

PROGRAMMA

- Informazioni di base sulla malattia celiaca, alimenti naturalmente privi di glutine, alimenti specificatamente formulati per celiaci, alimenti a rischio. Prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo.
- Il piano di autocontrollo: CCP e GMP nella gestione della sicurezza alimentare del paziente celiaco. Adempimenti per imprese (SCIA, piano HACCP, formazione ed addestramento).
- Organizzazione cucina e realizzazione menù gluten-free. Gestione procedure e strategie per la preparazione in contemporanea di un piatto con glutine ed uno senza glutine. Esercitazione in merito ai rischi di contaminazione crociata.
- Linee guida per stesura del menù. Indicazioni per corretta comunicazione cucina-sala e sul servizio. Panificazione, prodotti da forno, pizza e focacce. Preparazione di pane e pizza; pasta fresca; dimostrazione di diversi formati. Pasticceria e gelateria, dolci e gelati per ristorazione e/ o da banco.