

CORSO WEBINAR NON ECM

Corso N1353.1- EVENTO FORMATIVO OBBLIGATORIO in materia di celiachia e alimentazione senza glutine per alimentaristi DGR 2272/2012

TITOLO	DOCENTE	dalle ore alle ore
Cenni di epidemiologia, patogenesi, quadri clinici e diagnosi di celiachia	Dr. Fernanda Mazzeo	14.15 – 15.15
Terapia, la dieta senza glutine	Dr. Daniela Lezzi/Giuseppa Pacella	15.15 – 16.15
Gestione del rischio glutine nel Piano di Autocontrollo in un laboratorio di produzione ed esercizio ristorativo per celiaci.	Dr. Franco Signore/Rocco Venece	16.15 – 17.15
Modalità di preparazione dei pasti senza glutine e gestione del rischio contaminazione	Aldo Pagliara	17.15 – 18.15

Il Corso è obbligatorio per gli OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE che producono, trasformano e distribuiscono alimenti/bevande per celiaci (DGR 2272/2012); e si propone di fornire informazioni utili agli operatori del settore alimentare che producono, trasformano e/o distribuiscono alimenti non confezionati per celiaci. Dare informazioni su cause e sintomi, alimenti permessi e vietati, argomenti tecnici legati all'approvvigionamento dei prodotti per celiaci, stoccaggio, la conservazione e la somministrazione in sicurezza.

Programma del Corso NON ECM: N1353.1

EVENTO FORMATIVO OBBLIGATORIO in materia di celiachia e alimentazione senza glutine per alimentaristi DGR 2272/2012

Corso in videoconferenza - webinar

			Ore Corso (ai fini ECM)	4	Cred. ECM
Giorno	da ore	a ore	Destinatari n.	600	
1 30/11/2020	14.15	18.15	Professione Non soggetta ad ECM		

Fornire informazioni utili agli operatori del settore alimentare che producono, trasformano e/o distribuiscono alimenti non confezionati per celiaci.

UU.OO. che organizzano

Sponsor o Promotori

SIAN area Nord

Responsabili Scientifici

1 Dott.ssa FUSCO SILVANA;

Referente Uff. Formazione per questo Corso: **Inferm. MELE ANGELA**

0832215684

Curricula Docenti interni del corso NON ECM :N1353.1

EVENTO FORMATIVO OBBLIGATORIO in materia di celiachia e alimentazione senza glutine per alimentaristi DGR

Dott.ssa MAZZEO FERNANDA

Medici - Igiene degli alimenti e della nutrizione;

N.Curr
179

Dott.ssa Fernanda Mazzeo - Laurea in Medicina e Chirurgia in data 01.04.1982, con voto 110/110; abilitazione nel maggio 1982, Specializzazione in Igiene e Medicina Preventiva, in data 14.07.1986; Specializzazione in Pediatria in data 29.05.1992. Dirigente Medico presso il S.I.A.N. di Lecce, a partire dal 2006 ha svolto attività di docente nei Moduli Formativi, istituiti dalla Regione Puglia, "Celiachia: l'informazione supera le barriere alimentari", ed ha collaborato all'elaborazione di un opuscolo informativo. Ha partecipato all'attuazione di vari Progetti (Okkio Alla Salute, Linee Operative per la Prevenzione dell'obesità, ecc.); nel triennio 2009-2012 ha svolto attività di tutor nei confronti di n. 6 tirocinanti e di correlatore su due tesi di Laurea, ha partecipato a numerosi Convegni e Seminari, acquisendo i crediti formativi richiesti. Ha svolto il ruolo di relatore in due seminari sulla "Corretta Alimentazione" e sulla "Celiachia" presso la sede della Lega per la Lotta Contro i Tumori di Corigliano d'Otranto. Nel 2012 ha svolto attività di docenza nell'ambito del Convegno "La Dieta Mediterranea e nuove acquisizioni in tema di grassi alimentari" presso il Polo Didattico della ASL di Lecce. Attualmente è titolare di incarico di Alta professionalità "SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE E DIETETICA PREVENTIVA e si occupa del Progetto pilota di sorveglianza nutrizionale, della durata triennale (2010-13).

