

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena

# ALIMENTARSI FUORI CASA SENZA GLUTINE: ESPERENZE A CONFRONTO

## Impegni dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione a tutela dei celiaci

Bologna 1 dicembre 2008

Dr.ssa M. Rita Fontana    Direttore SIAN Modena

La celiachia.  
La mia, la tua, la nostra dieta

Progetto per informare il mondo della scuola  
sulla celiachia .

Obiettivi, metodologia e dati dell'attività  
periodo 2002-2008



# SAPERCE & salute

progetti e corsi di formazione per la scuola  
carta dei servizi educativi

## 5. La celiachia

### La mia, la tua, la nostra dieta

#### Corso di formazione sulle intolleranze alimentari approvato con Decreto Dirigenziale

Promosso da Azienda USL in collaborazione con Associazione Italiana Celiachia - Emilia Romagna (AIC), Clinica Pediatrica dell'Azienda Ospedaliero-Universitaria di Modena, Pediatri di libera scelta, Professionisti del settore alimentare, della ristorazione, delle Associazioni di volontariato

#### Rivolta a:

dirigenti scolastici, insegnanti, ausiliari, tecnici, amministrativi, cuochi, genitori, di Nidi, Scuole dell'Infanzia, Primarie e Secondarie di I grado, responsabili delle mense e degli uffici scuola comunali della provincia

#### Finalità e contenuti

Scopo del corso è quello di fornire informazioni di base e di sensibilizzare il mondo della scuola sulle intolleranze alimentari, con particolare riferimento alla Celiachia. La Celiachia è un'intolleranza permanente al glutine che, oggi, consente di vivere normalmente a patto che si adottino alcune precauzioni. Contenuti: la Celiachia e gli alimenti che contengono

<b>Distretti</b>	Carpi, Castelfranco E., Mirandola, Modena, Pavullo, Sassuolo, Vignola
<b>Scuole</b>	Nido, Infanzia, Primaria, I Grado
<b>Destinatari</b>	Dirigenti, Docenti, ATA, Genitori

glutine; i comportamenti per la gestione, preparazione e somministrazione dei pasti per celiaci; le precauzioni e i comportamenti per prevenire le complicanze a scuola ed in famiglia e per

migliorare le relazioni tra i bambini; i percorsi sanitari e sociali a supporto dei soggetti con intolleranze alimentari



#### Programma, metodologia e verifica

Sono previsti tre corsi rivolti ad un massimo di trenta partecipanti per modulo. Ogni corso si svilupperà in due pomeriggi della durata di tre ore ciascuno, per un totale di sei ore. Durante il corso si alterneranno lezioni di esperti (medici, pediatri, nutrizionisti, psicologi) con testimonianze di genitori di bambini celiaci e di rappresentanti dell'Associazione Italiana Celiachia. Al termine del corso, verrà offerta una degustazione di alimenti senza glutine, prodotti dai Volontari dell'Associazione.

## Destinatari del corso

Dirigenti scolastici, insegnanti,  
cuochi, ausiliari, tecnici,  
amministrativi, genitori di bambini  
frequentanti nidi, scuole dell'infanzia,  
primarie e secondarie di 1° grado,  
responsabili delle mense e degli  
uffici scuola comunali.

## Con la collaborazione di:

Associazione Italiana Celiachia (AIC)  
Regione Emilia Romagna,  
Clinica Pediatrica del Policlinico di Modena,  
Pediatri di Libera Scelta,  
Aziende della ristorazione collettiva,  
Associazioni del volontariato

A fine corso a tutti i partecipanti sarà  
rilasciato un attestato di partecipazione.

## Coordinatore

Dietista Dr. ssa S. Midili  
S.I.A.N. Azienda USL di Modena

## Relatori:

- Dr. ssa S. Cipolli  
Azienda Policlinico Modena
- Dr. ssa F. Zani  
Azienda Policlinico Modena
- Dietista Dr. ssa B. Corradini  
S.I.A.N. Azienda USL Modena
- Dr. ssa S. Zoboli  
Pediatra di Libera Scelta
- Dr. ssa F. Fiorentini  
Pediatria di Comunità Azienda USL  
Castelfranco
- Sig. ra S. Fornaciari  
Responsabile AIC Provincia Modena

