



Formació Escoles Agràries

Cuina residu 0: aprofitament d'aliments i reducció del malbaratament

Amposta, 4 de febrer i 4 de març del 2023

Presentació i objectius

El malbaratament d'aliments és un problema que ens afecta a tothom; aproximadament un terç de tots els aliments que es produeixen a nivell mundial s'acaben perdent. Reduir aquest malbaratament alimentari suposa un canvi en l'organització de la cuina, però aquest esforç reverteix en beneficis tant ecològics com personals.

L'objectiu d'aquesta formació és dotar l'alumnat assistent dels coneixements necessaris per aprofitar al màxim els aliments, i portar a terme una alimentació més sostenible.

És un curs pràctic tot i cada sessió una part de teoria a l'inici per a entendre i aprendre els procediments que realitzarem aquí mateix.

Destinatari: qualsevol persona interessada amb el tema.

Programa

SESSIÓ 1, ds. 4 de febrer

9.00-14.00 i 15.00 a 19.00 h

**COM RENDIBILITZAR LA COMPRA I ABASTIMENT D'ALIMENTS.
PRODUCTES DE TEMPORADA I DE PROXIMITAT.
CONSERVACIÓ: MÈTODES, TÈCNiques I RECURSOS PER ALLARGAR LA VIDA ÚTIL DELS ALIMENTS MANTENINT LES SEVES QUALITATS NUTRICIONALS I ORGANOLÈPTIQUES.
ELABORACIÓ DE RECEPTES.**

SESSIÓ 2, ds. 4 de març

10.00-14.00 i 15.00 a 19.00 h

**TRANSFORMACIÓ DE RESIDUS I ÚS DE DESCARTS.
ORGANITZACIÓ I APROFITAMENT A LA CUINA PER CONSOLIDAR UNA ALIMENTACIÓ MÉS SOSTENIBLE.
ELABORACIÓ DE RECEPTES.**

Professorat

Vanesa Bustos Martínez, cuinera i professora de cuina.
Mònica Segura Unió, professora Escola Agrària d'Amposta.

Realització

Lloc:
Escola Agrària d'Amposta

Calendari:
4 de febrer i 4 de març 2023.
Programa segons calendari

Durada: 17 h

Inscripcions

Podeu inscriure-us-hi a l'**Escola Agrària d'Amposta**
Al telèfon 977 70 15 00
Emplenant el formulari <https://forms.gle/Y3F5UrsEvFPVQrj2A>
O bé al mail: monica.segura@gencat.cat

Coordinadora: Monica Segura Unió

Cost del curs: Dret d'inscripció: 32€

Més informació: agricultura.gencat.cat