

[Picnicul „La pas”, la cea de-a doua ediție, în holul Electro](#)

1. [PICNICUL „LA PAS”, LA CEA DE-A DOUA EDIȚIE, ÎN HOLUL ELECTRO, DE LA UPT](#)



Acasă · ȘTIRI TIMIȘ · Picnicul „La pas”, la cea de-a doua ediție, în holul Electro, de...

PICNICUL „LA PAS”, LA CEA DE-A DOUA EDIȚIE, ÎN HOLUL ELECTRO, DE LA UPT

Holul Electro a găzduit cea de-a doua ediție picnicului „La pas”, eveniment organizat de CRIES – Centrul de Resurse pentru Inițiative Etice & Solidare, Biblioteca Universității Politehnica Timișoara și Asociația Culturală Diogene, parte a Programului LA PAS / Slowing Down, cofinanțat de Primăria Municipiului Timișoara prin Centrul de Proiecte, care își propune combaterea risipei alimentare și promovarea unor forme de comerț echitabile.

Peste 500 de studenți ai Universității Politehnica Timișoara au vizitat standurile unde au degustat gustări delicioase, dar au aflat și o serie de informații interesante privind alimentația sănătoasă, combaterea risipei alimentare, comerțul echitabil.

Au fost prezentate, cu această ocazie, produse locale – brânzeturi artisanale de la Curtea Culoarelor, gemuri și zacuscă, alimente cu termen scurt de valabilitate – ciocolată și biscuiți, cafea fair trade și ceai eco local.

Elevii de la Liceul Tehnologic de Industrie Alimentară Timișoara au organizat un atelier senzorial de recunoaștere a condimentelor, cu flori și farfurii comestibile, din tărațe, dar și germeni și vlăstari, hrană vie, multe descoperiri interesante pentru public.

Alți elevi, de la Colegiul Tehnic Emanuil Ungureanu, au pregătit borcane anti-risipă, o inițiativă pentru combaterea risipei alimentare ce a demonstrat cum se poate produce „vegeta” din resturi alimentare.

Un alt atelier care a suscitat interes a fost cel în care au fost explicate etichetele Eco, Bio și Fair Trade, s-a demonstrat cum poate fi folosit uleiul alimentar uzat și au fost promovate întreprinderi sociale.

Nu în ultimul rând, au fost puse la dispoziția celor prezenți cărți despre hrana sănătoasă, reziliență și dezvoltare durabilă, creștere, descreștere și economie circulară.

2. [PICNICUL „LA PAS”, LA CEA DE-A DOUA EDIȚIE, ÎN HOLUL ELECTRO. SUTE DE STUDENȚI AU VIZITAT STANDURILE ȘI AU DEGUSTAT GUSTĂRI DELICIOASE](#)



The screenshot shows the website 'banatulmeu.ro' with the tagline 'Informația înseamnă putere'. The navigation menu includes Home, Stiri, Actualitate, Administratie, Politica, Educatie, and Economie. The breadcrumb trail reads: Home / Picnicul „La pas”, la cea de-a doua ediție, în holul Electro. Sute de studenți au vizitat standurile și au degustat gustări delicioase /

PICNICUL „LA PAS”, LA CEA DE-A DOUA EDIȚIE, ÎN HOLUL ELECTRO. SUTE DE STUDENȚI AU VIZITAT STANDURILE ȘI AU DEGUSTAT GUSTĂRI DELICIOASE

Holul Electro a găzduit cea de-a doua ediție picnicului „La pas”, eveniment organizat de CRIES – Centrul de Resurse pentru Inițiative Etice & Solidare, Biblioteca Universității Politehnica Timișoara și Asociația Culturală Diogene, parte a Programului LA PAS / Slowing Down, cofinanțat de Primăria Municipiului Timișoara prin Centrul de Proiecte, care își propune combaterea risipei alimentare și promovarea unor forme de comerț echitabile.

Peste 500 de studenți ai Universității Politehnica Timișoara au vizitat standurile unde au degustat gustări delicioase, dar au aflat și o serie de informații interesante privind alimentația sănătoasă, combaterea risipei alimentare, comerțul echitabil.

