

Seminario : percorso di educazione alimentare, rivolto a soggetti affetti da celiachia
Bologna - 5 dicembre 2011

Progetto di miglioramento dell' alimentazione senza glutine

Emilia Guberti

direttore Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Dipartimento Sanità Pubblica - Az. USL Bologna

Legge L.4 luglio 2005, n. 123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia"

PREVENIRE LE COMPLICANZE DELLA CELIACHIA

attraverso dieta senza glutine



**Interventi a livello
individuale**

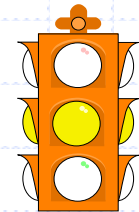
**Azioni su contesto sociale
ed ambientale**

Un'alimentazione giornaliera equilibrata dovrebbe contenere :

PROTEINE 15-20%

LIPIDI 25-30%

CARBOIDRATI 50-60%



Legge L.4 luglio 2005, n. 123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia"

Prevede una serie di interventi finalizzati a migliorare l'alimentazione dei celiaci per i quali un alimentazione senza glutine costituisce l'unico trattamento efficace:

- ◆ agevolare l'inserimento dei celiaci nelle attività scolastiche, sportive e lavorative attraverso un **accesso equo e sicuro ai servizi di ristorazione collettiva**;
- ◆ **nelle mense delle strutture scolastiche, ospedaliere e delle strutture pubbliche** devono essere somministrati, previa richiesta degli interessati, anche pasti senza glutine.
- ◆ **vanno previsti di appositi moduli informativi** sulla celiachia nell'ambito delle attività di formazione e aggiornamento professionali rivolte a **ristoratori e ad albergatori**.

Ristorazione scolastica, ospedaliera e pubblica

oltre 3800 attività in Emilia Romagna

A cura dei SIAN

Corsi di formazione/aggiornamento

- ◆ personale dei centri di produzione pasti
- ◆ personale addetto alla distribuzione
- ◆ personale scolastico



Controlli

- ◆ congruità ed attuazione autocontrollo rischio glutine
- ◆ procedura gestione diete con intolleranze/allergia
- ◆ campionamento pasti serviti

Impegni dal 2007 dei SIAN Emilia Romagna

- art.5 legge 4 luglio 2005 n.123
inserimento appositi moduli informativi sulla
celiachia nella formazione e aggiornamento
professionali rivolte di
Ristoratori ed Albergatori :
- dal 2007 in ogni Az USL *almeno*
1 corso teorico-pratico di 5 ore
in collaborazione di AIC Emilia Romagna

Aggiornamento Professionale teorico-pratico da 2007 RISTORATORI e ALBERGATORI L. 4 luglio 2005, n. 123

A cura dei SIAN - AUSL dell'Emilia Romagna
dal 2007 al 2011 sono stati realizzati
più di **60 corsi** di formazione teorico pratici che hanno
coinvolto oltre **1600 operatori della ristorazione.**



2004 erano 5

2011 sono 20

Ristoranti che offrono pasti senza glutine
in provincia di Bologna

Oltre 120 in Emilia Romagna

(fonte Associazione Italiana Celiachia Emilia Romagna).

Bologna 1 dicembre 2008

**Alimentarsi fuori casa senza glutine : esperienze a confronto
stato di attuazione della Legge 123/2005**



Rappresentanti Regioni, Ass.i Celiaci, Ass.i di Categoria, Soc.Scientifiche

**Proposta linee condivise requisiti strutturali e gestionali per le produzioni
artigianali senza glutine ed il relativo controllo**

di prossima pubblicazione

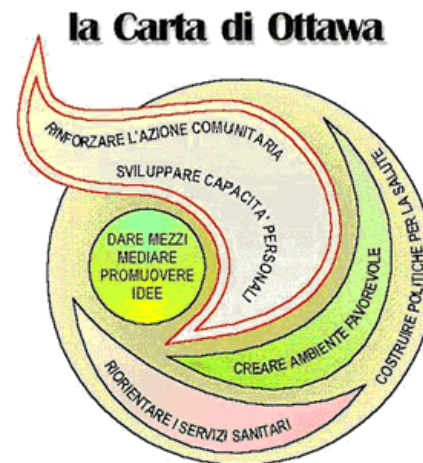
**Linee guida regione Emilia Romagna
per il controllo sulla produzione
e vendita diretta di alimenti privi di glutine**

