COMUNE DI MONTANARO - Prot 0007757 del 01/08/2018 Tit X Cl 1 Fasc

A.S.L. TO4
Azienda Sanitaria Locale
di Ciriè, Chivasso e Ivrea

Sede legale: Via Po, 11 - 10034 CHIVASSO (TO)
Tel. +39 011.9176666
Sede amministrativa: Via Aldisio, 2 - 10015 IVREA (TO)
Tel. +39 0125.4141
www.aslto4.piemonte.it

P.I./Cod. Fisc. 09736160012

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
S. C. Servizio Veterinario Igiene Alimenti di Origine Animale
Sede Ciriè: Via Cavour n° 29 – 10073 Ciriè(TO)
Nr. telefono 011/9217623 – 011/9217638
Nr. fax 011/9217624
Email : vetb.cirie@aslto4.piemonte.it
Pec: direzione.generale@pec.aslto4.piemonte.it

Ciriè, 01/08/2018

Prot. n° 69232

class. 6.8/

A tutti i laboratori artigianali,
Ristoratori,
Albergatori,
del territorio dell'ASL TO4.

Oggetto: Invito Corso di formazione sulla Celiachia e sull'Alimentazione Senza Glutine

La celiachia è l'intolleranza alimentare più diffusa al mondo e si stima che interessi l'1% della popolazione generale. La dieta senza glutine è, allo stato attuale delle conoscenze, l'unica terapia della celiachia.

L'aumento dei consumi alimentari fuori casa, dovuto ai nuovi stili di vita e di lavoro, interessa tutta la collettività, compresi i celiaci e le loro famiglie. Per questo motivo nasce l'esigenza di formare il personale degli esercizi pubblici, affinché anche un soggetto celiaco possa realizzare la propria socialità, consumando serenamente un pasto senza glutine fuori casa.

L'ASL TO4, in collaborazione con l'ASL TO3 (coordinamento regionale) e l'AIC (Associazione Italiana Celiachia Piemonte Valle d'Aosta), grazie al finanziamento stanziato dalla Regione Piemonte, Vi invita perciò a questo Corso di Formazione gratuito sulla Celiachia e l'Alimentazione Senza Glutine.

Il percorso formativo è così suddiviso:

- Corso base teorico di 4 ore rivolto a tutti gli esercenti che vorranno acquisire notizie generali sulla celiachia e indicazioni sulle problematiche dell'approccio al servizio senza glutine;
- Corso teorico-pratico di 4 ore con approfondimento e sviluppo della parte teorica, seguita dalla parte pratica tenuta da uno chef esperto di cucina senza glutine.

Inoltre, per coloro che intendono avvalersi della possibilità di essere inseriti nell'elenco degli esercizi senza glutine, sponsorizzati dalla A.I.C. , sono previsti ulteriori n° 2 incontri di formazione specifica e verifica requisiti, sempre gratutia, con personale A.I.C., presso la propria azienda.

È requisito indispensabile la presenza del titolare dell'attività o di un suo delegato (legale rappresentante) e dell'addetto alla preparazione e/o cuoco e/o pizzaiolo e/o barista, nel caso in cui l'esercizio offrisse più di un servizio.

I posti sono limitati, pertanto verranno accettati al corso un numero massimo di 50 partecipanti, facendo fede all'ordine di iscrizione .

Tutte le informazioni sono riportate sulla Locandina allegata.

L'occasione è gradita per porgere distinti saluti.

Il Responsabile
S.S. Sorveglianza e Prevenzione Nutrizionale
Dr Giuseppe BARONE
(firmato in originale)