

Siracusa. Celiachia, corsi gratuiti dell'Asp per somministrare e vendere alimenti senza glutine

Nuovi corsi di formazione e aggiornamento professionale degli Osa gratuiti. Li ha predisposti il Sian, di Siracusa, guidato da Lia Contrino. Si tratta di un passaggio legato al programma regionale integrato celiachia 2015-2018. Il corso mira proprio a preparare gli addetti alla somministrazione e vendita di alimenti senza glutine.

Obiettivo del corso è migliorare la qualità della vita dei soggetti celiaci e delle loro famiglie riducendo, grazie alla possibilità di fruire di alimenti sicuri per il pasto fuori casa, le difficoltà organizzative che spesso riguardano attività di socializzazione e aspetti affettivo-organizzativi come i pasti quotidiani, le vacanze, i momenti conviviali con amici, parenti, ambienti di lavoro.

Il corso avrà una durata di 6 ore, di cui 3 ore per la parte teorica e 3 per la parte operativa, con la partecipazione di uno chef con comprovata esperienza sul campo e lo svolgimento di esercitazioni finalizzate al controllo dello specifico rischio in relazione alle caratteristiche del ciclo produttivo. Al termine di ciascun corso, previa verifica, verrà rilasciato un attestato di formazione specifico.

La domanda di iscrizione è scaricabile dal sito internet dell'Asp.