



REGIONE CALABRIA

Giunta Regionale

Dipartimento Tutela della Salute e Politiche Sanitarie

Settore Area LEA

U.O. Igiene Alimenti e Bevande

Corsi di Formazione/Informazione per operatori della ristorazione e albergatori

(ex L. 123/05)

Programma Anno 2015 dei corsi REGIONALI rivolti agli operatori della ristorazione
e albergatori (e agli operatori assimilati)

PER ASP COSENZA 25 MARZO 2015 ore 10,00 Amantea (CS)
PER ASP VIBO VALENTIA 25 MARZO 2015 ore 15,00 Pizzo Calabro (VV)
PER ASP REGGIO CALABRIA 26 MARZO 2015 ore 10,00 PALMI (RC)
PER ASP REGGIO CALABRIA 26 MARZO 2015 ore 15,00 SIDERNO (RC)

Programma

25 MARZO 2015	26 MARZO 2015
<p><input type="checkbox"/> <u>AMANTEA</u> C/O SALA CONVEGNI HOTEL MEDITERRANEO S.S. 18 Amantea (CS)</p> <p>10.00/10.30 Attività SIAN e Celiachia (F.. Dignitoso) 10,30/11.00 <i>normativa regionale vigente e aspetti generali di sicurezza alimentare (D. Macchioni)</i> 11.00 /12.00 <i>Prodotti senza glutine e contaminazione (A. Cantaffa)</i> 12.00 /13.00 <i>Procedure pratiche per la preparazione dei pasti (A. Cantaffa)</i> 13.00 Questionario di valutazione e gradimento del corso</p>	<p><input type="checkbox"/> <u>PALMI</u> C/O SEDE EX ASL PALMI Via Nazionale 18 C.da Profania Pal. di vetro</p> <p>10.00/10.30 Attività SIAN e Celiachia (D. Mazzaferro) 10,30/11.00 <i>normativa regionale vigente e aspetti generali di sicurezza alimentare (D. Macchioni)</i> 11.00 /12.00 <i>Prodotti senza glutine e contaminazione (A. Cantaffa)</i> 12.00 /13.00 <i>Procedure pratiche per la preparazione dei pasti (A. Cantaffa)</i> 13.00 Questionario di valutazione e gradimento del corso</p>
<p><input type="checkbox"/> <u>PIZZO CALABRO</u> C/O CENTRO FORMAZIONE ASP VIBO VALENTIA (EX OSPEDALE) Via Nazionale Pizzo Calabro (VV)</p> <p>15.00/15.30 Attività SIAN e Celiachia (G. Barbieri) 15,30/16.00 <i>normativa regionale vigente e aspetti generali di sicurezza alimentare (D. Macchioni)</i> 16.00 /17.00 <i>Prodotti senza glutine e contaminazione (A. Cantaffa)</i> 17.00 /18.00 <i>Procedure pratiche per la preparazione dei pasti (A. Cantaffa)</i> 18.00 Questionario di valutazione e gradimento del corso</p>	<p><input type="checkbox"/> <u>SIDERNO</u> Sede SIAN C/O EX OSPEDALE Piazza Oreste Sorace Siderno (RC)</p> <p>15.00/15.30 Attività SIAN e Celiachia (R. Ritorto/I. Macri) 15,30/16.00 <i>normativa regionale vigente e aspetti generali di sicurezza alimentare (D. Macchioni)</i> 16.00 /17.00 <i>Prodotti senza glutine e contaminazione (A. Cantaffa)</i> 17.00 /18.00 <i>Procedure pratiche per la preparazione dei pasti (A. Cantaffa)</i> 18.00 Questionario di valutazione e gradimento del corso</p>

Docenti

Antonio Cantaffa (Referente Alimentazione Fuori Casa - AIC)

Dario Macchioni (Resp. Ufficio Igiene Alimenti e Bevande Regione Calabria)

Responsabili SIAN AASSFP

Interverrà Anna Cannizzaro (Presidente AIC Calabria)

CON LA COLLABORAZIONE DI



I CORSI SONO GRATUITI