

Cibi sani e gustosi per persone affette da disfagia

LABORATORIO GRATUITO DI CUCINA PER PREPARARE PASTI CREMOSI CON ADDENSANTI NATURALI

La disfagia è un disturbo della deglutizione che rende difficoltoso o addirittura impossibile masticare cibo e deglutire il bolo alimentare. E' una condizione che necessita di preparazioni alimentari specifiche.

MERCOLEDI' 22 MAGGIO 2019

ore 14.30 - 17.00

in Viale Carducci, 225 - CESENATICO

c/o IAL Emilia Romagna

Scuola Alberghiera e di Ristorazione Cesenatico

"Puntare sul cibo per migliorare la qualità della vita"

Il laboratorio intende mostrare nella pratica come preparare cibi con addensanti naturali. E' condotto da una dietista del **Servizio Dietetica e Nutrizione Aziendale AUSL Romagna Cesena**, in collaborazione con l'**Associazione di promozione sociale Flavor**.

Per Info: Sportello INFOCARER: martedì e giovedì 14.30-17.30 venerdì mattina 9,00-12.00 Tel. 0541 809686

La partecipazione è gratuita, è richiesta iscrizione compilando i seguenti dati e consegnando l'adesione a mano allo sportello oppure scrivendo a: infocarer@aspdelrubicone.it

NOME _____ COGNOME _____ RUOLO _____

TELEFONO _____ EMAIL _____

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi dell'art. 13 d. lgs. 30 giugno 2003 n°196 - "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 GDPR 679/16 - "Regolamento europeo sulla protezione dei dati personali"