

CURSO: Taller online de cocina de aprovechamiento

Objetivos	Aprender a sacar el máximo partido a los alimentos para no desecharlos. La cocina de aprovechamiento consiste, en no tirar la comida sobrante y aprovecharla para preparar otras recetas.
Contenido y programa	Se elaborará un menú variado junto con los alumnos de manera participativa y con ayuda del chef. Aprenderemos trucos de cocina de aprovechamiento, que convierten un plato aburrido en todo un manjar. Aprenderemos a elaborar recetas sabrosas, frescas, sanas y de temporada que se podrán aplicar en casa fácilmente y que aportarán creatividad y colorido en la cocina.
Edad	16 -30 años
Requisitos del participante	Posibilidad de ver el curso a través de Zoom No se requiere conocimientos previos
Número de plazas	Max 25
Fechas de inicio y fin	El taller está dividido en dos días, duración de 40 minutos cada jornada. Primer taller 18 de noviembre Segundo taller 25 noviembre
Horario	17:30 a 18:30
Lugar de realización	online
Monitor-a y/o entidad	Actividad coordinada por ADENS (Asociación para la Difusión Educativa de la Nutrición, Salud y el Deporte) Monitora: Consu Rico
Observaciones	