



Presentazione

La celiachia è un'intolleranza permanente alle proteine del glutine che colpisce circa l'1% della popolazione adulta o pediatrica. In **Liguria** si stima la presenza di circa 16.000 soggetti **celiaci**.

Negli ultimi anni sono stati compiuti molti progressi per permettere ai celiaci di convivere sempre più facilmente con l'intolleranza e con una dieta appropriata senza glutine anche fuori casa.

Destinatari

Il corso sarà rivolto a gruppi di massimo 50 discenti per edizione (selezionati fra ristoratori, commercianti di prodotti alimentari, addetti mense scolastiche, mense di comunità ed albergatori) di cui 15 addetti alla cucina potranno partecipare allo show cooking.



SEGRETERIA SCIENTIFICA:

-**Prof.ssa Livia Pisciotta**, Professore Associato di Scienze Tecniche Dietetiche applicate Università di Genova),

-**Dott.ssa Dietista Consuelo Borgarelli** (Dietista, Coordinatrice del Tirocinio Teorico-Pratico CdL Dietistica, Università di Genova)

-**Dott.ssa Ierardi Maria Paola** (Dietista, Tutor del Tirocinio CdL Dietistica, Università di Genova)



Progetto formativo regionale celiachia



Edizione:

20 Novembre 2023

Le edizioni si svolgerà presso l'Istituto Alberghiero Casini, Via Fontevivo 129, 19125 La Spezia



PROGRAMMA:



8.00-8.20 INTRODUZIONE AL CORSO **Livia Pisciotta**

Moderatore: **Maria Paola Ierardi / Consuelo Borgarelli**

8.20-8.40 Fisiopatologia e clinica della celiachia nel bambino **Livia Pisciotta**

8.40-9.00 Fisiopatologia e clinica della celiachia nell'adulto **Paola Romagnoli**

9.00-9.20 Alimenti e dieta senza glutine: come comporre un menù senza glutine **Susanna Villa**

9.20-9.40 Etichettatura degli alimenti: attenzione al glutine nascosto **Simona Bertazzoli**

9.40-10.10 Discussione

10.10-10.30 Educazione alimentare del paziente celiaco: la palatabilità della dieta priva di glutine e problemi correlati **William Facci-Ierardi Maria Paola**

10.30-10.50 La celiachia nel manuale HACCP - gestione degli alimenti senza glutine in ristorazione commerciale: corretta prassi igienica **Susanna Villa**

10.50-11.10 Tecnologia alimentare e produzione dei prodotti deglutinati **Edoardo Ivaldi**

11.10-11.30 Discussione

11.30-12.00 Compilazione del questionario di verifica dell'apprendimento, discussione dei risultati e conclusioni

12.00-13.00 Show cooking riservato al personale di cucina: un piatto senza glutine **Stefano Maggiani**

RELATORI:

Dott.ssa Simona Bertazzoli, Dietista, Ospedale Villa Scassi, Genova

Dott. William Facci, Dietista, libero professionista

Dott. Edoardi Ivaldi, Tecnologo alimentare junior, Direttore della Produzione Azienda Di Stazzano senza glutine

Dott.ssa Maria Paola Ierardi, Dietista, Tutor del Tirocinio CdL Dietistica, Università di Genova

Dott.ssa Paola Romagnoli, Dirigente Medico Gastroenterologia, Ospedale Galliera, Genova

Dott.ssa Susanna Villa Dietista, AIC Liguria

Prof Stefano Maggiani, insegnante, l'Istituto Alberghiero Casini

MODERATORI:

Prof.ssa Livia Pisciotta, MD, PhD, Professore Associato di Scienze Tecniche Dietetiche applicate, Università di Genova)

Dott.ssa Consuelo Borgarelli, Dietista, Coordinatrice del Tirocinio Teorico-Pratico CdL Dietistica, Università di Genova

Dott.ssa Maria Paola Ierardi, Dietista, Tutor del Tirocinio CdL Dietistica, Università di Genova

Modalità di iscrizione:

Gli interessati potranno iscriversi inviando la scheda di iscrizione allegata **entro 5 giorni dall'evento** al seguente indirizzo email:

formazione.dietistica@dimi.unige.it
