

Allegato B

Corso Avanzato “Progetto Fuori Casa FEDERASMA E ALLERGIA”

CONTENUTI CORSO AVANZATO:

- aspetti medici: che cosa sono le allergie alimentari, quali sono i sintomi e l'importanza della dieta come unica terapia;
- aspetti nutrizionali: nozioni base per una dieta priva di allergeni bilanciata e salutare;
- aspetti di sicurezza alimentare: categorie degli alimenti concessi e vietati, lettura e comprensione delle etichette;
- il pericolo di contaminazione da allergeni;
- le buone pratiche da seguire nella selezione delle materie prime, nello stoccaggio, nella preparazione e distribuzione degli alimenti e nel servizio
- la corretta comunicazione al soggetto allergico;
- il progetto Alimentazione Fuori Casa di Federasma e Allergia: regole di accesso e permanenza nel Network informativo rivolto ai Pazienti allergici.
- Video con dimostrazioni riguardo la manipolazione dei cibi in sicurezza evitando la contaminazioni crociate

La verifica dell'apprendimento deve essere valutata con un questionario a fine corso e questionari successivi somministrati dall'associazione ALA - FEDERASMA E ALLERGIE.

Durata: 4 ore minimo

Requisiti degli organismi formativi e dei docenti:

L'organizzazione che può erogare formazione agli OSA e agli alimentaristi, nell'ambito del progetto Alimentazione Fuori Casa di ALA Federasma e Allergie, è l'Associazione ALA Federasma e Allergie. I docenti devono rispondere ai requisiti indicati dalla DGR 793/2012 e devono poter dimostrare di aver ricevuto specifica formazione in materia di allergie alimentari dalla Sanità Pubblica oppure dall'Associazione Ligure Allergici/Federasma e Allergia e di aver maturato esperienza professionale almeno biennale nel settore alimentare.

