

**MODULO DI ISCRIZIONE  
OBBLIGATORIO  
(barrare l'edizione scelta)**

I<sup>a</sup> edizione 17-11-2018 Ascoli Piceno

oppure

II<sup>a</sup> edizione 27-11-2018 San Benedetto del Tronto

Inviare a : [nutrisian.av5@sanita.marche.it](mailto:nutrisian.av5@sanita.marche.it)

Nome \_\_\_\_\_

Cognome \_\_\_\_\_

Via \_\_\_\_\_

Città \_\_\_\_\_

Mansione \_\_\_\_\_

Denominazione impresa e indirizzo  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_

E-mail \_\_\_\_\_

**LA PARTECIPAZIONE AL CORSO È GRATUITA**

**SEDE DEI CORSI**

**Ascoli Piceno:**

Ex-Aula Magna - presidio ospedaliero  
"C.G. Mazzoni" ASUR AV5  
Via degli Iris - Ascoli Piceno

**San Benedetto del Tronto:**

Aula "Sala Convegni" Ufficio Formazione -  
ASUR AV5 Via S. Pellico, 7 - San Benedetto  
del Tronto  
(palazzina uffici, con ingresso dal Presidio  
Ospedaliero "Madonna del Soccorso" -  
parcheggio a pagamento)

**DESTINATARI DEL CORSO**

Il corso è indirizzato agli OSA (titolari e/o Responsabili) della ristorazione pubblica e collettiva (ristoranti, alberghi, pizzerie e tutte le tipologie di mense), nonché agli addetti della ristorazione. È rivolto inoltre ai titolari delle imprese alimentari artigianali e commerciali (gastronomie gelaterie, panifici, pizzerie al taglio, pasticcerie, paste all'uovo, e prodotti da forno, e similari).

**Il corso è indirizzato ai Responsabili delle Amministrazioni Comunali dei Servizi di Ristorazione scolastica e ai Responsabili delle Aziende di Ristorazione Collettiva che si occupano di questo settore.**

**PER INFORMAZIONI RIVOLGERSI A:**

Tel. 0736 358930 oppure 0735 793662  
Oppure: [nutrisian.av5@sanita.marche.it](mailto:nutrisian.av5@sanita.marche.it)



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

*Corso di Formazione per Operatori del  
Settore Alimentare*

**Piano Regionale della Prevenzione 2014-18  
Linee intervento 11.5/11.6**

**“Reazioni avverse al cibo:  
l’OSA formato”**



**I<sup>a</sup> edizione: sabato 17/11/2018 ore 9-12,30**

**II<sup>a</sup> edizione: martedì 27/11/2018 ore 15-18,30**

**UOC FORMAZIONE AREA VASTA 5**



## RELATORI

### **Dr.ssa Romina Fani**

Dirigente biologo SIAN  
ASUR AV5 AP

### **Dr.ssa Benedetta Rosetti**

Dirigente biologo SIAN  
ASUR AV5 AP

### **Dr.ssa Laura Diodovich**

Associazione Italiana Celiachia  
AIC MARCHE

### **Sig. Francesco Cagnetti**

Referente provincia di Ascoli Piceno  
Associazione Italiana Celiachia  
AIC MARCHE

## Responsabile Scientifico:

Dr. Vincenzo Calvaresi  
Direttore SIAN - Dipartimento di Prevenzione  
ASUR AV5

## ARGOMENTI DELLE DUE EDIZIONI

### Piano Regionale della Prevenzione

### Poco sale, ma iodato: una scelta consapevole

### Ristorazione ed allergie: informazioni sugli alimenti ai consumatori, obblighi e modalità (Reg. UE 1169/2011)

### Celiachia e dieta senza glutine

### Sicurezza alimentare e celiachia

### Aspetti associativi AIC

### Discussione e conclusioni

### Verifica di apprendimento



Le allergie e le intolleranze alimentari sono di crescente e globale importanza per la sanità pubblica. Ben 17 milioni di consumatori in Europa soffrono di allergie alimentari e in particolare, i celiaci diagnosticati nelle Marche ad oggi sono oltre 3.300.

Per tutelare la salute dei consumatori non è sufficiente eliminare dalla dieta o dai menù i prodotti contenenti gli alimenti a cui essi sono allergici o intolleranti ma è necessario utilizzare procedure che consentano di abbassare il rischio di somministrare pasti non sicuri.

