

Escola Superior de Biotecnologia fomenta reaproveitamento alimentar

12 de Junho, 2018

Como reduzir o desperdício alimentar? A resposta a esta questão será dada durante o workshop “Estratégias para a redução do desperdício alimentar – Reaproveitamento integral dos alimentos e reutilização de sobras”, promovido pela Escola Superior de Biotecnologia (ESB) da Católica no Porto, a 15 e 16 de junho.

A iniciativa, que faz parte do Plano de Formação Avançada 2017/2018, tem como objetivo dar a conhecer as melhores estratégias para a redução do desperdício alimentar e capacitar os formandos para o reaproveitamento integral dos alimentos e para a reutilização das sobras.

Conduzido por Margarida Liz, nutricionista e investigadora da ESB, o curso procura sensibilizar os consumidores para a importância que possuem na cadeia de abastecimento alimentar, assim como para o papel e atitude determinantes que deverão assumir face a um problema crescente da sociedade atual.

O encontro pretende descortinar, ainda, as causas do desperdício alimentar no quotidiano, as implicações a nível económico, ambiental, social e nutricional e identificar, também, estratégias para o reaproveitamento de alimentos que se encontram em bom estado. Mais informações [aqui](#).