

Produzione e somministrazione di alimenti senza glutine



CORSO PER OPERATORI ADDETTI
ALLA PRODUZIONE-SOMMINISTRAZIONE
DI ALIMENTI SENZA GLUTINE
(AI SENSI DELLA LEGGE REGIONALE N. 24 DEL 2003 E DELLE DELIBERE GIUNTA REGIONALE N. 560 DEL 21/07/08 E N. 1128 DEL 03/08/2020 DELLA REGIONE TOSCANA)

Progetto formativo

UF I:

informazioni di base sulla malattia celiaca;
alimenti naturalmente privi di glutine;
alimenti specificamente formulati per celiaci;
alimenti a rischio;
prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo;
il piano di autocontrollo: CCP e GMP nella gestione della sicurezza alimentare del paziente celiaco;
adempimenti per imprese (SCIA, piano HACCP, formazione e addestramento).

3 ore

UF II:

organizzazione cucina e realizzazione menù gluten-free;
gestione procedure e strategie per la preparazione in contemporanea di un piatto con glutine ed uno senza glutine;
esercitazione in merito ai rischi di contaminazione crociata;
linee guida per stesura del menù;
indicazioni per corretta comunicazione cucina-sala e sul servizio.

2 ore

Rivolto tutti coloro che preparano o somministrano pasti senza glutine (cuochi, camerieri, educatori...).

Durata: **5 ore**

Il progetto UF II (2 ore) vale come

CORSO DI AGGIORNAMENTO PER OPERATORI ADDETTI ALLA PRODUZIONE/SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI SENZA GLUTINE



Corsi promossi dal **circolo agora** di Pisa in collaborazione con **Check Food - Qualità & Sicurezza Agro-Alimentare**

I corsi si terranno a Pisa, via Bovio 19



Progetto formativo

UF I (3 ore)

Informazioni di base sulla malattia celiaca.

Alimenti naturalmente privi di glutine.

Alimenti specificamente formulati per celiaci.

Alimenti a rischio.

Prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo.

Il piano di autocontrollo: CCP e GMP nella gestione della sicurezza alimentare del paziente celiaco.

Adempimenti per imprese (SCIA, piano HACCP, formazione e addestramento).

UF II (2 ore)

Organizzazione cucina e realizzazione menu` gluten- free: gestione procedure e strategie per la preparazione in contemporanea di un piatto con glutine ed uno senza glutine.

Esercitazione in merito ai rischi di contaminazione crociata.

Linee guida per stesura del menu`

Indicazioni per corretta comunicazione cucina-sala e sul servizio.

Durata totale: 5 ore

Rivolto a: tutti coloro che preparano o somministrano pasti senza glutine (cuochi, camerieri, educatori...)

+ CORSO DI AGGIORNAMENTO PER OPERATORI ADDETTI ALLA PRODUZIONE/SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI SENZA GLUTINE

Progetto formativo

UF II (2 ore)

Organizzazione cucina e realizzazione menu` gluten- free: gestione procedure e strategie per la preparazione in contemporanea di un piatto con glutine ed uno senza glutine.

Esercitazione in merito ai rischi di contaminazione crociata.

Linee guida per stesura del menu`

Indicazioni per corretta comunicazione cucina-sala e sul servizio.

Durata totale: 2 ore

Rivolto a: tutti coloro che preparano o somministrano pasti senza glutine (cuochi, camerieri, educatori...)

PRIMA LEZIONE: MERCOLEDI 9/10 H. 17

**SECONDA LEZIONE: MERCOLEDI' 16/10
H.17**

AGGIORNAMENTO: 17/10 H. 17.30

Per info e iscrizioni:

rivolgersi al Circolo Agorà Via Bovio n. 19 Pisa.



Orario segreteria: dal lunedì'
al venerdì dalle ore 9.00-12.30 / 14.00- 18.00

Mail: agorapi@officinaweb.it

Tel. 050.500442 – 3455838552

Per partecipare ai nostri corsi occorre essere in possesso di tessera ARCI.

Tessera ordinaria 18 euro– Sostenitore 30 euro

Per iscrizioni con bonifico bancario iban: IT
48Z0538714000000047326027