

La celiachia è una malattia di interesse sociale, che interessa l'1% della popolazione, ma 9 celiaci su 10 non sanno di esserlo. Il presente modulo informativo è rivolto ai Ristoratori ed Albergatori e a tutti i Genitori ed Insegnanti che vogliono conoscere la malattia ed i suoi sintomi, sapere quali alimenti sono da utilizzare, quali le procedure per realizzare una produzione di alimenti non contaminati dal glutine, cosa prevede la legislazione corrente e gli ultimi ritrovati della scienza, in materia di celiachia.

Corso Informativo sulla Celiachia

15 novembre 2017

Ore 16.30

I.I.S.S. "De Nora"

Via Lago Passarello 3

A L T A M U R A

PROGRAMMA

Dalle ore 16.30 alle ore 19.30

Registrazione dei partecipanti

Aspetti medici: cos'è la celiachia, l'epidemiologia, l'eziopatogenesi, la sintomatologia, la diagnosi, le complicanze, il trattamento, gli aspetti etici;

Aspetti tecnici: preparazione, contaminazione, approvvigionamento, stoccaggio e servizio a tavola, il piano HACCP nella gestione della sicurezza alimentare del soggetto celiaco.

Aspetti nutrizionali: le fonti alimentari naturalmente prive di glutine, categorie degli alimenti concessi e vietati, normativa vigente in materia di etichettatura, Registro Nazionale degli alimenti senza glutine, Prontuario degli Alimenti AIC, dieta gluten free come unica terapia.

Il prontuario degli alimenti ed il marchio spiga barrata e le azioni dell'AIC.

Test di apprendimento e conclusione dei lavori.

