

## ***La compagnia del senza glutine***

### **Corsi informativi sulla celiachia per operatori del settore alimentare**

#### ***PROGRAMMA***

La Legge n. 123 del 2005 “Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia” stabilisce che “le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano inseriscano specifici moduli informativi sulla celiachia nell'ambito delle attività formative e di aggiornamento professionale rivolto a ristoratori ed albergatori”.

Il progetto "La compagnia del senza glutine" della Regione del Veneto, in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia (AIC) Veneto, è diretto alla sensibilizzazione e all'informazione sulla tematica della sicurezza alimentare nella filiera produttiva senza glutine.

Considerata la rilevante frequenza della celiachia (prevalenza stimata: 1 persona ogni 100), è di interesse comune far sì che questa parte della popolazione possa vivere serenamente situazioni sociali e conviviali legate al cibo che, per i celiaci, deve essere privo di glutine. Il mercato del senza glutine, peraltro in espansione, e la qualità dell'offerta dei pubblici esercizi possono beneficiare della formazione che si intende offrire.

I corsi sono rivolti agli operatori del settore alimentare, in particolare: ristorazione collettiva pubblica e sociale, ristoratori, albergatori, docenti degli Istituti Alberghieri e dei Corsi di Formazione Professionale "Alberghiero".



**AZIENDA  
ULSS 9  
TREVISO**

## **CORSO INFORMATIVO SULLA CELIACHIA 2016- programma dettagliato**

**FUNZIONE:** sicurezza alimentare.

**RISULTATO ATTESO:** I Professionisti conoscono le esigenze nutrizionali dei soggetti celiaci e sono in grado di preparare pasti gradevoli e idonei utilizzando prodotti senza glutine.

**COMPETENZE TRASMESSE:** di base, intellettive e gestionali.

**COMPETENZE ACQUISITE:** i destinatari saranno formati e informati su: aspetti fisiopatologici e nutrizionali della celiachia; norme di buona prassi e procedure di autocontrollo per la preparazione di pasti idonei ai soggetti celiaci e normativa inerente all'etichettatura e al commercio dei prodotti senza glutine al fine di preparare dei pasti gradevoli e idonei ad una sana alimentazione dei soggetti celiaci.

**AMBITO DI APPRENDIMENTO:** aula.

**SUSSIDI:** materiale pdf disponibile sul sito.

**DESTINATARI:** OSA di tutti i tipi (ristoratori, albergatori, cuochi e addetti della Scuola, laboratori artigianali, etc.), docenti interessati degli istituti/enti di formazione alberghieri, professionisti che a vario titolo operano nel settore alimentare (consulenti, tecnologi alimentari, biologi...).

**MODALITA' DI ISCRIZIONE:** accedendo al sito <http://celiachiainforma.blogspot.it/> e compilando il modulo di iscrizione online. In caso di impossibilità o difficoltà nell'utilizzare tale modalità, si potrà contattare il Servizio Formazione e Aggiornamento dell'Azienda ULSS 9 al numero 0422/323526 (Dott.ssa Lucia Ortolani e Dott.ssa Sabina Trevisan).

**CONTENUTI ESSENZIALI DEL CORSO:** cos'è la celiachia, la dieta senza glutine, normativa di riferimento (anche relativa agli allergeni); preparazione e somministrazione pasti senza glutine; test di apprendimento e consegna attestati. Per informazioni relative ai contenuti del corso è possibile contattare il Servizio Igiene Alimenti al numero 0422 / 323803 (Dott.ssa Simona Dalla Pria) o la Segreteria del Servizio al numero 0422 / 323795.

**DOCENTI DEL CORSO:** Medico igienista, Tecnico della prevenzione, Dietista

### **SEDE:**

Il corso avrà luogo presso la sede del Dipartimento di Prevenzione dell'Azienda ULSS 9 di Treviso in Via Castellana, 2 (3° piano).

### **DATE ED ORARI:**

lunedì 16 maggio; mercoledì 8 giugno; mercoledì 15 giugno; lunedì 20 giugno; lunedì 12 settembre; lunedì 19 settembre; mercoledì 28 settembre; lunedì 10 ottobre; mercoledì 19 ottobre, **dalle 14.30 alle 17.30**

**Si specifica che il corso si esaurisce in un incontro di tre ore; sono state individuate nove edizioni in date differenti per favorire la partecipazione all'iniziativa.**

### **PROGRAMMA:**

<b>Contenuti</b>
Quadro generale (medico)
Aspetti tecnici merceologici, normativa, etichettatura (dietista)
Aspetti organizzativi e autocontrollo, tecniche e norme igieniche (applicate) (TdP)
Discussione, Test di apprendimento, consegna attestati

La partecipazione è gratuita. Per ogni edizione è previsto il numero massimo di 30 partecipanti.

**ALTRO:** è possibile, per chi arriva con mezzo proprio, utilizzare il parcheggio pubblico a poche decine di metri dal Dipartimento, sito in prossimità della rotonda adiacente alla struttura.