



Presentazione

La celiachia è un'intolleranza permanente alle proteine del glutine che colpisce circa l'1% della popolazione adulta o pediatrica. In **Liguria** si stima la presenza di circa 16.000 soggetti **celiaci**.

Negli ultimi anni sono stati compiuti molti progressi per permettere ai celiaci di convivere sempre più facilmente con l'intolleranza e con una dieta appropriata senza glutine anche fuori casa.

Destinatari

Il corso sarà rivolto a gruppi di massimo 50 discenti per edizione (selezionati fra ristoratori, commercianti di prodotti alimentari, addetti mense scolastiche, mense di comunità ed albergatori) di cui 15 addetti alla cucina potranno partecipare allo show cooking.

La partecipazione al corso è libera a tutte le strutture, ai sensi della Normativa Regionale (D.G.R. 332/2015); ai fini dell'erogazione del servizio senza glutine è necessaria la formazione per le seguenti figure: titolare, responsabile di produzione/cuoco e il responsabile di sala o banconista (qualora non coincidessero con il titolare della struttura) - anche al fine di aderire al progetto AFC dell'Associazione Italiana Celiachia

SEGRETERIA SCIENTIFICA:

-Prof.ssa **Livia Pisciotta**, Professore Associato di Scienze Tecniche Dietetiche applicate Università di Genova),

-Dott.ssa **Dietista Consuelo Borgarelli** (Dietista, Coordinatrice del Tirocinio Teorico-Pratico CdL Dietistica, Università di Genova)



Progetto formativo regionale celiachia



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI GENOVA

In collaborazione con
Accademia del Turismo. Ente di formazione professionale in ambito turistico
alberghiero.

Edizioni:

10 NOVEMBRE

Accademia del Turismo

**Ente di formazione professionale in ambito turistico
alberghiero.**

Piazza Guglielmo Bianchi, 1

16033 Lavagna (GE)

PROGRAMMA:



14.00- 14.20 INTRODUZIONE AL CORSO **Livia Pisciotta**

Moderatore: **Consuelo Borgarelli**

14.20-14.40 Fisiopatologia e clinica della celiachia nel bambino **Angela Calvi**

14.40-15.00 Fisiopatologia e clinica della celiachia nell'adulto **Paola Romagnoli**

15.00-15.20 Alimenti e dieta senza glutine: come comporre un menù senza glutine **Enrico Di Cino**

15.20-15.40 Etichettatura degli alimenti: attenzione al glutine nascosto **Simona Bertazzoli**

15.40-16.00 Discussione

16.00- 16.20 Educazione alimentare del paziente celiaco: la palatabilità della dieta priva di glutine e problemi correlati **William Facci**

16.20-16.40 La celiachia nel manuale HACCP - gestione degli alimenti senza glutine in ristorazione commerciale: corretta prassi igienica **Enrico Di Cino**

16.40-17.00 Tecnologia alimentare e produzione dei prodotti deglutinati **Edoardo Ivaldi**

17.00-17.20 Discussione

17.20-17.40 Compilazione del questionario di verifica dell'apprendimento, discussione dei risultati e conclusioni

17.40-18.40 Show cooking riservato al personale di cucina: un piatto senza glutine **Avanzino Roberto**

RELATORI:

Dott.ssa Simona Bertazzoli, Dietista, Ospedale Villa Scassi, Genova

Dott. Enrico Di Cino, Dietista AIC Liguria

Dott. Angela Calvi, Pediatra, Vicepresidente comitato AIC Liguria

Dott. William Facci, Dietista, libero professionista

Dott. Edoardi Ivaldi, Tecnologo alimentare junior, Direttore della Produzione Azienda Di Stazzano senza glutine

Dott.ssa Paola Romagnoli, Dirigente Medico Gastroenterologia, Ospedale Galliera, Genova

Prof Roberto Avanzino, Insegnante, IPSEOA Marco Polo, Genova

MODERATORI:

Prof.ssa Livia Pisciotta, MD, PhD, Professore Associato di Scienze Tecniche Dietetiche applicate, Università di Genova)

Dott.ssa Consuelo Borgarelli, Dietista, Coordinatrice del Tirocinio Teorico-Pratico CdL Dietistica, Università di Genova

Modalità di iscrizione:

Gli interessati potranno iscriversi inviando la scheda di iscrizione allegata **entro 5 giorni dall'evento** al seguente indirizzo email:

formazione.dietistica@dimi.unige.it