Queste patologie inoltre interessano e colpiscono la qualità della vita dei consumatori, soprattutto quella dei bambini con risvolti nutrizionali e sociali.

## Obiettivi del corso

- Gli OSA siano in grado di fornire informazioni accurate sul rischio della presenza di allergeni negli alimenti e nei pasti nell'ambito della Ristorazione collettiva.
- I Responsabili della Ristorazione scolastica comprendano l'importanza di fornire pasti speciali sanitari in sicurezza e nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali





**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**  
**U.O.C. Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione**

ID: 0078905/19/10/2018/ASURAV5/SIAN/P

Ai Sindaci  
dei Comuni del territorio Area Vasta 5

Ai Dirigenti dei Servizi di ristorazione scolastica  
dei Comuni del territorio Area Vasta 5

Ai Responsabili delle scuole paritarie/asili nido  
dei Comuni del territorio Area Vasta 5

Al Direttore medico del Presidio Ospedaliero unico  
"C.G. Mazzoni" - Ascoli Piceno  
"Madonna del Soccorso" - San Benedetto del  
Tronto  
SEDE

Al Direttore UOC Approvvigionamento Beni e  
Servizi - ASUR AV5  
SEDE

Al Direttore del Distretto di Ascoli Piceno  
SEDE

Al Direttore del Distretto di San Benedetto del Tr.  
SEDE

Alle Direzioni Sanitarie delle Case di Cura  
dei Comuni del territorio Area Vasta 5

Al Dirigente scolastico Istituto di Istruzione  
Superiore "C. Ulpiani" - Ascoli Piceno

Al Dirigente scolastico Istituto Professionale  
Servizi Alberghieri, Ristorazione e Turistici "F.  
Buscemi" - San Benedetto del Tronto

Alle Aziende di Ristorazione Collettiva

Alle Associazioni di Categoria

Alle Associazioni dei Consumatori

LORO SEDI

**OGGETTO: Corsi di formazione gratuiti per gli operatori della ristorazione pubblica e collettiva e delle imprese alimentari artigianali e commerciali "Reazioni avverse al cibo: l'OSA Formato" - "Poco sale ma iodato: una scelta consapevole".**

In ottemperanza al Piano Regionale della Prevenzione 2014-2018 (DGRM 540/15, integrata da DGRM 202/16) - Linee di intervento 11.5 e 11.6 e a tutela dei soggetti celiaci ( L. 4-7-2005 n. 123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia") e dei soggetti affetti da intolleranze e allergie alimentari, il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'ASUR AV5 organizza Corsi di formazione per gli operatori del settore alimentare e il personale addetto delle attività di ristorazione e delle imprese alimentari artigianali e commerciali che producono, preparano e vendono prodotti senza glutine e/o altri allergeni. Inoltre, il SIAN promuove, attraverso la formazione degli operatori e degli addetti, la riduzione del consumo di sale, abbinando l'obiettivo di ridurre i disordini da carenza iodica attraverso l'utilizzo del sale iodato.

In particolare, i Corsi sono rivolti agli operatori dei servizi di ristorazione pubblica e collettiva, soprattutto delle mense scolastiche pubbliche (del resto, obbligati dalla Legge a preparare pasti privi di glutine), per implementare un percorso formativo che consenta di preparare e distribuire in sicurezza alimenti per soggetti intolleranti al glutine, ma anche per soggetti allergici ad altri alimenti.

I corsi sono aperti alla partecipazione dei docenti interessati dell'Istituto Professionale Servizi Alberghieri, Ristorazione e Turistici "F. Buscemi" di San Benedetto del Tronto e dell'Istituto Professionale Statale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "C. Ulpiani" di Ascoli Piceno.

