

Webinar

Celiachia e alimentazione senza glutine

Tra falsi miti e realtà

Progetto Celiachia Regione Piemonte

In collaborazione con:



Martedì 26 novembre 2024 ore 15.30 - 17.00

Programma

Saluto istituzionale e introduzione dei lavori

Presentazione del Progetto Celiachia Regione Piemonte

I temi: La Celiachia nella ristorazione e nelle attività artigianali
Fake news: diciamoci la verità
I numeri della Celiachia: un'opportunità per gli Operatori del Settore Alimentare
Il "senza glutine": quanto mi costa?
Il cliente celiaco, un cliente che torna
Video Showcooking gluten-free

Chiusura dei lavori: i prossimi appuntamenti

Intervengono

Lucia Fransos - Coordinamento Progetto Regione Piemonte e Responsabile
Area Food AIC Piemonte

Federico Dorin - Chef esperto in preparazioni senza glutine e docente Istituto Alberghiero
"N. Bobbio" Carignano (TO)

Massimo Camia - Presidente Associazione Ristoratori e Albergatori Albesi

Gianluca Ferrero - Responsabile Settore igiene, sicurezza e ambiente - ACA

Alessandra Bertorello - Referente Settore igiene e HACCP - ACA

Webinar gratuito per le imprese della ristorazione e somministrazione

Per informazioni ed iscrizioni:

Ufficio Sicurezza Lavoro, Igiene, HACCP | 0173 226560 | servizio.igiene@acaweb.it