



## REGIONE SICILIANA

### AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE – TRAPANI U.O.S. Formazione ed Aggiornamento del Personale ed ECM

#### Corso di Formazione

“Corso per operatori del settore alimentare addetti alla preparazione e somministrazione di pasti senza glutine”

Edizione 1 18 aprile 2023 c/o Cittadella della Salute  
4 maggio 2023 c/o dell'I.I.S. "I. e V. Florio"

#### Responsabile Scientifico:

Dott. Sebastiano Corso – *Responsabile dell'U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione*

#### Razionale del Corso (a cura del Responsabile Scientifico):

La L. 123/2005 “Norma per la protezione dei soggetti malati di celiachia” ha come finalità il normale inserimento nella vita sociale dei soggetti affetti da celiachia. In tale contesto riveste fondamentale importanza la formazione degli operatori del settore alimentare finalizzata a garantire un elevato livello di sicurezza ai soggetti celiaci che consumano pasti fuori casa.

#### Destinatari:

Operatori della ristorazione collettiva con particolare riferimento per gli operatori delle mense. Studenti e personale dell'alberghiero. Operatori del settore alimentare interessati alla preparazione di pasti per celiaci.

### PROGRAMMA

#### (1^ giornata – parte teorica) – c/o Cittadella della Salute

08,30 - 09,00 Registrazione dei partecipanti  
Introduzione del Responsabile Scientifico

- 09,00 – 12,00
- nozioni di base sulla malattia celiaca: epidemiologia, eziologia, patogenesi, clinica, incidenza nella popolazione attuale, rischio connesso alla dieta non corretta;
  - caratteristiche degli alimenti naturalmente o artificialmente privi di glutine;
  - modalità di prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo produttivo: organizzazione del layout di cucina, il layout produttivo, tecniche e norme igieniche di preparazione e somministrazione del pasto senza glutine, stoccaggio delle derrate, sanificazione degli utensili e dei locali;
  - piano di autocontrollo (HACCP): modalità di controllo del rischio glutine (procedure e azioni di monitoraggio e verifica);
  - corretta gestione degli allergeni;
  - lettura dei dati riportati in etichetta.

*Dott. Sebastiano Corso*

12.00 - 12.30 Prova d'apprendimento e compilazione schede Valutazione Evento e Docenti

#### (2^ giornata – parte pratica) – c/o Laboratorio di cucina dell'I.I.S. "I. e V. Florio"

- 15,00 – 18,00
- condivisione di comportamenti adeguati nella preparazione, nella manipolazione e nella somministrazione di alimenti senza glutine attraverso il supporto di uno chef qualificato e la eventuale visione di video in cui vengono illustrati metodologie sicure per la manipolazione dei prodotti senza glutine.