SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia

Reggio Film Festival
international short film contest

CITTA'CITY

Mille menù per una grande città

LA FORMAZIONE DEGLI OPERATORI

Dott.sa Alessandra Palomba
SIAN AUSL Reggio Emilia

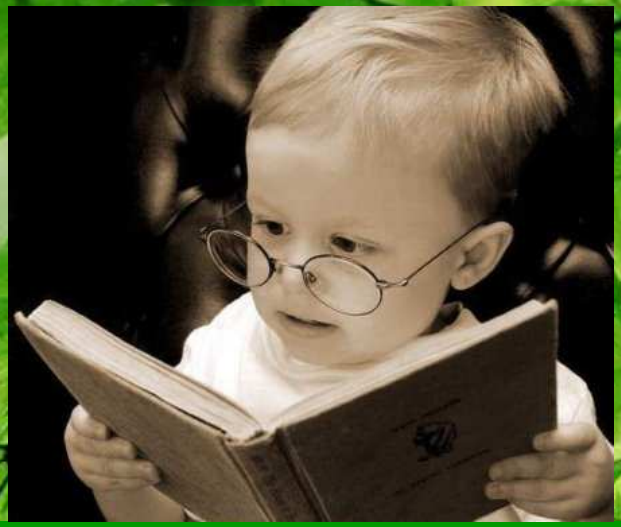
Reggio Emilia, 29 settembre 2012

PERCHE' LA FORMAZIONE?

Non solo per la determina regionale…

ma

per migliorare la vita dei soggetti celiaci



La DETERMINA n. 16963 del 29/12/2011 riguarda le

Linee guida regionali per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti non confezionati preparati con prodotti privi di glutine, destinati direttamente al consumatore finale.

Cosa dice la Determina Regionale per quanto riguarda la formazione?

sono previsti corsi di formazione riguardanti la celiachia i quali devono:

- avere carattere teorico e pratico
- durare almeno 4 ore
- contemplare un test di valutazione finale, in seguito al quale verrà rilasciato un attestato di Formazione specifico della durata di 5 anni.

E' richiesto il rinnovo dell'attestato mediante la partecipazione a corsi di aggiornamento

www.windoweb.it

Chi deve fare il corso?

Chi intende produrre alimenti non confezionati destinati alla somministrazione e vendita diretta di cui si dichiara l'assenza di glutine, deve assicurare che il personale addetto sia adeguatamente formato circa l'igiene degli alimenti e l'applicazione delle misure di autocontrollo e dei principi di HACCP correlati a questa specifica attività.

Più corsi…

1. Corsi per operatori di cucina (ristorazione scolastica)
2. Corsi per ristoratori
3. Corsi di counselling per celiaci o loro familiari

…ma un solo obiettivo

FORNIRE UN SERVIZIO DI QUALITA' CHE POSSA MIGLIORARE LO STATO PSICO-FISICO E RELAZIONALE DEL SOGGETTO CELIACO

Reggio Emilia, 29 settembre 2012

Corsi "Celiachia" per operatori di ristorazione scolastica

- Anno 2011 (5 ediz.Teoria)
- Anno 2012 (5 ediz. Teoria)
- Per un totale di 250 persone coinvolte

Corsi futuri :

- **Anno 2012 (17 ediz. Teoria)**
- **Anno 2012 (20 ediz. Pratica)**

Come iscriversi ai CORSI da gennaio 2013

Reggio Emilia, 29 settembre 2012

www.ausl.re.it

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia

Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia

l'azienda | servizi territoriali | ospedali
bandi gare - concorsi - incarichi | comunicazione | relazioni con il pubblico

Modificare il carattere A - | A +

Ricerca nel sito: corsi celiachia Cerca

Risultati ricerca

CELIACHIA - Corso per operatori di cucina - Ristorazione scolastica

CELIACHIA - Corso per operatori di cucina - Ristorazione scolastica

Strutture

Descrizione:

i Corsi sono obbligatori per gli operatori di cucina impegnati nella ristorazione scolastica.

Accesso:

Ai corsi si accede previa prenotazione telefonica o inviando una email

Prenotazione:

Per prenotarsi rivolgersi:

- alla dott.ssa Alessandra Palomba tel. 0522335748 Email: palombaa@ausl.re.it

- alla dott.ssa Alessandra Fabbri tel. 0522860130 email: fabbria@ausl.re.it

Dalle ore 8.30 alle ore 12.30 dal lunedì al venerdì

Reggio Emilia, 29 settembre 2012

In futuro la formazione si estenderà anche alle insegnanti e a tutto il personale ausiliario

Reggio Emilia, 29 settembre 2012

Corsi “Celiachia” per ristoratori

- **Dal 2008 vengono svolti 2 corsi all’anno che hanno coinvolto circa 200 persone.**
- **Anche in questi corsi è prevista una parte teorica, una parte pratica in cucina e un test di valutazione finale per il rilascio dell’attestato di Formazione specifico.**

LA CELIACHIA e il counselling nutrizionale

Percorso attuato in sole 3 Ausl della regione Emilia Romagna.

- Più competenze professionali
- Piccolo gruppo
- 6 incontri di 2 ore
- 7 incontro follow-up

approccio innovativo, che applica le competenze di base del counselling per educare ad una corretta alimentazione.

La persona/paziente è coinvolta in un **percorso di apprendimento attivo** di regole alimentari corrette.

