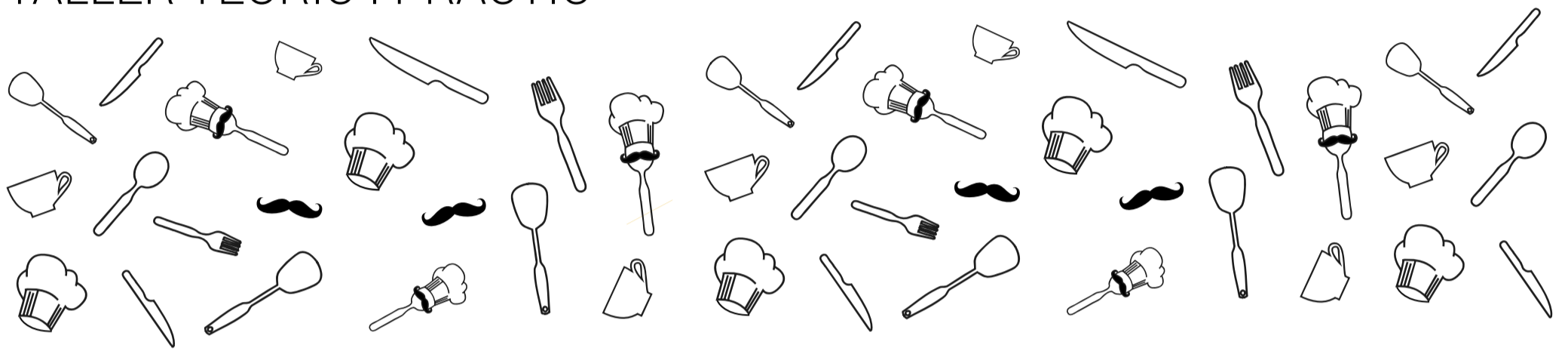


# CONSUM ALIMENTARI RESPONSABLE I CUINA D'APROFITAMENT!

## TALLER TEÒRIC I PRÀCTIC



Des de la cuina de casa nostra prenem constantment decisions que tenen un impacte social, econòmic i ambiental. Tenint en compte determinades coses, podem fer que aquest sigui un impacte positiu. Des de decidir on comprem, què comprem i quant comprem, fins saber com en-dreçar els aliments una vegada arribem a casa. Així mateix, conèixer idees, trucs i receptes que ens permetin aprofitar millor els aliments o reconvertir les restes d'un àpat en un nou plat per no haver de llençar res!

### CONTINGUT |

Xerrada a càrrec de Fundació Espigoladors

- Què és el consum responsable?
- Cóm podem consumir aliments de manera responsable?
- Què és el malbaratament d'aliments i com evitar-lo?

Taller de cuina d'aprofitament. Cuinarem dues receptes senzilles per aprofitar els aliments

**DATA** | Dimarts, 16 d'octubre del 2018

**HORARI** | De 10 a 13 h.

### LLOC DE REALITZACIÓ |

**Casal Cívic Sant Roc** | Avda. Almeria, 37 | Badalona

### INFORMACIÓ I INSCRIPCIONS

Per a més informació, les persones i entitats interessades en participar poden adreçar-se a:

**IMPO CAN BOSCÀ** | C/Nova Cançó, 1 (08915) Badalona

**Telèfon** | 93 460 52 00

**Adreça electrònica** | ecastro@impo.cat

*Formació gratuïta.*

*Les inscripcions es faran per ordre d'inscripció. Places limitades.*

**Web** | [www.impo.cat](http://www.impo.cat)

**Segueix-nos a les nostres xarxes socials |**



**Ajuntament de Badalona**



Amb el suport:

**SOC**

Servei d'Ocupació de Catalunya



**Generalitat de Catalunya**



**AMB** | Desenvolupament Social i Econòmic