



# Corso teorico sulla celiachia

Dalla gestione della malattia in ambito ristorativo alla preparazione di pietanze naturalmente prive di glutine



Due incontri di formazione dedicati agli operatori della ristorazione alla scoperta della malattia celiaca e delle corrette procedure per la preparazione di pasti privi di glutine.

I corsi potranno essere seguiti presso:

Centro Socio Sanitario Prospero Alpino, Via Panica 17, Marostica (VI) - Sala DM1 (EX Aula Magna) 1° piano

	DATA	OARARIO
INCONTRO N.1	25 MARZO 2024	14:00 - 16:00
INCONTRO N.2	8 APRILE 2024	14:00 - 16:00

Oppure presso:

Centro Sanitario Polifunzionale, Via Boldrini 1, Thiene (VI) - Sala convegni 2° piano

	DATA	OARARIO
INCONTRO N.1	16 APRILE 2024	14:00 - 16:00
INCONTRO N.2	23 APRILE 2024	14:00 - 16:00



## COME PARTECIPARE?

Per la partecipazione al corso è necessaria l'iscrizione al seguente link:

<https://forms.gle/7BM11yGN7XrnJj1y5>

# Programma

## 1° incontro: LE REAZIONI AVVERSE AGLI ALIMENTI

Introduzione alle allergie e intolleranze alimentari

### 1 ALLERGIE ALIMENTARI

Fattori di rischio e manifestazioni cliniche  
Le allergie alimentari più comuni  
Consigli pratici per l'individuazione degli allergeni  
Etichettatura degli alimenti e leggi sulla sicurezza alimentare  
Alimenti da evitare in caso di allergia e loro sostituti  
Lo shock anafilattico: cos'è e come va gestito

### 2 INTOLLERANZE ALIMENTARI

Analisi delle intolleranze alimentari più comuni  
Differenze tra intolleranza alimentare e allergia

### 3 PATOLOGIE CORRELATE ALL'INGESTIONE DI GLUTINE

CELIACHIA:

Definizione di celiachia  
Aspetti clinici ed epidemiologici della malattia celiaca  
L'importanza della dieta priva di glutine per i soggetti con celiachia  
Normativa relativa agli alimenti privi di glutine  
Identificazione dei prodotti contenenti glutine  
Responsabilità del ristoratore nella preparazione di pasti per clienti con celiachia  
Procedure per la preparazione di pasti privi di glutine: dalla scelta delle materie prime al piatto servito  
Gestione del rischio di contaminazione crociata

ALLERGIA AL GRANO: cos'è e come si differenzia dalla malattia celiaca

INTOLLERANZA AL GLUTINE NON CELIACA: cos'è e come si differenzia dalla malattia celiaca

## 2° incontro: SENZA GLUTINE...ARTIGIANALMENTE

L'influenza del glutine nella lievitazione  
Le farine naturalmente prive di glutine  
Sostanze lievitanti idonee per soggetti con celiachia  
Additivi alimentari sostituti del glutine: proprietà e utilizzo  
Miscele senza glutine industriali vs artigianali  
Tecniche di produzione di lievitati privi di glutine: dalla creazione dell'impasto alla cottura del prodotto  
Conservazione dei lievitati privi di glutine  
Come adattare le ricette tradizionali alla preparazione di pietanze prive di glutine  
Presentazione di ricette dolci e salate senza glutine

