

## LA PARTECIPAZIONE AL CORSO E' GRATUITA

### ISCRIZIONE:

Inviare la richiesta alla segreteria tramite mail, all'indirizzo [sian@aslsulcis.it](mailto:sian@aslsulcis.it), entro il **26/11/2024**, utilizzando la scheda di iscrizione inviata dal SIAN.

L'ammissione avverrà secondo l'ordine di protocollo di ricevimento della domanda.

Ai presenti verrà rilasciato **attestato di partecipazione** all'evento.

**Responsabile scientifico del corso**  
**Dott.ssa Gabriella Pitzalis**

Email: [sian@aslsulcis.it](mailto:sian@aslsulcis.it)

Tel. 0781-3922981 – 83

 **ASL Sulcis Iglesiente**  
Azienda socio-sanitaria locale

**Dipartimento di Prevenzione**

**S. C. Igiene degli Alimenti (SIAN)**

**Direttore del Servizio**

**Dott.ssa Gabriella Pitzalis**

### CORSO DI FORMAZIONE PER GLI OPERATORI ALIMENTARI

**Preparazione di alimenti idonei per soggetti allergici, intolleranti, celiaci e prevenzione dei disordini da carenza iodica**



**Lunedì, 02/12/2024**

**dalle h 8.30 alle h 13.30**

**Sala Fiorentino – P. O. Sirai (Carbonia)**

## PRESENTAZIONE DEL CORSO

Il Servizio S.C. Igiene degli Alimenti (SIAN), nell'ambito del programma "Promozione della sicurezza nutrizionale" del Piano Nazionale di Prevenzione 2020 – 2025, ha organizzato un corso di formazione rivolto agli Operatori Alimentari della ristorazione pubblica e altri portatori di interesse coinvolti nella preparazione/distribuzione di alimenti.

## OBIETTIVO FORMATIVO

Dare informazioni su allergie, intolleranze alimentari, celiachia e far acquisire competenze riguardo le corrette procedure di preparazione dei pasti per soggetti allergici, intolleranti e celiaci.

Informare sui principi di una sana alimentazione e sull'importanza dell'uso del sale iodato, per prevenire le patologie croniche e le loro complicanze.



## DESTINATARI

Operatori Alimentari della ristorazione pubblica, che preparano e somministrano alimenti.

**Il corso è destinato ad un massimo di 35 – 40 partecipanti.**

## PROGRAMMA

8.30: Registrazione dei partecipanti.

9.00: Presentazione del corso.

*Gabriella Pitzalis, Direttore SIAN*

9.00 – 9.30: Nozioni di base sulla celiachia, principali allergie e intolleranze alimentari.

*Michela Gessa, Dirigente Medico SIAN*

9.30 – 10.00: Dieta per celiaci e alimenti naturalmente ed artificialmente privi di glutine. Prevenzione della contaminazione da glutine. Importanza di una sana alimentazione per prevenire le patologie croniche e le loro complicanze.

*Cecilia Guaita, Dirigente Biologa SIAN*

10.00 – 10.30: Requisiti strutturali e organizzativi per una corretta gestione del rischio allergeni e glutine.

*Luciano Pisanu, Tecnico della Prevenzione SIAN*

10.30 – 11.00: PAUSA



11.00 – 11.30: Previsione di piani di autocontrollo e procedure specifiche.

*Barbara Uccheddu, Tecnico della Prevenzione SIAN*

11.30 – 12.00: Etichetta: una corretta lettura ed interpretazione, con riferimento alla tutela dei soggetti allergici, intolleranti e celiaci.

Informazioni obbligatorie per il consumatore nei menù della ristorazione pubblica.

*Eliana Cogotti, Tecnico della Prevenzione SIAN*

12.00 – 12.20: Disordini da carenza iodica.

*Michela Gessa, Dirigente Medico SIAN*

12.20 – 12.40: Importanza dell'utilizzo del sale iodato nella prevenzione delle tireopatie.

*Lugi Meloni, Assistente Sanitario SIAN*

12.40 – 13.00: Lo spreco alimentare e impatto ambientale: cenni normativi e soluzioni praticabili.

*Irene Fallo, Biologa Nutrizionista  
specializzanda in Scienza dell'Alimentazione presso SIAN*

13.00 – 13.30: Discussione interattiva e compilazione test finale di apprendimento.