



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”

II edizione

14 maggio 2024 (TEORIA) Cittadella della Salute –Erice (TP)

15 maggio 2024 (PRATICA) “Istituto Istruzione Superiore "I. e V. Florio" - Erice (TP)

Responsabile Scientifico

Dott. Sebastiano Corso – *Direttore f.f. dell’U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione*

Razionale del Corso

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

Studenti del IV-V anno dell’Istituto Istruzione Superiore "I. e V. Florio"

PROGRAMMA

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 – Direttore f.f. dell’U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

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

La parte pratica del corso prevede la 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.

L’attività si svolgerà presso il laboratorio di cucina dell’Istituto Istruzione Superiore "I. e V. Florio" il giorno 15 maggio 2024 dalle ore 15.30 alle ore 18.30.