Dietista LEZZI DANIELA

Dietista;

N.Curr
547

Dott.ssa Lezzi Daniela diploma di Economo-Dietista nel 1979 all' ITF di Bari - Laurea in Scienze Biologiche nel 1991 nell'Università degli Studi di Bari. Abilitata all'esercizio della professione di Biologo nel 1993. Docente nell'Evento Formativo ECM "La Dieta Mediterranea e nuove acquisizioni in tema di grassi alimentari" presso l'Ufficio Formazione della ASL LE, docente di "Igiene dei prodotti alimentari" nei corsi di Abilitazione all'Esercizio per Imprenditori del Settore Alimentare; di "Igiene Alimentare" e "HACCP e sicurezza alimentare", per apprendisti del Settore Alimentare, Macroarea Ristorazione presso CONFCOMMERCIO Lecce. Ha presentato due Comunicazioni orali in altrettanti Corsi di aggiornamento professionale ECM organizzati dall'Ordine Nazionale dei Biologi. Attualmente svolge incarico di Collaboratore Sanitario Dietista presso il Dipartimento di Prevenzione - SIAN della ASL di Lecce. Si occupa di Educazione Alimentare e Sorveglianza nutrizionale nelle Linee operative per il controllo dell'Obesità Pediatrica - Preparazione, controllo e verifica tabelle nutrizionali della Ristorazione Scolastica e Collettiva - Verifica qualità nutrizionale Centri Cottura e Cucine Ristorazione Scolastica e Collettiva. Ha partecipato alle Indagini in attuazione del programma "Guadagnare salute", del Ministero della Salute/Centro di Controllo delle Malattie, coordinate dall'Istituto Superiore di Sanità e condotte in collaborazione con le Regioni aderenti: OKkio alla SALUTE 2008-2010-2012; HBSC; GYTS.

Curricula Docenti interni del corso NON ECM :N1353.1

EVENTO FORMATIVO OBBLIGATORIO in materia di celiachia e alimentazione senza glutine per alimentaristi DGR

Dott.ssa PACELLA GIUSEPPA

Dietista;

N.Curr
66

Dott.ssa Pacella Pina laureata in Scienza dell’Alimentazione e della Nutrizione Umana e conseguimento del diploma di laurea in Dietologia e Dietetica applicata presso la facoltà di Medicina e Chirurgia della Università degli Studi di Perugia . - Conseguimento dell’abilitazione, secondo il regolamento e le norme internazionali C.O.I., di Assaggiatore di olio di oliva vergine .

- Conseguimento della qualifica di Auditor interno ISO 9001:2008 e di Auditor interno ISO 22000:2005.- Partecipazione a 126 eventi formativi sui temi della dietetica, dietoterapia e nutrizione umana.- Incarico di collaboratore sanitario-dietista presso il UOC Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) del Dipartimento di Prevenzione della ASL di Lecce .

In passato ha svolto attività presso:- Dipartimento di Scienze degli Alimenti dell’Università degli Studi di Perugia, (docenze rivolte agli studenti del Corso di Laurea in “Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari”) .- 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria di Pantalla di Todi (docenze corsi di formazione).- Settore ricerca e sviluppo azienda Colussi, Perugia s.r.l di Petrignano di Assisi.- Programma Europeo Leonardo da Vinci – Spoleto (docente formazione studenti diverse nazionalità).- Altri incarichi in qualità di consulente, supervisore, formatore in seminari, corsi, convegni, ... con Enti Pubblici, Associazioni di Categoria, Società di servizi, Associazioni e Fondazioni onlus, Case Editrici,... sui temi dell’alimentazione, dietetica, dietoterapia e nutrizione umana.- Produzione di n.5 pubblicazioni.

Dott. SIGNORE FRANCO

Tecnici della prevenzione nell’ambiente e nei luoghi di lavoro;

