

Che cos'è la celiachia?

La celiachia è una intolleranza al glutine (sostanza proteica presente in molti cereali, fra cui il frumento, base di piatti tipici della cucina mediterranea) che dura per tutta la vita.

L'unica terapia è una dieta priva di glutine, che consente alle persone celiache di riacquistare uno stato di salute comparabile a quello della popolazione generale.

La prevalenza della celiachia è di 1 celiaco ogni 100 abitanti e le diagnosi sono in costante aumento.

Programma del "Corso Base"

14.00	Registrazione Partecipanti	16.10	Procedure di preparazione di un pasto senza glutine
14.15	Presentazione Progetto	17.35	Lavori di gruppo (suddivisione categorie)
14.30	La Celiachia dal punto di vista medico	17.50	Test di apprendimento
14.50	Test di entrata	17.55	Test di gradimento
15.00	La Dieta Senza Glutine	18.00	Conclusione lavori



Per informazioni è possibile contattare:

- **ASL VC** SC Igiene Alimenti e Nutrizione dietista
d.sa Luisa Novella 0161/593026 oppure
dr. Gianfranco Abelli: 0163/426255; 0161593017;
e-mail: gianfranco.abelli@aslvc.piemonte.it
luisa.novella@aslvc.piemonte.it



Alimentazione senza glutine

Invito al "Corso Base"

Il 6 Aprile 2017

dalle ore 14,00 alle ore 18,00 presso
Sala conferenze IPSSAR " M.Soldati"
Corso Valsesia,111 a Gattinara (VC)



Iscrizione gratuita

Perchè aderire...

L'offerta di un menu per celiaci gradevole, preparato in modo specifico e servito con discrezione e cortesia, rappresenta un valore aggiunto dal punto di vista non solo sociale, ma anche economico per gli esercizi che aderiranno all'iniziativa, in quanto l'offerta di un servizio idoneo alle persone celiache, orienta la scelta dei locali di ristorazione e degli alberghi di tutta la famiglia, del gruppo di amici e dei colleghi di lavoro. Inoltre, agli esercizi sarà offerta adeguata visibilità attraverso l'inserimento sui siti web della Regione e di AIC.

Obiettivi del "Corso Base"

Acquisire notizie generali sulla celiachia ed indicazioni sulle problematiche dell'approccio al servizio senza glutine in sicurezza. Il corso sarà l'occasione per comunicare le ultime **indicazioni relative al controllo delle acque potabili nelle imprese alimentari**.

Per la validità del corso è **requisito indispensabile** la **presenza del titolare dell'attività** o di un suo delegato (legale rappresentante), del cuoco o/e pizzaiolo e/o barista, nel caso in cui l'esercizio offrisse più di un servizio, e del responsabile del piano di autocontrollo nel caso sia operatore diverso da quelli elencati.

Dopo il "Corso Base" !?!

Se il Corso Base del 6 Aprile 2017 vi ha stimolato a fornire pasti per celiaci sarà possibile proseguire con un ulteriore momento formativo specifico, teorico-pratico, seguito da una formazione presso ciascuna struttura aderente all'iniziativa, destinato a chi sarà interessato a specializzarsi nella cucina senza glutine.

Gli esercizi che intendono specializzarsi nella preparazione di alimenti senza glutine e pubblicizzare tale capacità dovranno – al termine dell'intero percorso formativo - comunicare allo sportello unico del proprio comune o all'ASL competente la **"Notifica di variazione attività"**.