Au fost prezentate, cu această ocazie, produse locale – brânzeturi artisanale de la Curtea Culorilor, gemuri și zacuscă, alimente cu termen scurt de valabilitate – ciocolată și biscuiți, cafea fair trade și ceai eco local.

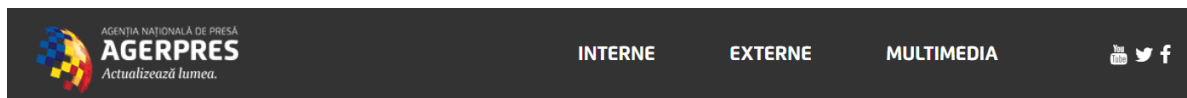
Elevii de la Liceul Tehnologic de Industrie Alimentară Timișoara au organizat un atelier senzorial de recunoaștere a condimentelor, cu flori și farfurii comestibile, din tărațe, dar și germeni și vlăstari, hrană vie, multe descoperiri interesante pentru public.

Alți elevi, de la Colegiul Tehnic Emanuil Ungureanu, au pregătit borcane anti-risipă, o inițiativă pentru combaterea risipei alimentare ce a demonstrat cum se poate produce „vegeta” din resturi alimentare.

Un alt atelier care a suscitat interes a fost cel în care au fost explicate etichetele Eco, Bio și Fair Trade, s-a demonstrat cum poate fi folosit uleiul alimentar uzat și au fost promovate întreprinderi sociale.

Nu în ultimul rând, au fost puse la dispoziția celor prezenți cărți despre hrana sănătoasă, reziliență și dezvoltare durabilă, creștere, descreștere și economie circulară.

3. [Picnicul "La pas", la cea de-a doua ediție, în holul Electro](#)



COD GALBEN: 22-05

Home / Comunicat de presă - Universitatea Politehnică Timișoara

Picnicul "La pas", la cea de-a doua ediție, în holul Electro

Picnicul "La pas", la cea de-a doua ediție, în holul Electro

Holul Electro a găzduit cea de-a doua ediție picnicului "La pas", eveniment organizat de CRIES - Centrul de Resurse pentru Inițiative Etice & Solidare, Biblioteca Universității Politehnice Timișoara și Asociația Culturală Diogene, parte a Programului LA PAS / Slowing Down, cofinanțat de Primăria Municipiului Timișoara prin Centrul de Proiecte, care își propune combaterea risipei alimentare și promovarea unor forme de comerț echitabile.

Peste 500 de studenți ai Universității Politehnice Timișoara au vizitat standurile unde au degustat gustări delicioase, dar au aflat și o serie de informații interesante privind alimentația sănătoasă, combaterea risipei alimentare, comerțul echitabil.

Au fost prezentate, cu această ocazie, produse locale - brânzeturi artisanale de la Curtea Culorilor, gemuri și zacuscă, alimente cu termen scurt de valabilitate - ciocolată și biscuiți, cafea fair trade și ceai eco local.

Elevii de la Liceul Tehnologic de Industrie Alimentară Timișoara au organizat un atelier senzorial de recunoaștere a condimentelor, cu flori și farfurii comestibile, din tărațe, dar și germeni și vlăstari, hrană vie, multe descoperiri interesante pentru public.

Alți elevi, de la Colegiul Tehnic Emanuel Ungureanu, au pregătit borcane anti-risipă, o inițiativă pentru combaterea risipei alimentare ce a demonstrat cum se poate produce "vegeta" din resturi alimentare.

Un alt atelier care a suscitat interes a fost cel în care au fost explicate etichetele Eco, Bio și Fair Trade, s-a demonstrat cum poate fi folosit uleiul alimentar uzat și au fost promovate întreprinderi sociale.

Nu în ultimul rând, au fost puse la dispoziția celor prezenți cărți despre hrana sănătoasă, reziliență și dezvoltare durabilă, creștere, descreștere și economie circulară.

