

CORSO PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE SULLA CUCINA SENZA GLUTINE AD OPERA DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA LIGURIA NELL'AMBITO DEL PROGETTO ALIMENTAZIONE FUORI CASA (AFC)

DATA: parte teorica 04/04/2016 ore 14.30 - 17.30; parte pratica 11/04/2016 ore 14.30 – 17.30

SEDE DEL CORSO: Sogegross Via Pontecarrega 22 - 16141 Genova

COSTO A STRUTTURA: 120,00 € + IVA 22% + iscrizione AIC (38,00 €)= Tot. euro 185,00

NUMERO STRUTTURE: massimo 25 strutture

DOCENTI:

- Dott. Giovanni Semprini, medico pediatra, membro del Comitato Scientifico di AIC Liguria
- Dott.ssa Elisa Manetti, biologa nutrizionista, responsabile Progetto AFC
- Chef Nicolò Angileri, che da anni collabora con AIC Liguria

PROGRAMMA CORSO

Parte teorica

- aspetti medici legati alla celiachia
- alimenti a rischio, permessi e vietati, norme sull'etichettatura
- procedure per il senza glutine: stoccaggio, preparazione, somministrazione
- la corretta comunicazione al celiaco
- il Progetto Alimentazione Fuori Casa: regole di accesso e permanenza nel network AIC

Parte pratica: lo chef Nicolò Angileri svolgerà dimostrazioni riguardo la manipolazione del senza glutine, realizzando pasta, pane, pizza e dolci idonei al consumo del celiaco.

ITER FORMATIVO

- corso base
- completamento formativo in loco
- inserimento del punto critico relativo al glutine nel piano di autocontrollo
- firma del protocollo di intesa
- monitoraggi periodici
- inserimento del locale: guida AFC, sito www.celiachia.it, applicazione per Android e Smartphone (AIC mobile)

CONDIZIONI PER L'ACCESSO AL CORSO

Per entrare a far parte del Network di locali informati sul senza glutine, nell'ambito del Progetto AFC, **è necessaria la frequenza al corso base da parte del titolare/legale rappresentante di ogni struttura e del cuoco/pizzaiolo/gelatiere/barista.** Nel caso in cui la struttura offrisse più di un servizio, ogni figura professionale differente per competenza dovrà essere presente al corso.

La partecipazione al corso è subordinata alla preventiva verifica da parte di AIC Liguria di alcuni requisiti base previsti (es. per i laboratori artigianali quali panetterie, pasticcerie o pastifici è richiesto che la produzione senza glutine avvenga in locali dedicati e con attrezzature dedicate; per le pizzerie di solo asporto è richiesto che la produzione senza glutine avvenga in locali dedicati e con attrezzature dedicate o che venga utilizzata farina da spolvero senza glutine per tutte le pizze e il forno dedicato)

PER INFORMAZIONI: Dott.ssa Elisa Manetti cell. 340.9532666; email: manets@libero.it

ISCRIZIONE: L'iscrizione sarà ritenuta valida solo al momento dell'invio della scheda di iscrizione, corredata dalla copia dell'avvenuto pagamento alla segreteria organizzativa (fax 010.8935465, e-mail: manets@libero.it)