



SENZA GLUTINE? CELIACHIA ?

CERCHIAMO UN RISTORANTE IN PIU'

Partecipa al

CORSO PER OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE SULLA CUCINA *SENZA GLUTINE*

Organizzato da:

ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA LIGURIA

NELL'AMBITO DEL **PROGETTO ALIMENTAZIONE FUORI CASA**



In questo modo potrai:

- Ampliare la tua clientela
- Offrire un servizio altamente qualificato
- Entrare a far parte del Network di locali informati sul senza glutine
- Essere inserito nella App "AIC Mobile" scaricabile gratuitamente per la ricerca dei locali che offrono senza glutine nelle guide cartacee e online.

**QUESTO CORSO VIENE RICONOSCIUTO, AI SENSI DELLA
NORMATIVA REGIONALE, COME FORMAZIONE
AVANZATA SUL SENZA GLUTINE**

DATE DISPONIBILI 2023

18 OTTOBRE – 16 NOVEMBRE – 11 DICEMBRE (IN MODALITA' A DISTANZA)

Saranno accettate iscrizioni fino ad esaurimento posti.

Eventuali esuberanti saranno inseriti nell'elenco partecipanti del prossimo corso.

PROGRAMMA CORSO:

Parte teorica:

- aspetti medici legati alla celiachia
- alimenti a rischio, permessi e vietati, norme sull'etichettatura
- procedure per il senza glutine: stoccaggio, preparazione, somministrazione
- la corretta comunicazione al celiaco
- il Progetto Alimentazione Fuori Casa: regole di accesso e permanenza nel network AFC

Tutte le informazioni del Programma AFC sono disponibili al sito <https://liguria.celiachia.it/progetto-afc/>

Oppure contattata la Dott.ssa Valentina Bertolotto cell.3755746047- email: dietista@aicliguria.it