

**PROGRAMMA PRELIMINARE
UPDATE SULLA CELIACHIA:
Aspetti Clinici e Pratici**

Sabato 17 Marzo 2018

**Allegroitalia Golden Palace Hotel
Via dell'Arcivescovado, 18
Torino**

Promosso da



Razionale

Nel nostro Paese si stima che a fronte dei circa 185.000 pazienti diagnosticati a oggi, ci siano oltre 400.000 persone che non sanno ancora di essere celiache. Questo significa che meno del 30% dei celiaci è stato diagnosticato. Inoltre, dagli studi scientifici emerge che dopo la diagnosi l'aderenza alla dieta senza glutine si aggira, a seconda della fascia d'età, tra il 27% e il 50%; per questi motivi AIC è a fianco della Comunità Scientifica per migliorare l'iter diagnostico e supportare i celiaci negli aspetti pratici e relazionali della gestione della propria condizione.

La "dieta senza glutine" non è solo una questione di alimentazione, ma richiede un impegno a 360 gradi che coinvolge tutti gli operatori della salute e del settore alimentare e oggi più che mai richiede un'attenzione particolare alla diffusione di informazioni corrette. Il convegno si inserisce pertanto in questo contesto ed è rivolto a Medici Biologi, Dietisti, Infermieri, Psicologi, Tecnologi Alimentari e Farmacisti e vuole essere non solo un'occasione di aggiornamento ma anche un confronto tra le diverse figure professionali che a vario titolo si incrociano sulla strada della gestione di coloro che ricevono la diagnosi di Celiachia.

Sebbene la Celiachia sia una condizione assai più nota che in passato, rimangono certamente delle "zone d'ombra" e, talora, un po' di confusione con varie forme di intolleranza e di "moda" che con la Celiachia nulla hanno in comune. Per quanto riguarda la Celiachia verranno affrontati gli aspetti relativi alla presentazione clinica e alla diagnosi, gli aspetti pratici sulla gestione del paziente dopo la diagnosi, con particolare attenzione agli aspetti nutrizionali e all'aderenza alla dieta ed anche le novità in ambito normativo.

Nel pomeriggio, le sessioni parallele dedicate alle differenti figure professionali, riguardanti la produzione, la somministrazione e l'etichettatura degli alimenti senza glutine e la presentazione di casi clinici, saranno un'occasione per un confronto multidisciplinare.

PROGRAMMA PRELIMINARE

08.30 - 09.00 Registrazione dei partecipanti

09.00 - 09.10 Saluti del presidente AIC - Enrico Panaro

09.10 - 09.20 Saluti di OMCeO Torino – Chiara Rivetti

09.20 - 09.30 Introduzione ai lavori - Giorgio Maria Saracco

SESSIONE MATTUTINA - Aula Magna (Sala Diamante)

Moderatori: *Luigi Maiuri, Antonella Lezo*

09.30 - 09.45 I disturbi glutine correlati: inquadramento generale, epidemiologia - *Graziana Galvagno*

09.45 - 10.05 Quadro clinico in età pediatrica - *Pier Luigi Calvo*

10.05 - 10.25 Quadro clinico nell'adulto - *Monica Carello*

10.25 - 10.55 La celiachia si diagnostica così - *Mauro Bruno*

10.55 - 11.10 Discussione

11.10 - 11.30 *Pausa*

Moderatori: *Etta Finocchiaro, Anna Demagistris*

11.30 - 12.00 La dieta senza glutine: come si fa? Aspetti qualitativi e nutritivi - *Lucia Fransos*

12.00 - 12.20 La gestione del paziente dopo la diagnosi, follow up - *Lucia Crocellà*

12.20 - 12.40 Nonostante la dieta sto ancora male - *Francesca Castellino*

12.40 - 13.00 Terapie alternative alla dieta senza glutine: a che punto è la ricerca? - *Raffaella Pulitanò*

