

Conoscere gli allergeni



CORSO DI FORMAZIONE CONOSCERE GLI ALLERGENI ALIMENTARI

Progetto formativo

- Il Reg. UE 1169/2011: cosa è cambiato in termini di informazioni al consumatore.
- Cosa sono le intolleranze e le allergie alimentari.
- Quali sono i 14 allergeni alimentari.
- Alimenti a rischio.
- Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti con riferimento a diete speciali per allergie ed intolleranze alimentari.
- Prevenzione della contaminazione tra gli alimenti durante le fasi del ciclo produttivo.
- Organizzazione cucina e realizzazione menù allergen-free: gestione procedure e strategie.
- Linee guida per la stesura del libro degli ingredienti con specifiche sugli allergeni.
- Indicazioni per corretta comunicazione cucina-sala e sul servizio.

Rivolto a tutti i coloro che lavorano nel settore alimentare.

Durata: **3 ore**



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

I corsi si terranno a Pisa, via Bovio 19



Progetto formativo

Il Reg. UE 1169/2011: cosa è cambiato in termini di informazioni al consumatore.

Cosa sono le intolleranze e le allergie alimentari.

Quali sono i 14 allergeni alimentari.

Alimenti a rischio.

Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti con riferimento a diete speciali per allergie ed intolleranze alimentari.

Prevenzione della contaminazione tra gli alimenti durante le fasi del ciclo produttivo.

Organizzazione cucina e realizzazione menu`allergen-free: gestione procedure e strategie.

Linee guida per la stesura del libro degli ingredienti con specifiche sugli allergeni.

Indicazioni per corretta comunicazione cucina-sala e sul servizio.

Durata: 3 ore, due lezioni da un'ora e mezza

Rivolto a: tutti i coloro che lavorano nel settore alimentare

**PRIMA LEZIONE MERCOLEDI' 25
SETTEMBRE
SECONDA LEZIONE MERCOLEDI' 2**

OTTOBRE

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