

RELATORI e MODERATORI (in ordine alfabetico)

Antonino Salvatore Calabrò

Università Firenze — Responsabile Centro di Riferimento Regionale Toscano Celiachia

Giovanna Camarlinghi

Responsabile UOS Igiene della Nutrizione e Dietetica Preventiva Dipartimento di Prevenzione — Azienda USL Toscana Nordovest

Cesare Cremon

U.O. Medicina Interna Policlinico S. Orsola Malpighi — Azienda Ospedaliera Universitaria di Bologna

Carlo D'Ascenzi

Università di Pisa — Dipartimento di Scienze Veterinarie

Alessandro Di Piero

U.O.S. Endoscopia Digestiva e Malattie Apparato Digerente Ospedale San Luca — Lucca — Azienda USL Toscana Nord Ovest

Giacomo Lazzeri

Dipartimento di Medicina Molecolare e dello Sviluppo - Università di Siena

Luigi Lelio Lupetti

Ambulatorio di Gastroenterologia Pediatrica, S.C. di Pediatria Ospedale San Luca — Azienda USL Toscana Nord Ovest

Donatella Macchia

Direttore SOS Allergologia Immunologia Clinica P.O. S. Giovanni di Dio Firenze — Azienda USL Toscana Centro

Fausto Bruno Morgantini

UOS Igiene della Nutrizione e Dietetica Preventiva Dipartimento di Prevenzione — Azienda USL Toscana Nordovest

Luigi Rossi

Direttore Zona Distretto Piana di Lucca

Giuseppe Vannucchi

Direttore U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione — Azienda USL Toscana Centro

Mauro Vannucci

Direttore U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione — Azienda USL Toscana Nord Ovest

Stefania Vezzosi

Dietista Azienda USL Toscana Centro

Si ringraziano, per la collaborazione fornita, la Fondazione Cassa di Risparmio di Lucca e l'Istituto Professionale Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "F.lli Pieroni" di Barga

MODALITA' DI ISCRIZIONE

È possibile partecipare inviando la scheda di iscrizione, scaricabile anche dal sito <http://www.usl2.toscana.it/sup>, entro e non oltre il 14 ottobre 2017 al seguente indirizzo: guadagnaresalute@usl2.toscana.it o al numero fax 0583 729490.

L'iniziativa formativa è a numero chiuso fino ad un massimo di n. 80 partecipanti

Al termine sarà rilasciato attestato di partecipazione a chi ne farà richiesta.

LUOGO DEL CONVEGNO

Sala "Luigi De' Servi" - Complesso San Micheletto - Via San. Micheletto, 3 - Lucca

COME RAGGIUNGERCI



Sono presenti parcheggi a pagamento

SEGRETERIA SCIENTIFICA

Alessandro Di Piero — Fausto Morgantini
Azienda USL Toscana Nord ovest
e-mail: guadagnare_salute@usl2.toscana.it
sito web: www.usl2.toscana.it/sup

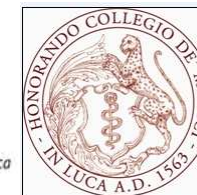
CREDITI ECM

L'evento ha ottenuto **5 crediti** formativi ECM per medici, veterinari, biologi, dietisti, infermieri, assistenti sanitarie

Con il Patrocinio dell'Ordine dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri della Provincia di Lucca, di CARD Toscana e SItI



Con il patrocinio di



CONVEGNO

ALLERGIE

INTOLLERANZE ALIMENTARI:

malattie sociali?



Sala "Luigi De' Servi"
Complesso San Micheletto
Lucca

Venerdì 20 ottobre 2017

PRESENTAZIONE

Negli ultimi anni le reazioni avverse agli alimenti hanno acquisito notevole importanza sia per l'opinione pubblica che per tutto l'ambiente medico.

Ad oggi non ci sono dati certi sulla reale prevalenza di queste manifestazioni che risultano le patologie più comunemente auto-diagnosticate dai pazienti, con una notevole sovrastima del problema.

