



## CURSO: Taller de Cocina “slow food” online de proximidad Km 0

<b>Objetivos</b>	La llamada ‘slow food’ es una forma de disfrute de la gastronomía que, además, trata al medio ambiente de forma respetuosa. Dar a conocer los productos locales, de temporada, ecológicos y saludables.
<b>Contenido y programa</b>	El componente Km 0 propone adquirir, cocinar, apoyar materias primas principalmente ecológicas que han sido obtenidas directamente de los productores en un radio inferior a 100 km (productores locales, menos costes ecológicos de traslado y empaquetado, etc.). Elaboraremos varias recetas: Cocos de mil sabores, Lasaña de lonja con verduras de la tierra y muchas más según el ritmo y tiempo del taller.
<b>Edad</b>	16- 30 años
<b>Requisitos del participante</b>	Posibilidad de ver el curso a través de Zoom No se requiere conocimientos previos
<b>Número de plazas</b>	Max 25
<b>Fechas de inicio y fin</b>	El taller está dividido en dos días, duración de 40 minutos cada jornada. Primer taller 4 de noviembre                      Segundo taller 11 noviembre
<b>Horario</b>	17:30 a 18:30
<b>Lugar de realización</b>	online
<b>Monitor-a y/o entidad</b>	Actividad coordinada por ADENS (Asociación para la Difusión Educativa de la Nutrición, Salud y el Deporte) Monitora: Consu Rico
<b>Observaciones</b>	