



Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione



Associazione Italiana Celiachia Regione Calabria

Corso per Operatori del Settore Alimentare

mercoledì 5 novembre 2014 - h 15.00 – 18.00

Lamezia Terme (CZ) Sala Formazione SIAN

via Sottotenente Notaro, 2 (c/o vecchio Ospedale) - 2° piano

Conoscere la celiachia: come preparare un pasto senza glutine

Presentazione del corso

I Sessione – Teorica

Promuovere la salute nella ristorazione

- Inquadramento della celiachia
- Cibi naturalmente privi di glutine e cibi vietati: gli alimenti senza glutine in commercio
- Igiene e sicurezza alimentare in cucina: procedure e punti chiave per produrre pasti senza glutine

II Sessione – Teorico Pratica

“Mani in pasta” come predisporre un pasto gustoso ... senza glutine

- Le attività dell'Associazione Italiana Celiachia Regione Calabria
- Le indicazioni del cuoco su come preparare pasti senza glutine

Conclusioni

Il Corso sarà tenuto da Operatori del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione e
da Rappresentanti dell'Associazione Italiana Celiachia Sezione Calabria

per informazioni tel. 0968-208307 / 310 / 312 / 322

e-mail sian@asp.cz.it