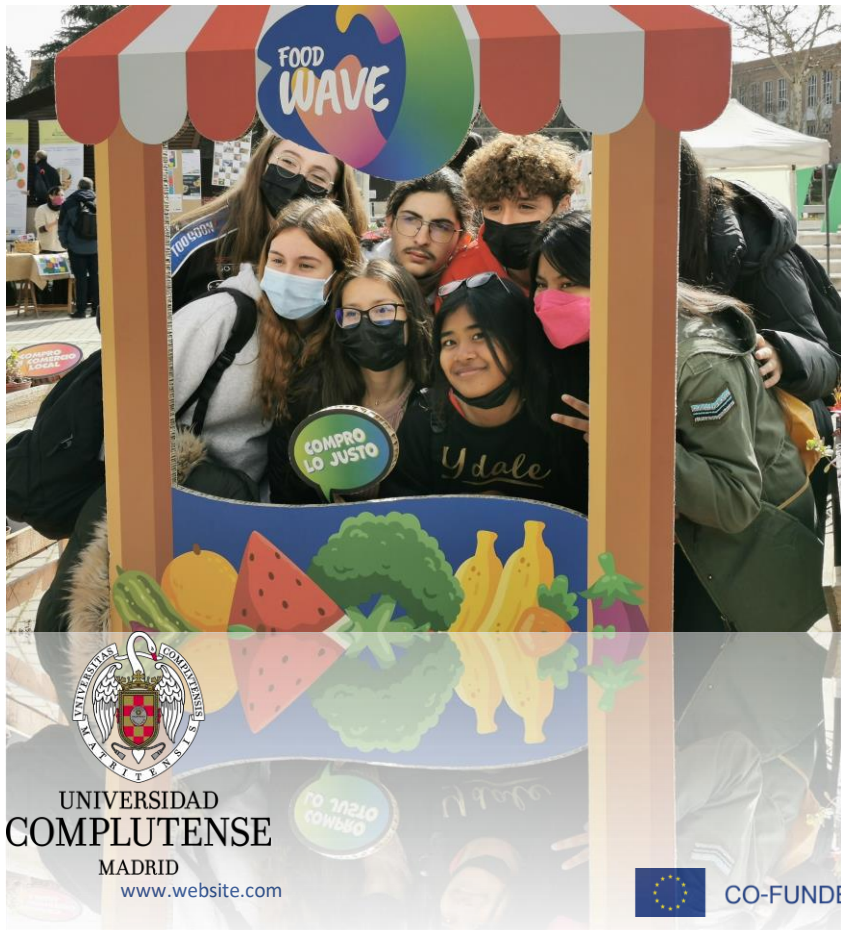
Reportaje gráfico

FERIA AGROECOLÓGICA MERCAMPUS

Ciudad Universitaria 6 abril 2022



MADRID



CO-FUNDED BY THE EUROPEAN UNION

**MERCADO DE PRODUCTORES
MERCAMPUS
ACTIVIDADES
CIUDAD UNIVERSITARIA
6 ABRIL 11-18 H**



www.website.com



**MERCADO DE PRODUCTORES
MERCAMPUS**



DE 11 A 18 HORAS

VISITAS
GUIADAS A
EXPOSICIONES

CATAS EXPLICATIVAS
CERVEZAS,
QUESOS Y CARNES
ESTAND UCM
12:30 H.
ESTAND OCT
DE 12:30 A 14 H.

TALLER DE TAPAS
SOSTENIBLES
ESTAND DE COOKPAD
Y GRADAS.
11:45-12:30 H.
14-14:45 H.

TALLER Y JUEGO KM 0
ESTAND FOOD WAVE /
PROGRAMA DE
ACTIVIDADES
AMBIENTALES

VISITAS GUIADAS A HUERTOS
URBANOS: KYBELE: 17 H.
PUNTO ENCUENTRO: ESTAND
FOOD WAVE
CANTARRANAS: 16 H. PUNTO
ENCUENTRO: ESTAND UCM

YINCANA
DE 15:30 A 17 H.
PREMIO: CESTA DE
PRODUCTOS
ESTAND ALIMENTANDO
AL CAMPUS

PASACALLES
DE 14 A 15 H.

