



Dipartimento di Prevenzione
U. O. C Igiene degli Alimenti e della Nutrizione -SIAN
Direttore Dott. Giuseppe BARBIERI

ALIMENTAZIONE SENZA GLUTINE NELLA RISTORAZIONE PUBBLICA E COLLETTIVA

Corso di formazione per operatori del settore alimentare

Data	17 Giugno 2026
Orario	15:00 - 18:00
Sede	Convitto Nazionale Galluppi - Catanzaro
Costo	Gratuito

Il SIAN dell'ASP di Catanzaro organizza, in collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia AIC Calabria, un corso di formazione gratuito sull'alimentazione senza glutine rivolto a ristoratori e operatori del settore alimentare. Il corso avrà luogo presso la sede del Convitto Nazionale Galluppi di Catanzaro. L'obiettivo è fornire conoscenze pratiche e aggiornamenti teorici utili per garantire la sicurezza dell'utente celiaco e rendere la ristorazione sempre più inclusiva.

Programma

Ore 15:00 – Registrazione partecipanti e inizio lavori

Relazioni a cura di:

- Dott.ssa Daniela Mamone – Dirigente medico SIAN
- Dott.ssa Emilia Caligiuri – Dirigente medico SIAN
- Dott.ssa Teresa Irene Cantaffa – AIC Calabria

Ore 18:00 – Questionario finale e rilascio attestati di partecipazione

Informazioni utili

- Modalità: in presenza
- Costo: gratuito
- Prenotazione obbligatoria entro il 10 Giugno.
- Info e iscrizioni: SIAN ASP CZ

Perché partecipare

La normativa italiana (Legge n. 123/2005) prevede l'inserimento di percorsi formativi specifici sulla celiachia per gli operatori del settore alimentare e dell'ospitalità. Questo corso nasce per rispondere a tale esigenza, fornendo competenze pratiche e aggiornate.

La celiachia è una condizione molto diffusa: garantire un'offerta sicura e adeguata rappresenta non solo un obbligo, ma anche un'opportunità per migliorare la qualità del servizio e ampliare la propria clientela.

Obiettivi del corso

- Favorire una corretta gestione dell'alimentazione senza glutine
- Migliorare la sicurezza alimentare nei pubblici esercizi
- Fornire strumenti operativi per una ristorazione inclusiva e di qualità

Contenuti formativi

Conoscere la celiachia

- Definizione e caratteristiche della patologia
- Il ruolo fondamentale della dieta priva di glutine

Aspetti alimentari e merceologici

- Cos'è il glutine e in quali alimenti è presente
- Classificazione degli alimenti: consentiti, a rischio e vietati
- Lettura delle etichette e riconoscimento dei prodotti idonei

Normativa di riferimento

- Obblighi per gli operatori del settore alimentare
- Requisiti per l'avvio e la gestione di attività "gluten free"

Organizzazione e sicurezza

- Prevenzione della contaminazione: gestione degli spazi e dei processi
- Principi di autocontrollo e applicazione del sistema HACCP

Buone pratiche operative

- Procedure igieniche e comportamenti corretti
- Analisi di situazioni pratiche e casi applicativi

Progettazione dell'offerta

- Come strutturare un menù senza glutine
- Strategie per una proposta gastronomica sicura e attrattiva

Destinatari

Operatori della ristorazione, addetti alla produzione e somministrazione alimenti. Il corso prevede un numero massimo di partecipanti limitato, ed è pertanto utile inviare la richiesta di partecipazione in tempo utile.

ISCRIZIONE AL CORSO

Compilare e inviare il modulo entro la data indicata.

Nome e cognome:	
Luogo e data di nascita:	
Codice Fiscale:	
Residenza:	
Telefono:	
Email:	

Professione / Attività: _____

Modalità di iscrizione

- Invio modulo via email a: sian.catanzaro@asp.cz.it

Data del corso: 17.06.2026

Sede: Convitto Nazionale Galluppi- Catanzaro corso Mazzini

Consenso privacy

Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (GDPR), autorizzo il trattamento dei dati personali per finalità organizzative del corso.

Firma: _____