N.Curr
125

Dott. SIGNORE Franco, Laurea magistrale in Conservazione dei Beni Culturali A.A. 2007/08 Università di Lecce, Laurea specialistica in Scienze della Prevenzione A.A. 2009/10 Università di Bari. Attestato di Micologo, Scuola di Micologia della Provincia Autonoma di Trento, 2005. Tecnico della Prevenzione e Micologo, SIAN ASL Lecce Area Nord. Specializzato nella legislazione dei fitosanitari (commercio, utilizzo, residui...) e nella Micologia (è docente, dal 2000 nei corsi finalizzati al rilascio dell’abilitazione alla vendita dei prodotti fitosanitari e dal 2005 dei corsi per il rilascio dell’attesto di idoneità alla raccolta dei funghi epigei spontanei). Tiene regolarmente corsi ECM presso la ASL di Lecce sulle materie indicate sopra. E’ responsabile scientifico di alcuni progetti formativi aziendali. E’ specializzato, inoltre, in materie demo-etno-antropologiche(nel 2003 ha pubblicato un saggio all’interno de “L’eredità di Diego Carpitella Etnomusicologia, antropologia e ricerca storica nel Salento e nell’area mediterranea. Atti del Convegno (Galatina 21-23 giugno 2002)” a cura di M. Agamennone) e in materie letterarie. E’ componente del gruppo di studio “micologia” presso l’assessorato alla Salute della Regione Puglia. Inoltre, è componente del gruppo di studio della ASL Lecce sul commercio dei prodotti fitosanitari. E’ in regola sia con gli obblighi ECM sia con gli aggiornamenti annuali obbligatori per la professione di Micologo Ufficiale. Svolge attività di Tutor per gli studenti universitari in Tecniche della Prevenzione.

Curricula Docenti interni del corso NON ECM :N1353.1

EVENTO FORMATIVO OBBLIGATORIO in materia di celiachia e alimentazione senza glutine per alimentaristi DGR

Dott. VENECE ROCCO	Tecnici della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro;	N.Curr 298
--------------------	---	---------------

Venece Rocco titolo equipollente alla Laurea in Scienze delle Professioni Sanitarie della Prevenzione ai sensi dell'art. 4 legge n° 42/99 e del DM 27.02.2000. Diploma di Maturità Tecnica Agraria, conseguito presso l'Istituto Tecnico Agrario "G. Presta" di Lecce nel 1988, Master di I livello in " Gestione del coordinamento nelle professioni sanitarie". Attestato di Micologo, Scuola di Micologia della Provincia Autonoma di Trento conseguito nel 2005 è iscritto al numero 376 nel Registro dei Micologi della Provincia Autonoma di Trento e al numero 1938 nel Registro Nazionale dei Micologi. Tecnico della Prevenzione e Micologo, SIAN ASL Lecce Area Nord. Specializzato nella legislazione dei fitosanitari (commercio, utilizzo, residui...) e nella Micologia (è docente, dal 2000 nei corsi finalizzati al rilascio dell'abilitazione alla vendita dei prodotti fitosanitari e dal 2005 dei corsi per il rilascio dell'attesto di idoneità alla raccolta dei funghi epigei spontanei). Tiene regolarmente corsi ECM presso la ASL di Lecce sulle materie indicate sopra. E' responsabile scientifico di alcuni progetti formativi aziendali. E' componente del gruppo di studio Micologico della ASL Lecce. E' in regola sia con gli obblighi ECM sia con gli aggiornamenti annuali obbligatori per la professione di Micologo Ufficiale. Svolge attività di Tutor per gli studenti universitari in Tecniche della Prevenzione.

Curricula Docenti esterni ASL nel corso NON ECM :N1353.1

EVENTO FORMATIVO OBBLIGATORIO in materia di celiachia e alimentazione senza glutine per alimentaristi DGR

Sig. PAGLIARA ALDO

Professione Non soggetta ad ECM

N.C. 826

PAGLIARA ALDO Cuoco Docente di cucina presso vari Istituti Alberghieri - Servizi presso Strutture Alberghiere e aziende industriali in qualità di chef de rang - Realizzazione di alcuni eventi presso vari ristoranti e strutture ricettive - Consulenza presso ristoranti e Resort – Lezione frontali in Corsi di cucina e corsi di formazione professionale - Segnalazione sulla guida Veronelli, Dove, Michelin, Gambero Rosso - Servizio fotografico per la rivista Dove - Commissario di cucina e Giudice di commissione Eracleo d'oro a Barletta – BA –Vincitore in numerosi concorsi gare di cucina in varie località italiane. ISTRUZIONE Diploma di "Tecnico delle attività alberghiere" Qualifica professionale di "chef di cucina" Corso d'informatica (Pacchetto Office) Corso di FOOD & Beverage Manager N°80 ore (Scuola per lo Sviluppo)