

# Redução do Desperdício Alimentar 2018

## Prevenção da Produção de Resíduos



### *Workshops* aproveitamento de sobras e restos de alimentos

### Técnicas de conservação e menu dose certa

**Ilha São Jorge:** Escola Profissional de São Jorge (Velas), 5/09/2018 pelas 15h00

**Ilha Terceira:** Clube de Golf da Ilha Terceira, 6/09/2018 pelas 15h00

**Ilha Graciosa:** Hotel da Graciosa, 7/09/2018 pelas 10h00

**Ilha Santa Maria:** (local em confirmação), 16/10/2018 (Dia Mundial da Alimentação)

**Formador:** Chef Sandro Meireles da Escola de Formação Turística e Hoteleira

**Público alvo:** Setor da Restauração

**INSCRIÇÕES GRATUITAS E LIMITADAS!**