



# Istituto Tecnico Statale Commerciale e per Geometri

"Ferruccio Niccolini" - V O L T E R R A

Via Guarnacci, 6 – 56048 Volterra (PI) - tel. 0588.88506 fax. 0588.86626

<http://www.itcniccolini.it>

E-MAIL: [info@itcniccolini.it](mailto:info@itcniccolini.it)



## **“Corso di formazione obbligatoria per addetti alla produzione e somministrazione alimenti senza glutine” durata 8 ore**

**In collaborazione con l’AiC Associazione Italiana Celiachia**

### **DESTINATARI :**

Personale addetto ad attività di ristorazione collettiva e commerciale, pubblica e privata che vuole approfondire specifiche competenze in materia di celiachia ai fini dell'esercizio dell'attività lavorativa nel settore delle industrie alimentari e delle bevande. La formazione deve essere continua, documentata e prevedere un aggiornamento almeno quinquennale con una Unità Formativa della durata di 4 ore.

**DOCENTI:** La docenza dei corsi è affidata a personale qualificato così come previsto dalla normativa di riferimento -

**TITOLO RILASCIATO:** Al termine del corso verrà rilasciato un Attestato di Frequenza della Regione Toscana

### **DURATA : 8 ore – CALENDARIO**

- 1. Lunedì 24 Ottobre dalla 15:00 alle 19:00 presso ITCG “F.Niccolini” Via Guarnacci,6 Volterra  
15:00 – 17:00 Dott.ssa Silvia Caprai – Medico / 17:00 – 19:00 Dott.ssa Clara Lo Iacono – Dietista.**
- 2. Martedì 25 Ottobre dalle ore 14:30 alle 18:30 presso il laboratorio di cucina dell’Istituto  
14:30 – 18:30 Chef Buonocore Luigi**

**Le iscrizioni devono pervenire entro le ore 11:00 di Venerdì 14.Ottobre.2016**

**Il corso verrà attivato solo al raggiungimento di 15 partecipanti**

**CONTENUTO LEZIONI** UF I: Nozioni di base sulla malattia celiaca (epidemiologia, etiologia, patogenesi, clinica, terapia); Alimenti naturalmente o artificialmente privi di glutine; Il prontuario AIC; Modalità di prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo produttivo; Il piano di autocontrollo; CCP e GMP nella gestione della sicurezza alimentare del paziente celiaco.

UF II: Svolgimento di esercitazioni su quanto illustrato nella UF I.

**SEDE : ITCG “F.Niccolini” Via Guarnacci 6 Volterra**

**COSTI :** Il costo individuale per la frequenza del corso è di **€120,00 (esente IVA)**

Il Corso è riconosciuto dalla Provincia di Pisa ai sensi dell'art. 17 comma 1 lett. b della L.R. 32/2002 Determinazione Dirigenziale n°755 del 17/02/2014.

Per avere ulteriori chiarimenti e informazioni o per comunicare l’adesione ai sopracitati corsi rivolgersi ai seguenti contatti.

[HTTP://WWW.ITCNICCOLINI.IT](http://www.itcniccolini.it) E-MAIL: [info@itcniccolini.it](mailto:info@itcniccolini.it) – oggetto corso HACCP senza glutine

tel. 0588.88506 fax. 0588.86626 responsabili : Prof.Comandi Gian Luca – Prof. Gervasi Paolo