

ASLOristano
Azienda socio-sanitaria locale

CORSO DI FORMAZIONE GRATUITO · 4 ORE

Preparazione di alimenti per soggetti allergici e intolleranti, con particolare riferimento alla celiachia

SECONDA EDIZIONE

DATA
Martedì 1° dicembre 2026

ORARIO
15.00 – 19.00

SEDE
Hotel Mistral 2
Via XX Settembre 34, Oristano

A chi è rivolto

Addetti alla preparazione e alla somministrazione di alimenti nella ristorazione pubblica: bar, gastronomie, pizzerie, pasticcerie e ristoranti.

Programma

1. Allergie, intolleranze alimentari e celiachia: nozioni di base.
2. Normativa di settore: quadro europeo, nazionale e regionale.
3. Gestione del rischio allergeni nel sistema HACCP.
4. Prevenzione delle contaminazioni crociate lungo il ciclo produttivo.
5. Etichettatura degli alimenti: lettura e interpretazione delle informazioni sugli allergeni.
6. Informazione al consumatore: obblighi e corretta comunicazione degli allergeni nei pasti somministrati.
7. Dalla teoria alla pratica: casi reali, esempi concreti e soluzioni operative.

Come iscriversi

1. Inviare la richiesta di iscrizione indicando nome, cognome, data e luogo di nascita, codice fiscale all'indirizzo mail infocorsi.sian@asloristano.it.
2. Attendere la conferma di ammissione da parte della segreteria organizzativa.

Iscrizioni entro il 30 novembre 2026.

Attestato di partecipazione

Al termine del corso è rilasciato un attestato di partecipazione, valido per l'aggiornamento della formazione obbligatoria.

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria
S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Via Carducci 35, Oristano · Tel.07833171 · www.asl5oristano.it
sian@asloristano.it · PEC sian.oristano@pec.asloristano.it

Responsabile scientifica
Dott.ssa Maria Valentina E. Marras