



## COME ADERIRE ALL'INIZIATIVA "PANE MEZZOSALE"

Per poter aderire all'iniziativa "**Pane Mezzosale**" promossa dalla ULSS 15 Alta Padovana con la partecipazione dell'ULSS 16 e 17 della nostra Provincia, in collaborazione con il Gruppo Panificatori dell'Ascom di Padova ed essere inseriti nell'elenco dei panifici autorizzati alla produzione del "**Pane Mezzosale**", è necessario frequentare un corso di formazione. Il corso sarà composto da una parte teorica di 2 ore a cui seguirà una parte pratica di 3 ore, **totalmente gratuiti**. La parte teorica, tenuta dai Responsabili del Sian dell'ULSS di appartenenza, dalle Assistenti Sanitarie e dalle dietiste, presenterà i benefici di una dieta iposodica e le malattie correlate ad un elevato apporto di sale. Verrà realizzata presso le sedi Mandamentali Ascom dei seguenti comuni:

- **CAMPOSAMPIERO E PIAZZOLA SUL BRENTA** per i panifici con sede nei comuni di competenza **ULSS15**;
- **PADOVA E PIOVE DI SACCO** per i panifici con sede nei comuni di competenza dell'**ULSS 16**
- **CONSELVE ED ESTE** per i panifici con sede nei comuni di competenza dell'**ULSS 17**.

Per partecipare al corso è indispensabile prenotarsi telefonando presso gli uffici Ascom di appartenenza. Si riporta di seguito il **calendario**, il **recapito telefonico** e il **luogo** in cui si realizzeranno i corsi:

**Mercoledì 4 marzo** presso la sede mandamentale **Ascom di Monselice** Via A. Mian 2 Monselice (tel. 0429/783380) **orario 15.30- 17.30** per i panifici con sede nei seguenti comuni di competenza ULSS 17 ( Monselice, Arquà Petrarca, Battaglia, Boara Pisani, Galzignano, Pernumia, Pozzonovo, S. Pietro Viminario, Solesino, Stanghella, Due Carrare, Este, Baone, Barbona, Carceri, Cinto, Granze, Lozzo Atestino, Ospedaletto, Piacenza D'Adige, Ponso, Sant'Elena d'Este, Sant'Urbano, Vescovana, Vighizzolo, Villa Estense, Vo', Montagnana, Casale Scodosia, Castelbaldo, Masi, Megliadino S. Fidenzio, Megliadino S. Vitale, Merlara, Saletto, S.Margherita, Urbana);

**Mercoledì 11 marzo** presso la sede dell' Accademia Arti e Mestieri Alimentari **AAMA via Due Palazzi 43 Padova** (tel.049/8209762 -724) **orario 15.30- 17.30** per i panifici con sede nei seguenti comuni di competenza ULSS 16 ( Padova, Albignasego, Cadoneghe, Casalserugo, Maserà, Mestrino, Noventa Padovana, Rubano, Saonara, Veggiano, Ponte S. Nicolò, Abano, Cervarese, Montegrotto, Rovolon, Saccolongo, Selvazzano, Teolo, Torreglia);

**Mercoledì 11 marzo** presso la sede mandamentale Ascom di **Piazzola sul Brenta** via Fiume 85 Piazzola sul Brenta (tel. 049/5590672) **orario 15.30- 17.30** per i panifici con sede nei seguenti comuni di competenza **ULSS 15 ( Piazzola, Campodoro, Campo s. Martino, Curtarolo, Gazzo, Grantorto, Villafranca, Cittadella, Carmignano, Fontaniva, Galliera, S. Giorgio in Bosco, S. Martino di Lupari, San Pietro in Gù, Tombolo )**;

**Mercoledì 18 marzo** presso la sede mandamentale Ascom di **Piove di Sacco** via Pio X° 49/2 Piove di Sacco (tel. 049/5841811) **orario 15.30- 17.30** per i panifici con sede nei seguenti comuni di competenza **ULSS 16 (Piove di Sacco, Arzergrande, Brugine, Codevigo, Correzzola, Legnaro, Polverara, Pontelongo, S. Angelo)**;

**Mercoledì 18 marzo** presso la sede mandamentale Ascom di **Conselve** via Matteotti 28 Conselve (tel. 049/5384574) **orario 15.30- 17.30** per i panifici con sede nei seguenti comuni di competenza **ULSS 17 ( Conselve, Agna, Anguillara, Arre, Bagnoli, Candiana, Cartura, Terrassa Padovana, Tribano, Bovolenta)**;

**Mercoledì 18 marzo** presso la sede mandamentale Ascom di **Camposampiero** via Tentori 44 Camposampiero (tel.049/5790905) **orario 15.30- 17.30** per i panifici con sede nei seguenti comuni di competenza **ULSS 15 ( Camposampiero, Borgoricco, Campodarsego, Loreggia, Massanzago, Piombino Dese, S. Giorgio delle Pertiche, S. Giustina in Colle, Trebaseleghe, Villa del Conte, Villanova, Vigodarzere, Vigonza)**;

**Mercoledì 25 marzo** presso la sede dell' Accademia Arti e Mestieri Alimentari **AAMA via Due Palazzi 43 Padova** (tel.049/8209762 -724) **orario 15.30- 17.30** per i panifici con sede nei comuni di competenza **ULSS 15 - 16 - 17** (recupero per i panifici che non hanno potuto partecipare alle riunioni precedenti);

**Il corso pratico**, si terrà nel **mese di aprile** e precisamente i **mercoledì 8 e 15** presso il **laboratorio della scuola di Panificazione sito a Padova presso AAMA, in via Due Palazzi 43 - orario 15.30-18.30** e consisterà nel produrre il pane Mezzosale seguendo il procedimento previsto dal disciplinare realizzato dalla Federazione Italiana Panificatori FIPPA ed approvato dal Ministero della Salute.

Al termine del corso teorico/pratico verrà rilasciato un **Attestato di partecipazione e abilitazione** dall' **ULSS promotrice**, indispensabile per poter essere inseriti nell'elenco dei panifici abilitati alla produzione e commercializzazione del Pane MezzoSale.

### **IMPORTANTE**

**Sottolineiamo che la partecipazione a questi corsi della durata complessiva di 5 ore verrà considerata valida al fine del parziale assolvimento dell'obbligo alla partecipazione ai corsi di aggiornamento professionale previsti dalla Legge Regionale sul pane n. 36 del 24 dicembre 2013 (art. 5 comma 6 e provvedimenti attuativi successivi) che prevede che per il triennio 2014-2017 la frequenza di un aggiornamento di 16 ore complessive per i responsabili della attività produttiva. Chi prenderà parte a questa iniziativa pertanto potrà anche assolvere gratuitamente a circa 1/3 delle ore previste dalla normativa regionale in materia di produzione di pane.**