



Associazione Scuole Materne non Statali
della Provincia di Padova



in collaborazione con
PUNTO FISM PADOVA srl A Socio Unico

**Corso di formazione per addetti alla preparazione
dei pasti nelle scuole dell'infanzia**



Mangiare sano per crescere sano

L'alimentazione corretta delle scuole dell'infanzia

PADOVA 8, 15 E 22 GENNAIO 2008

Destinatari

Addetti alla preparazione degli alimenti (cuoche, aiuto cuoche, ausiliari)

Finalità e obiettivi: Predisporre un menù equilibrato e corretto rivolto alle scuole dell'infanzia. Conoscere le caratteristiche merceologiche degli alimenti e i gruppi alimentari. Conoscere le principali allergie ed intolleranza alimentari ed apprendere le adeguate norme di comportamento per la somministrazione del pasto.

Contenuti del corso:

- ✂ Il menù equilibrato e corretto per la scuola dell'infanzia
- ✂ Presentazione del nuovo ricettario per le strutture scolastiche della Regione Veneto
- ✂ Adeguata ripartizione calorica dei pasti
- ✂ Caratteristiche merceologiche degli alimenti
- ✂ I gruppi alimentari e le combinazioni corrette
- ✂ Modalità di cottura degli alimenti
- ✂ Variazioni del peso con la cottura
- ✂ Reazioni avverse agli alimenti (allergie, intolleranze, malattie metaboliche)
- ✂ Norme di comportamento nella somministrazione del pasto dei bimbi allergici
- ✂ Cenni di microbiologia
- ✂ Principali malattie alimentari e prevenzione
- ✂ Fattori che influiscono sullo sviluppo dei batteri

Relatore: Pelizza Loretta, dietista, consulente per il servizio di ristorazione scolastica del Comune di Padova, Comune di Albignasego e Comune di Spinea.

Sede del corso: Padova – Sala Corsi FISM Via Medici 9/A

Orario del corso: dalle ore 15 alle ore 18

Quota di adesione individuale: 80,00 euro

In caso di disdetta almeno 10 giorni prima dell'inizio del corso, verrà rimborsato il 60% della quota di iscrizione, oltre tale data la quota di iscrizione non verrà restituita.

Iscrizioni: sul sito www.fismpadova.it alla sezione **FORMAZIONE**.

Totale ore di frequenza: 9 ore

Al termine del corso sarà rilasciato l'attestato dell'avvenuta formazione.

Numero massimo partecipanti: 50

Il corso è a numero chiuso e nel caso non si raggiunga il numero minimo di 15 verrà annullato.