

PROGETTO REGIONE PIEMONTE 2022

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

28 MARZO 2022

4 APRILE 2022

30 MAGGIO 2022

18 LUGLIO 2022

19 SETTEMBRE 2022

10 OTTOBRE 2022

17 OTTOBRE 2022

14 NOVEMBRE 2022

14:30-18:30

PROGETTO REGIONE PIEMONTE 2022

PROGRAMMA

Registrazione dei partecipanti
Saluti Istituzionali e presentazione del Progetto Regionale 2022
La Celiachia nella ristorazione collettiva
L'alimentazione senza glutine
La preparazione di un pasto senza glutine: dalla teoria alla pratica
Conclusione dei lavori

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

ISCRIZIONE

Per iscriversi ad uno dei corsi è necessario compilare il modulo al seguente link:

<https://forms.office.com/r/33pvna3rgg>

Ad ogni corso è previsto un numero massimo di 50 partecipanti.

Attenzione: è necessario compilare un modulo per ogni partecipante anche nel caso di iscrizioni multiple dalla medesima struttura/azienda; ogni utente dovrà partecipare SINGOLARMENTE al corso selezionato accedendo con la mail personale indicata in fase di iscrizione ed indicando COGNOME E NOME.

ACCESSO AL CORSO

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.

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
corsiregione@aicpiemonte.it