



SEMINÁŘ

Stravování dětí s bezlepkovou dietou v zařízeních školního stravování

Termín: **pátek 3. února 2012**

Čas: 10:00 – 14:00 hodin

Místo: Konferenční sál Krajského úřadu Ústeckého kraje, Velká Hradební 48

Program semináře

9:30 – 9:55 Prezence (v prostoru před konferenčním sálem)

10:00 – 10:10 Zahájení semináře, legislativa (L. Mottlová, odbor školství KÚ ÚK)

10:10 – 10:40 Zdravá vyvážená strava (Mgr. Miroslava Slavíková, KHS Ústeckého kraje)

10:40 – 10:55 Důvody vzniku celiakie, co organismus potřebuje a co naopak ne (Mgr. Miroslava Slavíková, KHS Ústeckého kraje)

10:55 – 11:10 Přestávka

11:10 – 11:55 Jak by měla vypadat zdravá bezlepková strava, jak ji sestavit, na co si dát pozor (Mgr. Miroslava Slavíková, KHS Ústeckého kraje)

11:55 – 12:10 Přestávka

12:10 – 13:00 Jak aplikovat bezlepkovou dietu ve školní jídelně, příklady pokrmů, jídelníčků, praktické rady jak vše skloubit (Mgr. Miroslava Slavíková, KHS Ústeckého kraje)

13:00 - 14:00 Diskuze, závěr

- seminář je určen pro vedoucí školních jídelen případně kuchařky, v jejichž zařízeních se bezlepková strava vaří nebo se o tom do budoucna uvažuje
- na seminář je nutno se přihlásit na emailovou adresu: mottlova.l@kr-ustecky.cz (kapacita sálu je omezena na 150 osob)
- účast na semináři je zdarma
- každý účastník obdrží potvrzení o absolvování vzdělávací akce
- lektorka Mgr. Miroslava Slavíková vystudovala obor výživa člověka na Lékařské fakultě MU v Brně, výživou člověka se zabývá více než 15 let, absolvovala řadu odborných kurzů v ČR i v zahraničí, pracuje na Krajské hygienické stanici Ústeckého kraje a na Ústavu výživy 3. LF UK Praha, spolupracuje s Ministerstvem zdravotnictví a zemědělství, je členkou Správní rady Společnosti pro výživu. Od roku 2001 studuje na Kushi institutu of Europe.