



CORSO DI FORMAZIONE IN TEMA DI CELIACHIA PER ALIMENTARISTI

FORMAZIONE TEORICA:

Data e orario 9 maggio 2022 dalle 9.30 alle 12.30

Durata: 3 ore

Argomenti:

Informazioni di base sulla malattia celiaca	Parte teorica comune per operatori di attività a basso, medio ed alto rischio
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)	

FORMAZIONE PRATICA:

Data e orario: 9 maggio 2022 dalle 13.30 alle 17.30

Durata: 2/4 ore

Argomenti:

Organizzazione cucina e realizzazione menù gluten-free	Parte pratica esclusivamente per operatori di attività a medio ed alto rischio
Esercitazione in merito ai rischi di contaminazione crociata	
Linee guida per stesura del menù	
Indicazione per corretta comunicazione cucina-sala e sul servizio	
Panificazione, prodotti da forno, pizza e focacce	Parte pratica esclusivamente per operatori di attività ad alto rischio
Pasta fresca	
Pasticceria e gelateria	