



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Formación y libros /

Compra pública alimentaria responsable, para técnicos/as y juristas de las colectividades

Compra pública alimentaria responsable, para técnicos/as y juristas de las colectividades

Lunes, 18 de septiembre 2023

El 14 de noviembre se llevará a cabo en Barcelona un taller sobre compra pública alimentaria responsable. La formación está dirigida a técnicos/as y juristas de los servicios de restauración a colectividades y el objetivo es compartir conocimientos prácticos para hacer de la compra pública alimentaria una herramienta estratégica que transforme los sistemas alimentarios e impacte positivamente en nuestro entorno y bienestar.

El local de la Lleialtat Santsenca del barrio de Sants en Barcelona, acogerá el próximo martes 14 de noviembre el taller 'Compra pública alimentaria responsable', organizado por *Menjadors Ecològics*, el Instituto de Ciencia y Tecnología Ambientales de la Universidad Autónoma de Barcelona (ICTA-UAB) y Colectiva. La formación cuenta con la financiación de la Fundación Daniel y Nina Carasso y la fecha límite de inscripción es el 6 de noviembre.

Se trata de una formación dirigida a técnicos/as y juristas encargados de licitar servicios de restauración colectiva (comedores escolares, residencias, hospitales...), directores y directoras de centros, así como entidades y personas con influencia en la compra pública alimentaria. El taller tiene un objetivo principal que es compartir conocimientos prácticos para hacer de la compra pública alimentaria una herramienta estratégica que transforme los sistemas alimentarios e impacte positivamente en nuestro entorno y bienestar.

Durante una jornada, se explorarán licitaciones de referencia, se expondrán casos inspiradores, y se proporcionarán enfoques prácticos para integrar el consumo de la producción local sin incrementar el presupuesto disponible, promoviendo así una economía circular que ofrezca menús más saludables, sostenibles, sabrosos y justos.

Para ofrecer a los/las participantes la oportunidad de profundizar en temas específicos, una parte importante del taller se dividirá en monográficos centrados en tres áreas: la redacción de pliegos, la justificación económica y el seguimiento de la ejecución, y las claves a tener en cuenta en todo el proceso, desde la producción a las cocinas. Los/las participantes podrán elegir el monográfico que mejor se adapte a sus necesidades al formalizar la inscripción.

La jornada comenzará con la introducción de **Eva Torremocha**, responsable del área de alimentación sostenible de la Fundación Daniel y Nina Carasso. Seguidamente, **Daniel Gaitán**, 'Daniel Carasso Fellow 2021' y experto en temas de transición de sistemas alimentarios sostenibles del ICTA-UAB, responderá a la pregunta de ¿por qué implementar una compra pública responsable?

Para enriquecer aún más la experiencia, se presentarán dos casos de éxito concretos e inspiradores. **Jon Garai**, coordinador de Ekoalde, la Agrupación de productores y elaboradores de alimentos ecológicos de Navarra, compartirá su perspectiva desde la producción y los circuitos cortos, destacando el impacto del programa 'Hemegoak-De aquí' y las diferentes licitaciones de servicios de comedor responsables en Navarra. Además, **Ivette Costa**, del *Servei d'Educació* del *Consell Comarcal d'Osona*, ofrecerá una visión, desde la administración pública, sobre el impacto de la licitación del servicio educativo y social de comedor escolar, siguiendo criterios saludables, sostenibles, de proximidad y ecológicos.

Por otro lado, los monográficos contarán con la experiencia de destacados especialistas en compra pública alimentaria responsable, como **Núria Casajuana**, abogada de La Troca Serveis Jurídics; **Carles Soler** y **Nani Moré**, técnicos de *Menjadors ecològics* y **Kiku Busquets**, responsable de cocinas en Colectiva.

Este evento cuenta con la colaboración de la asociación extremeña Paisaje Ecología y Género y la Lleialtat Santsenca, en cuyas instalaciones del barrio de Sants se llevará a cabo este taller.

- Enlace al [formulario de inscripción](#).
- [Descarga el programa del taller](#).

Notícias Relacionadas

- [BioCultura Bilbao mira hacia la restauración colectiva en una de sus jornadas profesionales](#)
- [La 'Semana Bio 2023': una iniciativa para impulsar el consumo de productos ecológicos](#)
- [La industria, alarmada por el impacto de la sequía en el suministro de alimentos](#)
- [El DACC programa una nueva formación sobre desperdicio alimentario en comedores escolares](#)