

SALUTE E SICUREZZA ALIMENTARE

ETICHETTATURA - RISTORAZIONE - ALLERGENI - GLUTINE

Sala Flaiano - AURUM PESCARA - 6 NOVEMBRE 2017

PROGRAMMA

8.00 Registrazione dei partecipanti

8.30 Saluti e introduzione dei Lavori

Prof. Tommaso Staniscia - *Associato di Igiene, Università "G. D'Annunzio" Chieti - Pescara*

Dott. Giovanni Di Biase - *Direttivo S.It.I. Abruzzo e Molise*

1ª SESSIONE

Moderatore: Prof. Mario Lizza - *Presidente S.It.I. Abruzzo-Molise - Medico del lavoro e igienista, già direttore della ASL Pescara*

9.15 Dott. Gianluca Giampietro - *Dietista A.I.C. Abruzzo*

Alla ricerca degli allergeni nel piatto nell'era delle intolleranze alimentari

10.00 Dott.ssa Marta D'Amico - *Biologa e Tecnologa alimentare A.I.C. Abruzzo*

Come stare alla larga dal glutine: linee guida AIC per ristoratori e produttori artigianali

10.30 Comandante Domenico Candelli - *Luogo Tenente Saverio Vitto - Carabinieri N.A.S. di Pescara*

Il ruolo del NAS nell'attività di controllo ufficiale delle attività turistico-ricettive senza glutine

11.30 Coffee Break senza glutine per tutti i partecipanti

12.00 Prof.ssa Alessandra Di Pietro - *Dirigente Scolastica IPSSEOA "F. De Cecco" - Pescara*

La formazione e le nuove frontiere del gusto nel rispetto della normativa per la sicurezza alimentare, con specifico riferimento alle preparazioni senza glutine

12.30 Dott.ssa Ilenia Platone - *Responsabile Qualità La Selva Pesca srl*

Dott. Gianluca Partenza - *Responsabile Qualità Il Delfino*

L'etichettatura dei prodotti ittici. Il punto di vista del produttore

13.00 Discussione - confronto con i relatori

13.30 - 14.30 - pausa Pranzo

2ª SESSIONE

Moderatore: Prof.ssa Leila Fabiani - *Professore ordinario di Igiene generale ed applicata Università degli Studi de L'Aquila - Vice Presidente S.It.I. Abruzzo - Molise*

14.30 Dott.ssa Cuomo Roberta - *Tecnologa Alimentare Dussmann Service*

Il sistema di gestione qualità e sicurezza alimentare nella ristorazione collettiva

15.00 Dott. Enio Rosini - *Consulente in materia alimentare*

Aspetti sanzionatori nella produzione, commercializzazione e somministrazione dei prodotti alimentari destinati ai celiaci

15.30 Dott.ssa Susanna Neuhold - *Area Food Associazione Italiana Celiachia*

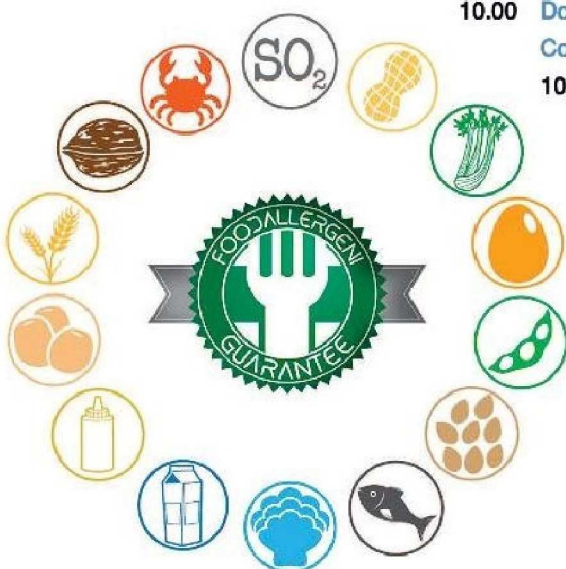
Il mondo della ristorazione senza glutine: importanza, rischi, evoluzione normativa e tendenze

16.00 Prof. Federico Anzellotti - *Presidente della Confederazione Nazionale dei Pasticceri (Conpait)*

La qualità degli alimenti senza glutine: tra sicurezza e nuove formulazioni

16.30 Discussione - confronto con i Relatori

17.30 Conclusioni / Questionario di valutazione dell'apprendimento



Evento con il
patrocinio di



ANDID
ASSOCIAZIONE
NAZIONALE
DIETISTI



ente Bilaterale
Turismo / Abruzzo



Assessorato alla
CULTURA
Città di Pescara



PESCARA
IPSSEOA
"GIUPPINO DE' GREGG"
1968

Direttore Scientifico: Prof. Francesco SCHIOPPA - *Cattedra d'Igiene Università "G D'Annunzio" Chieti-Pescara*

INFORMAZIONI ORGANIZZATIVE: Questo evento rientra nella normativa che regola l'Educazione Continua in Medicina, accreditato con 8,5 crediti ECM per 200 operatori di tutte le categorie professionali.