

## **Cella Mariagrazia**

Responsabile f.f. della struttura complessa igiene alimenti e nutrizione, Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Trieste

## **Not Tarcisio**

Ricercatore universitario, professore associato di pediatria, Università di Trieste

## **De Stefano Simona,**

Referente nazionale in materia di celiachia e responsabile della redazione della relazione annuale al Parlamento sulla celiachia, Ministero della Salute

## **Barocco Giulio**

P.O. sicurezza alimentare e nutrizionale integrata, Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Trieste

Segreteria organizzativa:

Azienda Sanitaria Universitaria Integrata di Trieste

Dipartimento di Prevenzione

Struttura Complessa Igiene Alimenti e Nutrizione

Tiziana Longo

e mail: [tiziana.longo@asuits.sanita.fvg.it](mailto:tiziana.longo@asuits.sanita.fvg.it)

il corso ha 4 crediti ECM



## **Corso regionale ECM**

**Il regolamento 1169/11,  
la Legge 123/05 e la  
problematica degli alimenti  
contenenti glutine**

***Martedì 28 Maggio 2019***

*Palazzo Ferdinando*

*Sala Generali*

*Via Largo Caduti di Nassiriyah 1*

*Trieste*

## Programma

- 8:45**    **Apertura dei lavori e saluto delle autorità**
- 9:15**    **Introduzione**  
*Cella Mariagrazia*
- 9:30**    **La celiachia: scienza e attualità**  
*Not Tarcisio*
- 11:00**   **Inquadramento generale, il Reg. 1169/2011, le finalità e i risultati della L 123/2005**  
*De Stefano Simona*
- 12:30**   **Tavola rotonda: La celiachia nella ristorazione fuori casa: Le associazioni di categoria e l'Associazione Italiana Celiachia**  
*Barocco Giulio*
- 13:00**   **A tavola senza glutine con gusto**  
*Assaggio di preparazioni alimentari artigianali senza glutine*

## Finalità

L'iniziativa rappresenta un momento informativo – formativo con valenza regionale che declina quanto previsto dalla legge N. 123 del 2005 "*Norma per la protezione dei soggetti malati di celiachia*", la quale, all'articolo 5 "*diritto all'informazione*", dispone che le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano provvedano ad inserire degli appositi moduli informativi sulla celiachia nell'ambito delle attività di formazione e aggiornamento professionali rivolte a ristoratori e albergatori.

L'iniziativa richiama la normativa comunitaria in materia di sicurezza alimentare e sviluppa quanto previsto del *Piano Regionale della Prevenzione 2018 – 2019* in merito al *programma XV* relativo anche all'applicazione del Regolamento (UE) N. 1169/2011 sull'etichettatura, mediante azioni condivise con gli OSA e le Associazioni di Categoria, compresa la problematica degli alimenti contenenti glutine.

## Contenuti

Saranno approfonditi gli aspetti clinico – diagnostici della malattia celiaca e le evidenze scientifiche che ne definiscono la genesi e il decorso.

Successivamente verranno affrontati gli aspetti legati alla contaminazione durante la produzione e saranno forniti i dettagli sul nuovo D.M. e sul nuovo registro dei prodotti senza glutine.

Verrà, infine, affrontata l'esigenza di poter rendere disponibili alle persone affette dalla intolleranza al glutine una gamma di alimenti di produzione locale pronti per il consumo, in grado di garantire un elevato livello di protezione dei consumatori, anche considerando le finalità definite dalla legge N. 123 del 2005 tesa a favorire il normale inserimento nella vita sociale dei soggetti affetti da celiachia.