



Belluno, 07/11/2024

Alle associazioni di categoria  
Ai comuni afferenti all'Aulss 1 Dolomiti

OGGETTO: CORSO DI FORMAZIONE PER OPERATORI DELLA RISTORAZIONE PUBBLICA CELIACHIA – 2024



Gentilissimi,

In conformità alla Legge n. 123 del 4 luglio 2005, "**Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia**," e in particolare all'articolo 4, che garantisce il diritto alla somministrazione di pasti senza glutine nella ristorazione su richiesta, siamo lieti di informarvi della programmazione di un percorso formativo teorico/pratico dedicato alla gestione della ristorazione senza glutine.

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine, con un'incidenza stimata di circa una persona su 100 in Italia, e un tasso di crescita annuale di circa il 10%. Per i soggetti affetti da celiachia, una dieta rigorosamente priva di glutine rappresenta l'unica terapia disponibile, in grado di garantire loro uno stato di salute ottimale. In quest'ottica, e per supportare l'inclusione sociale e la partecipazione attiva dei soggetti celiaci alla vita collettiva, la Regione del Veneto, in collaborazione con le Aziende ULSS e altri enti del settore, ha avviato una serie di azioni mirate al miglioramento della qualità e della sicurezza nella somministrazione di pasti senza glutine.

Il corso, organizzato dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) del Dipartimento di Prevenzione, in collaborazione con **AIC Veneto** (Associazione Italiana Celiachia) si rivolge a tutti gli operatori della ristorazione pubblica.

L'obiettivo principale è quello di fornire competenze specializzate nella gestione del processo di preparazione, controllo e somministrazione dei pasti senza glutine, nel rispetto delle normative vigenti e delle Linee Guida nazionali. Attraverso questo percorso formativo, si intende sviluppare una sensibilità e una professionalità adeguate per la tutela della salute dei pazienti celiaci e garantire un servizio di ristorazione inclusivo e sicuro.

Al termine del corso sarà rilasciato un attestato di partecipazione. Vi invitiamo a dare ampia diffusione a questa iniziativa, contribuendo a promuovere un ambiente inclusivo e sicuro per tutti gli utenti celiaci.



EDIZIONE 2024	
DESTINATARI operatori del servizio di ristorazione	Il corso è riservato preferibilmente a: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuochi</li> <li>• Aiuto cuochi</li> <li>• Personale addetto alla somministrazione dei pasti</li> </ul>
DURATA CORSO TEORICO	3 ore presso Sala riunioni dell'Ospedale di Belluno
DURATA CORSO PRATICO	4 ore presso IIS "Calvi-Dolomieu" - Longarone
LINK DI PER-ISCRIZIONE	<a href="https://forms.gle/epJk7SgXgnvfoE3A6">https://forms.gle/epJk7SgXgnvfoE3A6</a>
SCADENZA ISCRIZIONE	22/11/2024
DATE	Corso teorico 25/11/2024 Corso pratico da definire
MODALITÀ' DI SVOLGIMENTO DEL CORSO	In presenza
PROGRAMMA DEL CORSO	<p><b>Celiachia e la sua gestione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Introduzione alla celiachia: definizione della patologia, meccanismi, iter diagnostico.</li> <li>• Manifestazioni cliniche e sintomi associati alla celiachia.</li> <li>• Trattamento e gestione della malattia.</li> </ul> <p><b>La dieta senza glutine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi di una dieta senza glutine, alimenti consentiti e vietati.</li> <li>• Linee guida per garantire un'alimentazione bilanciata e sicura per i celiaci.</li> </ul> <p><b>Normative sull'etichettatura degli alimenti senza glutine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Regolamenti europei di riferimento: Regolamento UE 828/2014 e Regolamento UE 1169/2011.</li> <li>• Interpretazione delle etichette per alimenti senza glutine e loro impatto sul consumatore celiaco.</li> </ul> <p><b>Guida pratica della ristorazione senza glutine</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fondamenti dell'organizzazione della ristorazione senza glutine</li> <li>• Suggesti pratici per l'organizzazione del servizio.</li> <li>• Regole fondamentali dell'AIC per garantire la sicurezza alimentare fuori casa.</li> <li>• Procedure e buone pratiche da adottare nelle varie fasi di lavorazione degli alimenti senza glutine: preparazione, manipolazione, conservazione e servizio</li> </ul>

Per qualsiasi ulteriore informazione vi chiediamo di scrivere all'indirizzo [sian.nutrizione@aulss1.veneto.it](mailto:sian.nutrizione@aulss1.veneto.it);

Distinti saluti

Dirigente Servizio Igiene Alimenti e della Nutrizione

dott. Alessandro Citiulo

*firmato digitalmente ai sensi del d.lgs. 82/2005*