TALLERS DE FORMACIÓ

Mallorca al plat, els valors d'uns menjadors saludables i sostenibles - DIMECRES 26 DE MAIG DE 17 A 19H

Adreçat a tota la comunitat educativa, direccions, professorat i famílies.
Imparteix la dietista-nutricionista Maria Blanquer.
Identificarem els valors del projecte Mallorca al plat per caminar conjuntament escola i famílies. Facilitarem eines per a l'aplicació de recursos a l'aula per treballar una alimentació saludable i sostenible.
Format online (Zoom).
Inscripcions: https://forms.gle/kpXR5RP5BUmdCLgH7

La cuina saludable i sostenible - DIMECRES 2 DE JUNY DE 17 A 19H

Adreçat a cuiners i cuineres, nutricionistes i gestors de menjador.
Imparteix la xef Nani Moré de Menjadors Ecològics.
Donarem a conèixer, del rebost a la recepta, l'organització i els valors del projecte Mallorca al plat, destacant el valor del treball conjunt entre producció i cuina. Es donaran eines i recursos per facilitar la transició de les cuines.
Format online (Zoom).
Inscripcions: https://forms.gle/wPC7duQMhHsJB4RU6

Acompanyar l'hora del menjar dels infants - DIMECRES 9 DE JUNY DE 17 A 19H

Adreçat a cuidadors i cuidadores de menjadors escolars.
Imparteix la dietista-nutricionista Maria Blanquer.
Donarem a conèixer els valors del projecte Mallorca al plat, tot facilitant continguts i eines per un acompanyament respectuós a l'espai del menjador. Es facilitaran estratègies per transmetre el valor de l'alimentació als infants.
Format online (Zoom).
Inscripcions: https://forms.gle/X9FBBJjud32DkYCn9

GOVERN ILLES BALEARS

apaema Associació Producció Agrària Ecològica Mallorca