

senza glutine

SIC
ura

ZERO

INTOLLERANZE e ALLERGIE



Convention dedicata
alla celiachia e agli
alimenti senza glutine

1 ottobre - Dedicata
agli operatori di settore

2 ottobre - Aperta al pubblico
orari: 9.00-18.30

1-2 OTTOBRE 2011

ModenaFiere

Promosso da

Segreteria organizzativa



ModenaFiere
gruppo BolognaFiere

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

AiC Associazione
Italiana
Celiachia
Emilia-Romagna Onlus

eCOD
CASA EDITRICE

ZERO
INTOLLERANZE e ALLERGIE



senza glutine



LA CELIACHIA

La Celiachia o Malattia Celiaca è una patologia autoimmune permanente, scatenata, in soggetti geneticamente predisposti, dall'introduzione del glutine che rappresenta la principale frazione proteica del grano e di altri cereali. Nella popolazione generale, è sempre crescente il numero di persone che si scoprono celiache ad ogni età. Attualmente si stima che la prevalenza di celiachia nella popolazione Italiana sia di 1/100, quindi con un numero ipotetico di celiaci di circa 600.000. In realtà nel nostro paese sono stati diagnosticati circa 110.000 celiaci (dati nazionali 2009), pari a circa 1/6 dei celiaci potenziali.

Pur con lo sviluppo di varie linee di ricerca tendenti ad individuare terapie farmacologiche od immunologiche, attualmente l'unica terapia possibile è quella dietetica, basata cioè sull'assunzione di alimenti privi di glutine o perlomeno con una concentrazione di glutine non superiore a 20 mg/kg.

Negli ultimi 10 anni si è assistito ad uno spiccato incremento dell'offerta in commercio di prodotti alimentari idonei al soggetto celiaco, così come, grazie all'impegno dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC) e delle istituzioni, è aumentata la sensibilità dei operatori della ristora-

zione e del commercio verso tale problematica.

In ogni caso la corretta e completa informazione e l'acquisizione di conoscenze e competenze operative, rappresenta il cardine per consentire il mantenimento della salute da parte del soggetto celiaco coinvolgendo quindi, oltre a se stesso, anche i propri familiari (specie nel caso di bambini celiaci), ditte di ristorazione collettiva, ristoratori commerciali, produttori, Azienda USL ed altre istituzioni pubbliche.

La convention "Zero Intolleranze e Allergie - Senza Glutine" che si terrà a Modena l'1 e 2 ottobre 2011, organizzata dalla Regione Emilia Romagna e dall'AUSL di Modena in collaborazione con AIC Emilia Romagna, ha lo scopo di coinvolgere tutti coloro interessati al tema della celiachia, a partire dai celiaci e loro familiari, per andare agli operatori della ristorazione e della produzione di alimenti per celiaci ed agli operatori deputati al controllo ufficiale. Saranno perfezionate iniziative seminariali, rivolte a target diversi, corsi di formazione, laboratori aperti al pubblico, oltre alla presenza di stands gestiti da produttori di alimenti destinati ai celiaci.

SICURA – CELIACHIA

1 OTTOBRE - Rivolto agli operatori del settore

A cura di Regione Emilia Romagna, Azienda Usl di Modena, AIC Nazionale/Emilia Romagna

9.00 – 13.00 **SALA 3**

Nella malattia celiaca i progressi della ricerca scientifica ridisegnano continuamente gli aspetti patogenetici, la clinica e le modalità diagnostiche, ampliando inoltre l'offerta di alimenti specifici.

Il seminario consentirà di fare il punto sulla ricerca nei vari ambiti, sulla normativa di riferimento per gli alimenti privi di glutine e per la produzione a livello comunitario, nazionale e regionale rivolgendosi a operatori sanitari che esercitano nei servizi pubblici e alle ditte di ristorazione collettiva, a referenti provinciali/regionali di AIC ed altri associati AIC, alle associazioni di categoria dei ristoratori ed artigiani, ai referenti degli uffici scuola.

Vengono inoltre presentate le novità e le prospettive per l'alimentazione fuori casa. Un importante ruolo viene svolto dai servizi pubblici di controllo attraverso l'azione di prevenzione nei confronti delle persone intolleranti al glutine, che comprende la formazione ed informazione degli operatori del settore alimentare e la tutela sanitaria della popolazione attraverso il controllo ufficiale sulle attività alimentari che producono e somministrano pasti per celiaci. Al fine di garantire il controllo ufficiale sulla vasta gamma di prodotti senza glutine destinati alla somministrazione e vendita diretta, la Regione ha definito un protocollo tecnico per la vigilanza ed il controllo di tali alimenti.

Seminario accreditato ECM

Coordinano:

M. Rita Fontana, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – AUSL di Modena
Dino Alverni, Presidenza AIC Emilia Romagna

9.00 - 9.10

Introduzione e presentazione giornata

9.10 - 10.00

Letture Magistrali: novità e stato dell'arte in merito a patogenesi, diagnostica, terapia non dietetica

Umberto Volta, Responsabile Struttura Semplice Malattia Celiaca Dipartimento Malattie dell'Apparato Digerente e Medicina Interna Policlinico S. Orsola Malpighi Bologna - Presidente CSN – AIC

10.00 - 10.30

La dieta senza glutine e le novità in campo tecnologico

Nadia Rover, Responsabile progetto Prontuario AIC Nazionale

10.30 - 11.00

Aspetti regolatori inerenti i prodotti destinati alle persone intolleranti al glutine

Massimo Leonardi, Ministero della Salute

11.00 - 11.20 **Pausa**

11.20 - 11.40

Il ruolo del prontuario AIC e del marchio "Spiga Sbarrata". Attualità e prospettive future

