

WORLD ALLERGEN 20-21-22 MARZO 2016 FOOD ALLERGEN AND FOOD INTOLERANCE FAIR™

Auditorium PadovaFiere

Via Niccolò Tommaseo, 59, 35131 Padova PD

Con il supporto di:

Federazione Nazionale degli Ordini dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri
- FNOMCEO

Società Italiana di Allergologia, Asma ed Immunologia Clinica - SIAAIC

Associazione Allergologi Immunologi Territoriali e Ospedalieri - AAITO

Società Italiana di Allergologia e Immunologia Pediatrica - SIAIP

European Academy of Allergy and Clinical Immunology - EAACI

Coordinamento Scientifico: Dott.ssa Antonella Muraro, Responsabile
Centro di Specializzazione per lo Studio e la Cura delle Allergie e
Intolleranze Alimentari della Regione Veneto

Segreteria Scientifica: I.M. ITALIAN MADE



Provider: Cesper, Id. 46



A questo convegno saranno assegnati 5,3 crediti formativi ECM a giornata

Gentili Colleghi,

È con piacere che presentiamo alla vostra attenzione l'evento World Allergen Food, quale opportunità di condivisione delle varie problematiche legate alle allergie e alle intolleranze alimentari da parte di tutti coloro che a vario titolo sono coinvolti nell'argomento.

Nel corso del convegno verranno affrontate le tematiche riguardanti la gestione a tutto campo dell'allergia alimentare, inclusa l'analisi della filiera industriale e la valutazione del rischio per contaminazione durante le varie fasi della produzione. Il convegno è incluso nella fase di implementazione italiana delle Linee Guida Europee sull'Allergia Alimentare pubblicate recentemente dall'European Academy of Allergy and Clinical Immunology - EAACI www.eaaci.org.

Il programma consisterà di sessioni plenarie al mattino che forniranno una panoramica su argomenti cruciali quali l'appropriatezza diagnostica, il ruolo di alcuni allergeni e del microbioma intestinale e dei probiotici, la gestione dell'allergia alimentare in ambito di ristorazione collettiva e la valutazione del rischio di contaminazione nella filiera alimentare.

Nelle sessioni pomeridiane si svolgeranno in parallelo corsi di formazione per massimo 50 iscritti per medici di famiglia, pediatri di famiglia, operatori della ristorazione collettiva e per i farmacisti. Innovativo è l'approccio che mira a facilitare l'integrazione tra professionisti sanitari, pazienti, esperti di biotecnologie alimentari, associazioni di categoria industriale, ristorazione collettiva, a confronto con le istituzioni e con i nuovi regolamenti europei.

I temi affrontati verteranno su:

- Manifestazioni cliniche di allergia alimentare - nuovi aspetti
- Gluten hypersensitivity: mito o realtà
- La dermatite atopica come alterazione di barriera cutanea per gli allergeni alimentari
- Diagnosi dell'allergia alimentare: nuovi test diagnostici
- Concetto di appropriatezza diagnostica e ruolo delle società scientifiche e delle istituzioni
- La dieta di esclusione: come gestirla alla luce delle nuove opportunità commerciali
- Terapia dietetica dell'allergia alimentare: i lattini speciali e ruolo degli integratori alimentari, inclusi i probiotici
- Gestione delle reazioni gravi in contesti non ospedalieri, ambienti pubblici, scuole, ristoranti, farmacie: corsi di formazione pratica con dimostrazione dell'utilizzo dei farmaci salvavita
- Identificazione dei pazienti a rischio di reazioni gravi. Concetto di soglia di reattività per gli alimenti industriali
- Ruolo degli alimenti come immunomodulatori per la terapia e la prevenzione delle allergie alimentari.
- Nuovi e vecchi allergeni: grano e vino alla luce delle nuove tecnologie di produzione
- Opportunità alimentari dall'industria e certificazione di "sicurezza": quale interpretazione
- Che cosa significa "può contenere?": etichettatura e nuovo regolamento europeo.

