

Programma del corso:

***“Preparazione di alimenti idonei a soggetti allergici e/o con intolleranze, con particolare riferimento alla celiachia e alla prevenzione dei disordini da carenza iodica”.***

- Cenni sulla normativa di settore: comunitaria, nazionale, regionale.
- Nozioni di base sulle principali allergie e/o intolleranze.
- Nozioni di base sulla malattia celiaca: epidemiologia, eziologia, patogenesi, clinica, terapia, incidenza nella popolazione attuale, rischio connesso alla dieta non corretta.
- Nozioni di base sui disordini da carenza iodica.
- Importanza dell'utilizzo del sale iodato nella prevenzione delle tireopatie, anche attraverso l'utilizzo del materiale informativo curato dall'OSNAMI (Osservatorio Nazionale per il Monitoraggio della Iodoprofilassi in Italia) ISS.
- Alimenti naturalmente privi di glutine ed alimenti artificialmente privi di glutine.
- Corretta lettura e interpretazione dell'etichetta dei prodotti alimentari, con riferimento alla tutela dei soggetti allergici e intolleranti (in particolare celiaci).
- Prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo produttivo: organizzazione del layout di cucina, il layout produttivo, stoccaggio delle derrate alimentari, tecniche e norme igieniche di preparazione e somministrazione del pasto senza glutine, sanificazione degli utensili e dei locali.
- Il Piano di Autocontrollo, con particolare riferimento alle modalità di controllo del rischio glutine (procedure e azioni di monitoraggio e verifica, sistema documentale).
- Menù senza glutine.
- Danni all'impresa derivanti da pratiche produttive non corrette (sanzioni amministrative, penali, risarcitorie) e benefici per l'OSA derivanti dalle buone pratiche.