



**Entrevista a Francesca Sánchez i Pilar Ramos.** Tècniques de Salut Pública de l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB). Coordinadores dels programes d'intervenció sobre alimentació saludable i sostenible a la ciutat de Barcelona.

[Llegiu l'entrevista](#)



**CONFERÈNCIA "El paper de la societat civil en la confecció de sistemes alimentaris sostenibles".** Jornada co-organitzada pel CADS i Fundesplai, el dia 26 de gener, a les 17:30h, gratuïta i en línia, que ens convidarà a explorar la importància de la ciutadania en la bona governança dels sistemes alimentaris i en les polítiques que els configuren.

[Consulteu el programa](#) i [Inscriviu-vos](#)



L'**ACSA** (Agència Catalana de Seguretat Alimentària) elabora un document sobre recomanacions sobre la importància del tractament tèrmic. "El tractament tèrmic és fonamental per garantir la seguretat dels aliments"

[Consulteu-les](#)



La revista electrònica **Restauración Colectiva** ens informa de situacions atípiques de contaminació creuada en les cuines de col·lectivitats.

[Més informació](#)



**Fals mite: Menjar fruita sencera, en suc o en líquats és equivalent.** Nou vídeo de la col·lecció de falsos mites sobre fruites i hortalisses, de l'Agència de Salut Pública de Catalunya.

[Visualitzeu-lo](#)



**Recepta de la setmana: Crema de porro i fonoll amb espècies, llavors de sèsam i rosella.** Noves receptes setmanals a l'espai Salut amb Fruites i Verdures de l'Agència de Salut Pública de Catalunya. Recepta adaptada de "100 receptes d'hivern" del Col·legi de Dietistes i Nutricionistes de Catalunya (CoDiNuCat).

[Consulteu-la](#)

[Consulteu el receptari del CoDiNuCat](#)

