



## 1.

### IN CUCINA CON I BAMBINI

Esigenze nutritive, saperi, sapori e colori nella tavola dei più piccoli.  
Come scegliere gli alimenti, cosa cucinare, come farlo e come presentarlo ai bimbi dai 6 ai 10 anni.

## 2.

### MANGIARE SANO AVENDO POCO TEMPO

Un buon piatto parte dall'acquisto della materia prima, leggendo le etichette e scegliendo le giuste quantità per soddisfare le esigenze settimanali e non solo giornaliere.

## 3.

### CIBO E DIABETE. L'ALIMENTAZIONE AMICA

Il corso ha lo scopo di fornire informazioni e consigli per la corretta alimentazione del paziente diabetico senza rinunciare al buon cibo e ai suoi profumi.

#### INFO



fondazione@lecinqueviedigiorgio.it  
Tel. +39 348 6649803

#### ISCRIZIONE



Dal 2 Luglio  
al 15 Settembre

#### DURATA



4 lezioni  
da 3 ore ciascuna  
da Ottobre a Novembre

#### DOVE



A.A.M.A.  
Accademia Arti & Mestieri Alimentari  
Via Due Palazzi, 43 - Padova

## DANIELE NUCCI

Laurea in dietistica Università di Perugia.  
Laurea magistrale in nutrizione umana, Università di Milano.  
Dietista per supporto alla ricerca in prevenzione oncologica presso lo IOV di Padova.

Organizzato da:



Con la partecipazione di:



Con il patrocinio di:

