

Taller de cocina: ¿Sobras en la cocina? ¡Aprende a aprovechar hasta la última miga!

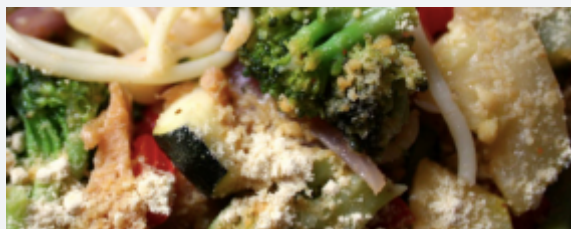
Hogares Verdes

Centro social Respaldiza (Ayala)

22 de noviembre de 2024

17:30h

Ponente: Marta Francisco, nutricionista y macrobióloga.



La reducción del desperdicio alimentario contribuye directamente al ahorro económico ya la reducción de numerosos impactos sociales y ambientales. En Catalunya, cada año se desperdician más de 260.000 toneladas de alimentos, el equivalente a casi 35 kg por persona. ¿Ponemos manos a la obra?

Información

Al participar de este taller **descubrirás las bases de la cocina de aprovechamiento y aprenderás a enlazar recetas** para qué nunca sobre nada.

Ofreceremos **trucos de cocina de aprovechamiento**, te salvan la vida y convierten un plato medio aburrido en todo un manjar al que no hay quien se resista.

Un montón de **consejos en la cocina de aprovechamiento** y hacerte cada vez un plato distinto sin tener que cocinar el doble y evitar el desperdicio alimentario.

¡Anímate a meterte entre cazuelas y hacer frente al desperdicio alimentario!

Inscripciones

AFORO MÁXIMO: 12 PERSONAS ACCESO LIBRE HASTA COMPLETAR AFORO