

## **CUINA I TERRITORI: LA SOBIRANIA ALIMENTÀRIA I ELS ODS EN EL PLAT**

### **Programa:**

- 9-9.15h: Benvinguda al curs. Marina Morales Pérez. Centre d'Estudis Rurals i d'Agricultura Internacional (CERAI). Projecte Objectiu Campus Sostenible a la Universitat de València
- 9.15-13h: Taller de cuina sostenible i saludable. Marta Feliu. Cuinera agroecològica
- 15-17h: Producció agroecològica a La Safor. Josep Vicent (Cento) Borrull. Productor agroecològic El Bancalet
- 17-19h: De la producció local a la solució global: sobirania alimentària i ODS. Marina Morales. Centre d'Estudis Rurals i d'Agricultura Internacional (CERAI). Projecte Objectiu Campus Sostenible a la Universitat de València

\*\*\*\*\*

## **COCINA Y TERRITORIO: LA SOBERANÍA ALIMENTARIA Y LOS ODS EN EL PLATO**

### **Programa:**

- 9-9.15h: Bienvenida del curso
- Marina Morales Pérez. Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional (CERAI). Proyecto Objetivo Campus Sostenible a la UV
- 9.15 - 13h: Taller de cocina sostenible y saludable. Marta Feliu. Cocinera agroecológica
- 15-17h: Producción agroecológica en La Safor. Josep Vicent (Cento) Borrull. Productor agroecológico El Bancalet
- 17-19h: De la producción local a la solución global: soberanía alimentaria y ODS. Marina Morales. Centro de Estudios Rurales y de Agricultura Internacional (CERAI). Proyecto Objetivo Campus Sostenible a la UV