

DESTINATARI

N.45 partecipanti per edizione:

Medici, Biologi, Tecnici della Prevenzione, Dietisti, Assistenti Sanitari, Infermieri dei SIAN della Regione Piemonte che hanno aderito al progetto Regionale
"Ottimizzazione della somministrazione dei pasti senza glutine nelle mense scolastiche, ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche" DD n. 213/2009

DOCENTI e sostituti

CESARI Luisella - Direttore S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASL TO 3

EMMA Livia - Dietista A.O. C.T.O. / M. Adelaide, Torino – Collaboratrice AIC Piemonte Valle d'Aosta

FRANSOS Lucia - Dietista AIC Piemonte Valle d'Aosta - Referente Progetto AFC

FRIGHI Zaira – Dietista AIC Piemonte Valle d'Aosta - Collaboratrice Progetto AFC

LEGGIO Katia – Dietista Laboratorio Chimico Camera di Commercio, Torino

BRUNO Mauro - Medico CDU Gastro-Epatologia A.O. San Giovanni Battista, Torino.

PULITANO' Raffaella - Medico Gastroenterologia Ospedale Santa Croce e Carle, Cuneo

ROVERA Lidia - Medico Responsabile Servizio di Dietetica e Nutrizione Clinica A.O. Ordine Mauriziano, Torino

MARIGHELLA Massimo – Consulente informatico

VIETTI Fiorella Medico S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASL TO 3

QUOTA DI ISCRIZIONE non prevista

MODALITA' DI ISCRIZIONE PER GLI INTERNI ED ESTERNI

Inviare il modulo di iscrizione (alleg. A)
alla Segreteria organizzativa
per fax **011/9551.953**
o per e-mail

sian@asl5.piemonte
entro il 10 gennaio 2010

RESPONSABILI DEL CORSO

dr.ssa Luisella CESARI
Direttore S.C. Igiene degli
Alimenti e della Nutrizione ASL
TO3

SEGRETERIA SCIENTIFICA
dr.ssa Livia EMMA
dietista Servizio Dietetica
A.O. C.T.O.- M.Adelaide TORINO

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
Antonia SANNA
SIAN ASL TO3
Via Balegno, 6 - 10098 RIVOLI
Tel. 011/9551. 727 - 795
Fax 011/9551.953
e-mail: sian@asl5.piemonte



Struttura Complessa RICERCA E FORMAZIONE

in collaborazione con



LA CELIACHIA: GESTIONE DEL RISCHIO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

DATE

1[^] ed. - 25 gennaio 2010
2[^] ed. - 3 febbraio 2010
3[^] ed. - 15 febbraio 2010

ORARIO
8.30 -17.00

SEDE DEL CORSO

TORINO
Corso Regina Margherita, 153
Palazzina D -Sala 5

**Il programma è stato inviato in Regione
per l'attribuzione dei crediti ECM**

PREMESSA

Attivazione del progetto regionale
"Ottimizzazione della somministrazione
di pasti senza glutine nelle mense
scolastiche, ospedaliere, e nelle mense
delle strutture pubbliche"
(DD n. 213/2009)

Obiettivi

A conclusione del percorso formativo i partecipanti

- avranno aggiornato le proprie conoscenze sulle tematiche della celiachia: epidemiologia, patogenesi, percorso diagnostico-terapeutico
- avranno analizzato le disposizioni normative che sanciscono il diritto dei cittadini celiaci ad una alimentazione sicura e variata nella ristorazione collettiva,
- conosceranno e utilizzeranno correttamente nell'attività di sorveglianza, le schede di valutazione del rischio di nuova introduzione;
- potranno fornire al personale impegnato nella ristorazione collettiva le informazioni per la produzione e somministrazione sicura di pasti per cittadini celiaci

PROGRAMMA

8.30 Registrazione partecipanti

8.45 Saluti delle autorità

Direttore SIAN ASL TO 3

Presidente AIC Piemonte Valle d'Aosta

Prima sessione: mattino

9.00 – 9.30 Presentazione del progetto regionale: funzioni di tutela dei soggetti celiaci ed allergici da parte dei SIAN
dr.ssa Luisella Cesari / Fiorella Vietti

9.45 – 10.30 La celiachia: epidemiologia, patogenesi, diagnosi e complicanze. Quadro clinico nel bambino e nell'adulto
dr.ssa R. Pulitanò/ B. Mauro/ L. Rovera

10.30 - 11.00 La dieta senza glutine
dr.ssa Frighi Zaira /Livia Emma

11.00 - 11.30 I diritti dei celiaci: normativa di riferimento
dr.ssa Lucia Fransos / Livia Emma

11.30 - 12.00 Etichettatura dei prodotti alimentari senza glutine
dr.ssa Fransos Lucia / Livia Emma

12.00 – 13.00 Analisi e gestione del rischio attraverso l'autocontrollo
dr.ssa Katia Leggio

PROGRAMMA

Seconda sessione: pomeriggio

13.30 – 13.45 Proposta di check list per la valutazione del rischio .
dr.ssa Luisella Cesari / Livia Emma

13.45 – 14.15 Criteri e modalità di utilizzo della check list
dr.ssa Luisella Cesari / Livia Emma

14.15 – 14.45 Sistema informatico di gestione della check list
dr. Massimo Marighella / Fiorella Vietti

14.45 - 15.45 Simulazione di utilizzo della check list
tutor: Fransos/ Frighi/ Emma/ Leggio / Marighella

15.45 - 16.30 Discussione in plenaria delle criticità riscontrate nell'utilizzo della check list
tutor: Fransos/ Frighi/ Emma / Leggio / Marighella

16.30 – 17.00 Procedure ECM di chiusura del corso

**LA CELIACHIA: GESTIONE DEL RISCHIO NELLA
RISTORAZIONE COLLETTIVA**

- 21 gennaio 2010**
- 3 febbraio 2010**
- 15 febbraio 2010**

ALLEGATO A

Scheda Anagrafica Partecipante

INFORMAZIONI GENERALI

Cognome	Nome	Titolo	Sesso
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Nato a	Il	Codice Fiscale	Partita IVA
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Residenza	Indirizzo	Prov.	CAP
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Telefono	Cellulare	E-mail	
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	

INFORMAZIONI LAVORATIVE

Struttura sanitaria di provenienza
<input type="text"/>
Professione ECM
<input type="text"/>

**La presente scheda dovrà essere inviata alla Segreteria Organizzativa
via FAX al n. 011 9551953 o via e-mail all'indirizzo sian@asl5.piemonte.it**