4. [Picnic „La pas”, la UPT](#)



Holul Electro a găzduit cea de-a doua ediție picnicului „La pas”, care își propune combaterea risipei alimentare și promovarea unor forme de comerț echitabile.

Evenimentul a fost organizat de CRIES – Centrul de Resurse pentru Inițiative Etice & Solidare, Biblioteca Universității Politehnica Timișoara și Asociația Culturală Diogene, parte a Programului LA PAS / Slowing Down, cofinanțat de Primăria

Municipiului Timișoara prin Centrul de Proiecte, care își propune combaterea risipei alimentare și promovarea unor forme de comerț echitabile.

Peste 500 de studenți ai Universității Politehnica Timișoara au vizitat standurile unde au degustat gustări delicioase, dar au aflat și o serie de informații interesante privind alimentația sănătoasă, combaterea risipei alimentare, comerțul echitabil.

Au fost prezentate, cu această ocazie, produse locale – brânzeturi artisanale de la Curtea Culorilor, gemuri și zacuscă, alimente cu termen scurt de valabilitate – ciocolată și biscuiți, cafea fair trade și ceai eco local.

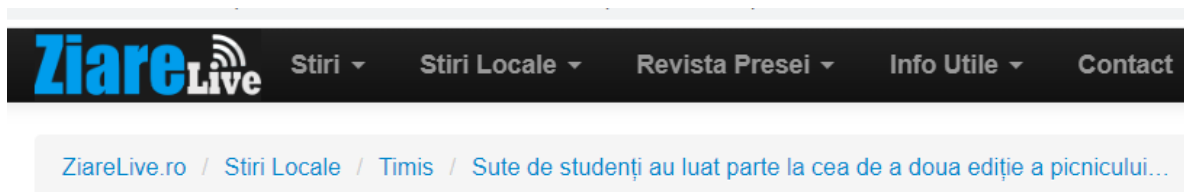
Elevii de la Liceul Tehnologic de Industrie Alimentară Timișoara au organizat un atelier senzorial de recunoaștere a condimentelor, cu flori și farfurii comestibile, din tărațe, dar și germeni și vlăstari, hrană vie, multe descoperiri interesante pentru public.

Alți elevi de la Colegiul Tehnic Emanuel Ungureanu au pregătit borcane anti-risipă, o inițiativă pentru combaterea risipei alimentare ce a demonstrat cum se poate produce „vegeta” din resturi alimentare.

Un alt atelier care a suscitat interes a fost cel în care au fost explicate etichetele Eco, Bio și Fair Trade, s-a demonstrat cum poate fi folosit uleiul alimentar uzat și au fost promovate întreprinderi sociale.

Nu în ultimul rând, au fost puse la dispoziția celor prezenți cărți despre hrana sănătoasă, reziliență și dezvoltare durabilă, creștere, descreștere și economie circulară.

5. [Sute de studenți au luat parte la cea de a doua ediție a picnicului "La pas"/FOTO](#)



Sute de studenți au luat parte la cea de a doua ediție a picnicului "La pas"/FOTO

Sute de studenți și elevi au aflat cum să combat risipa alimentară, participând la un picnic inedit. Holul Electro a găzduit cea de-a doua ediție a picnicului „La pas”, eveniment organizat de CRIES – Centrul de Resurse pentru Inițiative Etice & Solidare, Biblioteca Universității Politehnice Timișoara și Asociația Culturală Diogene, parte a Programului LA PAS / ... The post Sute de studenți au luat parte la cea de a doua ediție a picnicului "La pas"/FOTO appeared first on deBanat.ro - spune realitatea!

Citește tot pe: <https://www.ziarelive.ro/stiri/sute-de-studenti-au-luat-parte-la-cea-de-a-doua-editie-a-picnicului-la-pasfoto.html>

6. [Sute de studenți au luat parte la cea de a doua ediție a picnicului "La pas"/FOTO](#)



Sute de studenți au luat parte la cea de a doua ediție a picnicului "La pas"/FOTO

Sute de studenți și elevi au aflat cum să combată risipa alimentară, participând la un picnic inedit. Holul Electro a găzduit cea de-a doua ediție a picnicului „La pas”, eveniment organizat de CRIES – Centrul de Resurse pentru Inițiative Etice & Solidare, Biblioteca Universității Politehnice Timișoara și Asociația Culturală Diogene, parte a Programului LA PAS / Slowing Down, cofinanțat de Primăria Municipiului Timișoara prin Centrul de Proiecte.

Peste 500 de studenți ai Universității Politehnica Timișoara au vizitat standurile unde au degustat gustări delicioase, dar au aflat și o serie de informații interesante privind alimentația sănătoasă, combaterea risipei alimentare, comerțul echitabil.

Au fost prezentate, cu această ocazie, produse locale – brânzeturi artisanale de la Curtea Culorilor, gemuri și zacuscă, alimente cu termen scurt de valabilitate – ciocolată și biscuiți, cafea fair trade și ceai eco local.

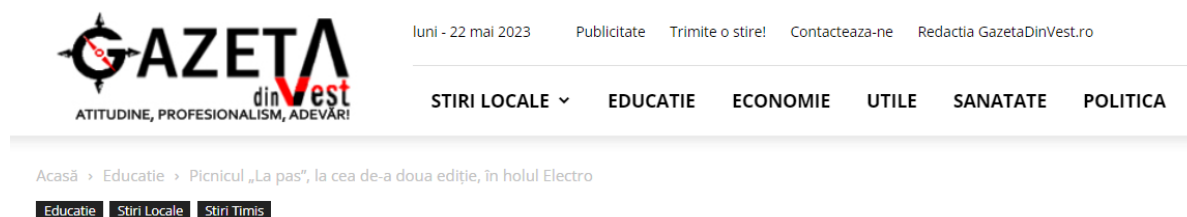
Elevii de la Liceul Tehnologic de Industrie Alimentară Timișoara au organizat un atelier senzorial de recunoaștere a condimentelor, cu flori și farfurii comestibile, din tărațe, dar și germeni și vlăstari, hrană vie, multe descoperiri interesante pentru public.

Alți elevi, de la Colegiul Tehnic Emanuel Ungureanu, au pregătit borcane anti-risipă, o inițiativă pentru combaterea risipei alimentare ce a demonstrat cum se poate produce „vegeta” din resturi alimentare.

Un alt atelier care a suscitat interes a fost cel în care au fost explicate etichetele Eco, Bio și Fair Trade, s-a demonstrat cum poate fi folosit uleiul alimentar uzat și au fost promovate întreprinderi sociale.

Nu în ultimul rând, au fost puse la dispoziția celor prezenți cărți despre hrana sănătoasă, reziliență și dezvoltare durabilă, creștere, descreștere și economie circulară.

7. [Picnicul „La pas”, la cea de-a doua ediție, în holul Electro](#)



GAZETA din Vest
ATTITUDINE, PROFESIONALISM, ADEVĂRI

luni - 22 mai 2023 Publicitate Trimite o stare! Contactează-ne Redacția GazetaDinVest.ro

STIRI LOCALE EDUCATIE ECONOMIE UTILE SANATATE POLITICA

Acasă > Educație > Picnicul „La pas”, la cea de-a doua ediție, în holul Electro

Educație Stiri Locale Stiri Timis

Picnicul „La pas”, la cea de-a doua ediție, în holul Electro

Holul Electro a găzduit cea de-a doua ediție picnicului „La pas”, eveniment organizat de CRIES – Centrul de Resurse pentru Inițiativa Etice & Solidare, Biblioteca Universității Politehnica Timișoara și Asociația Culturală Diogene, parte a Programului LA PAS / Slowing Down, cofinanțat de Primăria Municipiului Timișoara prin Centrul de Proiecte, care își propune combaterea risipei alimentare și promovarea unor forme de comerț echitabile.

Peste 500 de studenți ai Universității Politehnica Timișoara au vizitat standurile unde au degustat gustări delicioase, dar au aflat și o serie de informații interesante privind alimentația sănătoasă, combaterea risipei alimentare, comerțul echitabil. Au fost prezentate, cu această ocazie, produse locale – brânzeturi artisanale de la Curtea Culorilor, gemuri și zacuscă, alimente cu termen scurt de valabilitate – ciocolată și biscuiți, cafea fair trade și ceai eco local.

Elevii de la Liceul Tehnologic de Industrie Alimentara Timisoara au organizat un atelier senzorial de recunoaștere a condimentelor, cu flori și farfurii comestibile, din tărațe, dar și germeni și vlăstari, hrană vie, multe descoperiri interesante pentru public.

Alți elevi, de la Colegiul Tehnic Emanuil Ungureanu, au pregătit borcane anti-risipă, o inițiativă pentru combaterea risipei alimentare ce a demonstrat cum se poate produce „vegeta” din resturi alimentare. Un alt atelier care a suscitât interes a fost cel în care au fost explicate etichetele Eco, Bio și Fair Trade, s-a demonstrat cum poate fi folosit uleiul alimentar uzat și au fost promovate întreprinderi sociale.

Nu în ultimul rând, au fost puse la dispoziția celor prezenți cărți despre hrana sănătoasă, reziliență și dezvoltare durabilă, creștere, descreștere și economie circulară.

8. [Picnicul „La pas”, la cea de-a doua ediție, în holul Electro](#)

BANATUL **AZI**
Libertatea începe în vest!

Administrație Politică Educație Economie Eveniment Sănătate Social S

Acasă > Administrație > Picnicul „La pas”, la cea de-a doua ediție, în holul Electro

Administrație Educație Info Utile Life-show Politehnica Sănătate Social Uncategorized

Picnicul „La pas”, la cea de-a doua ediție, în holul Electro

Holul Electro a găzduit cea de-a doua ediție picnicului „La pas”, eveniment organizat de CRIES – Centrul de Resurse pentru

Inițiative Etice & Solidare, Biblioteca Universității Politehnica Timișoara și Asociația Culturală Diogene, parte a Programului LA PAS / Slowing Down, cofinanțat de Primăria Municipiului Timișoara prin Centrul de Proiecte, care își propune combaterea risipei alimentare și promovarea unor forme de comerț echitabile.

Peste 500 de studenți ai Universității Politehnica Timișoara au vizitat standurile unde au degustat gustări delicioase, dar au aflat și o serie de informații interesante privind alimentația sănătoasă, combaterea risipei alimentare, comerțul echitabil. Au fost prezentate, cu această ocazie, produse locale – brânzeturi artisanale de la Curtea Culorilor, gemuri și zacuscă, alimente cu termen scurt de valabilitate – ciocolată și biscuiți, cafea fair trade și ceai eco local.

Elevii de la Liceul Tehnologic de Industrie Alimentara Timisoara au organizat un atelier senzorial de recunoaștere a condimentelor, cu flori și farfurii comestibile, din tărațe, dar și germeni și vlăstari, hrană vie, multe descoperiri interesante pentru public.

Alți elevi, de la Colegiul Tehnic Emanuil Ungureanu, au pregătit borcane anti-risipă, o inițiativă pentru combaterea risipei alimentare ce a demonstrat cum se poate produce „vegeta” din resturi alimentare.

Un alt atelier care a suscitat interes a fost cel în care au fost explicate etichetele Eco, Bio și Fair Trade, s-a demonstrat cum poate fi folosit uleiul alimentar uzat și au fost promovate întreprinderi sociale.

Nu în ultimul rând, au fost puse la dispoziția celor prezenți cărți despre hrana sănătoasă, reziliență și dezvoltare durabilă, creștere, descreștere și economie circulară.

