



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:

12 ottobre 2026

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 **Dietista AIC Liguria referente progetto AFC**

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 **Dietista AIC Liguria referente progetto AFC**

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 Insegnane **Tecnico Pratico (ITP), Chef corpo docente IPSEOA Marco Polo, Genova**

RELATORI:

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

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

Dott. William Facci, 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

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