13.00 - 13.15 Discussione

13.15 - 14.00 *Pranzo*

SESSIONE POMERIDIANA - Sala Oro e Sala Bronzo

SALA ORO	SALA BRONZO
<p>Il controllo ufficiale nella produzione e somministrazione di alimenti Moderatore: <i>Filippo De Naro Papa</i></p> <p>14.00 -14.10 Saluto dell'Ordine Nazionale Biologi - <i>Vincenzo D'Anna</i> e del Consiglio Ordine Tecnologi Alimentari - <i>Valeria Di Siero</i></p>	<p>Nuove realtà e casi clinici Moderatore: <i>Simona Bo</i></p> <p>14.00-14.10 Saluto dell'ANDID - <i>Graziella Xompero</i></p>
14.10 - 14.25 Evoluzione delle materie prime: aspetti tecnologici – <i>Marina Braidà</i>	14.10 - 14.30 La sensibilità al glutine non celiaca: mito o realtà? - <i>Lidia Rovera</i>
14.25 - 14.40 E' possibile rendere il glutine meno tossico? Nuove prospettive	
14.40 - 14.55 Linee Guida per gli operatori del controllo, panorama della produzione SG in Italia e presentazione delle linee di indirizzo della Regione Piemonte - <i>Lucia Bioletti</i>	14.30 - 14.50 Caso clinico Celiachia - <i>Mauro Bruno</i>
14.55 - 15.15 La gestione del SG nell'autocontrollo, analisi delle procedure - <i>Michela Carcano</i>	14.50 - 15.10 Caso clinico Celiachia - <i>Ferdinando Pesce</i>
15.15 - 15.35 Il controllo ufficiale nella ristorazione collettiva - <i>Francesco Golzio</i>	15.10 - 15.30 Caso clinico Celiachia - <i>Lidia Rovera</i>
15.35 - 15.45 Discussione	15.30 - 15.45 Discussione
15.45 - 16.00 Questionario di valutazione dell'apprendimento	15.45 - 16.00 Questionario di valutazione dell'apprendimento

Responsabile Scientifico**Mauro Bruno**

Dirigente Medico I Livello SOC Gastroenterologia U
Azienda Ospedaliera Universitaria Città della Salute e della Scienza - Torino

Lucia Fransos

Responsabile Progetto Alimentazione Fuori Casa
Associazione Italiana Celiachia Piemonte Valle d'Aosta - Torino

Relatori e Moderatori**Lucia Bioletti**

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN)
ASL TO3 - Collegno e Pinerolo

Simona Bo

Scienze Mediche
Azienda Ospedaliera Universitaria Città della Salute e della Scienza - Torino

Pier Luigi Calvo

Gastroenterologia Pediatrica
Ospedale Regina Margherita - Torino

Michela Carcano

Segretario Ordine Tecnologi Alimentari Piemonte Valle d'Aosta

Monica Carello

SOC Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva
Dirigente ASL TO1- Torino

Francesca Castellino

Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva
Ospedale Humanitas Gradenigo - Torino

Lucia Crocellà

SC Gastroenterologia
Azienda Ospedaliera Ordine Mauriziano Umberto I – Torino

Vincenzo D'Anna

Presidente Ordine Nazionale Biologi

Filippo De Naro Papa

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN)
ASL Città di Torino - Torino

Anna Demagistris

SS Dietetica e Nutrizione Clinica
Azienda Ospedaliera Ordine Mauriziano Umberto I – Torino

Valeria Di Siero

Presidente Consiglio Ordine Tecnologi Alimentari Piemonte Valle d'Aosta

Etta Finocchiaro

Dietetica e Nutrizione Clinica
Azienda Ospedaliera Universitaria Città della Salute e della Scienza - Torino

Lucia Fransos

Responsabile Progetto AFC
Associazione Italiana Celiachia Piemonte Valle d'Aosta

Graziana Galvagno

SC Pediatria-Nido
Ospedale Maggiore – Chieri

Chiara Rivetti

Tesoriera di OMCeO Torino

Francesco Golzio

SC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN)
ASL TO4 - Ciriè, Chivasso e Ivrea

Luigi Maiuri

Dipartimento di Scienze della Salute
Università del Piemonte Orientale - Novara

Antonella Lezo

Dietetica e Nutrizione Clinica
Ospedale Regina Margherita - Torino

Enrico Panaro

Presidente Associazione Italiana Celiachia Piemonte Valle d'Aosta

Ferdinando Pesce

Ex Direttore SOC Pediatra - Alessandria

Marina Braidà

Scienze e Tecnologie Alimentari
Università di Trieste

Raffaella Pulitanò

Gastroenterologia ed Endoscopia Digestiva
Azienda Ospedaliera Santa Croce e Carle - Cuneo

Lidia Rovera

Dietologa, Specialista in Scienza dell'Alimentazione e Gastroenterologia
Consulente scientifico AIC Piemonte Valle d'Aosta

Giorgio Maria Saracco

Gastroenterologia ed Epatologia
Università degli Studi di Torino - Torino
Ospedale Molinette – Torino

Graziella Xompero

Responsabile regionale ANDID Piemonte Valle d'Aosta

ECM E TARGET

L'evento è accreditato ECM per: Medici nelle discipline Allergologia e Immunologia Clinica, Anatomia Patologica, Dermatologia e Venereologia, Endocrinologia, Gastroenterologia, Genetica Medica, Igiene degli alimenti e della nutrizione, Ginecologia e Ostetricia, Malattie metaboliche e diabetologia, Medicina Generale, Medicina Interna, Pediatria, Pediatria di libera scelta, Scienza dell'Alimentazione; Infermieri; Biologi; Dietisti; Psicologi; Farmacisti.

