

Palestra orienta donos de restaurantes a reduzir descartes

Proferida pelo chef Rodrigo Anunciato, ela faz parte do evento Santos Cidade Sustentável

DA REDAÇÃO

Como reduzir o descarte de resíduos em restaurantes. Esse é o tema da palestra que o **chef e professor de gastronomia Rodrigo Anunciato** fará na próxima terça-feira, às 16 horas, no **Campus Dom Idílio da UniSantos (Av. Conselheiro Nébias, 300/3º andar)**.

O objetivo é auxiliar esses estabelecimentos a se adaptarem ao programa Recicla Santos, previsto na lei municipal 952/2016.

“Um cardápio adequado ao público reduz o desperdício e os descartes. Esse é o objetivo da palestra. Mostrar soluções objetivas que reduzem tempo, trabalho e recursos”, disse Rodrigo.

Com o tema **Reengenharia de cardápios com foco na redução de resíduos**, a palestra, gratuita, é parte integrante do evento Santos Cidade Sustentável, realizado pela Secretaria de Meio Ambiente de Santos e a **UniSantos**.

O encontro, que acontece das 9h às 17h, é voltado para comerciantes, inclusive de estabelecimentos de alimentação, além de síndicos e administradores de bens, para esclarecer dúvidas sobre o Programa Recicla Santos.

O encontro terá quatro salas



DIVULGAÇÃO

Professor da faculdade de Gastronomia da UniSantos, ele dará dicas para um menu sem desperdício

temáticas: uma para o comércio varejista, outra para bares, hotéis e restaurantes; uma terceira para síndicos e administradores de bens e a última voltada para o setor que descarta resíduos especiais, como

oficinas mecânicas, pintura, material de construção, pneus, elétrica e eletrônica. As salas funcionarão em dois horários: das 10h30 às 13h e das 14h30 às 17h.

O evento contará ainda com

uma exposição técnica sobre composteiras elétricas, além de três palestras.

As inscrições, gratuitas e limitadas, devem ser feitas online, pelo endereço eletrônico: <https://bit.ly/2Hp19it>.