



### *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)



# *Progetto formativo regionale celiachia*



## Edizioni:

6 ottobre 2025

Le edizioni del pomeriggio si svolgeranno presso L'Istituto Alberghiero Marco Polo Via Angelo Sciaccaluga 9 Genova



## PROGRAMMA:



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

Moderatore: **Consuelo Borgarelli-**

14.20-14.40 Fisiopatologia e clinica della celiachia nel bambino **Marco Crocco**

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 **Federica Cistaro**

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**

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

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 (max 15 partecipanti): un piatto senza glutine Chef prof. Ist. Alberghiero **Roberto Avanzino**

### **RELATORI:**

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

**Dott.ssa Federica Cistaro**, Dietista AIC Liguria

**Dott. Marco Crocco** Dirigente Medico Gastroenterologia, IRCCS Ospedale Gaslini, Genova

**Dott. William Facci**, Dietista, libero professionista

**Dott.ssa Federica Narizzano**, Dietista, libero professionista

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

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

**Prof Roberto Avanzino**, Insegnante, IPSEOA Marco Polo, Genova

### **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

### **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](mailto:formazione.dietistica@dimi.unige.it)

---