



XXXVI PREMIO 8 DE MARZO- MARIA AURÉLIA CAPMANY 2022

Ficha resumen del proyecto

1. TÍTULO DEL PROYECTO

DO-CENA

2. AUTORIA

JULIANE BITTENCOURT

3. TEMÁTICA

Es un proyecto sobre gastronomía social, que abarca el proceso de transformar la cocina mediante la inclusión sociolaboral, potenciando la eliminación del desperdicio y educación ambiental. Se trata de entender que a través de la gastronomía podemos influir positivamente en nuestra sociedad tanto a nivel económico, como ambiental y cultural. Y a su vez ofrecerle herramientas que brinden la posibilidad de insertarse sociolaboralmente a un grupo de mujeres inmigrantes en situación de vulnerabilidad.

4. POBLACIÓN A QUIEN SE DIRIGE

Mujeres inmigrantes, mujeres trans en situación de vulnerabilidad y refugiadas
· Jóvenes inmigrantes desacompañadas de sus padres. Menores tuteladas por el gobierno hasta cumplir su mayoría de edad.

5. OBJETIVOS

Promover la inclusión a través de la gastronomía, la socialización mediante la comida y proporcionar soluciones reales creando empleos locales.

Fomentar la educación alimentaria aprovechando el poder de los vegetales para abordar problemas sociales y ambientales.

Mejorar el conocimiento nutricional y combatir el desperdicio, utilizando los alimentos en su totalidad.

6. PRINCIPALES ACCIONES

Formación cuenta con 5 semanas de inmersión en la gastronomía vegana, en las que aprenderán técnicas de cocina, agricultura y emprendedurismo:

- **Cocina en general (manipulación de alimentos)**
- **Conocimiento de la cocina vegana y uso de los alimentos (combatir el**



desperdicio)

- **Especialización**
- **Inmersión permacultura**
- **Mercadillo pop-up**

Barcelona,

Juliane da Silva Bittencourt

Firma de la Presidencia o persona que tenga poderes
o autorización para hacerlo.