

Allegato D

Corso Avanzato “Progetto Fuori Casa senza Glutine AIC

Contenuti:

- parte teorica:
 - aspetti medici: che cosa è la celiachia, quali sono i sintomi e l'importanza della dieta come unica terapia;
 - aspetti nutrizionali: nozioni base per una dieta senza glutine bilanciata e salutare;
 - aspetti di sicurezza alimentare: categorie degli alimenti concessi e vietati, lettura delle etichette;
 - il pericolo di contaminazione da glutine;
 - le buone pratiche da seguire nella selezione delle materie prime, nello stoccaggio, nella preparazione degli alimenti e nel servizio;
 - la corretta comunicazione al celiaco;
 - la gestione delle problematiche e non conformità;
 - il progetto Alimentazione Fuori Casa senza glutine AIC: regole di accesso e permanenza nel Network.

- parte pratica:

uno chef, accompagnato dal commento di un esperto AIC, svolge dimostrazioni riguardo la manipolazione del senza glutine.

La verifica dell'apprendimento viene valutata con un questionario a fine corso e monitoraggi successivi svolti dall'AIC presso il locale di svolgimento dell'attività, al fine del mantenimento al network AFC AIC.

Durata minima: 4 ore

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 Senza Glutine AIC , è l'Associazione Italiana Celiachia. I requisiti dei docenti sono comunque gli stessi già individuati dai presenti indirizzi per il corso base.