



Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

Associazione Italiana Celiachia Regione Calabria

Corso per Operatori del Settore Alimentare

Mercoledì 29 Aprile 2015 - h 15.00 – 19.00

Lamezia Terme (CZ) Sala Formazione SIAN

via Sottotenente Notaro (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 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

per informazioni tel. 0968-208307 / 312 / 317
e-mail sian@asp.cz.it