

Aprovechar antes de desechar: cocina sostenible en acción



OBJETIVO

Promover prácticas de cocina sostenible que permitan reducir el desperdicio de alimentos mediante el aprovechamiento integral de ingredientes y sobras fomentando hábitos responsables que generen ahorro económico y disminuyan el impacto ambiental.

METODOLOGIA

Se utilizará un enfoque práctico, participativo y educativo, orientado al aprendizaje mediante la acción. Los participantes no solo recibirán información, sino que aplicarán técnicas reales de aprovechamiento de alimentos en su vida diaria.

METODOLOGIA

Registro fotográfico del material





GRACIAS

