

Diabete tipo 1 e alimentazione con gusto



Dato il periodo emergenziale e l'impossibilità di agire in presenza, proseguiamo con le nostre attività da remoto.

Prossimi corsi: **corso sul conteggio dei carboidrati** e **corso di cucina**.

I corsi si terranno on line su piattaforma Zoom.

IL CONTEGGIO DEI CARBOIDRATI

Il corso è svolto in collaborazione con il personale medico dell'ASST Papa Giovanni XXIII di Bergamo, afferente all'UOC Endocrinologia 1 e Diabetologia e all'UOSD Malattie Endocrine 2, Dietetica, nutrizione clinica e disturbi alimentari, ed è tenuto dalla **Dietista Nutrizionista Dott.ssa Monica Mancino**

Viene suddiviso in due lezioni: ci saranno un **CORSO BASE (24/3/21)** e un **CORSO AVANZATO (31/3/21)**

, per l'apprendimento approfondito della tecnica di calcolo dei carboidrati, che è notoriamente parte integrante dell'autocontrollo glicemico

CORSO DI CUCINA

Quattro lezioni (7/4 - 28/4 - 19/5 - 9/6) per conoscere e cucinare insieme, per la cena al termine delle lezioni, cibi gustosi di una dieta equilibrata. Il corso di cucina sarà tenuto dalla Biologa, con specializzazione in alimentazione, diabetica tipo 1, Dott.ssa Elsa Panini - @La Cuoca Insolita, che proporrà e svilupperà, insieme a noi, ricette particolari, salutari e appaganti.

Particolare attenzione verrà rivolta al tema celiachia.

In allegato [la locandina](#) dell'evento.

Per informazioni e iscrizioni: Cell: 333 8186365 - e-mail: info@noidiabetici.it

E' richiesta la prenotazione

La partecipazione è gratuita - Il numero dei posti è limitato