

REGIONE DEL VENETO

ULSS 1  
DOLOMITI

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

Prot. n. 42429

Belluno, 22 LUG. 2019

Alla c.a

COMUNI DELLA PROVINCIA DI BELLUNO

SCUOLE PRIVATE O PARITARIE PROVINCIA  
DI BELLUNO

DITTE DI RISTORAZIONE

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 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 .

Il corso ha lo scopo di aumentare il numero di operatori in grado di preparare un pasto senza glutine e si terrà nei mesi di novembre/dicembre 2019, alleghiamo il programma del corso.  
Per poter organizzare al meglio il corso si chiede di inviare la scheda di adesione ENTRO IL 28 SETTEMBRE 2019, le date e la sede del corso vi verrà comunicata a ottobre .

Si prega di divulgare l'iniziativa.



SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI  
E DELLA NUTRIZIONE  
RESPONSABILE F.F.  
(Dr. Oscar CORA)

REGIONE DEL VENETO


**ULSS 1**  
 DOLOMITI

## Azienda ULSS n. 1 Dolomiti

PEC: [protocollo.aulss1@pecveneto.it](mailto: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

### CORSO DI FORMAZIONE NOVEMBRE/DICEMBRE 2019

#### "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. Il corso è gratuito e prevede 6 ore di formazione ( 3 ore di teoria e 3 ore di pratica).

### 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

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 " 2019**

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 organizzare al meglio il corso vi chiediamo di rispondere alle seguenti domande segnando con una crocetta la risposta corrispondente alle vostre esigenze:

Preferirei che gli incontri si tenessero:

- in zona Belluno
- in zona Cadore
- in zona Agordino
- in zona Feltre
- è indifferente il luogo
- altro .....

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

Ai sensi degli artt. 15-22 del regolamento UE 2016/679 "Codice Privacy", i dati personali saranno conservati e trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito dell'iniziativa " La compagnia del Senza Glutine".

Data e firma

\_\_\_\_\_

Inviare la scheda **ENTRO IL 28 SETTEMBRE 2019** 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@aulss1.veneto.it](mailto:michela.darold@aulss1.veneto.it) .