

DOCENTI

Dott.ssa Valeria Fantini (SIAN)

Dott.ssa Cristiana Cardia (SIAN)

Dott. Claudio Dessì (SIAN)

Dott.ssa Cristina Serra (SIAN)

Dott.ssa Stefania Conti (biologa AIC)

Giulia Scanu (Presidente AIC Sardegna)

**IN COLLABORAZIONE CON AIC SARDEGNA
(Associazione Italiana Celiachia - Sardegna)**



PROGETTO ASL CAGLIARI IN COLLABORAZIONE CON AIC SARDEGNA (Associazione Italiana Celiachia)

Dipartimento di Prevenzione
Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
via San Lucifero 77 - 09127 Cagliari

Direttore Dott. Iginio Pintor

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

h.8-13 dal lunedì al venerdì

Sig.ra Barbara Mossa

Tel. 070 6094809

Mail: barbara.mossa@aslagliari.it

SEGRETERIA SCIENTIFICA

Direttore del Corso

Dott.ssa Valeria Fantini

Responsabile Scientifico

Dott. Iginio Pintor



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

**Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
Asl Cagliari**

**PREPARAZIONE DI ALIMENTI PER SOGGETTI
ALLERGICI E/O CON INTOLLERANZE CON
PARTICOLARE RIFERIMENTO ALLA CELIACHIA**

**PREVENZIONE DEI DISORDINI
DA CARENZA IODICA**



**Lunedì 16 febbraio 2026
dalle ore 9 alle ore 13
c/o Servizio SIAN Asl Cagliari
via San Lucifero 77, Cagliari
1° Piano – Sala Conferenze**

PRESENTAZIONE

La conoscenza e l'applicazione delle norme di buona prassi igienica contribuiscono a salvaguardare la qualità dei prodotti alimentari, la salubrità degli stessi e quindi la salute dei consumatori, compresi quelli allergici e/o con intolleranze alimentari. Le norme comunitarie dispongono l'obbligo per il personale del settore alimentare di acquisire una adeguata formazione e addestramento in materia di igiene degli alimenti e stabiliscono le basi per garantire un elevato livello di protezione dei consumatori anche attraverso le informazioni sugli alimenti, in particolare sulla loro etichettatura. **La legge n.123/2005 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia"** stabilisce che "nelle mense delle strutture scolastiche e ospedaliere e nelle mense delle strutture pubbliche siano somministrati, previa richiesta degli interessati, anche pasti senza glutine" e che "le Regioni inseriscano appositi moduli informativi sulla celiachia nell'ambito delle attività formative rivolte a ristoratori ed albergatori".

Ai fini della **prevenzione delle patologie da carenza iodica** la **Legge n. 55/2005** promuove l'utilizzo del sale iodato nella ristorazione collettiva e pubblica.

Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) della ASL di Cagliari, nell'ambito del **Programma P 10.2 "Promozione della sicurezza del Piano Regionale di Prevenzione 2020-2025**, offre agli operatori del settore la possibilità di un **approfondimento delle conoscenze ai fini della preparazione e somministrazione di alimenti sicuri** per i consumatori con intolleranze e/o allergie alimentari e per soggetti celiaci, e vuole diffondere i principi fondamentali della **prevenzione delle patologie da carenza iodica** (tireopatie) attraverso la promozione dell'uso di **sale iodato**.

DESTINATARI

Il corso è a numero chiuso per un numero massimo di 30 partecipanti, con priorità di ammissione per gli operatori addetti alla cucina della ristorazione collettiva (aziendale, scolastica, ospedaliera, extra ospedaliera, etc) e pubblica (bar, ristoranti alberghi, etc).

PROGRAMMA

- Allergie e intolleranze (definizioni e differenze).
- Descrizione del glutine e definizione di Celiachia.
- La diagnosi di Celiachia e le altre forme (non riconosciute come patologiche) di intolleranza al glutine.
- L'importanza della dieta senza glutine per i soggetti celiaci e altre terapie in sperimentazione.
- La struttura del glutine.
- Gli alimenti naturalmente senza glutine, gli alimenti permessi, a rischio e vietati nella dieta senza glutine.
- I principali alimenti "succedanei" (sostitutivi) degli alimenti contenenti glutine.
- Come riconoscere i prodotti senza glutine dall'etichettatura degli alimenti.
- Come organizzazione una cucina per i pasti senza glutine. Spazi e tempistiche produttive.
- Le procedure di autocontrollo e il Manuale HACCP di un'attività di produzione di alimenti e pasti senza glutine.
- Le buone prassi di produzione di pasti senza glutine (esempi pratici).
- L'iter normativo e organizzativo da conoscere per avviare un'attività senza glutine.
- La stesura di un menù senza glutine
- La prevenzione delle tireopatie l'utilizzo del sale iodato
- Progetto AIC Alimentazione fuori casa.

MODALITA' DI ISCRIZIONE

Recapitare la richiesta di iscrizione compilata in ogni parte alla segreteria organizzativa **entro il 12.02.2026**. La conferma di ammissione alla frequenza sarà comunicata dalla segreteria organizzativa ai recapiti indicati dal richiedente. L'ammissione alla frequenza sarà comunicata dalla segreteria ai recapiti indicati.

RICHIESTA ISCRIZIONE

Il/la sottoscritto/a.....

Nato/a.....il.....

Residente in.....

Via/piazza.....N.....

Operatore presso

Mensa collettiva specificare tipologia.....

Esercizio pubblico specificare tipologia.....

Mansione svolta.....

CHIEDE

di essere ammesso /all'evento formativo del giorno 16.02.26

"Preparazione di alimenti per soggetti allergici e/o con intolleranze, con particolare riferimento alla celiachia- prevenzione dei disordini da carenza iodica"

Per ogni comunicazione riferirsi ai seguenti recapiti:

Tel.....Cell.....

e.mail.....

Autorizzo a detenere i dati personali ai soli fini autorizzativi di Codesto Ente con divieto di diffusione e/o cessione degli stessi senza preventiva autorizzazione ai sensi del D.Lgs 33/2013 e ss.mm.

Firma