

A lezione di alimentazione per CELIACI. Il webinar per gli operatori del settore della ristorazione collettiva.

Obiettivi

Formare gli operatori del settore della ristorazione collettiva che intendono produrre alimenti non confezionati per la somministrazione al consumatore finale.

Il corso sarà erogato in *aula virtuale* attraverso la piattaforma GoToWebinar.

Destinatari: Dirigente, Personale, Responsabile di servizio, Segretario

Area: Sicurezza, Temi trasversali a tutte le aree

Data: Mercoledì 16 Dicembre 2020 - 14:30 - 16:30

Durata: 2 ore

Sede: Piattaforma GoToWebinar

Costo: 0,00 €

Costo enti non soci: 0,00 €

Codice: W_Celiachia

Formatore: SIAN - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda USL VdA

Programma del corso

- Nozioni di base sulla malattia celiaca: epidemiologica, eziologia, patogenesi, clinica, terapia
- Alimenti naturalmente o artificialmente privi di glutine. Il prontuario degli alimenti ed il marchio spiga barrata
- Modalità di prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le fasi del ciclo produttivo. Il piano di autocontrollo: modalità di controllo del rischio glutine