OBIETTIVI PRINCIPALI

Favorire la presa di coscienza di abitudini alimentari e stili di vita non corretti

Aiutare nell'acquisizione di comportamenti corretti praticabili nel quotidiano

Individuare una strategia per **consolidare** e **mantenere** nel tempo le informazioni ed i risultati conseguiti

Un metodo comune che:

consente, rispetto alla lezione frontale, lo scambio interattivo di informazioni ed esperienze per una migliore comprensione e gestione pratica della celiachia;

valuta anche specifici bisogni individuali;

stabilisce un clima assertivo tra i partecipanti.

Strumenti:

Brainstorming

Lavori di gruppo

Video

Reggio Emilia, 29 settembre 2012

Struttura della Formazione

PARTE TEORICA

1

- Comprensione della realtà vissuta dal celiaco sia nell'aspetto pratico che psicologico.

STRUMENTO: BRAINSTORMING

- La diffusione della malattia.
- La celiachia nelle diverse età.
- Che cosa è la celiachia.
- Che cosa è il glutine.

STRUMENTO:VIDEO

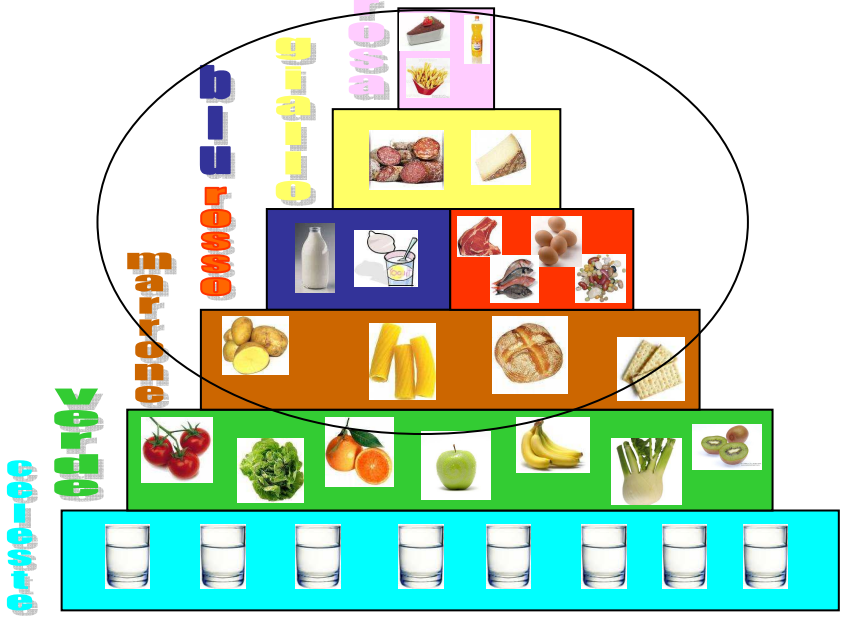
- **La dieta senza glutine e sano stile di vita.**
- Analisi del rischio

STRUMENTO: LAVORI DI GRUPPO
TEST DI APPRENDIMENTO

2 INCONTRI IN CUCINA (PARTE PRATICA)

UNA DIETA SENZA GLUTINE ED EQUILIBRATA

ATTENZIONE!!!



Reggio Emilia, 29 settembre 2012

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia

Reggio Film Festival
international short film contest
CITTA'CITY

UNA DIETA CHE...

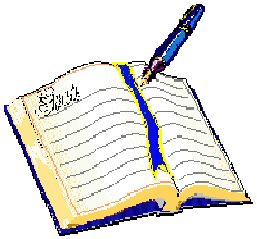
SI MODELLA

INTORNO ALLE ESIGENZE DEL CELIACO FINO A DIVENTARE UNO STRUMENTO DI BENESSERE MIGLIORANDONE LA SALUTE

Reggio Emilia, 29 settembre 2012

Interazione e scambio

- Lavori di gruppo, analisi di un menù.
- Coinvolgimento attivo dei partecipanti nella dimensione pratica/organizzativa



	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
primo	Pennette al ragù vegetale	Minestrina in brodo vegetale	Risotto ai funghi / alla zucca	Crema di verdura con crostini	Pasta al pesto alla genovese
secondo	Frittata al forno con verdura	Scaloppina di pollo al limone	Polpette di legumi e verdura	Cotoletta di maiale al forno	Filetto di halibut gratinato
contorno	Insalata	Spinaci gratinati al forno	Carote alla julienne	Piselli al sugo	Purè di patate
frutta	Frutta di stagione	Frutta di stagione	Mousse di frutta	Frutta di stagione	Succo o Nettare di frutta
merenda	Thè deteinato con pane e marmellata	Latte con cacao e cereali	Frutta fresca e crackers	Yogurt alla frutta con biscotti	Caffè d'orzo e Torta allo yogurt

Trova gli errori nel menù!

Reggio Emilia, 29 settembre 2012

IL LAVORO DI GRUPPO

Gli incontri …in cucina

- Sono gestiti da cuoche di alcune strutture in cui in genere sono già presenti bambini celiaci.
- Organizzazione a piccoli gruppi
- Metodo interattivo
- Operatore SIAN
- Rilascio Attestato di durata 5 anni

SERVIZIO SANITARIO REGIONALE
EMILIA-ROMAGNA
Azienda Unità Sanitaria Locale di Reggio Emilia

Reggio Film Festival
international short film contest

CITTA'CITY

"Quando le persone lavorano insieme le montagne si trasformano in oro"

"proverbio cinese"

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Reggio Emilia, 29 settembre 2012