

**Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione**

**Aggiornamento teorico-pratico sulla preparazione e somministrazione di
pasti senza glutine e di altre diete speciali nella ristorazione**

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

Istituto Alberghiero IPSSAR "A. Beltrame" via Carso 114 – Vittorio Veneto (TV)

22 ottobre 2019

dalle ore 15.00 alle ore 19.00

(Sala Polifunzionale)

15.00 Presentazione del corso e dei suoi obiettivi

Dott.ssa Daniela Sandri - Dirigente Biologo
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN)

**15.15 Principi per una corretta alimentazione nella
ristorazione**

Dott.ssa Daniela Sandri - Dirigente Biologo
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN)

16.15 Le diete speciali

Dott.ssa Barbara Brun
Biologa Nutrizionista

**17.30 Preparazione e somministrazione pasti per
celiaci nella ristorazione**

Dott. Paolo Toffol
Tecnico della Prevenzione SIAN

**18.15 Linee di indirizzo per il miglioramento della
Qualità nutrizionale nella ristorazione
scolastica**

Dott.ssa Daniela Sandri - Dirigente Biologo Ser
vizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN)

**18.45 Discussione, questionario di gradimento
e test di apprendimento**

Dott.ssa Daniela Sandri - Dirigente Biologo
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN)

PARTE PRATICA "Cucina Rossa"

(pratica solo per CUOCHI)

05 novembre 2019 ore 15.30 - 18.30

Prof. Davies CARLET

**Preparazione di piatti naturalmente senza
glutine**

PARTE PRATICA "Cucina Rossa"

(pratica solo per CUOCHI)

14 novembre 2019 ore 15.30 - 18.30

Prof. Davies CARLET

**Preparazione di piatti naturalmente senza
glutine**

Iscrizione sul sito aziendale

www.aulss2.veneto.it

**seleziona la voce "I PROSSIMI
EVENTI"**

Segreteria Organizzativa:

Adele Rossetto

Tel. 0438.664431 Fax 0438.664464

e-mail: sian@aulss2.veneto.it

la COMPAGNIA

del SENZA GLUTINE

