Produzione e somministrazione di alimenti senza glutine



CORSO PER OPERATORI ADDETTI ALLA PRODUZIONE-SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI SENZA GLUTINE

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 agorà 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 menuì

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 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