

RELATORI E MODERATORI

Dr. Giuseppe Pio Albergo

Direttore SIAN macroarea ex BA 5

Dr. Savino Anelli

Direttore SIAN macroarea ex BA 3

Coordinatore Igiene e Nutrizione ASL BA

Sig. Michele Calabrese

Presidente AIC Puglia Onlus

Dr.ssa Angela Carenza

Direttore SIAN macroarea ex BA 2

Prof. Giuseppe D'Introno

Docente di Enogastronomia IPSSAR Molfetta

Dr.ssa Lorenza Diomeda

Direttore SIAN macroarea ex BA 4

Prof. Ruggiero Francavilla

Ricercatore Universitario Clinica Pediatrica

Università degli Studi di Bari

Consulente Scientifico AIC Puglia Onlus

Prof. Antonello Natalicchio

Dirigente Scolastico IPSSAR Molfetta

Dr.ssa Antonella Spedicato

Consulente Nutrizionista AIC Puglia Onlus

Dr.ssa Maria Vallarelli

Dirigente Medico SISP-SIAN

macroarea ex BA 2

Partecipano e collaborano gli Alunni e i Docenti dell' IPSSAR di Molfetta

RESPONSABILI SCIENTIFICI

Dr.ssa Maria Vallarelli

Dr.ssa Angela Carenza

Tel. 080.3737312 Fax 080.3737248

e-mail: maria.vallarelli@asl.bari.it

e-mail: angela.carenza@asl.bari.it

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Sig. Claudio Susca

Tel. 080.3077004 cell. 328.3695977

Fax 080.3077001

e-mail: claudio.susca@asl.bari.it

ISCRIZIONE

Gratuita e dà diritto a:

- coffee break
- lunch
- attestato di partecipazione
- atti del convegno

La scheda di ammissione dovrà essere scaricata on line dal sito della ASL BA link "Formazione" e trasmessa entro il 29 aprile 2013 al seguente indirizzo e-mail: claudio.susca@asl.bari.it oppure via fax al n. 080.3077001.

Le domande di adesione saranno accettate in stretto ordine cronologico di arrivo.

Sarà obbligo del discente verificare la disponibilità dei posti e l'avvenuta iscrizione.

SEDE

Istituto Professionale Statale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione (IPSSAR)

Corso Vito Fornari n. 1

70056 Molfetta (BA)

Tel. 080.3345078

COME RAGGIUNGERE LA SEDE DELL'EVENTO

- Dall'Autostrada A 14 uscita Molfetta, quindi Str. Prov. le Terlizzi-Molfetta direzione Molfetta
- Dalla S.S. 16 bis uscita Molfetta centro, quindi Str. Prov. le Terlizzi-Molfetta direzione Molfetta
- Parcheggio riservato alle spalle dell'IPSSAR: da corso Vito Fornari procedere per via Nino Bixio (IV traversa a sinistra), quindi girare per via Azzollini (II traversa a sinistra) e in fondo svoltare a destra.



ASL BA DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

Progetto Formativo Aziendale

“CELIACHIA: SICUREZZA ALIMENTARE E CONTROLLO UFFICIALE“



Molfetta, 18 maggio 2013

Istituto Professionale Statale
per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione

OBIETTIVI DEL PROGETTO FORMATIVO

- Stimolare l'attenzione degli operatori dei Servizi Medici del Dipartimento di Prevenzione della ASL BA, sui contenuti della Deliberazione di Giunta della Regione Puglia n. 890 del 9/5/2012: "Adozione degli indirizzi operativi per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano e/o vendono alimenti non confezionati privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale"
- Uniformare le procedure operative nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione della ASL BA
- Garantire un'alimentazione fuori casa sicura, anche per il consumatore celiaco, per favorire il suo inserimento ottimale nella vita sociale e lavorativa

DESTINATARI

Progetto formativo riservato a n. 90 dipendenti del Dipartimento di Prevenzione della ASL BA, appartenenti alle seguenti figure professionali:

- n. 40 Dirigenti Medici Igienisti con priorità per coloro che operano per il SIAN
- n. 50 Tecnici della Prevenzione dei Servizi Medici con priorità per coloro che operano per il SIAN

ACCREDITAMENTO ECM

Sono stati richiesti i crediti ECM. Il rilascio della certificazione dei crediti è subordinato alla partecipazione all'intero programma formativo, alla firma del registro firme in entrata e uscita, alla verifica dell'apprendimento, alla consegna al termine dei lavori di tutta la documentazione debitamente compilata e firmata ed alla corrispondenza fra professione del partecipante e professioni cui il progetto formativo è rivolto.

PROGRAMMA SCIENTIFICO

- Ore **08.00** Registrazione dei partecipanti
Test di ingresso
- 08.30** Presentazione del convegno
Dr.ssa M. Vallarelli
- 08.45** Saluto delle Autorità
Dr. Angelo Domenico Colasanto
Direttore Generale ASL BA
Dr. Domenico Lagravinese
Direttore Dipartimento di Prevenzione ASL BA
Dr.ssa Angela Carenza
Direttore SIAN macroarea ex BA 2

I SESSIONE

Moderatori: **Sig. M. Calabrese, Dr.ssa M. Vallarelli**

- 09.15** La Celiachia. Aspetti clinico-diagnostici
Il glutine. Qual è la dose tossica?
Prof. R. Francavilla
- 09.45** La Celiachia. Quando l'alimentazione diventa terapia
Dr. S. Anelli
- 10.15** L'Associazione Italiana Celiachia.
I Progetti
Sig. M. Calabrese

Il Prontuario AIC degli alimenti.
Una guida indispensabile
Dr.ssa A. Spedicato
- 10.45** *Coffee break "gluten free"*

II SESSIONE

Moderatori: **Dr.ssa A. Carenza, Dr.ssa L. Diomeda**

- 11.15** I requisiti strutturali (Prerequisiti/PRP) e gestionali (Piano di Autocontrollo) necessari per le imprese alimentari che trattano anche le attività di produzione, somministrazione e vendita di alimenti non confezionati privi di glutine
Dr. G. P. Albergo
- 12.15** Discussione
- 13.00** Dimostrazione pratica delle corrette procedure da eseguire nella preparazione di un pasto senza glutine da parte del Personale Docente e degli Alunni dell'IPSSAR di Molfetta
Prof. A. Natalicchio
Prof. G. D'Introno
- 13.30** *Lunch "gluten free"*

III SESSIONE

Moderatori: **Dr.ssa A. Carenza, Dr. G. P. Albergo**

- 15.00** Esercitazioni di gruppo:
Valutazione di casi-esempio di piani di autocontrollo.
Valutazione di casi-esempio di planimetrie aziendali
- 17.00** Questionario di verifica dell'apprendimento.
Analisi partecipata e discussione sulle risposte fornite
- 18.00** Chiusura dei lavori