ASLOgliastra
Azienda socio-sanitaria locale

Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria
Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN)



CORSO DI FORMAZIONE

Ristorazione senza glutine

Conoscere per prevenire

Dalla celiachia alla corretta gestione degli alimenti

A cura del **SIAN – ASL Ogliastra**

GG mese
2026

8:30 – 13:00
MATTINA

SEDE DA DEFINIRE
Sala, indirizzo, comune

PROGRAMMA

		Relatori
08:30 – 09:00	Presentazione e registrazione dei partecipanti	
09:00 – 09:15	Presentazione del corso «Celiachia»	**Dott.ssa Laura Lai**
09:15 – 09:45	Definizione medica: l'impatto del glutine sul corpo umano	**Dott.ssa Enrica Maria Puddu**
09:45 – 11:00	**MODULO 1**	
	• Normativa di riferimento	**TdP Dott.ssa Giorgia Loi**
	• Possibili rischi e contaminazione	**TdP Dott.ssa Chiara Corona**
11:00 – 11:15	Pausa caffè	
11:15 – 12:45	**MODULO 2**	
	• Buone pratiche di lavorazione e responsabilità dell'OSA	**TdP Dott.ssa Rachele Deplano**
	• Ruolo del SIAN: prevenzione e monitoraggio	**TdP Rosella Loddo**
12:45 – 13:00	Domande e chiusura dei lavori	

DESTINATARI

- Operatori del settore alimentare (OSA): da confermare
- Numero massimo di partecipanti

IL CORSO

- Edizione unica, mattina (4 ore e mezza)
- Partecipazione gratuita · crediti ECM sì/no

Progetto finanziato nell'ambito degli interventi previsti dall'art. 5 della Legge 4 luglio 2005, n. 123, «Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia».

ORGANIZZAZIONE
SIAN – Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria
ASL Ogliastra

PER INFORMAZIONI E ISCRIZIONI
e-mail SIAN
Tel. 0782 .....