

PROGETTO REGIONE PIEMONTE 2021

CORSI ONLINE TEORICO/PRATICI SULLA CELIACHIA E L'ALIMENTAZIONE SENZA GLUTINE PER CUOCHI DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Lunedì 18 ottobre 2021

Dalle ore 14:30 alle ore 18:30



A.S.L. TO4
Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea

Per informazioni ed iscrizioni scrivere a food@aicpiemonte.it

PROGRAMMA

Registrazioni dei partecipanti

Saluti Istituzionali e presentazione del Progetto Regionale 2021

La Celiachia nella ristorazione collettiva

L'alimentazione senza glutine

La preparazione di un pasto senza glutine: dalla teoria alla pratica

Conclusione dei lavori

ISCRIZIONI

Tutti i corsi sono gratuiti per i partecipanti. Per iscriversi ad uno dei corsi è necessario inviare una mail a FOOD@AICPIEMONTE.IT

ACCESSO AL CORSO SELEZIONATO

Nei giorni precedenti il corso selezionato ogni partecipante riceverà alla mail personale indicata in fase di iscrizione le istruzioni per accedere alla piattaforma online sulla quale verrà erogato il corso stesso. Per la partecipazione è richiesta una connessione internet stabile e la possibilità di utilizzare videocamera e microfono. Al momento dell'accesso alla piattaforma è necessario indicare come Nome/Username il proprio COGNOME E NOME in modo da permettere una chiara identificazione del partecipante, necessaria ai fini della registrazione della presenza al corso.

ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

In occasione del corso verrà inviato un link per la compilazione di un **questionario di apprendimento**; ogni partecipante dovrà compilare singolarmente il questionario per ricevere l'attestato di partecipazione.

L'attestato, nominativo per ciascun partecipante, verrà inviato successivamente via mail.

Per informazioni ed iscrizioni scrivere a food@aicpiemonte.it