

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria  
S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione



Via Carducci, 35 09170 Oristano  
Tel 0783/3171  
E.mail: [sian@asloristano.it](mailto:sian@asloristano.it)  
PEC: [sian.oristano@pec.asloristano.it](mailto:sian.oristano@pec.asloristano.it)  
[www.asl5oristano.it](http://www.asl5oristano.it)

## RELATORI

- **Dott.ssa Simonetta Milia**  
Dirigente Biologa
- **Dott.ssa Laura Sgarra**  
Tecnici della Prevenzione
- **Dott.ssa Carla Buttu**  
Biologa Nutrizionista
- **Dott.ssa Giada Bottegal**  
Tecnico della Prevenzione

**Responsabile Scientifico**  
Dott.ssa Maria Valentina E. Marras

## SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Simona Falchi  
(Ufficio Amministrativo)

Francesca Lai  
(Tutor d'aula)

Tel. 0783 317787

Mail [sian@asloristano.it](mailto:sian@asloristano.it)  
PEC [sian.oristano@pec.asloristano.it](mailto:sian.oristano@pec.asloristano.it)



Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria  
S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione

## CORSO DI FORMAZIONE

**PREPARAZIONE DI ALIMENTI PER  
SOGGETTI ALLERGICI  
E INTOLLERANTI**  
CON PARTICOLARE RIFERIMENTO  
ALLA CELIACHIA e  
PREVENZIONE DEI DISORDINI  
DA CARENZA IODICA



5 e 19 novembre 2024

I corso è finalizzato all' acquisizione di conoscenze e competenze riguardanti:

- la corretta gestione degli allergeni all'interno del ciclo produttivo
- la normativa comunitaria, nazionale e regionale di riferimento
- la lettura e interpretazione delle etichette
- l'obbligo di informazione al consumatore sulla presenza degli allergeni
- importanza dell'uso del sale iodato.

In attuazione del Piano Regionale della Prevenzione 2020 – 2025

## DESTINATARI

Il progetto è rivolto agli addetti alla preparazione/distribuzione degli alimenti nella Ristorazione Collettiva, cioè di tutte le attività di preparazione, trasporto e somministrazione di pasti rivolte a comunità di persone (scolastica, assistenziale, penitenziaria, aziendale)

Il corso è a numero chiuso per un massimo di 50 partecipanti a edizione.

## PROGRAMMA

- Cenni sulla normativa di settore: comunitaria, nazionale, regionale
- Sanzioni amministrative, penali e risarcitorie
- Nozioni di base sulle allergie/intolleranze, celiachia e disordini da carenza iodica
- Linee guida regionali
- L'importanza di una sana alimentazione per prevenire le patologie croniche
- Alimenti naturalmente privi di glutine ed alimenti artificialmente privi di glutine
- Corretta lettura e interpretazione delle etichette dei prodotti alimentari
- Informazioni obbligatorie al consumatore nella ristorazione collettiva e pubblica
- Indicazioni per la corretta gestione del rischio allergeni
- Rispetto delle procedure
- Requisiti strutturali e organizzativi
- Previsione di piani di autocronollo specifici

## MODALITA' DI ISCRIZIONE E PARTECIPAZIONE

La partecipazione è gratuita. La domanda di iscrizione dovrà pervenire via mail alla segreteria organizzativa ([sian@asloristano.it](mailto:sian@asloristano.it)) entro il 25/10/2024.

La conferma di ammissione alla frequenza sarà comunicata dalla segreteria organizzativa ai recapiti indicati dal richiedente.

## AMMISSIONE E SVOLGIMENTO

L'ammissione avverrà secondo l'ordine di ricevimento della domanda.

Il corso, della durata di 4 ore, si svolgerà in due edizioni:

- **05 /11/2024 dalle 15:00 alle 19:00**
- **19/11/2024 dalle 15:00 alle 19:00**

presso la sala congressi:  
C.R.F.P. "Giulio Pastore"  
Via Madrid 10, ORISTANO.

**Ai partecipanti sarà rilasciato l'attestato di partecipazione.**