I Corsi sono **gratuiti** e si terranno in 2 edizioni, equivalenti per contenuto e durata, in due luoghi diversi di svolgimento per consentire agli interessati di scegliere la situazione più consona alle loro necessità ma è **obbligatoria l'iscrizione** in quanto il numero dei posti in aula nelle due sedi è comunque limitato:

- Nell'ex aula magna (piano rialzato) del presidio ospedaliero "C.G. Mazzoni" - ASUR AV5 - Via degli Iris - **Ascoli Piceno** nel giorno:
  - **Sabato 17 novembre 2018, dalle ore 9 alle ore 12,30**
- nell'Aula "Sala convegni" dell'Ufficio Formazione ASUR AV5 - Via S. Pellico, 7 - **San Benedetto del Tronto** (palazzina F, con ingresso dal Presidio Ospedaliero "Madonna del Soccorso"), nel giorno:
  - **Martedì 27 novembre 2018, dalle ore 15 alle ore 18,30**

Si precisa, tra l'altro, che questo Corso è valido a tutti gli effetti come "modulo informativo sulla celiachia nell'ambito delle attività di formazione e aggiornamento professionali" previsto dall'art. 5, comma 2, L. 4 luglio 2005 n. 123, e l'attestato rilasciato ha valore in tal senso.

Si chiede agli Enti in indirizzo di proporre l'iniziativa al personale addetto e di favorirne la partecipazione.

Si chiede, inoltre, alle Associazioni di dare la più ampia diffusione dell'iniziativa e di proporre, attraverso le modalità ritenute più opportune e facilitanti, il Corso ai propri iscritti.

Per iscriversi al corso si può utilizzare la scheda alléghata da inviare, almeno due giorni prima della data prevista, via e-mail (a seconda della sede prescelta): [nutrisian.av5@sanita.marche.it](mailto:nutrisian.av5@sanita.marche.it)

Per qualsiasi informazione: Tel. 0736 358930 oppure 0735 793662.

Si ringrazia per la collaborazione.

IL DIRETTORE DEL SERVIZIO  
*Dr. Vincenzo Calvaresi*

Responsabile del procedimento: Dr.ssa Benedetta Rosetti  
Dirigente U.O.C. SIAN AV5 - Viale M. Federici - Ascoli Piceno  
Tel. 0736.358930 - E-mail: [benedetta.rosetti@sanita.marche.it](mailto:benedetta.rosetti@sanita.marche.it)



**Modulo di iscrizione al Corso per operatori alimentari  
"Reazioni avverse al cibo: l'OSA formato"**

**Iscrizione al corso**

Corso: **scegliere una sola opzione** (inviare iscrizione almeno due giorni prima della data prevista):

- 1° edizione **Ascoli Piceno sabato 17 novembre 2018** dalle ore 9 alle ore 12,30 presso l'ex aula magna (piano rialzato) del presidio ospedaliero "C.G. Mazzoni" - ASUR AV5 - Via degli Iris

oppure

- II° edizione **San Benedetto del Tronto martedì 27 novembre 2018** dalle ore 15 alle ore 18,30 - Aula n. 1 UOC Formazione - ASUR AV5 Via S. Pellico, 7 - Ospedale Madonna del Soccorso

→ inviare via e-mail: [nutrisian.av5@sanita.marche.it](mailto:nutrisian.av5@sanita.marche.it)

**Dati anagrafici**

Cognome .....

Nome .....

Data e luogo di nascita .....

Residenza .....

Telefono (fisso o mobile) .....

e-mail .....

**Profilo professionale**

Professione:

- Ristoratore
- Albergatore
- Operatore mensa scolastica
- Operatore di altre attività di ristorazione collettiva (ospedaliera, aziendale, assistenziale, ecc.)
- Panificatore
- Pizzaiolo
- Pasticcere / Gelataio
- Gastronomo / Pastaio
- Docente Istituto Alberghiero
- Altro (specificare): .....

Lavora presso (specificare a seconda dei casi la ditta, la scuola o l'ente): .....

**Privacy**

**Informativa** ai sensi dell'Art. 13 del Decreto Legislativo n. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali).

I dati personali verranno trattati ai fini delle operazioni di segreteria relative all'iscrizione al corso. L'autorizzazione al trattamento dei Vostri dati è obbligatoria e in sua assenza, non ci sarà possibile procedere con le operazioni di iscrizione. Al riguardo, sono garantiti i diritti sanciti dall'Art. 7 del Decreto Legislativo n. 196/2003. I dati non verranno comunicati ad alcuna società commerciale.

**Autorizzazione** al trattamento dei dati personali.

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs 196/2003 sulla privacy. I dati non saranno né diffusi, né comunicati a soggetti diversi da quelli che concorrono alla prestazione dei servizi richiesti. NB: In assenza di tale autorizzazione non sarà possibile effettuare l'iscrizione al corso

- Autorizzo il trattamento dei dati personali**

Firma .....

