



LE NUOVE TENDENZE ALIMENTARI ED I PRODOTTI PER INTOLLERANTI

OBIETTIVI. Il seminario darà informazioni e chiarimenti in merito ai nuovi orientamenti e regimi alimentari spesso dettati da allergie e intolleranze. Scopriremo i prodotti che il mercato alimentare propone e cosa consigliare ai propri clienti.

CONTENUTI:

- Quali sono i nuovi orientamenti alimentari?
- Come sta cambiando il mercato verso quale direzione si sta muovendo?
- Cosa significa intolleranza? Cosa significa allergia?
- Quali sono le intolleranze più diffuse?
- Quali sono i prodotti più adatti per i nuovi orientamenti alimentari?
- Come utilizzarli?
- Quali sono i prodotti più adatti per le più diffuse intolleranze?
- Spazio libero per le domande.

DATE E ORARI: 2 ore il 07/11/2019 dalle 13.00 alle 15.00

SEDE: Presso Supermercato CRAI di Limana – Via Roma 58 – 32020 LIMANA (BL)

RELATORE: Silvia Cappellazzo, chef, docente e consulente di cucina naturale vegetale.

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