TALLER DE
COMPOSTAJE
ESTAND CIA DEHESA
DE LA VILLA
10:30, 15, 16 Y 17 H.

TALLER DE HUERTO
HIDROPONICO
ESTAND DE
HUERTOS URBANOS.
11, 15, 16 Y 17 H.

ENTREGA DE
MINI
CONTENEDORES
MARRONES

PHOTOCALL

PUESTOS
DE
INFORMACION
AMBIENTAL



CO-FUNDED BY THE EUROPEAN UNION

11 12 15 16 17 H
HUERTOS URBANOS
HIDROPONICO
LUGARES DE HUERTO

WARRISONES
CONTEMEDIOSES
MINI
ENTREGA DE

PHOTOCALL

AMBIENTAL
INFORMACION
DE
BUENOS





madrid.es/foodwave

#comeconlacabeza
#MadridFoodWave
#CatchTheWave
#foodwaveproject



CO-FUNDED BY
THE EUROPEAN UNION



MADRID















MERCAMPUS

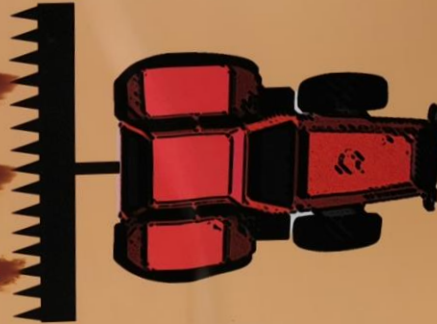


Ciudad Universitaria

pasacalles, visitas a huertos, exposiciones...

yincana, juegos, charlas, talleres...

verduras, vinos, cervezas, quesos, panes, carnes...



madrid.es/foodwave | alimentandoalcampus.org



MADRID



Desde 1920, en pleno corazón de los Valles de Cantabria, seleccionamos con el máximo cuidado las vacas que nos dan leche para hacer y conservar el mejor sabor. La leche ganadera recogida en el campo tiene un impacto ambiental natural. ¡Porque estamos orgullosos de nuestro trabajo bien hecho, pensando en el futuro de todos.

EL BUEN PASTOR
TRADICIÓN FAMILIAR

LECHE SEMIDESNATADA UHT

ORIGEN DE LA LECHE: Cantabria (España)
INGREDIENTES: Leche de vaca

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
Valores medios por 100 ml

Grasas	1,6 g
- De las cuales Saturadas	1,01 g
Hidratos de Carbono	4,8 g
- De los cuales Azúcares	4,8 g
Proteína	3,1 g
Sal	0,12 g
Calcio	120 mg (15%VRN*)

*VRN: Valor de Referencia de Nutrientes

8 410398 000322

LECHE DE GANADERÍA ECOLÓGICA

LECHE SEMIDESNATADA UHT

Desde 1920, en pleno corazón de los Valles de Cantabria, seleccionamos con el máximo cuidado las vacas que nos dan leche para hacer y conservar el mejor sabor. La leche ganadera recogida en el campo tiene un impacto ambiental natural. ¡Porque estamos orgullosos de nuestro trabajo bien hecho, pensando en el futuro de todos.

EL BUEN PASTOR
TRADICIÓN FAMILIAR

LECHE ENTERA UHT

EL BUEN PASTOR
TRADICIÓN FAMILIAR

BUENA LECHE, BUEN ENVASE

Seguimos ofreciéndote la mejor leche de ganaderías de Cantabria, en el mejor envase:

- **RENOVABLE**
Conservamos toda la calidad y sabor de la leche, en un envase hecho principalmente de cartón y polímeros elaborados a partir de caña de azúcar.
- **CON -20% DE EMISIONES DE CO₂**
Gracias a que hemos cambiado a bioplástico, la huella de carbono de este envase se ha reducido en un 20%. Certificado por Carbon Trust.
- **100% RECICLABLE**
Depositado en el contenedor amarillo.

CARBON TRUST
ESTE ENVASE REDUCE EL CO₂

PARA MÁS INFORMACIÓN, VISITE: www.carbontrust.com/es/etags

8 410398 000322

LECHE DE GANADERÍA ECOLÓGICA

LECHE ENTERA UHT

Desde 1920, en pleno corazón de los Valles de Cantabria, seleccionamos con el máximo cuidado las vacas que nos dan leche para hacer y conservar el mejor sabor. La leche ganadera recogida en el campo tiene un impacto ambiental natural. ¡Porque estamos orgullosos de nuestro trabajo bien hecho, pensando en el futuro de todos.

EL BUEN PASTOR
TRADICIÓN FAMILIAR

LECHE ENTERA UHT

EL BUEN PASTOR
TRADICIÓN FAMILIAR

BUENA LECHE, BUEN ENVASE

Seguimos ofreciéndote la mejor leche de ganaderías de Cantabria, en el mejor envase:

- **RENOVABLE**
Conservamos toda la calidad y sabor de la leche, en un envase hecho principalmente de cartón y polímeros elaborados a partir de caña de azúcar.
- **CON -20% DE EMISIONES DE CO₂**
Gracias a que hemos cambiado a bioplástico, la huella de carbono de este envase se ha reducido en un 20%. Certificado por Carbon Trust.
- **100% RECICLABLE**
Depositado en el contenedor amarillo.

CARBON TRUST
ESTE ENVASE REDUCE EL CO₂

PARA MÁS INFORMACIÓN, VISITE: www.carbontrust.com/es/etags

8 410398 000322

LECHE DE GANADERÍA ECOLÓGICA

LECHE ENTERA UHT

Desde 1920, en pleno corazón de los Valles de Cantabria, seleccionamos con el máximo cuidado las vacas que nos dan leche para hacer y conservar el mejor sabor. La leche ganadera recogida en el campo tiene un impacto ambiental natural. ¡Porque estamos orgullosos de nuestro trabajo bien hecho, pensando en el futuro de todos.

EL BUEN PASTOR
TRADICIÓN FAMILIAR

LECHE SEMIDESNATADA UHT

PLS PRODUCTOS LÁCTEOS SOSTENIBLES
En beneficio de todos!

ORIGEN DE LA LECHE: Cantabria (España)
INGREDIENTES: Leche de vaca semidesnatada

INFORMACIÓN NUTRICIONAL
Valores medios por 100 ml

Grasas	1,6 g
- De las cuales Saturadas	1,01 g
Hidratos de Carbono	4,8 g
- De los cuales Azúcares	4,8 g
Proteína	3,1 g
Sal	0,12 g
Calcio	120 mg (15%VRN*)

*VRN: Valor de Referencia de Nutrientes

8 410398 000322

LECHE DE GANADERÍA ECOLÓGICA

LECHE SEMIDESNATADA UHT











Lentija Pardini
4,10 €/kg

Pipas II

ALUBIA
"GRANÓN"
1,50€

Garbanzo
Arosillano

Arroz Blanco
Riet
Vell 4,20€/kg

Lentija Castellana
Ecorazon de la Mancha
5,50 €/kg

Judia Morada
7,30 €/kg

Alubia Blanca
Riñón
ARAE 5,15 €/kg

Arroz Integral
"riet Vell"
4,90 €/kg

QUINOS ECOLÓGICOS
QUE FAVORECEN
la CONSERVACION
del ESPACIO NATURAL
SU ALTA BIODIVERSIDAD













TALLERES DE
COCINA

COOKING

TAPAS SOSTENIBLES

NON

11:45 hs

TOSTA DE QUESO DE
CABRA ECO / PESTO
ROJO

13:30 hs

CEVICHE VEGANO
DE CHAMPIÑON
TOFU ECO



Coge
la ola,
lidera
el cambio

¿Qué
comemos?

madrid.es/foodware

PRODUCTORES
MERCAMPUS
6 DE ABRIL DE 11 A 18 HORAS

EXPLANADA DEL EDIFICIO DE ESTUDIANTES
AVDA. COMPLUTENSE, S/N
FRENTE METRO CIUDAD UNIVERSITARIA

pasarelas, visitas a huertos, exposiciones...
placitas, juegos, charlas, talleres...
verduras, frutos, cereales, quesos, panes, carnes...

madrid.es/foodware

Proyecto Alimentando al Campus financiado por:
MADRID **iMIDRA** **UNIÓN EUROPEA** **AYUNTAMIENTO DE MADRID** **INICIATIVA DE EMPLEO JUVENIL**

OMS RECOMIENDA UN CONSUMO DE AZÚCAR DE 25 GR DIARIOS

¿Cuántos refrescos son 25 gr de azúcar?
¿Cuántas pastillas al día?
¿Qué sería más adecuado para reducir el consumo?



Refresco carbonatado con azúcar (330 ml)



Zumo envasado (1 unidad)



Mermelada con azúcar (50 g)



Postres lácteos: flan, natillas, etc. (125 g)



Yogur de sabores (1 unidad)



Miel (50 g)



Cacao en polvo (40 g)



Cereales de desayuno (40 g)



Galletas de mantequilla (3 unidades)



Crema de chocolate con avellanas (50 g)



Caramelos



Bebida energética



Bollería: magdalenas, bizcochos



Salsa Kétchup (35 g)









MERCAMPUS

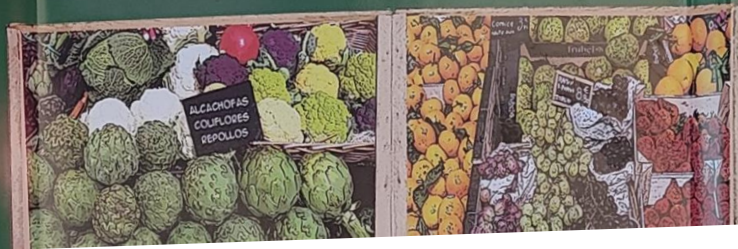
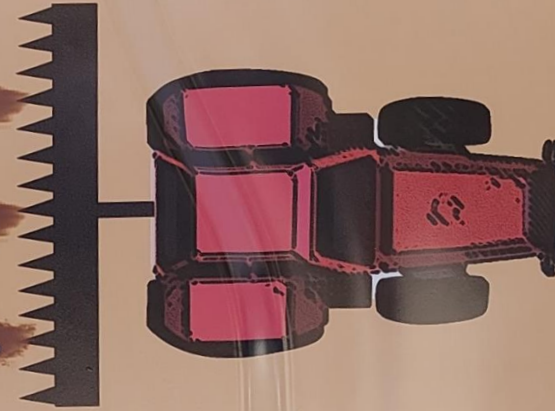


Ciudad Universitaria

pasacalles, visitas a huertos, exposiciones...

yincana, juegos, charlas, talleres...

verduras, vinos, cervezas, quesos, panes, carnes...



PRODUCCIÓN AGROECOLÓGICA

PROCESO DE LOCALIZACIÓN EN LA ZONA DE COMERCIO AGROECOLÓGICO

149 PRODUCTORES AGROECOLÓGICOS EN MADRID

¿CÓMO SABER SI ES AGROECOLÓGICO?

¡No hay nada como preguntarle directamente al productor o en la tienda!

En la actualidad no existe una etiqueta que distinga los productos agroecológicos, pero los siguientes sistemas de identificación son comparables con las prácticas de la Agroecología:

- **VENTA DIRECTA EN FIECAS**
- **MERCADOS MUESTRAS FERIA "EOP" O "AGROECOLÓGICO"**
- **PLATAFORMAS DE VENTA DE PRODUCTOS DE CIRCULARIDAD**

03# DÓNDE

¿DÓNDE COMPRO productos agroecológicos en Madrid?

