AiC Associazione Italiana Celiachia Liguria

COMUNE DI BRUGNATO

ASL N. 5 SPEZZINO

Genova, 10/09/2015

Prot. N° 36/2015

Con la presente, La invitiamo al "**Corso di informazione sulla cucina senza glutine**".

Il corso teorico/pratico si terrà:

lunedì 5 ottobre 2015
ore 9.30 – 12.30 corso teorico
ore 14-17 corso pratico
presso Centro Congressi Carlo Vitale, Circonvallazione Nord n. 6 - Brugnato

dove il Dott. Stefano Nieri (Dirigente medico ASL 5) tratterà gli aspetti medici legati alla celiachia, il Dott. Mino Orlandi (Direttore S. C. Sicurezza Alimentare ASL 5) tratterà la parte relativa alla normativa vigente, Reg. 1169/2011 e HACCP e la Dott.ssa Elisa Manetti (biologa nutrizionista AIC Liguria) parlerà delle regole fondamentali per un'alimentazione senza glutine, dall'approvvigionamento allo stoccaggio alla produzione e delle norme sull'etichettatura.

Il corso pratico sarà tenuto dallo Chef Nicolò Angileri, che darà dimostrazione pratica dell'uso di alimenti senza glutine, realizzando pasta, pane, pizza e dolci idonei al consumo del celiaco.

Per la validità del corso è obbligatoria la presenza del titolare e legale rappresentante e del cuoco/pizzaiolo/barista/gelatiere.

Il corso è realizzato nell'ambito degli indirizzi disciplinati dalla Delibera della Giunta Regionale n. 332 del 23/2015, allegato c, art. 2 comma 2 obblighi formativi, il quale prevede che gli Operatori del Settore Alimentare che intendano produrre e somministrare e/o vendere alimenti privi di glutine debbano assicurare che il personale sia adeguatamente formato.

Al termine del corso, le strutture che intendano aderire al Progetto Alimentazione Fuori Casa di AIC, dovranno proseguire le attività formative attraverso un percorso di accompagnamento e validazione che comprenderà i seguenti passaggi:

- un completamento informativo in loco presso la struttura di ristorazione;
- firma del protocollo di intesa;
- validazione da parte del referente AIC delle capacità acquisite con ingresso nel Network Alimentazione Fuori Casa senza glutine;
- monitoraggi periodici da parte dei tutor volontari AIC;
- promozione gratuita nei canali di comunicazione dell'Associazione (sito internet, guida cartacea trasmessa stampata in 60 000 copie in Italia, App dedicata.

Il corso prevede il numero massimo di 25 strutture aderenti (20 nella provincia di La Spezia e 5 riservate a strutture extra provincia che già hanno segnalato interesse ad AIC Liguria); in caso di numero superiore di richieste, prevarrà la data di prima comunicazione alla referente sotto indicata.
Per maggiori informazioni e iscrizioni si prega di contattare:
Dott.ssa Elisa Manetti - Referente Ristorazione AIC LIGURIA - Cell. 340 9532666 - E-mail: manets@libero.it

Il corso è realizzato nell'ambito del Progetto Gaia (Gruppo Cooperazione Allergie e Intolleranze Alimentari) e in collaborazione con ASL 5 La Spezia.
Ringraziando per l'attenzione, porgo cordiali saluti.

F.to Il Presidente
Francesco Caso

Sede Legale e Segreteria:
Via della Libertà, 17/1A - 16129 Genova
Telefono e Fax: 010.581899
e-mail: segreteria@aicliguria.it
www.aicliguria.it
Codice fiscale: 95044100105
Partita Iva: 02217980990

Iscrizione Registro Regionale
Terzo settore – Sezione delle
Associazioni di Promozione Sociale
L.R. 42/2012 – Sezione A – Codice ASS – GE- 052-2013
Riconoscimento Personalità Giuridica di Diritto Privato
D.G.R. 953 del 05/09/2002
C/C postale n. 24436164 AIC Liguria