Distretto di Castelfranco  
Educazione alla Salute  
Ermanna Campana  
Tel. 059.6554003  
Fax 059.6554038  
Mail: [e.campana@ausl.mo.it](mailto:e.campana@ausl.mo.it)



Pediatria di Comunità  
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

## **LA CELIACHIA LA MIA, LA TUA, LA NOSTRA DIETA**

**07 ottobre 2008  
14 ottobre 2008**

***C/o Aula video  
Scuola Primaria "F.lli  
Cervi",  
Viale Vittorio Veneto 1,  
Nonantola***

### Obiettivi del corso

- Conoscere la celiachia
- Individuare i comportamenti corretti per la gestione, preparazione e somministrazione dei pasti senza glutine
- Informare ed orientare sui percorsi sanitari e non a supporto dei soggetti interessati

### PROGRAMMA 1° INCONTRO

**Martedì 7 ottobre 2008**

Ore 16.00  
Registrazione partecipanti  
Presentazione ed apertura del corso  
S. Midilli

Ore 16.15  
Conoscere la celiachia, percorsi di diagnosi e terapia  
S. Cipolli

Ore 17.00  
La voce dell'esperienza  
Volontario AIC

Ore 17.30  
Pausa

Ore 17.45  
L'approccio emotivo e psicologico del bambino con celiachia e delle famiglie. La ristorazione scolastica come momento di integrazione.  
F. Zani

Ore 19.00  
Chiusura lavori

### PROGRAMMA 2° INCONTRO

**Martedì 14 ottobre 2008**

Ore 16.00  
Registrazione dei partecipanti

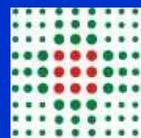
Ore 16.15  
Gli aspetti dietologici  
Accorgimenti nella preparazione e somministrazione dei pasti  
B. Corradini

Ore 17.00

- Il ruolo dell'AIC. Il prontuario  
S. Fornaciani – Referente AIC della Provincia di Modena
- Il ruolo del Pediatra di Libera Scelta  
S. Zoboli
- Il ruolo della Pediatria di Comunità  
F. Fiorentini

Ore 18.45  
Compilazione scheda di valutazione e chiusura lavori

Ore 19.00  
Uno speciale happy hour



### Resoconto progetto "La Celiachia. La mia, la tua, la nostra dieta"

	A.S. 2002/03	A.S. 2003/04	A.S. 2004/05	A.S. 2005/06	A.S. 2006/07	A.S. 2007/08	A.S. 2008/09	TOTALE
<b>ISCRITTI</b>	97	84	51	38	102	41	90	503
<b>PARTECIPANTI</b>	90	108	48	18	96	42	87	489



Distretto	A.S. 2002/03	A.S. 2003/04	A.S. 2004/05	A.S. 2005/06	A.S. 2006/07	A.S. 2007/08	A.S. 2008/09	Totale
n. 1		Carpi						1
n. 2	Mirandola						S. Prospero	2
n. 3	Modena		Modena			Modena		3
n. 4	Sassuolo	Sassuolo		Maranello (Area Sud)	Sassuolo	Maranello (Area Sud)		5
n. 5		Pavullo	Pavullo		Pavullo			3
n. 6		Vignola	Vignola		Vignola			3
n. 7					Castelfranco E		Nonantola	2
Totale	3	4	3	1	4	2	2	19

Legenda: i dati in rosso sono aggiornati a Novembre 2008  
trattandosi dell'anno scolastico in corso non sono ancora definitivi.

**Resoconto progetto "La Celiachia.La mia, la tua, la nostra dieta"**

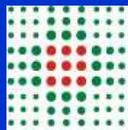
	A.S. 2002/03	A.S. 2003/04	A.S. 2004/05	A.S. 2005/06	A.S. 2006/07	A.S. 2007/08	A.S. 2008/09	TOTALE
<b>ISCRITTI</b>	97	84	51	38	102	41	90	503
<b>PARTECIPANTI</b>	90	108	48	18	96	42	87	489



