

## 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<sup>^</sup> ed. - 25 gennaio 2010  
2<sup>^</sup> ed. - 3 febbraio 2010  
3<sup>^</sup> ed. - 15 febbraio 2010  
4<sup>^</sup> ed. - 31 marzo 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 Zaira Frighi

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

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

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