

Progetto Formazione e Aggiornamento Professionale per Ristoratori, Pubblici esercenti e Laboratori artigianali sulla Celiachia e sull'alimentazione Senza Glutine

Invito al Corso di Aggiornamento
che si terrà a **Gattinara** il **15 ottobre 2018**
dalle **ore 14:00** alle **ore 18:00**
presso "IPSSAR M. Soldati"
C.so Valsesia, 111 Gattinara.

Programma del corso:

- 14:00 Registrazione Partecipanti
- 14:15 Test di entrata
- 14:30 Aggiornamento in tema "Celiachia dal punto di vista medico"
- 14:40 Aggiornamento in tema "Dieta senza Glutine"
- 15:00 Aggiornamento in tema "Procedure di preparazione di un pasto senza glutine"
- 16:00 Pausa caffè
- 16:10 Parte pratica: illustrazione delle caratteristiche del prodotto senza glutine, lavorazione delle farine, cottura da parte di uno chef specializzato
- 17:50 Test di apprendimento
- 17:55 Test di gradimento
- 18:00 Conclusione lavori

Il corso è gratuito

È consigliata la presenza di tutto il personale che si occupa direttamente e/o indirettamente del senza glutine (titolare dell'attività o di un suo delegato es. legale rappresentante, cuoco o/e pizzaiolo e/o barista, e responsabile del piano di autocontrollo).

Per ulteriori informazioni è possibile contattare il personale SIAN dell'ASL "VC":
Gianfranco Abelli (medico) 0163 426255 / 0161 593017 – Luisa Novella (dietista) 0161 593184