

CORSO DI FORMAZIONE

PREPARAZIONE DI ALIMENTI PER SOGGETTI ALLERGICI E INTOLLERANTI CON PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLA CELIACHIA e PREVENZIONE DEI DISORDINI DA CARENZA IODICA

In attuazione del Piano Regionale della Prevenzione 2020 – 2025

DESTINATARI

Addetti alla preparazione/somministrazione degli alimenti nella **Ristorazione Collettiva** (mense scolastiche, assistenziali, penitenziarie, aziendali)



PROGRAMMA

- Nozioni di base sulle allergie/intolleranze, celiachia
- Normativa di settore: comunitaria, nazionale, regionale
- Lettura e interpretazione delle etichette dei prodotti alimentari
- Informazioni obbligatorie al consumatore nella ristorazione
- Indicazioni per la corretta gestione del rischio allergeni

MODALITA' DI ISCRIZIONE

La partecipazione è gratuita

(Massimo 50 partecipanti)

Iscrizioni all'indirizzo

sian@asloristano.it

entro il 30/04/2025

Tel. 0783 317787/317729

**AI PARTECIPANTI SARÀ RILASCIATO
L'ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE.**

13 Maggio 2025

dalle ore 15:00 alle ore 19:00

sala congressi C.R.F.P. "Giulio Pastore"
via Madrid 10, ORISTANO

Responsabile Scientifico

Dott.ssa Maria Valentina E. Marras