



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 bsis031005@pec.istruzione.it www.istitutomantegna.gov.it



AVVISO N.232

Docenti, alunni, famiglie
delle classi quinte
Alla 1H - Prof. Mazzucchelli

Al personale ATA
Agli studenti in allegato
Agli ITP che volessero partecipare

Oggetto: incontro di formazione su allergie e intolleranze alimentari

Il giorno **5 aprile 2018 in sala grande**, si terrà un corso di formazione organizzato ed offerto dall'associazione Allergici al latte.

Gli allievi sono tenuti a presentarsi in Sala Grande come da disposizioni riportate in seguito.

La Sala Grande sarà allestita per l'incontro dalla classe 1 H P05 con la supervisione della prof.ssa Mazzucchelli. I docenti referenti provvederanno ad assicurarsi della funzionalità delle attrezzature informatiche e microfoniche se necessarie.

Le classi di Enogastronomia e Pasticceria dovranno presentarsi con la giacca da Cuoco/a; le classi di Sala, Accoglienza e Turistico si presenteranno con abbigliamento consono ad un corso di formazione professionale (camicia e giacca). I docenti sono pregati di far rispettare quanto sopraindicato e di segnalare sul registro elettronico in "Note" eventuali violazioni.

Primo turno dalle ore 12.05 alle ore 13.55 classi:

5 A P06- 5 A P07-5A T04- 5 F ENOP e 5 E ENOP (rimane fino alle 13.55); alla fine dell'incontro le classi ritornano in aula proseguendo le lezioni regolarmente, oppure escono per andare a casa.

Secondo turno dalle 14.05 alle 16.00 classi:

5 A PEN -5 B PEN - 5 C PEN -5 D PEN.

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

Firmato digitalmente da ROSA GIOVANNI

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