

Titolo del Corso

FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO ALLA PRODUZIONE/SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI SENZA GLUTINE IN IMPRESE ALIMENTARI FASCIA DI RISCHIO BASSO

1. Obiettivi del Corso e possibili destinatari

Si tratta di un percorso formativo le cui caratteristiche sono specificatamente normate a livello regionale, che aggiorna in merito a specifiche competenze in materia di celiachia ai fini dell'esercizio dell'attività lavorativa nel settore dell'industria alimentare e delle bevande.

E' destinato al:

- Responsabile dell'attività o suo delegato
- Responsabile del piano di autocontrollo
- Responsabile della somministrazione (il maitre o responsabile di sala)

Afferenti a imprese alimentari cui è associato un profilo di rischio basso per ciò che attiene il pericolo di contaminazione da glutine nel prodotto finale. Trattasi di attività di somministrazione di alimenti senza glutine sfusi preparati altrove, assemblaggio panini, piccole preparazioni estemporanee su richiesta del cliente (es. bar con preparazione panini, somministrazione di alimenti già preparati). **Aggiornamento ogni 5 anni (2 ore)**.

2. Requisiti di ingresso

Assolvimento dell'obbligo scolastico.

Formazione per gli alimentaristi ai sensi della D.G.R. del 21 luglio 2008, n° 559

Ai candidati stranieri è richiesta una conoscenza della lingua italiana non inferiore al livello A2 del Quadro Comune Europeo

3. CONTENUTI DEL CORSO

| Denominazione | Contenuti U.F. | Durata U.F.C. (Ore) | Modalità Valutazione |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------------|
| U.F. a carattere teorico: LA MALATTIA CELIACA, GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE PER GARANTIRE UN PRODOTTO SENZA GLUTINE | Informazioni di base sulla malattia celiaca; alimenti naturalmente privi di glutine; alimenti specificatamente formulati per celiaci; alimenti a rischio; prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo; il piano di autocontrollo: CCP e GMP nella gestione della sicurezza alimentare del paziente celiaco; adempimenti per le imprese (SCIA, piano Haccp, formazione e addestramento). | 3 | Test scritto |

4. Caratteristiche generali (Luoghi, date di svolgimento, n° giornate ecc.)

Luogo di svolgimento: modalità FAD sincrona, o in presenza presso una delle nostre sedi.

Attestazione finale: attestazione di frequenza a coloro che avranno svolto almeno il 70% delle ore complessive

5. Informazioni

Per informazioni rivolgersi a Scatena Alessandro tel. 0583/473161
e-mail: scatenaalexand@confcommercio.lu.it