



Belluno, 27/10/2025

Ai Sigg,ri Sindaci afferenti Aulss 1 Dolomiti

e alla cortese attenzione di:

APPIA Servizi S.R.L.

appia.belluno@cert.cna.it;

ASCOM – Confcommercio Belluno:

presidenzaascombelluno@legalmail.it;

CAI – Sezione Belluno (rifugi alpini CAI Belluno):

belluno@pec.cai.it;

Confagricoltura Belluno:

confagricolturabelluno@legalmail.it;

Confartigianato Imprese Belluno:

segreteria@pec.confartigianatobelluno.eu;

Federazione prov. Coldiretti Belluno

[Belluno.ivtvbl@pec.codiretti.it](mailto:belluno.ivtvbl@pec.codiretti.it).

OGGETTO: Richiesta di diffusione del corso di formazione per la ristorazione senza glutine

Gentilissimi,

in ottemperanza alla Legge n. 123 del 4 luglio 2005, "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia", che all'articolo 4 tutela il diritto alla somministrazione di pasti senza glutine nelle mense scolastiche, ospedaliere e di strutture pubbliche su richiesta e all'articolo 5 prevede che le Regioni inseriscano moduli formativi sulla celiachia nei corsi destinati a ristoratori e albergatori, vi informiamo dell'organizzazione di un percorso formativo teorico/pratico dedicato alla gestione della ristorazione senza glutine.

La celiachia è una condizione autoimmune permanente che colpisce circa l'1 % della popolazione italiana: su oltre 600 mila casi stimati, al 2023 risultano registrati 265 102 celiaci (di cui il 70 % donne), con 13 163 nuove diagnosi nello stesso anno. Per chi soffre di questa malattia l'unica terapia efficace è la totale eliminazione del glutine dalla dieta. In un'ottica di inclusione e tutela della salute pubblica, la Regione del Veneto, in collaborazione con le Aziende ULSS e l'Associazione Italiana Celiachia (AIC Veneto), promuove azioni volte a migliorare la qualità e la sicurezza nella preparazione e somministrazione di pasti senza glutine.

Il corso, organizzato dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) del Dipartimento di Prevenzione in collaborazione con AIC Veneto, è rivolto agli operatori della ristorazione pubblica. L'obiettivo è fornire competenze specialistiche per gestire correttamente tutte le fasi di preparazione, controllo e somministrazione di pasti senza glutine, in conformità alle normative vigenti e alle linee guida nazionali. Attraverso questo percorso formativo si vuole sviluppare la sensibilità e la professionalità necessarie per tutelare la salute dei clienti celiaci e offrire un servizio inclusivo e sicuro.

Al termine del corso verrà rilasciato un attestato di partecipazione. Vi invitiamo a diffondere l'iniziativa affinché si possa creare un ambiente di ristorazione sempre più accogliente e sicuro per le persone affette da celiachia.



EDIZIONE 2025	
DESTINATARI operatori del servizio di ristorazione	Il corso è riservato preferibilmente a: • Cuochi • Aiuto cuochi • Personale addetto alla somministrazione dei pasti
DURATA CORSO TEORICO	3 ore presso in modalità online
DURATA CORSO PRATICO	4 ore DA STABILIRE successivamente in base al numero di adesioni alla parte pratica; ancora da definire date e luoghi
LINK DI PER-ISCRIZIONE	https://forms.gle/ZD2GmG9fD1nNS9zK9
SCADENZA ISCRIZIONE	07/11/2025
DATE	Corso teorico (online 2 edizioni): 1° edizione: 12/11/2025 2° edizione: 20/11/2025 Corso pratico: da definire in base alle adesioni
MODALITÀ' DI SVOLGIMENTO DEL CORSO	Online la parte teorica; In presenza la parte pratica
PROGRAMMA DEL CORSO	Celiachia e la sua gestione • Introduzione alla celiachia: definizione della patologia, meccanismi, iter diagnostico. • Manifestazioni cliniche e sintomi associati alla celiachia. • Trattamento e gestione della malattia. Normative sull'etichettatura degli alimenti senza glutine • Linee guida • Etichettatura e comunicazione al consumatore • Requisiti di processo • Gestione del rischio di contaminazione crociata La dieta senza glutine • Principi di una dieta senza glutine, alimenti consentiti e vietati. • Linee guida per garantire un'alimentazione bilanciata e sicura per i celiaci. Guida pratica della ristorazione senza glutine • Procedure e buone pratiche da adottare nelle varie fasi di lavorazione degli alimenti senza glutine: preparazione, manipolazione, conservazione e servizio • Fondamenti dell'organizzazione della ristorazione senza glutine • Suggerimenti pratici per l'organizzazione del servizio. Regole fondamentali e sicurezza alimentare • Regole fondamentali dell'AIC per garantire la sicurezza alimentare.

Per qualsiasi ulteriore informazione vi chiediamo di scrivere all'indirizzo sian.nutrizione@aulss1.veneto.it;

Distinti saluti

Dirigente Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Dott. Alessandro Citiulo

Firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs.82/2005