

PROGETTO

Celiachia

Regione Piemonte ASL Cuneo 2

Progetto avviato nell'anno 2019 - Ultimo anno di attività : 2019

Abstract

Obiettivo generale

- Approfondire le conoscenze in tema di alimentazione senza glutine
- inquadramento clinico
- dieta senza glutine
- normativa
- lettura delle etichette
- procedura per la preparazione/somministrazione di alimenti sicuri

Analisi di contesto

La celiachia è l'intolleranza alimentare più diffusa al mondo e si stima che interessi una persona su cento. La dieta senza glutine è, allo stato attuale delle conoscenze, l'unica terapia. L'aumento dei consumi alimentari fuori casa, dovuto ai nuovi stili di vita e di lavoro, interessa tutta la collettività, comprese le persone affette da celiachia e le loro famiglie. Per questo motivo nasce l'esigenza di formare il personale delle mense collettive e delle scuole alberghiere , affinché anche un soggetto celiaco possa realizzare la propria socialità, consumando serenamente un pasto senza glutine fuori casa.

Metodi e strumenti

attivazione corso formativo teorico-pratico

Valutazione prevista/effettuata

Questionario pre e post intervento

Tema di salute prevalente : ALIMENTAZIONE

Temi secondari : Dieta / aspetti nutrizionali
Lettura etichette

Setting : Ambiente scolastico
Servizi Sanitari

Destinatari finali : Scuola
Operatori sanitari
Operatori socio-assistenziali
Altri professionisti del settore pubblico
Minori

Mandati : Piano Nazionale di Prevenzione (PNP)
Piano Regionale di Prevenzione (PRP)
Piani locali / Aziendali di prevenzione e promozione della salute

Finanziamenti : Leggi Regionali

Responsabili e gruppo di lavoro

MAIMONE PIERO (responsabile)

ASLCN2 Alba-Bra - S.C. SIAN

e-mail : pmaimone@aslcn2.it

BERAUDI MARCELLA

ASL CN2 - DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE - S.C. SIAN

Enti promotori e/o partner

Categoria ente : Azienda Sanitaria

ASL CN2

Come promotore; In fase progettuale; In fase di realizzazione; In fase di valutazione;

Categoria ente : Regione

Regione Piemonte

Come promotore; In fase progettuale; In fase di realizzazione; In fase di valutazione;

OBIETTIVI

Attuare programmi formativi di supporto agli obiettivi di Piano.

Sorvegliare e promuovere la qualità nutrizionale dell'offerta alimentare e la corretta informazione al consumatore.

INTERVENTO AZIONE #1 - 01/09/2019 - 30/09/2019

Formazione per operatori mense scolastiche/assistenziali

Numero edizioni : 4

Ore singola edizione : 4

Totale persone raggiunte : 145

Setting : Servizi Sanitari

Comuni coinvolti nell'intervento :

Alba;

Metodi non specificati

Carichi di lavoro :

- Num. 1 Dietista - ore 40

INTERVENTO AZIONE #2 - 20/09/2019 - 31/10/2019

Formazione per allievi Istituti Alberghieri

Numero edizioni : 3

Ore singola edizione : 4

Totale persone raggiunte : 64

Setting : Ambiente scolastico

Comuni coinvolti nell'intervento :

Alba;

Metodi non specificati

Carichi di lavoro :

- Num. 1 Dietista - ore 30

Descrizione dell'intervento :

Le lezioni sono state effettuate presso l'Accademia Alberghiera APRO di Alba.