



ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE DI STATO "ANDREA MANTEGNA"
SEDE LEGALE VIA FURA, 96 C.F. 98092990179 - 25125 BRESCIA
TEL. 030.3533151 – 030.3534893 FAX 030.3546123
BSIS031005@istruzione.it www.istitutomantegna.gov.it



AVVISO N. 188

Ai docenti, alunni e genitori delle classi 1EP05, 2CP05, 2ARGP

Oggetto: incontro di formazione su allergie e intolleranze alimentari

Il giorno **lunedì 19/02/18 dalle 10.00 alle ore 12.00**, gli alunni delle classi in oggetto accompagnate dai docenti Mattei G., Rea C., Mazzucchelli, Daniello e Buemi, presenzieranno presso la biblioteca nella sede di via Fura al corso di formazione organizzato ed offerto dall'associazione Allergici al lattice; l'intervento sarà così strutturato:

PARTE PRIMA

Cenni di allergologia

Definizione di allergie e intolleranze alimentari.

Lo shock anafilattico: descrizione

Etichette alimentari: gli ingredienti di cui è obbligatoria la segnalazione.

La prevenzione della contaminazione da allergeni

Come indicare la presenza di allergeni nelle preparazioni alimentari prodotte.

Come gestire il rischio allergeni nel piano di autocontrollo

Come realizzare menù con piatti privi di allergeni.

Procedure in cucina

Procedure in sala

Come gestire le forniture ed il magazzino

Quadro normativo

L'attuale normativa europea relativa agli allergeni alimentari

Il Reg. 1169/2011/EU in vigore dal 13/12/2014.

Le sanzioni

Responsabilità civile e penale

Informazioni per il cliente/paziente.

PARTE SECONDA

Allergeni in cucina: non solo 14

Modificazioni degli allergeni legati alla cottura e preparazione dei cibi

Come preparare un piatto privo di :... (latte, uovo, frutta a guscio...)

Organizzazione della cucina

Organizzazione del magazzino

Ricette dal vivo

Come pubblicizzare un'attività rivolta a soggetti con allergia alimentare

Come garantire la tutela della salute del consumatore allergico

Lo shock anafilattico: piani di azione.

Cordiali saluti.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Giovanni Rosa

Firmato digitalmente da ROSA GIOVANNI