

# (ES) Taller: Cocinando Economía Circular en Consorcio EDER

Cocinando economía circular: Llevamos la economía circular a las cocinas de la mano de Xabier Sánchez y los Bentos japoneses, una técnica oriental donde la cocina de aprovechamiento es la protagonista con un punto de vista creativo. Cocina para llevar japonesa de aprovechamiento que nos dará muy buenas ideas para cocinar con mayor eficiencia de recursos. Necesario para nuestra economía del hogar, y también para el medioambiente.



**Nuestra circular**  
Economía circular  
Reflexión y acción

## Cocinando economía circular.

Llevamos la economía circular a las cocinas de la mano de Xabier Sánchez y los Bentos japoneses, una técnica oriental donde la cocina de aprovechamiento es la protagonista con un punto de vista creativo.

**Programa**

- 12:00 Bienvenida
- 12:05 Economía circular y ejemplos prácticos. Acercamiento a las buenas prácticas.
- 12:25 Dinámica. Cocina lo que consumes y los residuos que generas.
- 12:45 Cocina de aprovechamiento para llevar.
- 13:15 Despedida.

**Fecha y lugar**

**19 de octubre**  
**12:00 horas.**  
**Plaza Yehuda Ha-Levi**  
**Tudela.**  
Aula Polivalente sede Consorcio EDER.

Logo de la Diputación de Navarra, Ayuntamiento de Tudela, Consorcio EDER, y otros logos de socios.