

**Dipartimento di Prevenzione
Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione**

Evento formativo obbligatorio in materia di celiachia e alimentazione senza glutine per alimentaristi.

(DGR n. 2272 del 13.11.2012 e DGR n. 1214 del 23.6.2014)

Data: 06/05/2024, dalle ore 15,30 alle ore 19,30

Sede del corso: Park Hotel Villa Americana

Via Carmine Grossi,23

Rodi Garganico

Il Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della ASL Foggia organizza un evento formativo destinato agli alimantaristi in materia di celiachia e alimentazione senza glutine.

Obiettivo dell'evento: La tutela della salute e della sicurezza dei soggetti affetti da celiachia è un obiettivo prioritario della politica sanitaria e sociale del nostro Paese. Tale obiettivo si concretizza anche nel normale inserimento dei soggetti affetti da celiachia nella vita sociale, attraverso l'accesso sicuro alla ristorazione collettiva.

Per garantire tale accesso, è necessario che gli operatori del settore della ristorazione collettiva siano adeguatamente informati sulla celiachia e sulle misure preventive da adottare per evitare la contaminazione da glutine. A tal fine, è opportuno realizzare specifici moduli informativi sulla celiachia nell'ambito delle attività di formazione e aggiornamento professionale rivolte a ristoratori e albergatori.

Sede:Rodi Garganico Park Hotel Villa Americana Via Carmine grossi,23

Data e orario di svolgimento: 06/05/2024, dalle ore 15,30 alle ore 19,30

Devono frequentare il percorso di formazione obbligatoria: gli operatori addetti alla produzione, somministrazione e vendita di alimenti senza glutine, in particolare: il responsabile dell'attività o il suo delegato, il personale addetto alla preparazione/somministrazione/vendita di alimenti gluten free, il responsabile dell'autocontrollo. La partecipazione al corso è gratuita.

Durata: 4 ore e prevede una fase teorica ed una fase pratica.

Formazione

La fase della formazione è articolata in due momenti:

1. Formazione base, della durata di n. 2 ore, a carattere teorico, aperta a tutti gli OSA/alimentaristi che vogliono acquisire elementi generali sulle problematiche correlate alla celiachia e sulla sicurezza alimentare legata al pasto gluten free.

2. Formazione pratica, della durata di n. 2 ore, successiva alla formazione base e così distribuite:

- 1 ora con l'aiuto di uno chef esperto in preparazione di pasti e pietanze per celiaci, il quale dovrà dare evidenza pratica di organizzazione della cucina, modalità di preparazione dei piatti senza glutine, gestione del rischio contaminazione. Tale figura di esperto potrà essere indicata dall'AIC, unitamente al luogo fisico dove effettuare la prova pratica; le materie prime dovranno essere procurate dallo stesso chef;

- 1 ora con l'aiuto del Tecnico della Prevenzione della ASL per gli aspetti legati al Piano di autocontrollo.

Il tutto deve realizzarsi con il diretto coinvolgimento dei destinatari anche mediante l'articolazione dell'aula in gruppi di lavoro.

Programma

La Parte teorica è caratterizzata dalla trattazione dei seguenti argomenti:

- aspetti medici: cos'è la celiachia, l'epidemiologia, l'eziopatogenesi, la sintomatologia, la diagnosi, le complicanze, il trattamento;

- aspetti tecnici: preparazione, contaminazione, approvvigionamento, stoccaggio e servizio a tavola, il piano di autocontrollo nella gestione della sicurezza alimentare del soggetto celiaco, le evidenze in letteratura scientifica (commisurate alle peculiarità del gruppo di appartenenza);

- 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.

La Parte pratica è caratterizzata dallo svolgimento di prove ed esercitazioni su quanto illustrato nella parte teorica. In tale occasione con l'aiuto di uno chef degli IPPSSAR (Istituti Professionali per i Servizi della Ristorazione) o indicato dall'AIC, attraverso dimostrazioni pratiche, gli operatori saranno messi in grado di conoscere e applicare le procedure atte a manipolare impasti senza glutine evitando la contaminazione crociata. Tale parte operativa prevede anche la visione dei vari tipi di cereali e farine utilizzabili per la preparazione di alimenti gluten free e la comunicazione delle relative caratteristiche merceologiche e bromatologiche. Saranno illustrati principi di corretta accoglienza del cliente celiaco.

Attestato di Formazione

A completamento dell'evento formativo viene rilasciato dal SIAN ASL FG, l'attestato di formazione, specifica o di aggiornamento, esclusivamente a coloro che abbiano soddisfatto l'obbligo della frequenza e che abbiano svolto correttamente non meno del 80% del questionario di apprendimento. Detto attestato ha validità temporale di quattro anni decorsi i quali il soggetto interessato è tenuto al suo rinnovo mediante partecipazione al corso di aggiornamento.

Per partecipare

Compilare la scheda di iscrizione ed inviare a: Annalisa Tardio
mail: annalisa.tardio@aslfg.it

**Per qualsiasi informazione contattare la segreteria organizzativa:
Cell. 3480132166 Ufficio: 0882 200646**