

Seminário:
**Estratégias para a redução do desperdício alimentar - Reaproveitamento
integral dos alimentos e reutilização de sobras**

15 de junho 2018, sexta-feira, das 18 às 20h

16 de junho 2018, sábado, das 9 às 13h

Universidade Católica Portuguesa

Campus Asprela

ENQUADRAMENTO

O desperdício alimentar é um problema crescente na sociedade atual, apresentando implicações a diferentes níveis – económico, ambiental, social, nutricional. A fase do consumo, onde estão inseridos os domicílios e as famílias, é um dos pontos da cadeia de abastecimento alimentar onde é gerado maior desperdício, sendo nesta etapa determinante o papel e atitude do consumidor face a este problema e ao valor dos alimentos para a sua alimentação. Neste sentido, é pertinente dar a conhecer ao consumidor as principais causas do desperdício no quotidiano e identificar estratégias para minimizar o desperdício alimentar e reaproveitar/reutilizar alimentos que se encontram em bom estado para consumo.

Neste curso iremos aliar uma introdução teórica (2h), com uma componente prática (4h), para que os formandos possam realmente aprender técnicas de reaproveitamento integral dos alimentos e a reutilizar as sobras.

OBJETIVOS

Apresentar estratégias para a minimização do desperdício alimentar no consumidor final, nomeadamente ao nível dos domicílios.

Capacitar os formandos para o reaproveitamento integral dos alimentos e reutilização de sobras.

DESTINATÁRIOS

População em geral.



PROGRAMA

- Conceitos básicos: desperdício alimentar; cadeia de abastecimento alimentar; alimentação sustentável e adequada.
- Causas do desperdício alimentar ao nível do consumidor.
- Estratégias para a redução do desperdício alimentar nos domicílios.
- Planeamento de refeições, aquisição e conservação de alimentos.
- Reaproveitamento integral dos alimentos. Dicas e preparação de refeições (componente prática)
- Reutilização de sobras. Dicas, recomendações e preparação de refeições (componente prática).

FORMADOR

Margarida Liz

Nutricionista, doutorada em Ciências do Consumo Alimentar e Nutrição. Professora Auxiliar Convidada na Escola Superior de Biotecnologia da Católica Porto.

Propina: 50€ (20% de desconto para alunos e ex-alunos da ESB)

Para inscrição clique [aqui](#)

Data limite inscrição: 10 de junho de 2018 (inscrições limitadas a 15 participantes)

Para mais informações p.f. entre em contacto com a Gestão dos Serviços Académicos através de: E-mail: formacao.avancada@porto.ucp.pt ou pelo Telefone: 225580098.