

Corso di Formazione Residenziale Accreditato al Sistema ECM Regione Piemonte Provider 133 – ASLTO3
Codice Evento 47777 - Crediti Formativi 11

Progetto Regionale Celiachia: aggiornamento check list e linee guida

Mandato della Regione Piemonte
Direzione Sanità Settore Prevenzione, Sanità Pubblica, Veterinaria e Sicurezza Alimentare
(DD 1971-2023 del 22/12/2023)
in collaborazione con Associazione Italiana Celiachia Piemonte ETS

1° edizione giovedì 23 maggio 2024

Palazzo Regione Piemonte, Sala Grande Vuoto, 13esimo piano – Piazza Piemonte 1, Torino
(per le ASL AT, CN1, CN2, TO5, TO4, TO3, Città di Torino)

2° edizione mercoledì 9 ottobre 2024

ASL Novara - Aula Magna Ospedale Maggiore di Novara – Largo Bellini, 15 – Novara
(per le ASL NO, VC, VCO, BI, AL)

Responsabile Scientifico Dr.ssa Lucia BIOLETTI

Dietista S.C. SIAN ASL TO3

Docenti

Lucia Bioletti Dietista SIAN ASL TO3

Lucia Fransos Dietista Responsabile Area FOOD AIC Piemonte ETS

Silvia Marcolin Dietista AIC Piemonte ETS

Martina Oddenino Dietista AIC Piemonte ETS

Finalità: Il corso è finalizzato alla revisione dei materiali utilizzati per la realizzazione del progetto regionale “Protezione Soggetti Affetti da Celiachia” dal personale SIAN delle ASL piemontesi.

I partecipanti saranno coinvolti attivamente nella realizzazione delle modifiche da apportare agli strumenti utilizzati durante gli audit e le ispezioni di ristorazione pubblica e collettiva.

Obiettivo di interesse Nazionale n. 30 Epidemiologia - prevenzione e promozione della salute – diagnostica – tossicologia con acquisizione di nozioni di processo

Obiettivo di interesse Regionale Area prevenzione e promozione della salute

Dossier Formativo Obiettivi Formativi di Processo

Destinatari: Medici, Biologi, Dietisti e TPALL dei SIAN Piemontesi che partecipano al Progetto Regionale “Protezione Soggetti Affetti da Celiachia”.

Programma

Mattino 9.00 – 13.00

Presentazione del corso

Relazione Annuale al Parlamento sulla Celiachia Anno 2022: aggiornamenti e novità

“Progetto celiachia” 2024: a che punto siamo?

I dati rilevati tramite l'uso delle check list negli audit e nelle ispezioni presso i locali di ristorazione pubblica e collettiva

Brainstorming

Linee di indirizzo regionali “La specializzazione dell’OSA per la produzione di pasti e alimenti senza glutine”: quali aggiornamenti?

Brainstorming

Lavori di gruppo

Dall’analisi delle criticità alla proposta di modifica di check list e linee guida regionali:

- ✓ Gruppo 1: ristorazione pubblica
- ✓ Gruppo 2: laboratori artigianali
- ✓ Gruppo 3: ristorazione collettiva
- ✓ Gruppo 4: linee guida

Pomeriggio 14.00 – 17.00

Presentazione e discussione dei lavori di gruppo

Valutazione apprendimento online: domande a risposta aperta

Conclusioni – take home message

Articolazione 7 ore di formazione. Metodologie didattiche: lezione magistrale, confronto e dibattito, lavori in piccolo gruppo. La valutazione dell’apprendimento prevede una prova scritta di 4 domande a risposta aperta da svolgersi online sulla piattaforma www.formazioneasanitapiemonte.it entro tre giorni dal termine dell’evento, effettuando una singola compilazione (non ripetibile).

Per ottenere i crediti formativi occorre: partecipare ad almeno il 90% dell’orario complessivo del corso, superare la prova di valutazione, firmare i registri presenza di entrata e uscita. Per aiutare a migliorare la qualità del prodotto formativo chiediamo, al termine del corso, di compilare il gradimento sul sito www.formazioneasanitapiemonte.it

Iscrizioni online sul sito www.formazioneasanitapiemonte.it. Le iscrizioni sono riservate agli operatori che partecipano al Progetto Regionale “Protezione Soggetti Affetti da Celiachia”. L’accesso al corso avviene previa verifica da parte della segreteria organizzativa della S.C. SIAN ASLTO3.

Le iscrizioni terminano il:

- 13.05.2024 per la 1^a edizione (prioritariamente per le ASL AT, CN1, CN2, TO5, TO4, TO3, Città di Torino)
- 26.09.2024 per la 2^a edizione (per le ASL NO, VC, VCO, BI, AL)

La conferma al corso sarà comunicata via mail dalla segreteria organizzativa della S.C. SIAN ASLTO3

Quota di iscrizione: non prevista

Info corsi: Tel. 0121.235321 dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle ore 11.00

e-mail: segreteria.formazione@aslto3.piemonte.it