

## CONOSCERE L'OLIO D'OLIVA PER NUTRIRSI MEGLIO

CONOSCERE L'OLIO D'OLIVA PER NUTRIRSI MEGLIO		
Caratteristiche generali dell'attività	<b>Argomento</b>	<b>SALUTE/CUCINA</b>
	<b>Tipologia</b>	Corso
	<b>Descrizione</b>	<p>Non tutti sanno che l'olio d'oliva è un buon protettore delle arterie e che assume grande importanza nella protezione contro il cancro; non tutti sanno che l'olio d'oliva è il migliore dei grassi per la frittura e che dopo il primo uso può essere conservato ed adoperato per molte altre volte.</p> <p>Con questo corso sarete in grado di apprendere alcune semplici informazioni sulla propria salute e a riconoscere qualità difetti dell'olio d'oliva.</p>
	<b>Altre informazioni</b>	Qualora ci fossero molte richieste nell'area della Valdinievole possibilità di realizzazione di un altro corso a Pescia con le stesse caratteristiche.
Svolgimento dell'attività	<b>Località di svolgimento</b>	Pistoia - Aula Cia Servizi srl - Via E. Fermi 1/a
	<b>Durata</b>	20 ore
	<b>Numero massimo allievi</b>	25
	<b>Orario di massima previsto</b>	Due/tre giorni la settimana in orario tardo pomeridiano (ore 17,00 - 19,00).
	<b>Inizio previsto</b>	Gennaio 2009
	<b>Fine previsto</b>	Febbraio 2009
Costi	<b>Costo €</b>	60,00
	<b>Costo orario</b>	3
	<b>Sussidi forniti gratuitamente</b>	Dispense cartacee o a richiesta telematiche.
	<b>Sussidi da acquistare</b>	Nessuno
	<b>Modalità di pagamento</b>	1 rata ad inizio corso.
Agenzia educativa	<b>Cipa-at Pistoia</b>	