Antonella Muraro

Programma Scientifico

Domenica 20 marzo

RIF. ECM 6971

9:00 Iscrizione e consegna kit congressuale

9:30 - 9.45 Apertura dei lavori ed
Introduzione

Prima Sessione

**9:45:00- 11:00 Allergie ed intolleranze
alimentari: dimensioni e interrogativi**

Moderatori: Mario Plebani, Luciano Flor

1. L'allergia alimentare: perché è un problema? *Antonella Muraro*
2. Allergeni alimentari da dove vengono e come si trasformano *Andrea Curioni*
3. Ci mangiamo l'allergia? (legislazione e regolamento) *Avv. Dario Dongo FARE (www.foodagriculturerequirements.com), GIFT (www.greatitalianfoodtrade.com)*

11:00- 11:30 Pausa Caffè

Seconda Sessione

**11:30- 13:15 Quale diagnostica per il
paziente allergico:
barriere ed opportunità**

Moderatori: Beatrice Bilò, Roberto Bernardini

1. Appropriatelyzza dei test diagnostici
Mario Plebani
2. Presentazione documento FNOMCEO
*Roberta Chersevani e Gianluigi Spata
FNOMCeO Mario Di Gioacchino,
Beatrice Bilò/Paola Minale, Roberto
Bernardini - Rappresentanti Società
Scientifiche SIAAIC; AAITO; SIAIP*
3. Le esigenze del paziente con allergia
alimentare e malattia allergica *Marcia
Podestà - Food Allergy Italia, Massimo
Alfieri Federasma e Allergie Onlus*
4. Il ruolo del farmacista *Loredana Virdis*
5. Tavola rotonda *Roberta Savli, Paolo
Simioni*
Intervengono i relatori e rappresentanti
dei Pediatri di Famiglia *Giampietro
Chiamenti* e dei Medici di Medicina
Generale *Domenico Crisarà*

13:15- 14:30 Pausa Pranzo

14:30 - 18.00 Workshop paralleli

I corsi verranno organizzati per gruppi di 50 partecipanti con presentazioni interattive con i discussant selezionati da parte di medici e pediatri di famiglia

Workshop 1.1

Presentazioni interattive

Allergie alimentari: Percorso diagnostico e terapeutico

Moderatori: Beatrice Bilò, Roberta Bonaguro

- Allergia ed intolleranze alimentari: manifestazioni cliniche e presentazioni emergenti *Paola Minale*
- Intolleranza al lattosio *Daniela Basso*
- Percorso diagnostico nell'allergia alimentare nell'adulto *Valerio Pravettoni*
- Come effettuare la dieta di esclusione *Alice Toniolo e Romina Valentini*
- Gestione delle emergenze anafilattiche *Roberta Bonaguro*

Workshop 1.2

Allergia alimentare: nuove prospettive per l'età pediatrica

Moderatori: Mattia Doria, Roberto Bernardini

(Presentazioni interattive 25' presentazione+ 15' discussant:
Roberto Gallo, Laura Ghirelli, Silvia Giroto, Ezio Frison, Luigi Saretta, Elena Vanin, Aldo Vozzi)

- Allergie ed intolleranze alimentari nel bambino: viaggio nelle controversie: la definizione, il ruolo dell'introduzione dei cibi solidi (quando, come) analisi dei lattici speciali *Antonella Muraro*
- Le diete "alternative" (vegetariana/vegana): elementi per una gestione consapevole. *Rosanna Scipioni*
- I test per le intolleranze alimentari *Patrizia Bonadonna*
- L'anafilassi nei primi anni di vita: come riconoscerla *Francesca Lazzarotto*

Workshop 1.3

Allergie alimentari: problemi emergenti

Moderatori: *Mario di Gioacchino, Andrea Curioni*

- Frutta e verdura - La doppia faccia degli allergeni dei vegetali: difese per le piante, offese per il consumatore *Alessandro Botton (DAFNAE)*
- Nuovi approcci diagnostici nell'allergia ai vegetali *Giovanni Melioli*
- Anafilassi idiopatica: nuove opportunità dalla diagnostica *Daniela Villalta*
- Esofagite eosinofila: allergia alimentare anche nell'adulto? *Edoardo Savarino*

