

Direttori del Corso:

Prof. Lorenzo Drago
Prof. Oliviero Rossi

Board Scientifico:

Prof. Lorenzo Drago
Professore di Microbiologia Clinica
Università di Milano

Prof. Oliviero Rossi
Allergologia e Immunologia Clinica
AOU Careggi di Firenze

PATROCINI



Ordine
Nazionale
Biologi



associazione
microbiologi
clinici italiani



MEETING SERIES

Per informazioni e iscrizioni contattare la
Segreteria Organizzativa



Sede di Milano

+39 351 687 6842

✉ segreteriaorganizzativa.maia@gmail.com

CORSO DI ALTA FORMAZIONE SPECIALISTICA

MAIA: Microbiota Allergie Intolleranze Alimentari



I crediti formativi ECM saranno certificati dal
Provider Artcom Srl

17 - 18 Giugno 2022
H2C HOTEL MILANOFIORI
Via Roggia Bartolomea, 5
Assago (Mi)

PROGRAMMA DEL CORSO DI ALTA FORMAZIONE SPECIALISTICA

Venerdì 17 giugno

13:00—Registrazione Partecipanti

13:30—Introduzione e presentazione del Corso

*Prof. Lorenzo Drago
Prof. Oliviero Rossi*

13:45—I meccanismi responsabili delle allergie e intolleranze alimentari

- allergia alimentare
- celiachia e gluten sensitivity
- intolleranza al lattosio
- intolleranza agli additivi e conservanti alimentari
- intolleranza al Nickel, mito o realtà
- microbioma e sistema immunitario

14:45—Simulazione di Test e casi clinici

15:45—Interazione on time con i partecipanti

Prof. Oliviero Rossi

16:15 — Pausa

16:30—Microbiota e alimentazione

- definizione e squilibrio intestinale
- capire il microbiota e il microbioma: le Scienze Omiche
- il ruolo del microbiota nella salute umana
- il Cross Talk tra tipologia di dieta e microbiota
- plasmare il microbiota: i fattori che lo modificano

17:15—Il ruolo dei probiotici nel mantenimento della salute

- I Probiotici, i prebiotici, i simbiotici e i postbiotici
- I Probiotici più promettenti e le ultime evoluzioni scientifiche

17:45—Interazione on time con i partecipanti e discussione dei casi

Prof. Lorenzo Drago

18:15—Chiusura Lavori

Sabato 18 giugno

08:00—Registrazione Partecipanti e Consegna questionari ECM

08:30—Approccio pratico alle allergie e intolleranze alimentari—La diagnostica

- la diagnosi di allergia alimentare
- ruolo della diagnostica molecolare
- diagnosi delle intolleranze alimentari vere
- allergie e intolleranze: validità dei test alternativi
- Simulazione pratica dei test

09:30—Il trattamento: dalla dieta ai farmaci

- Le diete nelle allergie e nelle intolleranze: fatti e misfatti
- il ruolo dei probiotici nel paziente con allergia-intolleranza alimentare e sue comorbidità (asma, rinite, dermatite atopica, ecc.)

10:30—Interazione on time con i partecipanti e discussione dei casi clinici

Prof. Oliviero Rossi

11:00—Pausa

11:15—I test del Microbiota

- test metagenomici e culturomici per il microbiota
- test del microbioma: fatti e misfatti
- criteri interpretativi del test del microbioma
- test del microbioma ed esami satelliti complementari

12:15—I Test

- simulazione di test
- esempi pratici di test del microbioma e discussione degli aspetti nutrizionali

13:15—Interazione on time con i partecipanti e discussione dei casi

Prof. Lorenzo Drago

13:45—Conclusioni

14:15—Verifica ECM

15:00—Chiusura lavori

CORSO ACCREDITATO:

SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE E DIETETICA, BIOLOGO, TECNICO SANITARIO LABORATORIO BIOMEDICO, DERMATOLOGIA, MICROBIOLOGIA E VIROLOGIA, PATOLOGIA CLINICA (LAB. DI ANALISI CHIMICO-CLINICHE E MICROBIOLOGICHE), DIETISTA, EPIDEMIOLOGIA, FARMACISTA (farmacia ospedaliera), FARMACISTA (farmacia territoriale), MEDICINA FISICA E RIABILITAZIONE, ALLERGOLOGIA E IMMUNOLOGIA CLINICA, MALATTIE DELL'APPARATO RESPIRATORIO

N. 12 Crediti ECM

