

# **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: 14/05 ore  
17.00/19.30**

**SECONDA LEZIONE: 21/05 ore 17/19.30**

## 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](mailto: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