



II FORO DE CONSUMO

Consejos para evitar el desperdicio alimentario en tu vida cotidiana

En **Castellón** se tira aproximadamente un cuarto de la comida que se produce. El desperdicio de comida es un problema de gran impacto económico, social y ambiental. Los datos son alarmantes ya que entre un 30-50% de los alimentos comestibles acaban desechados y la mayoría proceden de nuestros hogares.

Planificar los menús, revisar la despensa, planear la compra y conservar la comida adecuadamente son recomendaciones para evitar que se eche a perder comida... **VEN Y TE INFORMAREMOS!**

- 🕒 **Lunes, 18 de Junio de 2018 de 19:00 h.-20:30 h.**
- 📍 **Llotja del Cànem, Carrer Cavallers 1, Castelló de la Plana**

Nos acompañan...

- **M^a José Sisamón**

Directora de relaciones externas de MERCADONA de Castellón y Valencia norte.

- **Pilar Esquer**

Graduada en Nutrición Humana por Universidad de Murcia.
Diplomada en Dirección de Empresas por la Open University (UK).
Experta en Gestión de Empresas Saludables y Experta en Gastronomía saludable y Cocina terapéutica, imparte clases de Nutrición la universidad CEU Cardenal Herrera y dirige su empresa, "Habits Consultoría de Nutrición.

- **Juan Carlos Insa**

Licenciado en Derecho. Abogado especializado en materia de consumo. Arbitro de consumo de la Junta Arbitral de Castellón

**La inscripción es totalmente gratuita hasta completar el aforo de las salas.
Imprescindible confirmar asistencia a:**

www.foroconsumocastellon.com

Organiza:



Ayuntamiento de Castellón
Consumo

Colabora:



GENERALITAT
VALENCIANA
Conselleria d'Economia
Sostenible, Sectors Productius,
Comerç i Treball



UNIVERSITAT
JAUME I



Oficina Municipal de Información al Consumidor



MERCADONA



II FÒRUM DE CONSUM

Consells per a evitar el desaprofitement alimentari en la teua vida quotidiana

A Castelló es tira aproximadament un quart del menjar que es produeix. El desaprofitement de menjar és un problema de gran impacte econòmic, social i ambiental. Les dades són alarmants ja que entre un 30-50% dels aliments comestibles acaben rebutjats i la majoria procedeixen de les nostres llars.

Planificar els menús, revisar el rebost, planejar la compra i conservar el menjar adequadament són recomanacions per a evitar que es faça malbé el menjar... **VINE I T'INFORMAREM!**

🕒 **Dilluns, 18 de Juny de 2018 de 19:00 h. a 20:30 h.**

📍 **Llotja del Cànem, Carrer Cavallers 1, Castelló de la Plana**

Ens acompanyen...

• **M^a José Sisamón**

Directora de relacions externes de *MERCADONA de Castelló i València nord.

• **Pilar Esquer**

Graduada en Nutrició Humana per Universitat de Múrcia.

Diplomada en Adreça d'empreses per l'Open University (UK).

Experta en Gestió d'empreses Saludables i Experta en Gastronomia saludable i Cuina terapèutica, imparteix classes de Nutrició la universitat CEU Cardenal Herrera i dirigeix la seua empresa, "Hàbits" Consultoria de Nutrició.

• **Juan Carlos Insa**

Llicenciat en Dret. Advocat especialitzat en matèria de consum. Arbitre de consum de la Junta Arbitral de Castelló.

La inscripció és totalment gratuïta fins a completar l'aforament de les sales.

Imprescindible confirmar assistència a:

www.foroconsumocastellon.com

Organitza:



Ayuntamiento de Castellón
Consumo

Col.labora:



**GENERALITAT
VALENCIANA**
Consell de l'Economia
Sostenible, Sectors Productius,
Comerç i Treball



**UNIVERSITAT
JAUME I**



OMIC
Oficina Municipal de Información al Consumidor



MERCADONA