



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:

