



Università
di Brescia



CORSO BASE TEORICO-PRATICO

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

Verso una dieta sana, gustosa, economica e sostenibile



QUANDO

3, 10, 17, 24 novembre 2026

ORARIO

17:30–20:30 · CFP Canossa a Brescia

Il corso

S.A.P.O.R.E. *Sustainable And Pocket-friendly Options for Nutritious and Responsible Eating*

OBIETTIVI - Aiutare le studentesse e gli studenti a organizzare i pasti quotidiani e preparare piatti completi e veloci, promuovendo il benessere della Comunità studentesca (SDG 3: *Ensure healthy lives and promote well-being for all at all ages*) e la sostenibilità alimentare.

IL CORSO - Quattro incontri teorico-pratici di 3 ore, martedì 3, 10, 17 e 24 novembre 2026 (17:30–20:30). Scegli un'unica modalità per tutto il corso: in presenza alla cucina didattica CFP Canossa, Brescia (16 posti) oppure online sincrona (30 posti). Teoria online asincrona.

PRENOTAZIONI Prenota il tuo posto dal 20 ottobre 2026, ore 9:00, al 23 ottobre, ore 17:00 al link:

<https://forms.gle/E4QvsLvRLZ4pXjfKA>

Dopo la chiusura riceverai via email una richiesta di conferma per formalizzare l'iscrizione.

In caso di overbooking sarà applicato un criterio cronologico.

Il corso è associato al conseguimento di un **OPEN BADGE**: bestr.it/badge/show/4729?In=it.

IN COLLABORAZIONE CON Il Corso base teorico-pratico S.A.P.O.R.E. nasce dalla collaborazione tra Università di Brescia (U.O.C. Sviluppo Sostenibile e gruppo di Ricerca di Scienze dell'Alimentazione e delle Tecniche Dietetiche Applicate del Dipartimento di Scienze Cliniche e Sperimentali), la Struttura Semplice Dipartimentale Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'ATS di Brescia e la Fondazione ENAC LOMBARDIA C.F.P. CANOSSA di Brescia.

Il corso è rivolto a tutta la Comunità studentesca di UniBS.

Allacciate i grembiuli: al via la seconda edizione del Corso S.A.P.O.R.E.!

Info: info-dispensa@unibs.it