SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Bologna

Istituto delle Scienze Neurologiche
Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico

# "LA PREPARAZIONE DI PASTI SENZA GLUTINE"

**Corso di formazione teorico-pratico per Operatori addetti alla Ristorazione ai sensi della Determina della Regione Emilia Romagna N. 3642 del 16 marzo 2018 e ai sensi dell' art. 5 legge 4 luglio 2005, n. 123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia"**

**Presentazione**
Gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) devono sempre più spesso confrontarsi con un cliente attento e che manifesta esigenze dietetiche particolari per intolleranze alimentari, allergie o problematiche legate al cibo. Inoltre, le normative prevedono l'obbligo per gli addetti alla manipolazione degli alimenti senza glutine di un adeguato percorso di formazione.

**Obiettivi formativi:**
- accrescere le conoscenze in tema di celiachia
- fornire abilità per la preparazione corretta di pasti senza glutine
- ottemperare agli obblighi legislativi di formazione sui rischi sanitari connessi alla preparazione di alimenti

## PROGRAMMA

La **parte teorica** del corso sarà così strutturata:

- saluti istituzionali
- esposizione di: che cos'è il glutine, dove si trova, alimenti naturali e dietetici senza glutine, lettura delle etichette dei prodotti;
- esposizione del quadro generale sulle allergie e intolleranze, caratteristiche dell'intolleranza al glutine, incidenza nella popolazione attuale, rischio connesso alla dieta non corretta;
- modalità di prevenzione delle contaminazioni da glutine durante le varie fasi del ciclo produttivo: stoccaggio delle derrate, organizzazione del layout produttivo, tecniche e norme igieniche di preparazione e somministrazione del pasto senza glutine, sanificazione degli utensili e dei locali;
- basi teoriche e strutturazione del Piano di Autocontrollo.

La **parte pratica** prevede la visione di video in cui vengono illustrati i comportamenti relativi alla sicurezza nella manipolazione dei prodotti senza glutine. I relatori sono Operatori dell'AUSL di Bologna.

**Il corso** GRATUITO, della durata di 4 ore (2 teoriche e 2 pratiche) **prevede**, al superamento del questionario di verifica dell'apprendimento, **il rilascio dell'attestato di partecipazione valido 5 anni**.