Para LOGRAR LA SOSTENIBILIDAD DEL SISTEMA AGROALIMENTARIO necesitamos trabajar a todos los niveles

NECESITAMOS POLÍTICAS Y NORMATIVAS AGROALIMENTARIAS Y DE ECONOMÍA CIRCULAR

Con el propósito de avanzar en la oferta de producción de los productos agroecológicos, la creación de espacios de venta (mercados locales), la sensibilización, la formación en...

02# CÓMO

¿CÓMO SE APLICA la agroecología en el sistema agroalimentario?

¿QUÉ ME APORTA?

Es bueno para mi SALUD y redescubro los SABORES naturales de los alimentos

¿QUE APORTO?

01. **MEJORAR MI ESTADO DE SALUD**

02. **REDUCIR MI IMPACTO AMBIENTAL**

03. **CONTRIBUIR A LA ECONOMÍA LOCAL**

04. **CONSUMIR PRODUCTOS DE CALIDAD**

05. **REDUCIR MI IMPACTO AMBIENTAL**

06. **CONTRIBUIR A LA ECONOMÍA LOCAL**

01# POR QUÉ

¿QUÉ ME APORTA Y QUÉ APORTO consumiendo agroecológico?

Alimentando al Campus

Proyecto de abastecimiento de producciones agroecológicas sostenibles y de proximidad a través de la colaboración pública en el ámbito universitario madrileño.

ALIMENTACIÓN SOSTENIBLE UNIVERSITARIA

Es un proceso de transición hacia la sostenibilidad que implica:

- 1 COMPROMISO**
Política de alimentación sostenible. Plan de comunicación que informe de sostenibilidad ambiental y social. Programa de formación docente. Control, seguimiento y evaluación.
- 2 ALIMENTOS SOSTENIBLES**
Selección de productos, temporada, proximidad y agroecología. Oferta de alimentos sostenibles. Menús y platos sostenibles. Compra directa a productores. Compra de productos agroecológicos. Marcas sostenibles. Rescate de alimentos.
- 3 I+D+i**
Comedor como espacio formativo, generador de conocimientos, de sensibilización, de investigación en campo y a nivel de aula, de vinculación con los distintos ámbitos de investigación e innovación relacionados con la alimentación y la sostenibilidad de alimentos.
- 4 SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL**
Otras gestiones de residuos orgánicos. Reducción del desperdicio alimentario (energía, agua, transporte, limpieza, residuos, residuos orgánicos y residuos reciclados de fondo orgánico).
- 5 TRANSFORMACIÓN SOCIAL**
Compromiso y participación activa de la comunidad universitaria. Cambio de hábitos alimentarios. La universidad catalizadora de la transición.

ANNO GASTEMOS PAPEL

MIDRA

PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID 2014-2020

Alimentando al Campus

PRODUCTORES DE ALIMENTOS DE MADRID

Producciones agroecológicas por comarca

APROVECHAMIENTO AGRARIO Y TIPO DE PRODUCTORES

PRODUCCIÓN AGRARIA

CUIDAD ALIMENTARIA

AGRICULTURA ECOLÓGICA

Alimentando al Campus

MENÚS UNIVERSITARIOS SOSTENIBLES

Alimentos de producción ecológica y/o agroecológica

Lo que comes, transforma al mundo rural, impacta en tu salud y en la del planeta

Granos, cereales integrales, y legumbres de calidad diferenciada y del país, por siempre locales, son parte vital de la sostenibilidad.

Integrar frutas y/o verduras de proximidad y de temporada.

Frutas variadas, frescas, de temporada, y cercanas.

Practica salubres platos de origen orgánico. Evita los platos elaborados que reducen el consumo de proteínas al elegirlos siempre que y cuando sea posible. Evita platos elaborados de proteínas animales procedentes de ganaderías de alto rendimiento de la zona peninsular de producción.

- Evitar el uso de alimentos ultra procesados.
- Evitar el consumo de frituras.
- Elegir platos perfectamente preparados al vapor, al horno, al agua o simplemente cocidos con sal y especias.
- Acudir de viva en todos los platos.
- Asociar si es integral mejor.

MIDRA

PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID 2014-2020

