

Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Pieve di Soligo,

25 OTT. 2011

Protocollo n. 394 SIAN
(da citare nella risposta)

Alle Associazioni di categoria della
Provincia di Treviso

Risposta al foglio n. _____
del _____

Agli Uffici Commercio dei
Comuni della Azienda ULSS n. 7

LORO SEDI



OGGETTO: Progetto regionale " La Compagnia del senza glutine". Formazione degli operatori della ristorazione su celiachia e filiera senza glutine ex legge 123/2005.

Questo Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda ULSS 7 di Pieve di Soligo intende organizzare un corso informativo della durata di 3 ore diretto alla sensibilizzazione e all'informazione sulla tematica della sicurezza alimentare nella filiera produttiva senza glutine nell'ambito del progetto "La Compagnia del senza glutine" promosso dalla Regione Veneto in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia (AIC) Veneto.

La Legge n. 123 del 2005 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia" stabilisce infatti che "le Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano inseriscano specifici moduli informativi sulla celiachia nell'ambito delle attività formative e di aggiornamento professionale rivolto a ristoratori ed albergatori".

Il corso in oggetto si terrà dalle ore 15.00 alle ore 18.00 il 15 novembre 2011 presso l' ULSS 7 - Sala "Mons. Dal Col" in Viale Spellanzon, 52 a Conegliano e il 23 novembre 2011 presso la Sede dell'Azienda ULSS 7 Sala 1 in Via Lubin, 16 a Pieve di Soligo ed è rivolto agli operatori del settore alimentare e in particolare a ristoratori e albergatori .

La partecipazione è gratuita con le modalità riportate nell'allegata locandina.

Si richiede pertanto di darne attiva informazione agli associati e utenti, in modo da promuovere la partecipazione degli stessi al corso organizzato dallo scrivente Servizio.

Si ringrazia per la cortese collaborazione e si porgono distinti saluti.

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO
IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
(Dott.ssa Rita De Noni)

Responsabile del Procedimento:
Dott.ssa Rita De Noni (0438.664406)

Istruttoria curata da:
Sig.ra Adele Rossetto (0438. 664431)

Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

GRATUITO

CORSO INFORMATIVO SULLA CELIACHIA PER RISTORATORI E ALBERGATORI

(Legge 123/2005 "Norme per la protezione dei soggetti celiaci")

15 NOVEMBRE 2011

AZIENDA ULSS 7 CONEGLIANO

Viale Spellanzon, 52

SALA "MONS. DAL COL"

Il corso si ripeterà il

23 NOVEMBRE 2011

AZIENDA ULSS 7 PIEVE DI SOLIGO

Via Lubin, 16

SALA 1

Iscrizione

On-line al sito

www.ulss7.it alla sezione

"Convegni e corsi di formazione"

via fax 0438.664464

Segreteria

Adele Rossetto tel. 0438.664431

Programma

15.00 PRESENTAZIONE

Dott.ssa Rita De Noni
Responsabile SIAN

**15.15 CELIACHIA, ALIMENTI PER IL
CELIACO E RELATIVA NORMATIVA**

Dott.ssa Daniela Sandri
Biologo Nutrizionista SIAN

**16.30 IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE
IN CUCINA: PROCEDURE E PUNTI
CHIAVE PER LA PREPARAZIONE DI
PASTI PER CELIACI**

Dott.ssa Carola Lanzilotti
Tecnico della Prevenzione SIAN

**17.30 DISCUSSIONE E TEST DI
APPRENDIMENTO**

la COMPAGNIA
del SENZA
GLUTINE



**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE**

SCHEDA DI ADESIONE :

**CORSO INFORMATIVO SULLA CELIACHIA
PER RISTORATORI E ALBERGATORI
(Legge 123/2005 "Norme per la protezione dei soggetti celiaci")**

(barrare la data scelta)

15 novembre 2011
AZIENDA ULSS 7
Sala "Mons. Dal Col"
Viale Spellanzon, 52
CONEGLIANO

23 novembre 2011
SEDE AZIENDA ULSS 7
Sala 1
Via Lubin, 16
PIEVE DI SOLIGO

La scheda di adesione può essere inviata on line a: www.ulss7.it alla sezione "Convegni e corsi di formazione"
o via fax a: 0438.664464

Cognome _____ Nome _____

Nato/a a _____ Prov. _____ il _____

Indirizzo _____ Città _____ Cap _____

Tel. _____ Fax _____ E-mail _____

Professione _____

Autorizzo il trattamento dei dati personali ai sensi del decreto legislativo 30.06.2003 n. 196 (Codice in materia di protezione dei dati personali) ai fini del corso.

Data _____

Firma _____

(SE INVIATA VIA FAX)

Nota 1

L'adesione al corso deve essere fatta scegliendo una tra le due date.

Nota 2

Poichè i posti sono limitati (max 50 persone per ogni edizione) le iscrizioni saranno accettate in ordine di arrivo e devono considerarsi accettate salvo diversa comunicazione della segreteria organizzativa.