



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](mailto:appia.belluno@cert.cna.it);

ASCOM – Confcommercio Belluno:

[presidenzaascombelluno@legalmail.it](mailto:presidenzaascombelluno@legalmail.it);

CAI – Sezione Belluno (rifugi alpini CAI Belluno):

[belluno@pec.cai.it](mailto:belluno@pec.cai.it);

Confagricoltura Belluno:

[confagricolturabelluno@legalmail.it](mailto:confagricolturabelluno@legalmail.it);

Confartigianato Imprese Belluno:

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

Per qualsiasi ulteriore informazione vi chiediamo di scrivere all'indirizzo [sian.nutrizione@aulss1.veneto.it](mailto: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