



26 OCTUBRE 2015. BARCELONA

Casa Convalescència, Recinte Modernista Sant Pau (c/ Sant Antoni Maria Claret, 171)

Programa

16:00h – Bienvenida, a cargo de la Plataforma Aprofitem els Aliments (PAA)

16:10h – Visión internacional, a cargo de Tristram Stuart de Feeding5k (Feedback Global).

17:00h – Visiones regionales, a cargo de diferentes experiencias europeas:

- **Saving Food, saving lifes**, Alex Theodoridis de *Boroume* (Grecia).
- **Proyecto Nevera Solidaria**, Álvaro Saiz de *GBGE Galdakaoko Boluntarioen Gizarte Elkarte* (País Vasco).
- **The community of food waste heroes**, Alice Codsi de *Food Surplus Entrepreneurs Network*.
- **Barcelona Comparteix el Menjar**, *Nutrició sense Fronteres* (Catalunya).
- **La Manduca no caduca**, Dani Vidal de la *Associació Naturalistes de Girona* (Catalunya)
- **Gente bonita come fruta feia**, Joana Baptista de *Fruta Feia* (Portugal).
- **Dando la cara por el despilfarro alimentario**, Marisa Cuesta de *Foodsharing León* (Castilla y León).
- **LMM, cómo transformar el desperdicio en recurso**, Matteo Guidi, CEO de *Last Minute Market* (Italia).
- **Espigoladors: de fruta y verdura imperfecta nacen segundas oportunidades**, Mireia Barba d'*Espigoladors* (Catalunya).

18:15h – Pausa y renovación del compromiso con el [Manifiesto Basta de despilfarrar alimentos](#).

18:30h – Dinámica de trabajo 'Cocinando Redes', a cargo de Yolanda Jiménez, E1DOS.

19:30h – Taller-Cóctel de aprovechamiento y networking, presentado por Manel Sabés, Vicerector de Relaciones Institucionales y Territorio de la Universidad Autónoma de Barcelona.

Acceso al [formulario de inscripción](#) - aprovechemoslosalimentos.wordpress.com - [#tejiendoredes @paaliments](#)

Organiza:



Con el apoyo de:

