



ALBERGUE
RESTAURANTE
Artieda

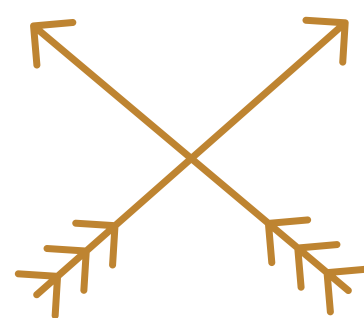
“Aprender a cocinar chuches caseras y saludables”

INFORMAR ACERCA DE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS QUE CONTIENEN LAS CHUCHES INDUSTRIALES Y SUS REPERCUSIONES EN LA SALUD Y PROPONER ALTERNATIVAS

GENERAR CONCIENCIA ACERCA DE LA IMPORTANCIA DE LA BUENA ALIMENTACIÓN Y SU REPERCUSIÓN EN EL MEDIO AMBIENTE.

CONTENIDO:

LECTURA DE ETIQUETAS, DEBATE SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y SU REPERCUSIÓN EN LA SALUD, PREPARACIÓN DE GOLOSINAS (CHIPS DE BONIATO Y ZANAHORIA (FRITURA) CHIPS DE FRUTA (DESHIDRATADA), GOMINOLAS NATURALES, MIX DE FRUTOS SECOS (TIJUANA STYLE)GALLETITAS), DEGUSTACIÓN E INTERCAMBIO DE OPINIONES



• 1.5 HRS •

• NIÑOS Y NIÑAS ENTRE 6 Y 12 AÑOS / FAMILIAS CON NIÑOS A PARTIR DE 6 AÑOS •

• 15 € POR PERSONA •

• MÍNIMO 3 PERSONAS PARA DAR TALLER •