



Ciclo Workshops
MELHORES
Empresários | Negócios

\WORKSHOP

Repensar o desperdício alimentar em tempos de pandemia

\OBJETIVOS:

Identificar as causas do desperdício alimentar; Identificar as medidas para reduzir o desperdício alimentar; Identificar como a redução do desperdício alimentar pode levar a um aumento da eficiência de um restaurante e ajudar a aumentar o seu lucro.

\PÚBLICO-ALVO:

Empresários dos setores da Restauração e Bebidas e do Alojamento.

\LOCAL:

Plataforma Zoom

\ORADOR:

Matilde Belo

Licenciada Engenharia Zootécnica pela Universidade de Évora.

Formadora nas áreas de Higiene e Segurança Alimentar, HACCP, Gestão da Qualidade, entre outras.

Atualmente presta serviços de Formação Profissional e Consultoria em Higiene e Segurança Alimentar e Gestão da Qualidade.

Workshop
GRATUITO

\PROGRAMA:

- > 14:45H: Receção aos participantes
- > 15:00H: Início da sessão
- > 18:00H: Encerramento

20 OUTUBRO
15:00H-18:00H

LOCAL:
Plataforma Zoom

Inscrição gratuita, mas obrigatória:
www.ahresp.com



Cofinanciado por:

