

Corso “Nutrizione per ristoratori”



CORSO “NUTRIZIONE PER RISTORATORI”

OBIETTIVI: L'obiettivo del corso è di dare un'informazione corretta su quelle che sono le problematiche alimentari e come affrontarle. Il corso è rivolto a ristoranti, operatori delle mense o a chi vuole saperne di più.

CONTENUTI:

Quando il cibo è l'elemento fondamentale per una crescita sana (bambini) e una terapia sana (anziani).

- Cosa sono le intolleranze alimentari e cosa possono provocare?
- Intolleranza o allergia?
- La celiachia: i rischi?

DATE E ORARI: 8 ore 16 e 18 luglio 2018 dalle 09.00 alle 13.00

SEDE: :Aule di Ascom Formazione e Servizi srl – Via Flavio Ostilio 8/b – 32100 Belluno (BL)

RELATORE: Annarita Gambalunga Biologa Nutrizionista Spec. Sc. Alimentazione

FINANZIAMENTO: L'Ente Bilaterale di Belluno finanzia la partecipazione al corso di titolari/soci/collaboratori e dipendenti di Aziende aderenti.

ISCRIZIONE: Per partecipare ai seminari compilare la scheda di iscrizione ed inviarla via mail a formazione@ascombelluno.it o via fax al nr. 0437 215281

ASCOM FORMAZIONE E SERVIZI srl unipersonale

Piazza dei Martiri, 16 - Palazzo Porta Dante - 32100 Belluno (BL)

Cod. fiscale e P. IVA 00281010256 - CCIAA 58475 BL - Reg. Imprese n. 00281010256 - Cap. sociale 90.000 euro i.v.

Telefono 0437 215268 - Fax 0437 215281

Email formazione@ascombelluno.it - PEC formazione.bl@confcommerciopec.it - Internet www.formazione.ascombelluno.it