

**“CELIACHIA, ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI”
CORSO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE DEDICATO AGLI
OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE**

Cagliari, via San Lucifero n. 77 primo piano
Sala Riunioni S.I.A.N.

Venerdì 14 Dicembre 2018

- 14,00 Registrazione dei partecipanti
- 14,15 *Presentazione del corso e Linee Guida Regionali*
Dott. Gian Mauro Vinci
- 14,45 15,15 *Nozioni di base sulle principali allergie e/o intolleranze*
Nozioni di base sulla malattia celiaca
Aspetti sanitari e psico-sociali della celiachia
Dott.ssa Miriam Murgia
- 15,15 15,45 La dieta dei celiaci, alimenti naturalmente e artificialmente privi di glutine e allergie e/o intolleranze alimentari.
Dott.ssa Aurelia Linda Floris
- 15,45 16,15 I requisiti strutturali, tecnologici ed organizzativi dei servizi di ristorazione scolastica, ospedaliera e pubblica.
Prevenzione della contaminazione da glutine durante le varie fasi del ciclo produttivo degli alimenti: organizzazione del layout di cucina e produttivo, stoccaggio delle derrate alimentari, tecniche e norme igieniche di preparazione e somministrazione dei pasti senza glutine, sanificazione degli utensili e dei locali.
Il piano di autocontrollo, con particolare riferimento alle modalità di controllo del rischio glutine (procedure e azioni di monitoraggio e verifica, sistema documentale)
Dott.ssa M. Dolores Salis
- 16,15 16,45 Informazioni di carattere generale: abitudini alimentari viziate e virtuose, l'importanza dell'utilizzo del sale iodato e i disordini da carenza iodica e prevenzione delle tireopatie
Dott. Giuseppe Pisano
- 16,45 17,15 Attività di vigilanza e controllo ed atti conseguenti a non corrette pratiche produttive (sanzioni amministrative, penali, risarcitoria).
Dott. Paolo Casu
- 17,15 18,00 Discussione interattiva in plenaria delle attività svolte.

Test finale