Susanna Neuhold, Responsabile Nazionale Area Food, AIC Nazionale

11.40 - 12.20

Le linee guida regionali per la produzione, somministrazione e la vendita diretta al consumatore di alimenti "senza glutine". Il controllo ufficiale a garanzia dei celiaci

Marina Fridel, Assessorato Salute e Politiche Sociali, Regione Emilia Romagna

12.20 - 12.35

Il progetto "alimentazione fuori casa" di AIC alla luce delle nuove disposizioni normative

Silvia Conti, AIC Emilia Romagna

12.35 - 13.00

Discussione

13.15

Compilazione questionari di gradimento e di valutazione

Chiusura lavori



SICURA

ZERO
INTOLLERANZE e ALLERGIE

senza glutine



SICURA – CELIACHIA

2 OTTOBRE - Aperto al pubblico e agli operatori di settore

9.00 – 13.00

Dimostrazioni di cucina (La preparazione della pasta fresca, preparazione del pane/prodotti da forno/pizza, preparazione dei dolci,...).

A cura di AIC Emilia Romagna

Rivolto a celiaci/familiari di celiaci*

Operatori: cuoche AIC, volontarie AIC esperte.

*Si richiede prenotazione, riferimento: Fornaciari Sabrina 3406458343

9.00 – 13.00

Corso Formazione per ristoratori/artigiani

A cura di Azienda USL di Modena e AIC Emilia Romagna

Corso realizzato in collaborazione con le Associazioni di categoria CNA, Confesercenti, Ascom Confcommercio, Lapam Federimpresa

La Legge del 4 luglio 2005, n.123 definisce la malattia celiaca come un'intolleranza permanente al glutine e la riconosce come malattia sociale. Lo scopo degli interventi della legge unitamente a quelli del SSN, è l'inserimento nella vita sociale dei soggetti affetti da celiachia, per tale motivo sono inseriti anche interventi di formazione e aggiornamento professionale rivolto a ristoratori. Il corso di formazione teorico – pratico destinato ai ristoratori vuole illustrare le procedure documentali e operative da prevedere nelle cucine della ristorazione commerciale al fine prevenire possibili contaminazioni e garantire, al di fuori delle mura domestiche, un pasto "sicuro" per celiaci.

Coordinano: Monica Selmi, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda UsL di Modena

Racha Hafez, Vice presidenza AIC Emilia Romagna

9.00 – 9.10

Introduzione e presentazione della giornata

Monica Selmi, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda UsL di Modena

9.10 – 9.30

Inquadramento della celiachia

Monica Selmi, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda UsL di Modena

9.30 – 11.00

Dimostrazioni pratiche in cucina

Maria Teresa Bonati, cuoca

11.00 - 11.30

Degustazione delle preparazioni

11.30 – 12.00

Cibi naturalmente privi di glutine e cibi vietati. Gli alimenti senza glutine in commercio

Mariangela Cirillo, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda UsL di Modena

12.00 – 12.30

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

Federico Marchi, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda UsL di Modena

12.30 – 12.50

Le attività dell'Associazione Italiana Celiachia Emilia Romagna

Sabrina Fornaciari, AIC Emilia Romagna

12.50-13.00

Conclusioni

Monica Selmi, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda UsL di Modena
Racha Hafez, Vice presidenza AIC Emilia Romagna

14.30 – 18.30

Sicura – La celiachia in famiglia

Regole quotidiane e opportunità per il benessere del celiaco

A cura di Regione Emilia Romagna, Azienda UsL di Modena, AIC Nazionale/Emilia Romagna

Evento aperto al pubblico e agli operatori di settore

Rivolto a soggetti celiaci/familiari di celiaci/ referenti operatori uffici scuola, operatori ditte di ristorazione

La scelta degli alimenti privi di glutine e l'attuazione di procedure atte ad evitare possibili contaminazioni da parte di tale proteina, sono i capisaldi per l'alimentazione del soggetto celiaco. Questo impone la necessità di avere adeguate conoscenze da parte di chi prepara i pasti in famiglia, ma anche da parte di chi gestisce servizi di ristorazione collettiva e commerciale, e di chi produce e commercializza alimenti destinati a tali soggetti. Il seminario illustra le conoscenze e le novità riguardanti gli alimenti idonei e le ipotesi per lo sviluppo dell'offerta di una alimentazione fuori casa per il celiaco.

Coordinano:

Alberto Tripodi, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda UsL di Modena

Racha Hafez, Vice presidenza AIC Emilia Romagna

La malattia celiaca: diagnosi e monitoraggio, le prospettive terapeutiche non dietetiche

Sergio Amari, Direttore Pediatria Ospedale S.Maria Nuova Reggio Emilia-Consulente scientifico AIC Emilia Romagna

Gli aspetti psicologici connessi alla diagnosi di celiachia con particolare riferimento all'infanzia ed adolescenza

Laura Pinchiorri, AIC Emilia Romagna

Alimenti consentiti ed alimenti proibiti

Simona Midili, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda UsL di Modena

Gli strumenti informativi di AIC: il prontuario, il marchio spiga sbarrata, il sito web

Nadia Rover, Responsabile progetto Prontuario AIC Nazionale

Procedure ed attenzioni per evitare il rischio di contaminazione in cucina

Federica Dotti, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda UsL di Modena

Attualità e prospettive sull'acquisto di alimenti per celiaci e sul consumo fuori casa

Silvia Conti, AIC Emilia Romagna

Il controllo ufficiale a garanzia dei celiaci

Monica Selmi, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione Azienda UsL di Modena