

## A lezione di alimentazione per CELIACI

### Obiettivi

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

La partecipazione al webinar dà diritto al rilascio del relativo attestato di partecipazione, previa compilazione e superamento di un test finale di apprendimento, che sarà opportunamente trasmesso via mail ai partecipanti a seguito dell'incontro.

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

**Destinatari:** Personale, Responsabile di servizio

**Area:** Servizi alla persona, Temi trasversali a tutte le aree

**Data:** Mercoledì 2 Febbraio 2022 - 14:30 - 16:30

Durata: 2 ore

**Sede:** Piattaforma GoToWebinar

**Costo:** 0,00 €

**Costo enti non soci:** 0,00 €

**Codice:** CELI\_1

**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