



FOCUS SULLE DIETE SPECIALI

NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

PIACENZA, SABATO 11 MAGGIO 2019

Residenza Gasparini - Crediti ECM: 7

Dalla gluten free a quella vegana, da quella per autismo a quella a basso contenuto di carboidrati: fioriscono diete speciali offerte anche in età pediatrica per curare vari disturbi. Come far fronte alle nuove richieste degli utenti? Durante il nostro convegno forniremo le "istruzioni per l'uso" per una corretta alimentazione ma anche tanti spunti di discussione per capire dove sta la moda e dove la reale necessità.

topics

- Diete vegane** nella ristorazione: cosa dice la legge
- Allergie** a tavola
- Diete speciali** nelle mense: la gestione del rischio
- Panino da casa invece della mensa: **il parere del medico**
- Le problematiche connesse alla **personalizzazione** del menu nella ristorazione
- La **Dieta Mediterranea** nelle mense aziendali
- Bambini sicuri** a tavola
- Diete per **autismo**: falsi miti
- La **sostenibilità** nella ristorazione
- Gli chef e la **formazione** nelle diete: lo stato dell'arte

faculty

Annamaria Acquaviva
Leone Arsenio
Cinzia Calabrese
Ettore Capri
Cristina Fanciullacci
Corrado Giannone
Enzo Grossi
Marco Ricciardi
Eleonora Savi
Tiziana Simonini

comitato scientifico

Ettore Capri
Monica Maj
Filippo Rossi

INFO&ISCRIZIONI