Legge L.4 luglio 2005, n. 123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia"

Prevede inoltre interventi finalizzati a :

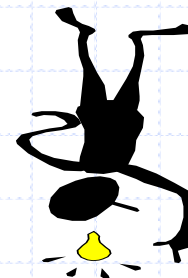
e) migliorare l'educazione sanitaria della popolazione sulla malattia celiaca;

f) favorire l'educazione sanitaria del cittadino celiaco e della sua famiglia:



Progetto di miglioramento nutrizionale dell'alimentazione dei celiaci 2011-2012

Interventi di educazione alla salute diretti ai **celiaci** ed ai loro **famigliari** nella fase successiva alla diagnosi, per **supportare il cambiamento** da una dieta con glutine ad una **dieta senza glutine** da mantenere nell'ambito di uno **stile alimentare salutare**.



(L.4 luglio 2005, n. 123 : favorire l'educazione sanitaria del cittadino celiaco e della sua famiglia)

II GRUPPO DI PROGETTO



Costituzione di un gruppo di progetto caratterizzato da una spiccata **interdisciplinarietà** per lo sviluppo di **azioni integrate** tra medici esperti in tema di celiachia, igienisti, nutrizionisti, dietisti, psicologi, sociologi, rappresentanti dei celiaci....

PERCORSO MOTIVAZIONALE DI GRUPPO

Per gruppi (max 15 persone) sono previsti **6 incontri** a cadenza settimanale con il supporto di specialisti:

Igienista, nutrizionista, dietista, psicologo, medico dello sport, *finalizzati ad*

aumentare conoscenza e consapevolezza del problema celiachia e

far sperimentare graduali **modifiche comportamentali** verso **un'alimentazione ed uno stile di vita** idoneo allo stato di celiaco.

CONTENUTI

percorso motivazionale di gruppo

I incontro

- Illustrazione progetto: obiettivi e sviluppo
 - ◆ La malattia celiaca e possibili complicanze
 - ◆ La dieta come terapia
- La motivazione al cambiamento di comportamenti dannosi per la salute

CONTENUTI

percorso motivazionale di gruppo

Il incontro

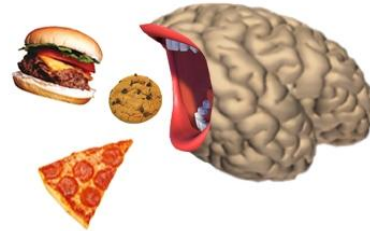
- La dieta senza glutine fra vincoli ed opportunità
- Suggerimenti per gli acquisti
- Leggere le etichette
- Come evitare la contaminazione



CONTENUTI

percorso motivazionale di gruppo

III incontro



- Abitudini alimentari personali ed emozioni
- Conflitti legati al cibo: possibili soluzioni
- Accordi per il cambiamento (cambiamenti intrapresi o che si vogliono intraprendere: compito a casa)

CONTENUTI

percorso motivazionale di gruppo

IV incontro



- Linee Guida per una sana alimentazione
- La piramide degli alimenti e le porzioni.
- Diario alimentare
(*materiale informativo , schema diario alimentare*)

