



Amed

ALIMENTACIÓ MEDITERRÀNIA

GASTROCAT EN LÍNIA

#43

Octubre 2020



Acadèmia
Catalana
de Gastronomia
i Nutrició

Gastrocat online. Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. Compilació dels serveis per emportar o a domicili que ofereixen els establiments arreu de Catalunya, amb l'objectiu de recolzar el sector de la restauració en el marc de la nova situació. [Ompliu el formulari](#) i [Consulteu la guia d'establiments](#)

ECOWASTE
4 FOOD
Interreg Europe



Projecte Interreg Ecowaste4Food. Unió Europea. Presentació de resultats i avaluació de com els governs regionals poden incidir en la prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentari. [Consulteu el projecte](#)



agencia
española de
seguridad
alimentaria y
nutrición

Campanya Azúcar, te dejo. Estratègia NAOS. Amb l'objectiu de conscienciar i sensibilitzar el consumidor a reduir el consum de sucre. [Consulteu els materials](#)



Consells per a la preparació i consum de panellets. Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Seguir les normes i recomanacions d'higiene bàsiques durant la preparació, conservació i consum de panellets ajuda a prevenir riscos. [Més informació](#)

L'acrilamida
en els aliments



L'acrilamida en els aliments: vigilància i recomanacions. Agència de Salut Pública de Barcelona. Es presenten els resultats obtinguts en el marc dels programes de vigilància de més de 300 aliments que contenen midó, comercialitzats a la ciutat de Barcelona entre els anys 2010 i 2019. [Consulteu el document](#)



Entrevista a Ana Turón. Fundadora y Directora de www.restauracioncolectiva.com, portal de referència pels professionals del sector de la restauració col·lectiva. [Llegiu l'entrevista](#)