

REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

Celiachia e alimentazione senza glutine.

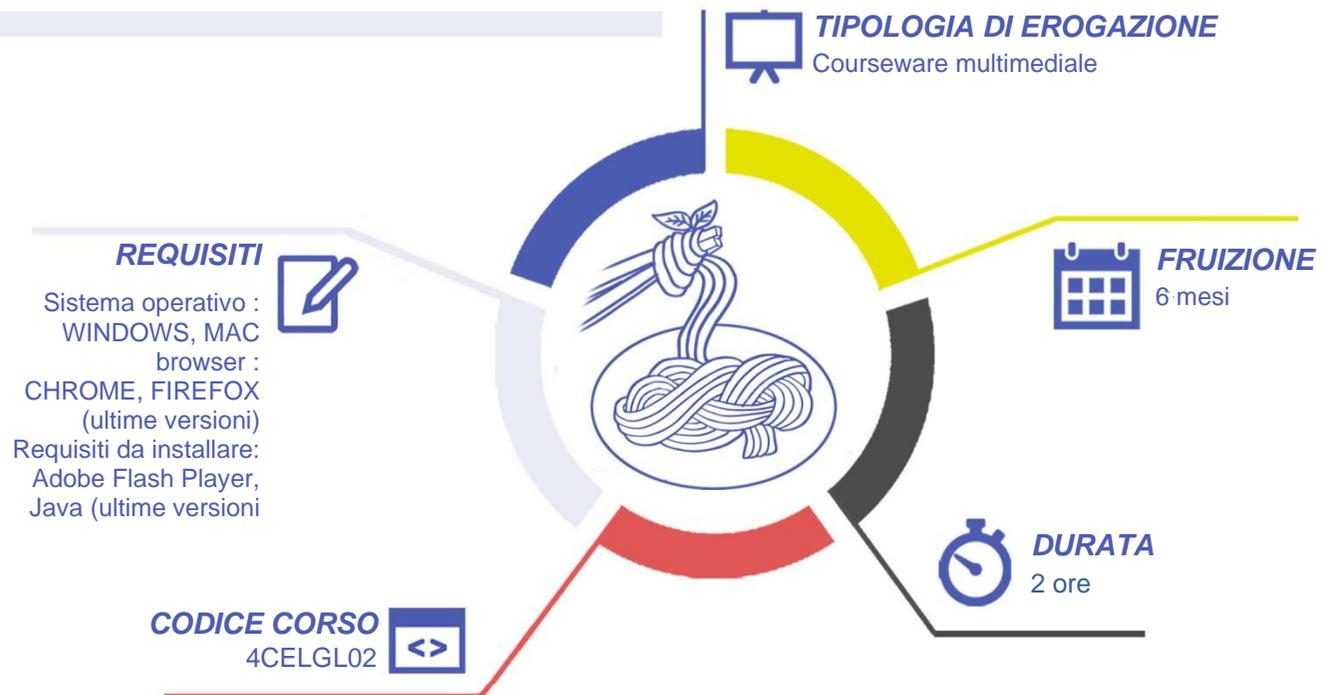
INFORMATICA

A CHI SI RIVOLGE

Questo percorso è realizzato con l'obiettivo di dare informazioni pratiche a tutti gli operatori del settore alimentare (e non solo). Vengono, infatti, trattati argomenti teorico-pratici per comprendere inizialmente cos'è e come si manifesta questa malattia, per poi passare agli accorgimenti da tenere durante la preparazione di alimenti senza glutine.

OBIETTIVI

La regione Liguria prevede questa formazione di 2 ore come obbligatoria per tutti i soggetti che, nelle imprese alimentari, si occupano di produzione, preparazione e/o somministrazione di alimenti privi di glutine



REGOLAMENTI E PROCEDURE AZIENDALI

CONTENUTI

- Cosa conosciamo della celiachia
- La piramide dell'alimentazione mediterranea senza glutine
- Classifichiamo gli alimenti
- Frutta e verdura
- Cereali, pseudocereali, farine consentite e patate
- Oli vegetali e frutta secca oleosa
- Carne, pesce, uova e legumi
- Latte e derivati
- Alimenti da limitare ricchi in grassi e zuccheri
- Bevande
- Cosa troviamo in commercio
- Occhio all'etichetta
- La Legge 123/2005
- Come procedere per produrre pasti senza glutine

STRUTTURA DEL CORSO

Il corso è composto da un unico modulo e un test finale di apprendimento dei contenuti trattati

SUPERAMENTO

Il corso viene considerato completato una volta visionati tutti i contenuti e superato il test finale con un punteggio minimo dell'80%.

CERTIFICAZIONI

La procedura di accreditamento è dettata dalle normative regionali

I VANTAGGI DELL'E-LEARNING

- Risparmio in termini di tempi/costi - Piattaforma AICC/SCORM 1.2 conforme agli standard internazionali
- Accessibilità ovunque e in ogni momento - Possibilità di rivedere le lezioni anche dopo aver terminato il corso