La piramide alimentare dei celiaci

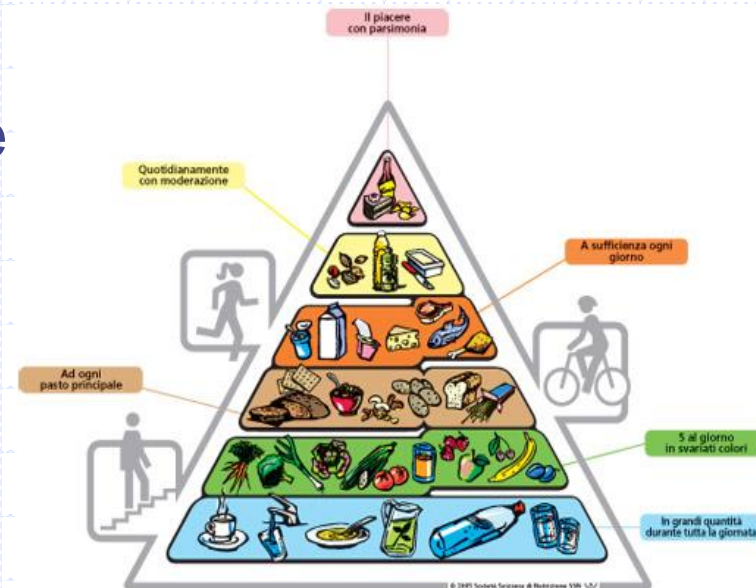


CONTENUTI

percorso motivazionale di gruppo

V incontro

- Valutazione del Diario alimentare
- Bilancio energetico
- Importanza dell'esercizio fisico
- La piramide del movimento
(diario attività fisica, contapassi)



CONTENUTI

percorso motivazionale di gruppo



VI incontro

Suggerimenti per acquisto, preparazione e cottura idonea ad una alimentazione senza glutine

Laboratorio di cucina



MODALITÀ

percorso motivazionale di gruppo

In tutti gli incontri

Le informazioni teoriche sono precedute da una raccolta di conoscenze già acquisite ed esperienze personali degli utenti e seguite da una riflessione/confronto circa l'effettiva possibilità di mettere in pratica la dieta senza glutine

Si conclude con gli accordi per il cambiamento ed Indicazioni per il follow-up

CONTENUTI

percorso motivazionale di gruppo

VII incontro follow up (3 mesi dopo)

Raccolta e condivisione di esperienze:
osservazioni, eventuali **difficoltà incontrate**

ed **obiettivi raggiunti.**



Per mantenere il contatto

PUNTO D'ASCOLTO

Telefono

n. verde

Posta elettronica

Spazio web

.....



Destinatari dell'intervento

Celiaci neodiagnosticati

Famigliari

Alcuni celiaci di vecchia diagnosi

gruppi di 15-20 persone max

Previsione 1-2 corsi per AUSL (80-160 utenti)
(BO, FC, PR, RE) per 2012 (fase sperimentale)

La celiachia in Emilia Romagna 2010

Casi attesi (1:100)	Casi diagnosticati Tutte età	Casi diagnosticati <= 10 anni	Casi diagnosticati >10 anni
40.000	9.916 3029 M 6887 F (+ 1.100 n.d.)	1.619	8.297

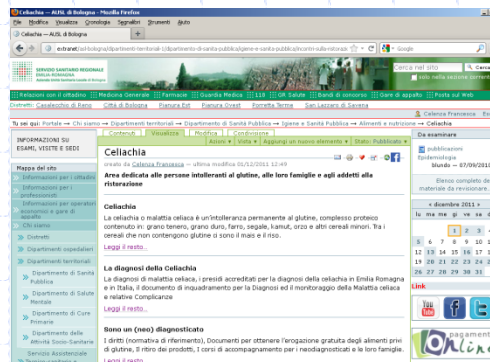
Stima: 50 corsi /anno ovvero 4-6 per le 9 Az. USL della Regione

Punti informativi e materiali supporto

Prenotazioni attraverso “punto di ascolto”
SIAN (numero telefonico, numero verde.....)

Informazione attraverso 60 presidi accreditati per la
diagnosi di celiachia, MMG, PDL, associazioni celiaci

Materiali informativi cartacei , supporto informatico ,
web.....



Celiaci adolescenti e giovani adulti

Previsione di **percorsi dedicati**
con modalità di intervento dimostrate di
maggiore efficacia (peer education...) per queste
fasce d'età.



Grazie dell'attenzione !

emilia.guberti@ausl.bologna.it