



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 lerardi Maria Paola** (Dietista, Tutor del Tirocinio CdL Dietistica, Università di Genova)



Progetto formativo regionale celiachia



Il programma prevede otto edizioni della durata di 4 ore.

Edizione:

4 DICEMBRE 2023

Le edizioni si svolgeranno presso L'istituto Alberghiero I.I.S. E.Ruffini – D.Aicardi, Via Lungomare 141,18038, Arma di Taggia (IM)



PROGRAMMA:



14.00-14.20 INTRODUZIONE AL CORSO **Livia Pisciotta**

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

14.20-14.40 Fisiopatologia e clinica della celiachia nel bambino **Stefania De Montis**

14.40-15.00 Fisiopatologia e clinica della celiachia nell'adulto **Paola Romagnoli**

15.00-15.20 Alimenti e dieta senza glutine: come comporre un menù senza glutine **Maria Paola Ierardi - Valentina Bertolotto**

15.20-15.40 Etichettatura degli alimenti: attenzione al glutine nascosto **Simona Bertazzoli**

15.40-16.10 Discussione

16.10-16.30 Educazione alimentare del paziente celiaco: la palatabilità della dieta priva di glutine e problemi correlati **William Facci- Maria Paola Ierardi**

16.30-16.50 La celiachia nel manuale HACCP - gestione degli alimenti senza glutine in ristorazione commerciale: corretta prassi igienica **Federica Leuzzi**

16.50-17.10 Tecnologia alimentare e produzione dei prodotti deglutinati **Edoardo Ivaldi**

17.10-17.30 Discussione

17.30-18.00 Compilazione del questionario di verifica dell'apprendimento, discussione dei risultati e conclusioni

18.00-19.00 Show cooking riservato al personale di cucina: un piatto senza glutine **Revello Livio**

RELATORI:

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

Dott.ssa Dott.ssa Valentina Bertolotto, Dietista AIC Liguria

Dott.ssa Stefania De Montis, Dirigente Medico, ASL 1 Imperiese

Dott.ssa Federica Leuzzi, Dietista, ASL 1 Imperiese

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

Prof Revello Livio insegnante I.I.S. E.Ruffini

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
