

# FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER OPERATORI ADDETTI ALLA PRODUZIONE/SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI SENZA GLUTINE

Settore ISFOL: 13-INDUSTRIA ALIMENTARE  
SubSettore ISFOL: 1306-Varie industria alimentare  
Codice Profilo: 1306013

## Descrizione

Si tratta di un percorso formativo le cui caratteristiche sono normate a livello regionale, che aggiorna in merito a specifiche competenze in materia di celiachia ai fini dell'esercizio dell'attività lavorativa nel settore delle industrie alimentari e delle bevande

**Tipologia:** Dovuti per Legge - AGGIORNAMENTO

## Codice ISFOL (comparto)

1306-Varie industria alimentare

## Riferimenti normativi

D.Lgs. 27 gennaio 1992, n.111 "Attuazione della Direttiva 89/398/CEE, concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare";D. Lgs 26 maggio 1997 n. 155; Legge 4 luglio 2005, n.123; L.R. 12 maggio 2003, n. 24; D.G.R. del 24.10.2005, n.1036; D.G.R. 21/7/2008 n. 559

## Unità Formative Standard

	denominazione	contenuti	durata	modalità di validazione
1	La malattia celiaca e le relative problematiche alimentari	Nozioni di base sulla malattia celiaca: epidemiologia, etiologia, patogenesi, clinica, terapia. Alimenti naturalmente o artificialmente privi di glutine. Il prontuario AIC. Modalità di prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo produttivo. Il piano di autocontrollo: CCP e GMP nella gestione della sicurezza alimentare del paziente celiaco.	4	Test scritto
2	Esercitazioni	Svolgimento di esercitazioni su quanto illustrato nella U.F. n.1	4	Prova pratica o simulazione

**Totale durata:** 8

**Criteri di selezione**

## Note

\*Gli operatori addetti alla produzione/somministrazione di alimenti senza glutine, oltre alla

formazione prevista per gli alimentaristi ai sensi della D.G.R. del 21 luglio 2008, n. 559, devono aver seguito un corso di formazione specifico sulla celiachia e le relative problematiche alimentari secondo le modalità previste dalla D.G.R. del 24 ottobre 2005, n.1036. Possono essere docenti dei corsi i soggetti di seguito elencati purchè in possesso di specifica esperienza professionale in materia di celiachia, documentata di almeno un anno presso strutture pubbliche e/o private:- i laureati di 1° o 2° livello in medicina e chirurgia, farmacia, scienze biologiche, biotecnologie, scienze e tecnologie alimentari, dietistica, tecniche di prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro; cuochi con comprovata esperienza professionale nel settore;- Gli operatori del Dipartimento di prevenzione delle Aziende UU.SS.LL. (medici, tecnici della prevenzione, dietisti, assistenti sanitari). La formazione deve essere continua, documentata e prevedere un aggiornamento almeno quinquennale con una Unità Formativa della durata di 4 ore.