Distretto	A.S. 2002/03	A.S. 2003/04	A.S. 2004/05	A.S. 2005/06	A.S. 2006/07	A.S. 2007/08	A.S. 2008/09	Totale
n. 1		Carpi						1
n. 2	Mirandola						S. Prospera	2
n. 3	Modena		Modena			Modena		3
n. 4	Sassuolo	Sassuolo		Maranello (Area Sud)	Sassuolo	Maranello (Area Sud)		5
n. 5		Pavullo	Pavullo		Pavullo			3
n. 6		Vignola	Vignola		Vignola			3
n. 7					Castelfranco E		Nonantola	2
Totale	3	4	3	1	4	2	2	19







SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena

## Corso di I LIVELLO per Ristoratori Ristorazione pubblica e celiachia: la preparazione dei pasti senza glutine

*11 Febbraio 2008*

*ore 16.00 - 19.00*

**15.30** Iscrizione dei partecipanti

**16.00** Presentazione del corso

**M.Rita Fontana - SIAN Azienda USL di Modena**

**16.30** Inquadramento della celiachia

**Sabrina Severi - SIAN Azienda USL di Modena**

**17.00** Igiene e sicurezza alimentare nei locali pubblici: normativa e procedure a garanzia della salute delle persone affette da allergie ed intolleranze alimentari

**Maura Malaguti - SIAN Azienda USL di Modena**

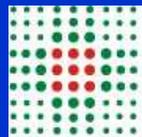
**17.45** L'impegno dell'Associazione Italiana Celiachia per l'alimentazione fuori casa: presentazione del progetto "ristoranti informati"

**Sabrina Fornaciari - AIC Modena**

**18.30** Interventi dei partecipanti e dibattito

**19.00** Chiusura dei lavori

Con la collaborazione delle associazioni  
Confesercenti, Confcommercio, CNA, Lapam, Asaq e Formart,  
della  
Regione Emilia Romagna e  
dell'Associazione Italiana Celiachia  
**Dipartimento di Sanità Pubblica**  
**Via M. Finzi, 211 Modena**  
**Modena**



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena

## Corso di I LIVELLO per Ristoratori

Ristorazione pubblica e celiachia:  
la preparazione dei pasti senza glutine

*14 Aprile 2008*

*ore 15.300 - 19.00*

**15.30** Iscrizione dei partecipanti

**16.15** Presentazione del corso

**16.30 Inquadramento della celiachia**

Sabrina Severi - SIAN Azienda USL di Modena

**17.00 Igiene e sicurezza alimentare nei locali pubblici: normativa e procedure a garanzia della salute delle persone affette da allergie ed intolleranze alimentari**

Alberto Tripodi - SIAN Azienda USL di Modena

**17.45 L'impegno dell'Associazione Italiana Celiachia per l'alimentazione fuori casa: presentazione del progetto "ristoranti informati"**

Sabrina Fornaciari – Associazione Italiana Celiachia Emilia Romagna

**18.30 Interventi dei partecipanti e dibattito**

**19.00 Chiusura dei lavori**

Con la collaborazione delle associazioni Confesercenti, Confcommercio, CNA, Lapam, Asaq e Formart,

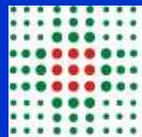
dell'Associazione Italiana Celiachia Regione Emilia Romagna Onlus  
della

Regione Emilia Romagna

***Distretto Sanitario dell'Azienda USL,***

***V.le Martiri 63.***

***Pavullo nel Frignano***



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena

## **Corso di II LIVELLO per Ristoratori Conoscere la celiachia**

**1 Dicembre 2008  
ore 15.00-18.30**

### **Presentazione e coordinamento del corso**

Alberto Tripodi Medico Igienista SIAN Azienda USL di Modena

### **I Sessione - Teorica**

#### **Promuovere la salute nella ristorazione pubblica**

#### **La salute in tavola, menù “tradizionale” e menù “senza glutine” una scelta possibile**

Sabrina Severi Biologa Nutrizionista SIAN - Azienda USL di Modena

#### **Ripasso celiachia: cibi naturalmente privi di glutine e cibi vietati**

#### **Gli alimenti senza glutine in commercio**

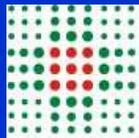
Barbara Corradini Dietista SIAN - Azienda USL di Modena

#### **Igiene e sicurezza alimentare in cucina: procedure e punti chiave per produrre pasti senza glutine**

Laura Ferrari TdP SIAN - Azienda USL di Modena

#### **Agriturismo Casa Minelli - Loc. Monzone**

Pavullo nel Frignano (MO)



