

SHOWCOOKING
&
DEGUSTAZIONE
a cura dello chef
Andres Upegui

BIOCENTER
Centro Medico Diagnostico
Accreditato con il SSM
Tel. 0984-465040
<http://www.biocentramedicodiagnostico.it/>

10 CREDITI
ECM

LA NUTRIZIONE APPLICATA ALLA CUCINA

CORSO TEORICO PRATICO IN NUTRIZIONE CULINARIA

Rende, 28 Gennaio 2017

OBIETTIVI FORMATIVI:

- 1- approfondire i principi della nutrizione applicata alla cucina;
- 2-La trasmissione dell'esperienza professionale in cucina e delle sperimentazioni maturate al fianco di chef professionisti;
- 3-come la sicurezza nutrizionale e la sicurezza alimentare possono incidere sulle aspettative di vita;
- 4-sviluppare nuovi approcci per la prevenzione primaria e secondaria delle patologie legate a sovrappeso e obesità;
- 5- favorire la crescita professionale della categoria
- 6 -condividere le nuove prospettive professionali della nutrizione culinaria

DOCENTI TUTOR

Dr. Domenicantonio Galatà, Biologo Nutrizionista,
Andres Upegui, Healthy Chef

Il corso ha un costo di 80 €. Per info e iscrizioni: biocenter@live.it.

Il corso é aperto ad un massimo di 50 pax

