



Università
di Brescia

Sistema Socio Sanitario
Regione
Lombardia
ATS Brescia



Corso S.A.P.O.R.E.

Sustainable And Pocket-friendly Options
for nutritious and Responsible Eating

LONGEVITY KITCHEN: CORSO S.A.P.O.R.E.

Il corso S.A.P.O.R.E. (edizione Longevity Kitchen) è un'iniziativa dedicata alla cucina sana e sostenibile come strategia per l'invecchiamento in salute. Organizzato in collaborazione tra UNIBS, ATS Brescia e ISS Mantegna, offre formazione gratuita e certificata.

DETTAGLI DEL PROGRAMMA



Cucina Sana e Sostenibile:
Corso teorico-pratico focalizzato
su strategie nutrizionali per un
invecchiamento in salute.

23
APRILE

7
MAGGIO

14
MAGGIO

21
MAGGIO



Dalle 18:30
alle 21:00



Sede ISS Mantegna:
Le lezioni si terranno
presso la cucina didattica
dell'istituto a Brescia.

PARTECIPAZIONE E ISCRIZIONE



IN PRESENZA

16 Posti Disponibili
per Personale UNIBS



ONLINE SINCRONO

30 Posti Disponibili
per Personale UNIBS



Gratuito con Open Badge:
La partecipazione è gratuita e dà diritto
al conseguimento di un openbadge.

ISCRIVITI ONLINE:

[Compila il form al link dedicato per prenotare il tuo posto.](#)

Per informazioni: info-dispensa@unibs.it