



Corso di informazione/ formazione per ristoratori ed albergatori “ La compagnia del senza glutine”

PROGRAMMA

11 Novembre 2014

ore 15.00 – 18.00

(Il corso si svolgerà presso l’Aula Magna dell’Ospedale di Este)

Inquadramento del problema

- Cos'è la celiachia?
- Perché la dieta del celiaco è l' unica soluzione al suo problema?

Aspetti tecnici merceologici

- Cos'è il glutine? Dove si trova?
- Gli alimenti naturalmente senza glutine, gli alimenti permessi, a rischio e vietati nella dieta senza glutine.
- Saper riconoscere i prodotti senza glutine : l' importanza della etichettatura

Aspetti organizzativi ed autocontrollo

- Organizzazione layout cucina e layout produttivo
- Basi teoriche procedure di autocontrollo e manuale HACCP

Tecniche e norme igieniche

- Buone prassi e casi specifici

Adempimenti normativi

- Avviare una attività senza glutine adempimenti normativi specifici

Menù senza glutine

Test di apprendimento

Dipartimento di Prevenzione

Direttore Dipartimento
Dr Antonio Ferro

dip.prevenzione1@ulss17.it
dip.prevenzione2@ulss17.it

U.O. S.I.A.N.

Dirigente Responsabile
Dott. Pierpaolo Pavan

Sede di Este

Tel. 0429-618377
Fax. 0429-600796

sian.este@ulss17.it
tdpsian.este@ulss17.it

Sede di Conselve

Tel. 049-9598746
Fax. 049-9598745

sian.conselve@ulss17.it
tdpsian.conselve@ulss17.it