



CORSO DI FORMAZIONE

“LA CELIACHIA E LA PREPARAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI SENZA GLUTINE”

(ai sensi della Determina Regionale n.16963 del 29/12/2011)

Sala Riunioni del Dipartimento di Sanità Pubblica
Via della Rocca, 19 Forlì

MARTEDI' 01 MARZO 2016

Ore 8,30 – 12,30

Per partecipare al corso è necessario prenotarsi **dal 14/12/2015** in poi, sia telefonicamente al 0543/733569 che personalmente, presso lo Sportello del Dipartimento di Sanità Pubblica (via Della Rocca 19 Forlì):

- dal lunedì al venerdì dalle ore 8,30 alle ore 13,00
- il giovedì pomeriggio dalle ore 14,30 alle ore 17,00

Le iscrizioni saranno accettate in ordine cronologico sino ad esaurimento dei posti disponibili (**massimo n. 25 per ogni corso**).

PROGRAMMA

8,15 - 8,30	Registrazione dei partecipanti
8,45	Presentazione del corso
9,00	Presentazione Associazione Italiana Celiachia - Forlì
9,15	Nozioni di base sulla Malattia Celiaca
9,45	Alimenti contenenti glutine e alimenti privi di glutine. Etichettatura degli alimenti senza glutine. Il prontuario degli alimenti e il marchio a spiga barrata
10,45	Pausa
11,00	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

- 11,45 Parte pratica: presentazione di video finalizzati al controllo dello specifico rischio in relazione alle caratteristiche del ciclo produttivo
- 12,15 Prova di valutazione finale con test
- 12,30 Conclusione dei lavori e rilascio degli attestati