

## MODULO DI ISCRIZIONE

(da inviare entro il 28 novembre 2024

via fax al n. 0721/424461 o e-mail:

[silvia.monaldi@sanita.marche.it](mailto:silvia.monaldi@sanita.marche.it) )

Nome \_\_\_\_\_

Cognome \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_

Comune \_\_\_\_\_

Mansione \_\_\_\_\_

Indirizzo luogo di lavoro \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Tel \_\_\_\_\_

Fax \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_

Per informazioni rivolgersi a:

AST - Azienda Sanitaria Territoriale Pesaro

Urbino

Dipartimento di Prevenzione

Elsa Ravaglia

U.O.S. Igiene della Nutrizione –

Tel. 0721.424447

Fax. 0721.424461

e-mail: [elsa.ravaglia@sanita.marche.it](mailto:elsa.ravaglia@sanita.marche.it)

Marialuisa Lisi

U.O.S. Igiene della Nutrizione

tel. 0721.424447

e-mail: [marialuisa.lisi@sanita.marche.it](mailto:marialuisa.lisi@sanita.marche.it)

Silvia Monaldi

U.O.S. Igiene della Nutrizione

tel. 0721.424447

e-mail: [silvia.monaldi@sanita.marche.it](mailto:silvia.monaldi@sanita.marche.it)



**Videoconferenza**

**Celiachia.**

**Allergie alimentari e  
altre reazioni avverse  
al cibo**



**Lunedì 2 dicembre 2024**

**Ore 14,30-16,00**

**AST Pesaro Urbino – Piattaforma  
Online BBB**

## Destinatari

*Il corso è indirizzato a tutti gli Operatori del Settore Alimentare*

## Iscrizione al corso:

*La partecipazione al corso è gratuita*

*Posti online limitati: le iscrizioni verranno accettate in ordine di arrivo*

*Il modulo di iscrizione va inviato entro il 28 novembre 2024 a:*

*AST Pesaro Urbino*

*Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione*

*fax 0721 424461*

*e-mail:*

*[silvia.monaldi@sanita.marche.it](mailto:silvia.monaldi@sanita.marche.it)*

## Obiettivi

La legge 4 luglio 2005, n°123 " *Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia*" riconosce la malattia celiaca o celiachia come malattia sociale e prevede interventi posti in essere dalle Regioni e dalle articolazioni del Servizio Sanitario Nazionale diretti a favorire il normale inserimento nella vita sociale dei soggetti affetti da celiachia.

Il comma 2 dell'art.5 della L. n°123/05 testualmente recita: "*Le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano provvedono all'inserimento di moduli informativi sulla celiachia nell'ambito di formazione e aggiornamento professionali rivolte a ristoratori e albergatori*".

In ottemperanza a quanto sopra, dal 2008 nel territorio dell'Area Vasta 1 sono stati sistematicamente organizzati dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione corsi di formazione destinati agli Operatori del settore alimentare che hanno raggiunto nel tempo centinaia di persone.

Il periodo pandemico nel 2020 ci ha impedito di organizzare il consueto corso. Dal 2021 stiamo realizzando il corso annuale in modalità "a distanza", che si è dimostrata favorire un'ampia e diversificata partecipazione. Verrà illustrata la recente pubblicazione a cura del SIAN AV1: "CELIACHIA: guida teorico-pratica per operatori del settore alimentare e informazioni utili per tutti".

Sarà brevemente introdotto anche il tema delle allergie e altre reazioni avverse al cibo e un focus sui controlli igienico-sanitari in ottica di celiachia.

## Programma

**14.30** – Accoglienza online dei partecipanti

**14.45** – **Saluti e presentazione corso**  
**Patrizia Mattei** - direttore Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

**14.50** – **Introduzione alle allergie alimentari e altre reazioni avverse al cibo**  
**Elsa Ravaglia** - Resp. Medico U.O.S. Igiene della Nutrizione

**15.00** - **L. 123/2005 norme per la protezione dei soggetti celiaci – Aspetti associativi**  
**Laura Diodovich** – Professionista Responsabile AFC Marche.

**15.10** - **Controlli igienico sanitari in ottica di celiachia nella ristorazione collettiva: criticità e punti di forza**  
**Marta Falasconi**  
Dir. Biologo Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

**15.30**– **Presentazione pubblicazione:**  
"CELIACHIA: guida teorico-pratica per operatori del settore alimentare e informazioni utili per tutti"  
**Marialuisa Lisi, Silvia Monaldi** – Dietiste U.O.S. Igiene della Nutrizione

**15,50** - **Domande e Risposte**  
**16.00** - **Chiusura del corso**