



La ASL amica dei Celiaci

Progetto aziendale di formazione ed informazione sulla celiachia

DIPARTIMENTO di PREVENZIONE

Direttore dott. Domenico Lagravinese

Buon giorno...
 Ho una rivelazione da fare
 Ci sono alcuni che sono asmatici, altri che non tollerano il latte o le fragole...
 Io sono Celiacol...
 Come milioni di persone in Italia
 (ooooo!..... calma, non sono contagioso)
 Vi spiego...
 La celiachia e' una intolleranza al glutine
 Vedi?
 Io sono celiaco
 Il glutine?
 Che cos'è il glutine
 Dottore?
 E' una proteina che si trova nel frumento, nella segale, nell'orzo e nell'avena...
 Ne piu', ne meno
 JE SUIS CELIAQUE
 Vi mostro...
 Sì, vi faccio strada
 Questi sono i villi del mio intestino con questi io digerisco.
 L'organismo reagisce al glutine riducendo i villi
 E' piatta
 Al posto di essere assorbiti gli alimenti...
 Sino a...
 Tu mi hai capito...
 imbarazzato
 Gonfiamento
 Anemia
 Depresso
 Irritabilita'
 Niente panico, il caso si risolve molto bene
 Basta evitare gli alimenti che contengono il glutine
 Attenzione, occorre continuare il regime anche quando i sintomi sono spariti
 Disciplinal...
 Dopo tutto rimangono due o tre piccole cose...
 ...Autorizzate...
 PATATE FRITTE
 CIOCCOLATA
 PESCE
 POP CORN
 ORZATA
 LATTE
 CARNI
 YOGURT
 FRUTTA
 Delle torte senza glutine
 Dei pasticcini senza glutine...
 L'ho fatto io stesso
 Non e' certo Facile, ma non dimenticate che esistono...
 Non e' il glutine nel riso.
 Ne' nel mais
 Ne' nella soia
 Ne' nel sesamo, ne' nel miglio
 Gallette senza glutine
 Ricevere il prontuario dei prodotti permessi?
 Essere spettatore o protagonista?
 Chiamate:...
 Volete incontrare dei celiaci o dei genitori di celiaci?
 Imparare a cucinare senza glutine?

La celiachia è una malattia di interesse sociale, che interessa l'1% della popolazione, ma 9 celiaci su 10 non sanno di esserlo. Il presente modulo informativo è rivolto ai Ristoratori ed Albergatori e a tutti i Genitori ed Insegnanti che vogliono conoscere la malattia ed i suoi sintomi, sapere quali alimenti sono da utilizzare, quali le procedure per realizzare una produzione di alimenti non contaminati dal glutine, cosa prevede la legislazione corrente e gli ultimi ritrovati della scienza, in materia di celiachia.

Corso Informativo sulla Celiachia

05 Dicembre 2014

Ore 16.30

I.S.S. "De Nora"

Via Lago Passarello 3

A L T A M U R A

PROGRAMMA

Dalle ore 16.30 alle ore 19.30

Registrazione dei partecipanti

Aspetti medici: cos'è la celiachia, l'epidemiologia, l'eziopatogenesi, la sintomatologia, la diagnosi, le complicanze, il trattamento, gli aspetti etici;

Aspetti tecnici: preparazione, contaminazione, approvvigionamento, stoccaggio e servizio a tavola, il piano HACCP nella gestione della sicurezza alimentare del soggetto celiaco.

Aspetti nutrizionali: le fonti alimentari naturalmente prive di glutine, categorie degli alimenti concessi e vietati, normativa vigente in materia di etichettatura, Registro Nazionale degli alimenti senza glutine, Prontuario degli Alimenti AIC, dieta gluten free come unica terapia.

Il prontuario degli alimenti ed il marchio spiga barrata e le azioni dell'AIC.

Test di apprendimento e conclusione dei lavori.

**Con la collaborazione dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC)
Onlus Regione Puglia**



*Si ringrazia per l'ospitalità
il Preside dell'ISS "De Nora"
di Altamura prof. Ing. Giuseppe Achille*