

LA PARTECIPAZIONE AL CORSO E' GRATUITA

ISCRIZIONE:

Inviare la richiesta alla segreteria tramite mail, all'indirizzo 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

Tel. 0781-3922981 – 83

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

Dipartimento di Prevenzione

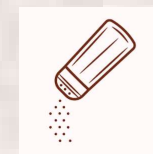
S. C. Igiene degli Alimenti (SIAN)

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)

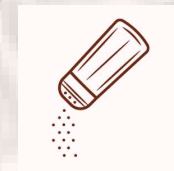
PRESENTAZIONE DEL CORSO

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.