



Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) di Ragusa in collaborazione con l'Istituto Professionale di Stato "Principi Grimaldi" - Modica effettua corsi formativi sulla celiachia, nell'ambito delle attività di formazione e aggiornamento professionale rivolte ad operatori della ristorazione e del settore alimentare (OSA). Chi opera nel campo della ristorazione deve avere competenze specifiche, acquisite seguendo un adeguato percorso di formazione e addestramento su problematiche nutrizionali e di sicurezza alimentare (celiachia ed allergie alimentari).

SENZA GLUTINE E DIETA MEDITERRANEA

Il corso proposto vuole:

- a) Favorire la scoperta della gastronomia tipica del nostro territorio costituita da piatti semplici e sani;
- b) Valorizzare i cibi non processati
- c) Incoraggiare l'abbandono del cosiddetto cibo spazzatura
- d) Aiutare a riscoprire la tradizione di fare per sé e per gli altri piatti semplici e genuini, utilizzando le tante materie prime naturalmente prive di glutine
- e) Favorire una alimentazione sicura nel contesto della ristorazione pubblica e collettiva.

A CHI SONO RIVOLTI I CORSI

I corsi di formazione specifica sulla celiachia, sono rivolti agli studenti del 5° anno degli Istituti alberghieri e agli operatori del settore alimentare appartenenti all'area della ristorazione collettiva (mense scolastiche, ospedaliere, aziendali, ecc.), all'area della ristorazione pubblica (ristoranti, pizzerie, bar, bed & breakfast, alberghi, grande distribuzione, gastronomie, gelaterie, laboratori artigianali, panifici, macellerie, ecc.).

In modo particolare i soggetti interessati sono: il responsabile dell'attività o un suo delegato, il responsabile dell'autocontrollo, il personale addetto allo stoccaggio dei prodotti senza glutine, il personale che trasporta alimenti senza glutine, il personale direttamente coinvolto nelle preparazioni (chef, pizzaiolo, capo cuoco, cuoco, ecc.), il personale direttamente coinvolto nella somministrazione.

OBIETTIVI FORMATIVI:

Il percorso formativo in particolare si propone di:

- sensibilizzare nei confronti della celiachia i professionisti della ristorazione, incrementando sia le conoscenze teoriche sulla patologia, che gli aspetti pratici nella gestione delle esigenze di un cliente celiaco;
- contribuire alla crescita personale degli operatori in ambito ristorativo;
- contribuire alla creazione di nuove professionalità, legate a diversi ambienti di lavoro e al passo con i tempi, per offrire un servizio sempre più attento e sicuro agli utenti celiaci dei loro locali;

- informare e sensibilizzare gli O.S.A. sui metodi per evitare la contaminazione con glutine nelle cucine e nelle sale dei ristoranti;
- preparare cuochi, pasticceri, gelatieri, personale di sala ad evitare le contaminazioni da glutine nell'ambiente ristorativo;
- preparare il personale di ricevimento ad accogliere il cliente celiaco;
- contribuire alla formazione di esperti sulla celiachia per formare gli O.S.A alla cucina senza glutine;.

PROGRAMMA

La parte teorica del corso prevede la trattazione dei seguenti argomenti:

- nozioni di base sulla malattia celiaca: epidemiologia, eziologia, patogenesi, clinica, incidenza nella popolazione attuale, rischio connesso alla dieta non corretta;
- caratteristiche degli alimenti naturalmente o artificialmente privi di glutine;
- modalità di prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo produttivo: organizzazione del layout di cucina, il layout produttivo, tecniche e norme igieniche di preparazione e somministrazione del pasto senza glutine, stoccaggio delle derrate, sanificazione degli utensili e dei locali;
- piano di autocontrollo (HACCP): modalità di controllo del rischio glutine (procedure e azioni di monitoraggio e verifica);
- corretta gestione degli allergeni;
- lettura dei dati riportati in etichetta.

La parte pratica del corso prevede la condivisione di comportamenti adeguati nella preparazione, nella manipolazione e nella somministrazione di alimenti senza glutine attraverso il supporto di uno chef qualificato e la eventuale visione di video in cui vengono illustrati metodologie sicure per la manipolazione dei prodotti senza glutine.

Il corso **teorico-pratico** della durata di 6 ore secondo calendario è offerto **gratuitamente**.

È previsto un questionario di verifica dell'apprendimento e il rilascio di un Attestato di partecipazione da parte del SIAN.

I relatori sono: Dirigenti Medici del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASP di Ragusa e Operatori ASP.

Allegati

- Calendario
- Scheda di adesione
- Dichiarazione di liberatoria di responsabilità
- Privacy

CALENDARIO 2022

LA PREPARAZIONE DI PASTI SENZA GLUTINE

MESE	GIORNO	ORARIO	SEDE
MARZO	Mercoledì 30	8,10 – 14,00	Chiaramonte Gulfi
MARZO	Giovedì 31	8,10 – 14,00	Chiaramonte Gulfi
APRILE	Sabato 2	9,10 – 12,10 (parte pratica)	Chiaramonte Gulfi
APRILE	Martedì 5	9,10 – 12,10 / 13,30 – 16,30	Modica
APRILE	Mercoledì 6	9,10 – 12,10 / 13,30 – 16,30	Modica
APRILE	Giovedì 7	9,10 – 12,10 / 13,30 – 16,30	Modica

Sede dei corsi

- Modica presso l'Istituto di Istruzione Superiore "Principi Grimaldi", con sede Legale in Modica, in Via degli Oleandri n.19
- Sede distaccata di Corso John F. Kennedy, 186, 97012 Chiaramonte Gulfi

I corsisti dovranno venire muniti di camice, cuffia monouso ed per il rispetto delle norme anti COVID dovranno:

- Essere in possesso di Green Pass in corso di validità,
- Utilizzare mascherine FFP2,
- Disinfettare frequentemente le mani
- Adottare il distanziamento per tutta la durata del percorso formativo secondo le indicazioni della struttura ospitante.

Non sarà consentita la frequenza di questi corsi a soggetti sprovvisti di green pass e a coloro che non presentano la Dichiarazione di liberatoria di responsabilità con allegata fotocopia di un documento di riconoscimento in corso di validità.

Le date di effettuazione dei corsi potrebbero essere suscettibili di variazioni che saranno comunicate ai corsisti.

Si raccomanda la massima puntualità, nel rispetto reciproco, al fine di assicurare il regolare svolgimento del corso.



SCHEDA DI ADESIONE

LA PREPARAZIONE DI PASTI SENZA GLUTINE

Al Direttore del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
ASP RAGUSA

Il /la sottoscritto/a.....
nato/a ail.....
residente ain vian.....
C.F.....tel.....
cell..... e-mail.....
prestante attività lavorativa in qualità di.....
presso.....
altro.....

CHIEDE

di poter frequentare il corso di formazione per la preparazione dei pasti per soggetti celiaci nel giorno:

30/03/2022 31/03/2022 05/04/2022 06/04/2022 07/04/2022

(contrassegnare con una x la data prescelta)

Questa scheda di adesione e la Dichiarazione di liberatoria di responsabilità debitamente compilate e firmate con allegata la fotocopia del documento di riconoscimento, dovranno essere inviate anticipatamente almeno 2 giorni prima della data di inizio corso, ai seguenti indirizzi mail:

carmela.cieci@asp.rg.it

mariagrazia.antoci@asp.rg.it.

In alternativa potranno essere consegnate al tutor d'aula all'inizio del corso.

Info: 0932234689 – 0932234676

Distinti saluti

data

FIRMA