



Miércoles, a las 12 horas

*conocimiento abierto  
espacio de encuentro*



Lugar de celebración:

**SALA DE GRADOS DE LA  
ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR**

**CICLO DE CHARLAS**

---

**Aspectos críticos  
del actual sistema  
alimentario**

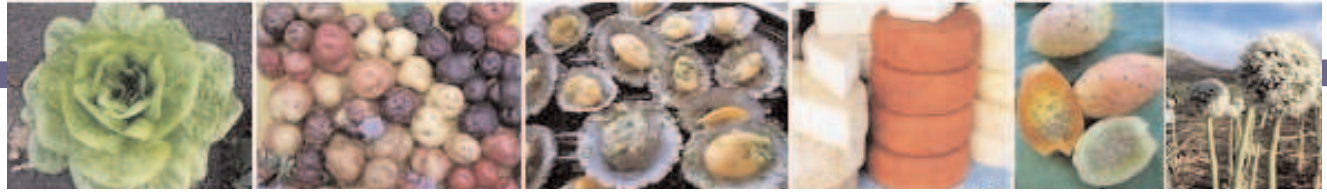
Nacimiento y  
desarrollo de  **Slow Food**<sup>®</sup>

**CURSO 2009-2010**



Slow Food

# PROGRAMA



## Charla 1

17 de marzo de 2010

### "SISTEMAS DE PRODUCCIÓN Y CALIDAD DE LA CARNE"

José Luis Gracia Chapullé.

Veterinario. Cooperativa del Sobrarbe

12 horas. Sala de Grados de la EPS

## Charla 2

14 de abril de 2010

### "EL ARCA DEL GUSTO"

Pedro Cortina Solano

Veterinario. Junta Convivium Slow Food Huesca

12 horas. Sala de Grados de la EPS

## Charla 3

21 de abril de 2010

### "LA PROPUESTA DE RESTAURANTES KILÓMETRO 0"

Antonio Arazo. Restaurante Arazo Huesca.

Luis Berzosa. Profesor de Hostelería.

12 horas. Sala de Grados de la EPS

## Charla 4

28 de abril de 2010

### "LA JUVENTUD, EL ALIMENTO Y EL SLOWFOOD"

Jorge Mariscal. Ingeniero Técnico Agrícola.

Representante del YFM (Movimiento Juvenil Alimentario)

Jorge Hernández. Ingeniero Agrónomo.

Vicepresidente de Slowfood España

12 horas. Sala de Grados de la EPS

## Charla 5

5 de mayo de 2010

### "TURISMO RURAL Y ALIMENTO LOCAL"

Remedios Cerezo Poveda

Propietaria de la casa rural La Franja

12 horas. Sala de Grados de la EPS

**Los alumnos que asistan al 80 % de las conferencias y efectúen satisfactoriamente las pruebas de evaluación que se propongan tendrán reconocidos créditos de libre elección en su plan de estudios**

**Sistema de evaluación:** Se realizará una prueba escrita sobre los contenidos impartidos a la conclusión del ciclo.

**Profesores responsables del ciclo:**

Luis Pardos Castillo y Francisco Javier García Ramos