

PROGRAMA CSR CHARATA

## ARTES CULINARIAS



Se trata de clases presenciales y participativas con el aporte de una nutricionista quien brinda herramientas para utilizar y aprovechar los alimentos que se tengan a disposición, sean de estación o a menor costo. El objetivo es aprender a preparar platos sencillos, apetitosos, económicos y saludables saliendo de lo convencional que se repite en la alimentación familiar con la idea errónea de que otras preparaciones son costosas. Dos veces a la semana el SUM se invade de exquisitos aromas a comida recién hecha. Rica y saludable.