

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@aslcagliari.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 "sucedanei" (sostitutivi) degli alimenti contenenti glutine.
- Come riconoscere i prodotti senza glutine dall'etichettatura degli alimenti.
- Come organizzare 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
