



CURSO: Taller Cocina Saludable para Tupper

Objetivos	Comer a diario de <i>tupper</i> (Bento BoX), es una tendencia al alza, por la falta de tiempo para volver a casa a comer. Está si se planifica puede ser cómoda, económica, creativa y además puede ser saludable.
Contenido y programa	Entre los platos previstos en nuestro recetario hay preparaciones muy sabrosas y de cocina de la buena. Por ejemplo: Cuscús con escalivada,Y especial cocina de aprovechamiento con los que nos sobra o tenemos en la nevera como "Empanadas camperas"
Edad	16- 30 años
Requisitos del participante	No se requiere conocimientos previos
Número de plazas	Max 20
Fechas de inicio y fin	Miércoles 30 de marzo
Horario	17:00 a 19:00
Lugar de realización	Centro de Educativo de Recursos de Consumo (CERCA) Mercado Central Alicante Calle Calderón de la Barca 3
Monitor-a y/o entidad	Actividad coordinada por ADENS con la realización de Consu Rico
Observaciones	Los ingredientes y materiales serán dispuesto por la organización del taller. Los participantes serán obsequiados con un tupper ecológico Las inscripciones se realizan a través de Centro 14 <u>965 14 96 66</u>