9. [Picnicul „La pas”, la cea de-a doua ediție, în holul Electro](#)

OBSERVATOR de TIMIȘ

Știrile de lângă tine

Holul Electro a găzduit cea de-a doua ediție picnicului „La pas”, eveniment organizat de CRIES – Centrul de Resurse pentru Inițiative Etice & Solidare, Biblioteca Universității Politehnica Timișoara și Asociația Culturală Diogene, parte a Programului LA PAS / Slowing Down, cofinanțat de Primăria Municipiului Timișoara prin Centrul de Proiecte, care își propune combaterea risipei alimentare și promovarea unor forme de comerț echitabile.

Peste 500 de studenți ai Universității Politehnica Timișoara au vizitat standurile unde au degustat gustări delicioase, dar au aflat și o serie de informații interesante privind alimentația sănătoasă, combaterea risipei alimentare, comerțul echitabil.

Au fost prezentate, cu această ocazie, produse locale – brânzeturi artisanale de la Curtea Culorilor, gemuri și zacuscă, alimente cu termen scurt de valabilitate – ciocolată și biscuiți, cafea fair trade și ceai eco local.

Elevii de la Liceul Tehnologic de Industrie Alimentară Timișoara au organizat un atelier senzorial de recunoaștere a condimentelor, cu flori și farfurii comestibile, din tărâțe, dar și germeni și vlăstari, hrană vie, multe descoperiri interesante pentru public.

Alți elevi, de la Colegiul Tehnic Emanuel Ungureanu, au pregătit borcane anti-risipă, o inițiativă pentru combaterea risipei alimentare ce a demonstrat cum se poate produce „vegeta” din resturi alimentare.

Un alt atelier care a suscitat interes a fost cel în care au fost explicate etichetele Eco, Bio și Fair Trade, s-a demonstrat cum poate fi folosit uleiul alimentar uzat și au fost promovate întreprinderi sociale.

Nu în ultimul rând, au fost puse la dispoziția celor prezenți cărți despre hrana sănătoasă, reziliență și dezvoltare durabilă, creștere, descreștere și economie circulară.

10. [Picnicul ‘La pas’, la cea de-a doua ediție, in holul Electro al UPT](#)



EDUCATIE

ACI

Picnicul ‘La pas’, la cea de-a doua ediție, in holul Electro al UPT

Gre
no

TIMIȘOARA. Holul Electro a găzduit cea de-a doua ediție picnicului „La pas”, eveniment organizat de CRIES – Centrul de Resurse pentru Inițiativă Etică & Solidare, Biblioteca Universității Politehnica Timișoara și Asociația Culturală Diogene, parte a Programului LA PAS / Slowing Down, cofinanțat de Primăria Municipiului Timișoara prin Centrul de Proiecte, care își propune combaterea risipei alimentare și promovarea unor forme de comerț echitabile.

Peste 500 de studenți ai Universității Politehnica Timișoara au vizitat standurile unde au degustat gustări delicioase, dar au aflat și o serie de informații interesante privind alimentația sănătoasă, combaterea risipei alimentare, comerțul echitabil.

Au fost prezentate, cu această ocazie, produse locale – brânzeturi artisanale de la Curtea Culorilor, gemuri și zacuscă, alimente cu termen scurt de valabilitate – ciocolată și biscuiți, cafea fair trade și ceai eco local.

Elevii de la Liceul Tehnologic de Industrie Alimentară Timișoara au organizat un atelier senzorial de recunoaștere a condimentelor, cu flori și farfurii comestibile, din tărațe, dar și germeni și vlăstari, hrană vie, multe descoperiri interesante pentru public.

Alți elevi, de la Colegiul Tehnic Emanuil Ungureanu, au pregătit borcane anti-risipă, o inițiativă pentru combaterea risipei alimentare ce a demonstrat cum se poate produce „vegeta” din resturi alimentare.

Un alt atelier care a suscitat interes a fost cel în care au fost explicate etichetele Eco, Bio și Fair Trade, s-a demonstrat cum poate fi folosit uleiul alimentar uzat și au fost promovate întreprinderi sociale.

Nu în ultimul rând, au fost puse la dispoziția celor prezenți cărți despre hrana sănătoasă, reziliență și dezvoltare durabilă, creștere, descreștere și economie circulară.