L'evento è inoltre rivolto ai Tecnologi Alimentari ed è previsto l'accreditamento CFP.

L'attestazione dei crediti ottenuti è subordinata a: partecipazione all'intera durata dei lavori; compilazione della scheda di valutazione dell'evento; superamento della prova di apprendimento.

Modalità di iscrizione

- Quota di iscrizione: € 85,00 (IVA inclusa)
- Studenti: quota gratuita

La quota comprende:

- partecipazione ai lavori congressuali
- pranzo a buffet

Il corso è riservato a un numero limitato di partecipanti.

Per iscriversi è necessario inviare alla segreteria organizzativa entro il 1 marzo 2018

- scheda di iscrizione, debitamente compilata, anche nel caso in cui l'iscrizione sia offerta da uno sponsor, e firmata per consenso al trattamento dei dati personali riportato nel retro della scheda di iscrizione
- ricevuta di pagamento della quota di iscrizione

Il pagamento dovrà comunque pervenire entro la data di inizio corso. Non saranno considerate valide le domande pervenute senza quota di iscrizione o con scheda incompleta.

RINUNCE/ANNULLAMENTI

- Qualora non venga raggiunto il numero minimo di iscritti necessario alla realizzazione del corso, la Segreteria Organizzativa si riserva di inviare una comunicazione scritta e il rimborso totale della quota.
- In caso di rinuncia si prega di inviare una comunicazione scritta alla Segreteria Organizzativa entro e non oltre 7 giorni precedenti la realizzazione del corso.

La quota versata verrà restituita con la detrazione del 30%.

Gli annullamenti effettuati dopo tale data non avranno diritto ad alcun rimborso.

Sede

Allegroitalia Golden Palace Hotel
Via dell'Arcivescovado, 18 - 10121 Torino
Tel. 011 5512111

Come raggiungere la Sede:

TRENO

Stazione Porta Susa: l'albergo si trova a 900 metri dalla stazione
Stazione Porta Nuova: l'albergo si trova a 750 metri dalla stazione
Stazione Re Umberto: l'albergo si trova a 300 metri dalla stazione

AEREO

L'albergo si trova a 20 km dall'aeroporto di Torino Caselle. Dall'aeroporto sono disponibili pullman con corse garantite ogni 15 e 30 minuti che prevedono fermate presso le stazioni ferroviarie di Porta Nuova e Porta Susa.

AUTO

Dalla tangenziale Torino Sud A6 Savona-Torino; Piacenza-Torino A55 diramazione Pinerolo; svoltare a destra in C.so Orbassano; Svoltare a destra e prendi Corso Sebastopoli; Prendere Corso IV Novembre e seguire Corso IV Novembre e Via Tirreno fino a Corso Galileo Ferrari; Continuare su Corso Galileo Ferraris in direzione di Corso Re Umberto; Prendere Piazza Solferino e Via S. Francesco d'Assisi in direzione di Via dell'Arcivescovado
Dalla tangenziale Torino Nord A4 Milano-Torino; Aosta-Torino; Seguire Corso Giulio Cesare e Corso Vigevano fino a Corso Principe Oddone; Continuare su Corso Principe Oddone in direzione di Piazza Statuto; Prendere Via Cernaia in direzione di Piazza Solferino; Prendere Via S. Francesco d'Assisi in direzione di Via dell'Arcivescovado.

Parcheggio: Albergo dispone di un parcheggio coperto e custodito con una capienza fino a 40 posti auto. In alternativa in Corso Re Umberto, nel tratto compreso tra corso Matteotti e via Arcivescovado è ubicato un ampio parcheggio scoperto.

Provider

FORMED Srl - Provider ID n. 4695- Via E. Baroni 2/3 SC. DX - 16129 Genova

Segreteria Organizzativa



DOUBLE EM SRL

Via E. Baroni 2/3 SC. DX - 16129 Genova
Tel e Fax +39 010 8602968 - Cell +39 373 7911195
info@double-em.it www.double-em.it

Promosso da



Via Guido Reni 96 int.99 - 10136 Torino
Telefono: 011 3119902 Fax: 011 3010806
segreteria@aicpiemonte.it
www.aicpiemonte.it

Con il patrocinio di:

Regione Piemonte

Regione Autonoma Valle d'Aosta – Assessorato Sanità, Salute e Politiche sociali

OMCeO Torino – Ordine dei Medici Chirurghi e Odontoiatri della Provincia di Torino

ONB – Ordine Nazionale dei Biologi

OTA – Ordine dei Tecnologi Alimentari Regioni Piemonte Valle d'Aosta

ANDID – Associazione Nazionale Dietisti