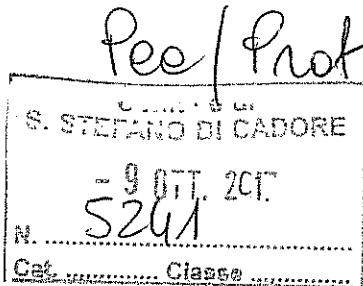


Prot. n. 0061714



Belluno, 5 ottobre 2017

Alla c.a.

Dei Comuni

Oggetto: corso di formazione "La compagnia del senza glutine"

La malattia celiaca è una patologia con una rilevante frequenza (prevalenza stimata: 1 persona ogni 100), il progetto "La compagnia del senza glutine" della Regione del Veneto in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia (AIC) Veneto è diretto alla sensibilizzazione e all'informazione sulla tematica della sicurezza alimentare nella filiera produttiva senza glutine.

Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. n.1 Dolomiti di Belluno organizza per il mese di novembre/dicembre 2017 un corso di formazione gratuito sulla gestione/ preparazione dei pasti senza glutine della durata di 6 ore (3 ore di teoria e 3 ore di pratica) rivolto agli operatori del settore alimentare.


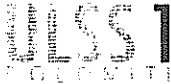
Allegiamo il programma del corso e la scheda di adesione, la parte teorica sarà effettuata in più sedi per permettere l'adesione di più operatori possibili, la parte pratica si terrà presso l'Istituto Alberghiero Dolomieu di Longarone, le date verranno comunicate il prima possibile via mail.

Per chi fosse interessato può inviare la scheda di adesione allegata ENTRO IL 22 OTTOBRE 2017.

Distinti saluti

Il Direttore del SIAN
Dott. Oscar Cora



<p>REGIONE DEL VENETO</p>  	<p>Regione del Veneto Azienda ULSS n. 1 Dolomiti PEC: protocollo.aulss1@pecveneto.it Sede legale: via Feltre, n. 57 – 32100 – BELLUNO Centralino Belluno: 0437 516111 Centralino Feltre: 0439 8831 Codice Fiscale e Partita IVA: 00300650256 Dipartimento di Prevenzione – SIAN sede Belluno c/o Ospedale "San Martino" Viale Europa, 22 – 32100 Belluno</p>
---	--

CORSO DI FORMAZIONE NOVEMBRE/DICEMBRE 2017

"LA COMPAGNIA DEL SENZA GLUTINE"

Aspetti pratici della preparazione dei pasti senza glutine e normative di riferimento anche relativa agli allergeni

Questo corso nasce dal progetto della Regione Veneto "La compagnia del senza glutine" ed è diretto alla sensibilizzazione e all'informazione sulla tematica della sicurezza alimentare nella filiera produttiva senza glutine.

PROGRAMMA DEL CORSO

PARTE TEORICA

INQUADRAMENTO DEL PROBLEMA

- Cos'è la celiachia ?
- Perché la dieta del celiaco è l'unica soluzione al suo problema?

ASPETTI TECNICI MERCEOLOGICI

- Cos'è il glutine? Dove si trova
- Gli alimenti naturalmente privi di glutine, gli alimenti permessi, a rischio e vietati nella dieta senza glutine
- Saper riconoscere i prodotti senza glutine: l'importanza dell'etichettatura

ASPETTI ORGANIZZATIVI E AUTOCONTROLLO

- Organizzazione layout cucina e layout produttivo
- Basi teoriche procedure di autocontrollo e manuale HACCP

TECNICHE E NORME IGIENICHE

- Buone prassi e casi specifici

ADEMPIMENTI NORMATIVI

- Avviare un'attività senza glutine : obblighi normativi specifici
- Regolamento (UE) 1169/2011

AIC E IL PROGETTO "ALIMENTAZIONE FUORI CASA"

MENU' SENZA GLUTINE



PARTE PRATICA

presso la cucina didattica dell'istituto Alberghiero di Longarone (Belluno)

Prepariamo un menù senza glutine facendo attenzione alle materie prime, alle fasi di lavorazione, alle possibili contaminazioni,...

In questa giornata portate la vostra divisa da lavoro!!!

SCHEDA DI ADESIONE

"LA COMPAGNIA DEL SENZA GLUTINE " 2017



Nome e Cognome nato a
il residente a
in via.....
recapito telefonico.....

cuoco presso
sito in località

indirizzo mail (obbligatorio per le comunicazioni organizzative del corso)
.....

CODICE FISCALE

Per poter migliorare l'offerta vi chiediamo di rispondere alle seguenti domande segnando con una crocetta la risposta corrispondente alle vostre esigenze:

Preferirei che la parte teorica del corso si tenesse :

- in zona Belluno
- in zona Cadore
- in zona Agordino
- è indifferente il luogo

Preferirei che il corso si tenesse nei seguenti giorni della settimana (segnare anche più preferenze):

- Lunedì
- Martedì
- Mercoledì
- Giovedì
- Venerdì
- Non ho preferenze

Preferirei che il corso si tenesse nelle seguenti fasce orarie :

- dalle 14:00 alle 17:00
- alle 15:00 alle 18:00
- alle 14:30 alle 17:30
- dalle 16:00 alle 19:00

I dati saranno trattati solo ed esclusivamente ai fini dell'iniziativa "LA COMPAGNIA DEL SENZA GLUTINE" in questi incontri verranno realizzate delle fotografie e riprese audio e video con l'unica finalità di documentare e pubblicizzare attività inerenti il progetto stesso.

Si richiede l'autorizzazione al trattamento degli stessi ai sensi della legge 675/96

Data e firma

Inviare la scheda **ENTRO IL 22 OTTOBRE 2017** via Fax 0437-516902 o via posta al Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione c/o Ospedale S. Martino Viale Europa 32100 Belluno, o via mail michela.darold@ulss.belluno.it

Per informazioni : Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione U.L.S.S. 1 di Belluno Segreteria 0437-516910
Dietista Da Rold M. 0437-514526(lunedì e giovedì) michela.darold@ulss.belluno.it