SERVIZIO SANITARIO REGIONALE  
EMILIA-ROMAGNA  
Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena

## **Corso di II livello per Ristoratori Conoscere la celiachia**

### **II Sessione - Pratica**

**“Mani in pasta” come predisporre un pasto gustoso ... senza glutine**

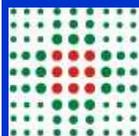
**Il prontuario degli alimenti edizione 2008.** Associazione Italiana Celiachia  
Sabrina Fornaciari AIC Regione Emilia Romagna

**Dimostrazioni pratiche in cucina. I consigli del cuoco su come preparare pasti senza glutine**

Antonella Prati - Cuoca Ristorante Gianni di S. Antonino di Casalgrande (RE)

Graziella Chesi – Cuoca Agriturismo Casa Minelli - Pavullo nel Frignano (MO)

Con la collaborazione delle associazioni  
Confesercenti, Confcommercio, CNA, Lapam, Asaq e  
Formart,  
dell'Associazione Italiana Celiachia Regione Emilia  
Romagna Onlus  
e della  
Regione Emilia Romagna



Incontro 21 Ottobre 2008 ore 9.30  
SIAN  
Ditte di Ristorazione/Distribuzione pasti

### Questionario

Nome Ditta: \_\_\_\_\_

#### Celiachia e Formazione del personale (cuoche aiuto cuoche, addetti alla distribuzione)

La tematica diete speciali e celiachia rientra nei programmi dei corsi di **formazione** rivolti al personale? **Si No**

La tematica diete speciali e celiachia è compresa nei vostri programmi di **aggiornamento** rivolti al personale? **Si No**

Il personale **addetto alle cucine**, viene formato specificatamente sulla celiachia? **Si No**

Gli **addetti alla distribuzione** sono formati su questa particolare tematica? **Si No**

#### Celiachia e Procedure

Il manuale HACCP delle vostre strutture, prevede una sezione dedicata alle diete speciali? **Si No**

Nella sezione diete speciali - esiste una parte dedicata alle procedure per la predisposizione dei pasti senza glutine? **Si No**

**RIEPILOGO QUESTIONARIO INCONTRO 21 Ottobre 2008**

**SIAN-Ditte di Produzione Distribuzione pasti**

	Ditta 1		Ditta 2		Ditta 3		Ditta 4		Ditta 5 Distribuzione		Ditta 6	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO
<b>Celiachia e formazione del personale</b>												
La tematica diete speciali e celiachia rientra nei programmi dei corsi di formazione rivolti al personale?	X		X		X		X			X		X
La tematica diete speciali e celiachia è compresa nei vostri programmi di aggiornamento rivolti al personale?	X		X		X		X			X		X
Il personale addetto alle cucine, viene formato specificatamente sulla celiachia?	X		X		X		X			X		X
Gli addetti alla distribuzione sono formati su questa particolare tematica	X		X			X		X		X		X
<b>Celiachia e Procedure</b>												
Il manuale HACCP delle vostre strutture, prevede una sezione dedicata alle diete speciali?	X		X		X		X			X		X
Nella sezione diete speciali, esiste una parte dedicata alle procedure per la predisposizione dei pasti senza glutine?	X			X	X	X	X			X		X

# **CELIACHIA – Riferimenti normativi e definizione**

**Malattia sociale riconosciuta con una legge dello Stato L.123/2005  
D.G. Reg.le Emilia-R. n. 439/2008**

**E' caratterizzata da una intolleranza permanente al GLUTINE (complesso proteico contenuto in diversi Cereali)**

**L'UNICA TERAPIA è quella dietetica, un'alimentazione completamente priva di glutine, per sempre**

# **CELIACHIA – I percorsi formativi**

**Per produrre pasti per Celiaci in SICUREZZA occorre seguire procedure molto scrupolose.**

**Il SIAN propone**

- corsi di formazione rivolti agli operatori della ristorazione scolastica**
- corsi di formazione di I e II livello rivolti a tutti ristoratori interessati a produrre pasti per celiaci in collaborazione con l'AIC (Associazione Italiana Celiachia)**

**Per ulteriori informazioni: tel. 059- 435131**

**E-mail: [sian@ausl.mo.it](mailto:sian@ausl.mo.it)**