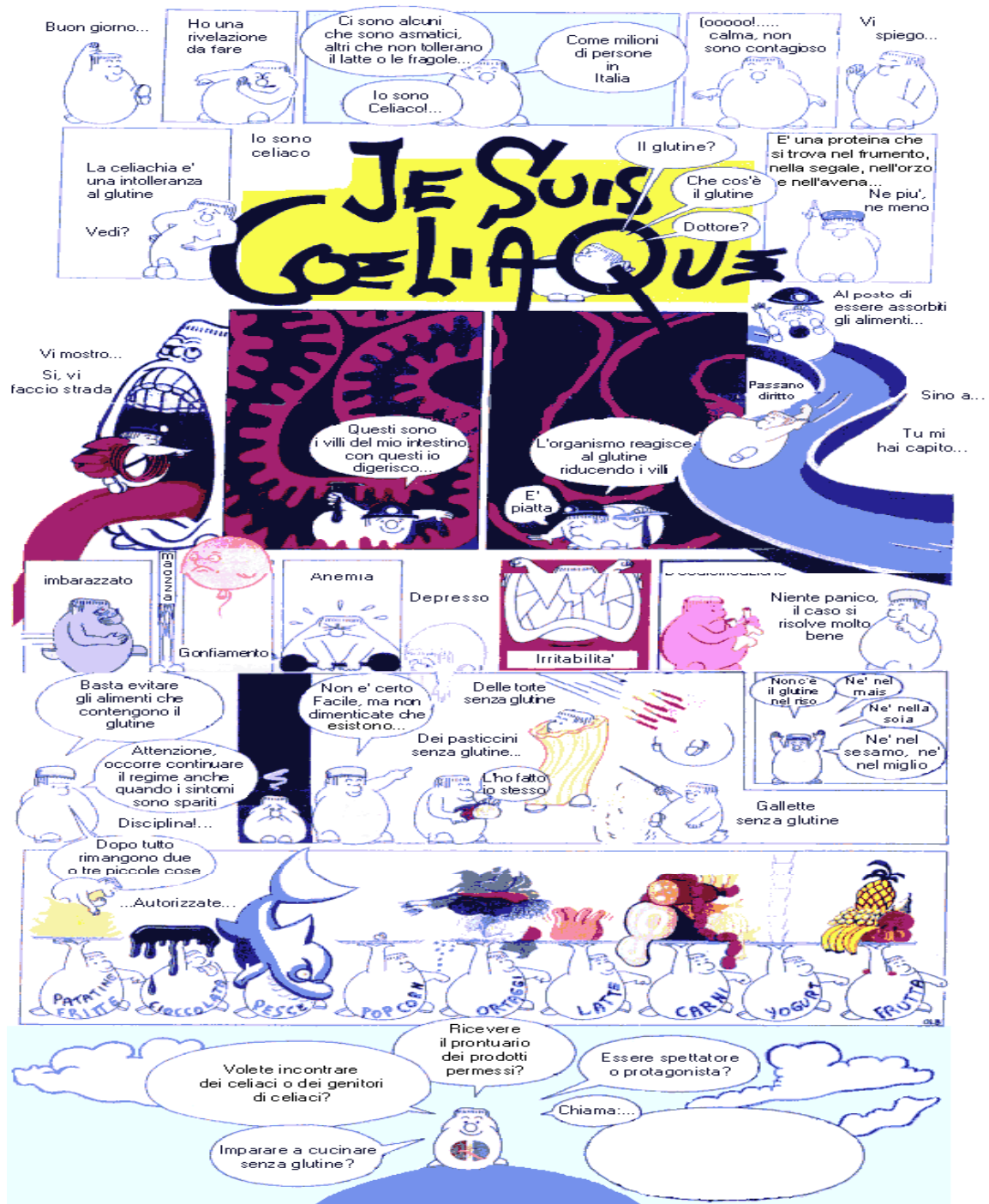


# La ASL amica dei Celiaci

Progetto di formazione ed informazione sulle allergie, intolleranze alimentari e sulla Celiachia

DIPARTIMENTO di PREVENZIONE  
SIAN AREA NORD



---

# *Corso Informativo/Formativo sulle Allergie, Intolleranze alimentari e Celiachia*

---

*Lunedì 16 dicembre 2019*

*Ore 15,00*

*I.P.S.S.A.R.*

*Via Giovinazzo Loc. 1<sup>^</sup> Cala  
Molfetta (Bari)*

## **PROGRAMMA**

### Aspetti medici

cos'è la celiachia, l'intolleranza, l'allergia: l'epidemiologia, l'eziopatogenesi, la sintomatologia, la diagnosi, le complicanze, il trattamento, gli aspetti etici;

Aspetti tecnici: preparazione, contaminazione, approvvigionamento, stoccaggio e servizio a tavola, il piano HACCP nella gestione della sicurezza alimentare del soggetto celiaco.

Aspetti nutrizionali: le fonti alimentari naturalmente prive di glutine, categorie degli alimenti concessi e vietati, normativa vigente in materia di etichettatura, Registro Nazionale degli alimenti senza glutine, Prontuario degli Alimenti AIC, dieta gluten free come unica terapia. Gestione delle allergie e delle intolleranze alimentari.

Il prontuario degli alimenti ed il marchio spiga barrata e le azioni dell'AIC.

---

Test di apprendimento e conclusione dei lavori.

---

*L'iscrizione al Corso è gratuita e potrà effettuarsi inviando l'allegata scheda a [elio.massarelli@asl.bari.it](mailto:elio.massarelli@asl.bari.it) e [michele.pappaqallo@asl.bari.it](mailto:michele.pappaqallo@asl.bari.it)*

---

*Con la collaborazione dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC)  
Onlus della Regione Puglia*

*Si ringrazia per l'ospitalità  
il Preside dell'I.P.S.S.A.R. di Molfetta  
Prof. Antonio Natalicchio*

---