

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

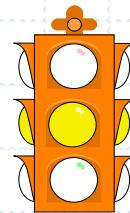
Azioni su contesto sociale  
ed ambientale

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**

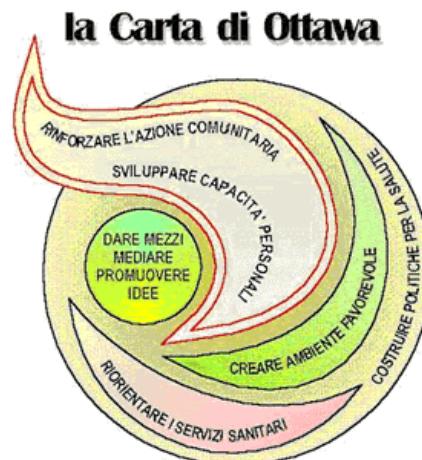
di prossima pubblicazione

**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”

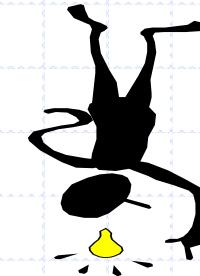
Prevede inoltre interventi finalizzati a :

- 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)

# IL 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

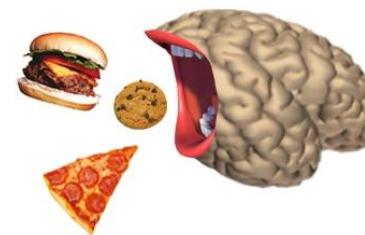


# CONTENUTI

## 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)*



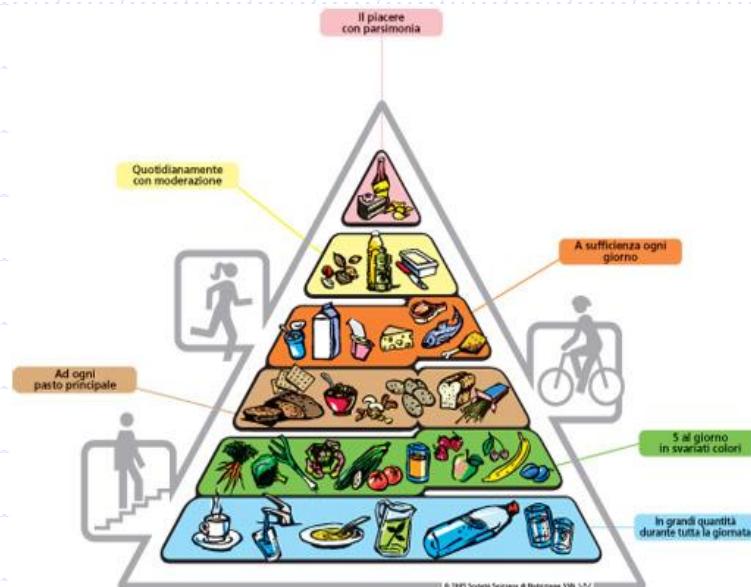
# La piramide alimentare dei celiaci



# 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.**



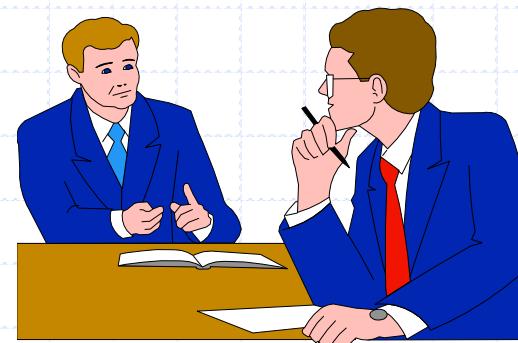
# Per mantenere il contatto

## 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 $\leq 10$ anni	Casi diagnosticati $>10$ anni
40.000	9.916 3029 M 6887 F <b>(+ 1.100 n.d. )</b>	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.....



The screenshot shows the homepage of the Celiachia website. The top navigation bar includes links for 'Home', 'Notizie', 'Visita', 'Glossario', 'Segnalare', and 'Prenotare'. The main content area features a search bar with the placeholder 'Celiachia' and a 'Cerca nel sito' button. Below the search bar, there are several links: 'SERVIZI SANITARIO REGIONALE', 'Celiachia nel territorio', 'Istruzioni per l'uso', 'Pagine gialle', 'Farmacie', 'Guardia Medica', 'OR. SALUTE', 'Bando di concorso', 'San Lazzaro di Savena', 'Celiachia Preziosa - Pedi', 'Contatti', 'Visita', 'Medica', 'Consumo', 'Aziende e Ditta', 'Regolazioni sui nuovi elementi', and 'Dati pubblici'. A sidebar on the left is titled 'INFORMAZIONI SU ESAMI, VISTE E SEDE' and lists 'Mappa del sito', 'Informazioni per i cittadini', 'Informazioni per i professionisti', 'Informazioni per operatori sanitari', 'Chi siamo', 'Contatti', 'Dipartimenti operativi', 'Dipartimenti territoriali', 'Dipartimento di Sanità Pubblica', 'Dipartimento di Salute Mentale', 'Dipartimento di Città e Territorio', 'Dipartimento della Ricerca e della Innovazione', 'Servizi accreditati', and 'Visita sanitaria e'.

# 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](mailto:emilia.guberti@ausl.bologna.it)**