



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