

Istituto Secondario Superiore
I.P.S.A.R.
"Luigi Carnacina"
Bardolino

Via Europa Unità
37011 Bardolino (VR)
Tel. 045 6213311 r.a.
Fax 045 7210132

www.carnacina.it
alberghiero@carnacina.it



Agenzia Nazionale per lo Sviluppo
dell'Autonomia Scolastica
ex Indire



ISTITUTO ALBERGHIERO "Luigi Carnacina"

A.N.S.A.S
Nucleo veneto

A.I.C.
CELIACHIA
... e sai come fare

MODULO DI ISCRIZIONE
"Celiachia... e sai cosa fare"

COGNOME: _____

NOME: _____

ISTITUTO _____

DI _____

PROVENIENZA _____

TEL. _____

E-MAIL _____

**Termine per l'iscrizione:
sabato 04-02- 2012**

Da inoltrare alla segreteria dell'IPSSAR Carnacina
via fax o via e-mail

Fax 045 7210132

E-mail: alberghiero@carnacina.it

**Bardolino
13 e 15 febbraio 2012**

COS'E' LA CELIACHIA

La celiachia è una situazione clinica di tipo autoimmune che comporta un'intolleranza permanente al glutine.

Attualmente, in Italia, l'incidenza è stimata nell'1% della popolazione. Ogni anno vengono diagnosticati circa 20.000 casi, con un incremento pari al 20%.

Per il momento la cura della celiachia è limitata all'esclusione, dalla dieta, di alimenti contenenti glutine, quindi dei cibi più comuni: quelli preparati con le farine di frumento, di avena, di segale ed di orzo.

L'assunzione di glutine anche in piccole quantità può provocare nei soggetti intolleranti conseguenze più o meno gravi.

Una dieta libera da glutine rappresenta per il celiaco l'unica terapia per il mantenimento di un buono stato di salute.

Per questo motivo è fondamentale, per chi opera nel settore ristorativo, avere una preparazione specifica.

Il corso è rivolto ai docenti delle scuole alberghiere, si articola in due fasi: una teorica e una pratica e rappresenta un'importante occasione di aggiornamento professionale.

La finalità prevista è di fornire informazioni di base sulla celiachia, sulla dieta senza glutine, sulla normativa relativa alla produzione e somministrazione di alimenti senza glutine e illustrare le modalità di preparazione, di cottura e di somministrazione di un pasto senza glutine.

*La curatrice del corso
Prof.ssa Lucia Rossi*

PROGRAMMA

LUNEDÌ 13 FEBBRAIO

ORE 15.30 – 18.30

15.30

Saluto e presentazione del corso
Dirigente Scolastico Prof. Lorianò Turolla

15.45

L'Associazione AIC
Dott.ssa Lagonia

16.00

**La fisiopatologia della Celiachia e la
dieta specifica**
Dott.ssa Brun

Coffee break

17.10

**La celiachia in cucina, rischio di
contaminazioni, come prevenirle**
Dott.ssa Lagonia

MERCOLEDÌ 15 FEBBRAIO

ORE 15.30 – 18.30

**La celiachia in cucina:
una lezione pratica**

*a cura dello chef
Diego Toffalori*

La lezione pratica prevede la presenza in laboratorio di un numero massimo di 18 partecipanti. In base al numero degli iscritti verrà eventualmente organizzato un secondo incontro previsto per lunedì 27 febbraio 2012.