Su queste tematiche, infatti, si è creata molta confusione non solo nella terminologia ma soprattutto nell'inquadramento e nell'approccio diagnostico; in modo particolare per quanto riguarda i percorsi diagnostici si sta assistendo ad una crescente offerta di test e metodologie non scientificamente corrette e validate che spesso portano a diete di esclusione auto-prescritte senza motivo.

I costi sociali di queste patologie risultano molto elevati, non solo in termini di assistenza medica ma anche sotto il profilo psicologico per le ricadute profonde sulla qualità della vita del paziente e della sua famiglia.

Le innumerevoli implicazioni che comportano, evidenziano come queste patologie debbano essere considerate come un vero e proprio problema sociale e vadano affrontate anche dalle istituzioni attraverso la predisposizione di interventi adeguati per assicurare un accettabile grado di benessere alla persona malata.

Il Convegno affronta questa delicata problematica rivolgendosi a tutti i settori coinvolti: medici, ditte produttrici di alimenti e di pasti, ristoratori, associazioni di consumatori, amministrazioni pubbliche.

L'obiettivo principale è quello di fare il punto sullo stato dell'arte delle conoscenze scientifiche e delle attualità normative e di portare un po' di chiarezza su una materia controversa, che coinvolge, oltre ai malati e alle famiglie, la società nel suo complesso.

Programma

8:30 **Registrazione dei partecipanti**

9:00 **Presentazione del Convegno e saluti
Autorità**

*Ida Aragona
Umberto Quiriconi
Alberto Tomasi*

9:30 **PRIMA SESSIONE. Lo "stato dell'arte"
Moderatori: Alessandro Di Piero — Luigi Lelio Lupetti**

9:30 **Partiamo dai dati: un fenomeno in aumento?**
dr. Giacomo Lazzeri

10:00 **Le reazioni avverse agli alimenti: inquadramento generale**
dr.ssa Donatella Macchia

10:40 **Le novità normative in tema di allergeni alimentari**
prof. Carlo D'Ascenzi

11:10 **Discussione**

11:30 **Coffee break**

11:40 **Novità in tema di Celiachia e Gluten Sensitivity**
prof. Antonino Salvatore Calabrò

12:20 **Il ruolo del microbiota intestinale**
dr. Cesare Cremon

13:00 **Discussione**

13:30 **Light lunch**



Buffet offerto da Istituto Alberghiero di Barga con il contributo di "NTFood" per i prodotti GF

14:30 **SECONDA SESSIONE. Aspetti legislativi, problematiche applicative**
Moderatore: Mauro Vannucci

14:30 **Le allergie e intolleranze alimentari e le nuove Linee di Indirizzo per la Ristorazione Scolastica della Regione Toscana**
dr.ssa Giovanna Camarlinghi

15:00 **La redazione dei Piani Nutrizionali per le diete speciali**
dr.ssa Stefania Vezzosi

15:30 **La nuova normativa regionale in tema di produzione di alimenti senza glutine**
dr. Fausto Morgantini

16:00 **TAVOLA ROTONDA
La parola agli stakeholders**
Moderatori: Luigi Rossi — Giuseppe Vannucchi

Intervengono:

Giuseppe Giura — Presidente Associazione Italiana Celiachia (AIC) Toscana

Maria Sole Facioni — Presidente Associazione Italiana Latto-Intolleranti (AILI)

Catia Gonnella — Dirigente Scolastico ISI Barga

Benedetto Stefani — Presidente FIPE ConfCommercio Ristoratori Lucca

Alessandra Corzani — Responsabile Ufficio Qualità Prodotto e Sicurezza CIR Food s.c. Area Centro

Nicoletta Del Carlo — A.D. NT FOOD S.p.A Altopascio

Pietro Belmonte — Resp. U.O. "Servizi Scolastici" Comune di Lucca

Francesco Cecchetti — Assessore Politiche Educative Comune di Capannori

17:00 **Discussione**

17:30 **Test ECM e chiusura lavori**