



CELIACHIA E RISTORAZIONE SICURA: CORSO PER PROFESSIONISTI

CODICE PFA FP2026.11



S/oggetti proponenti: UOC Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) - Azienda Ulss 2 Marca trevigiana

Responsabile Scientifico: Dr.ssa Marianna Elia – Direttore UOC Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) - Azienda Ulss 2 Marca trevigiana

Docenti:

- Dr.ssa Anais Trinca - Dirigente Medico UOC Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - Azienda Ulss 2 Marca trevigiana
- Dr.ssa Elena Bottecchia - Dietista UOC Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - Azienda Ulss 2 Marca trevigiana
- Dr.ssa Giorgia Ranzato - Tecnico della Prevenzione

Periodo erogazione: dal 28/09/2026 al 31/12/2026

Periodo di apertura delle iscrizioni: dal 28/09/2026 al 22/12/2026

Modalità erogazione percorso formativo: Il corso si svolgerà in modalità FAD asincrona (formazione a distanza – e-learning individuale). E' articolato con un video di presentazione e 3 videolezioni. Al termine di queste attività è richiesta la compilazione del questionario di gradimento del corso e lo svolgimento del test finale di valutazione dell'apprendimento.

Destinatari: il corso è aperto a tutti i professionisti della ristorazione

Durata corso: 2 ore

Obiettivi: fornire agli operatori del settore (cuochi e personale OSA) adeguati strumenti teorici e pratici finalizzati alla corretta gestione della preparazione e somministrazione di alimenti senza glutine. Questa competenza è essenziale per garantire la sicurezza alimentare dei soggetti affetti da celiachia, prevenendo contaminazioni crociate e assicurando il rispetto delle normative vigenti.

PROGRAMMA DIDATTICO

- **Annunci** (forum utilizzato per fornire indicazioni relative al corso)
- **Forum per richieste di supporto informatico** (forum di supporto tecnico per l'utilizzo dell'ambiente)
- **Saluti e introduzione al corso (video)** - Dr.ssa Marianna Elia – Direttore UOC Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) - Azienda Ulss 2 Marca trevigiana
- **Celiachia: aspetti clinici e impatto sulla qualita' della vita (video)** - Dr.ssa Anaïs Trinca - Dirigente Medico UOC Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - Azienda Ulss 2 Marca trevigiana
- **Terapia della celiachia: l'alimentazione senza glutine (video)** - Dr.ssa Elena Bottecchia - Dietista UOC Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - Azienda Ulss 2 Marca trevigiana
- **Preparare un pasto senza glutine: cosa deve sapere un ristoratore (video)** - Dr.ssa Giorgia Ranzato - Tecnico della Prevenzione

QUESTIONARIO DI GRADIMENTO DEL CORSO E TEST FINALE DI VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Il questionario di gradimento del corso è anonimo e obbligatorio.

Il test finale di valutazione dell'apprendimento comprende domande a scelta multipla e si ritiene superato con l'ottenimento di un punteggio uguale o superiore al 75%.

ATTENZIONE: Se il test finale di valutazione dell'apprendimento non viene superato al primo tentativo o non si è provveduto all'invio delle risposte entro il limite di tempo indicato, sono consentiti ulteriori tentativi per il superamento della prova (fino ad un massimo di 5).

Ad ogni tentativo le domande e le relative risposte potranno essere presentate in ordine diverso rispetto al tentativo precedente in quanto è prevista la randomizzazione delle domande e delle risposte per ogni corsista.

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE AL CORSO, ISCRIZIONI E RILASCIO ATTESTATI

I professionisti della ristorazione, interessati a partecipare al corso, dovranno preventivamente registrarsi al gestionale della formazione TOM (<https://tom.aulss2.veneto.it>) per creare il proprio account e ricevere le credenziali di accesso.

Dopo aver ricevuto le credenziali di accesso, potranno accedere al gestionale con le proprie credenziali ed effettuare richiesta di iscrizione al corso (codice corso FP2026.11) inserendo come modalità di partecipazione **“formazione esterni”**.

Sarà possibile usufruire del corso solo dopo che la richiesta di iscrizione verrà accettata.

Per usufruire del corso sarà necessario accedere al gestionale della formazione TOM <https://tom.aulss2.veneto.it> con le proprie credenziali, cliccare su “MY TOM” – “Le Mie iscrizioni” – “Corsi attivi” – “vai alla FAD” in corrispondenza del titolo del corso. In questo modo si viene rimandati alla pagina della piattaforma moodle (panoramica corsi -> in svolgimento) dove sarà sufficiente cliccare sul titolo del corso per accedere alla home page del corso e visualizzare tutte le attività da svolgere.

L'attestato di partecipazione verrà rilasciato al personale dopo la conclusione del corso solo se superato il test finale di valutazione dell'apprendimento con esito positivo (punteggio uguale o superiore al 75%) e compilato il questionario di gradimento del corso. Nel momento in cui gli attestati saranno disponibili per il download si riceverà una comunicazione da TOM sull'email associata al proprio account.

Contatti

per informazioni relative ai contenuti del corso: nutrizionesian@aulss2.veneto.it

per informazioni relative alle iscrizioni, modalità di accesso, etc: UOSD Formazione – fadformazione@aulss2.veneto.it