- Allergie alimentari nell'ambiente di lavoro *Maria Angiola Crivellaro*

Workshop 1.4

Controversie in allergia alimentare

Moderatori: *Loredana Viridis, Mauro Cancian*

- L'adrenalina autoiniezzabile: quale ruolo per il farmacista? *Marzia Salvagnin*
- La diagnostica non convenzionale *Fulvia Chieco-Bianchi*
- Gli integratori alimentari: quale ruolo per i probiotici? *Diego Peroni*
- L'allergia al nickel *Anna Belloni*
- Allergeni nei cosmetici *Alessandra Semenzato*

18:00 Fine evento ECM

18:00 - 19:45 **Evento aperto al pubblico (Ristorazione, Prevenzione USL, Presentazione sulle realtà nazionali)**

Moderatori: *Stefania Tessari, Marcia Podestà*

Io sto bene free!

1. Allergie alimentari nella società: identificazione del problema e costruzione della rete *Antonella Muraro*
2. Il ruolo dell'industria: la filiera e la gestione del rischio *Giovanni Taliana, presidente Sezione Alimentari Confindustria Padova*
3. La ristorazione collettiva in una società in trasformazione: rischi e opportunità *Avv. Dario Dongo FARE (www.foodagriculturerequirements.com), GIFT (www.greatitalianfoodtrade.com)*
4. Il punto di vista del paziente con allergia alimentare e con celiachia *Testimonianze dai pazienti Davide Contato Food Allergy Italia, AIC (chef Ferrarini)*
5. Domande e Chiusura del dibattito

Lunedì 21 Marzo 2016

RIF. ECM 6972

9:00 Iscrizione e consegna kit congressuale

9:30 - 11:15 Plenaria

Nuovi approcci all'allergia alimentare e intolleranze alimentari

Diagnosi e terapia

Moderatori: Carlo Agostini, Antonella Muraro

1. I ricombinanti nella diagnosi dell'allergia alimentare *Riccardo Asero*
2. Il ruolo della proteomica *Paola Roncada*
3. Immunoterapia nell'allergia alimentare *Domenico Schiavino*
4. Come identificare gli allergeni alimentari nei prodotti cosmetici *Alessandra Semenzato*

11:15- 11:40 Pausa Caffè

11:40- 13:15 Benefici e rischi del cibo

Moderatori: Simone Vincenzi, Paola Minale

1. Intolleranza al lattosio: mito o realtà?
Daniela Basso Azienda Ospedaliera di Padova
2. I probiotici: quale ruolo? *Lorenzo Morelli*
3. Innovazione microbioma: perchè può essere utile a noi e alle nostre aziende alimentari
Barbara Simionati
4. Sicurezza alimentare: quali tecnologie di produzione, gestione e controllo?
Stefano Zardetto, presidente OTAV Veneto

13:15- 14:30 Pausa Pranzo

14:30 - 18.00 Workshop paralleli

Corsi di formazione paralleli

I corsi verranno organizzati per gruppi di 50 partecipanti con presentazioni interattive con i discussant selezionati da parte di medici e pediatri di famiglia

Il corso per la ristorazione prevede la partecipazione delle Associazioni dei Pazienti

Workshop 2.1

Moderatori: Mona-Rita Yacoub, Patrizia Bonadonna

Allergie alimentari : Percorso diagnostico e terapeutico

- Allergia ed intolleranze alimentari: manifestazioni cliniche e presentazioni emergenti *Paola Minale*
- Percorso diagnostico nell'allergia alimentare nell'adulto *Mona-Rita Yacoub*
- Come effettuare la dieta di esclusione *Romina Valentini*
- La diagnostica non convenzionale *Patrizia Bonadonna*
- Gestione delle emergenze anafilattiche *Roberta Bonaguro*

Workshop 2.2

Moderatori: Giorgio Perilongo, Mattia Doria

Allergia alimentare: nuove prospettive per l'età pediatrica

(Presentazioni interattive 25' presentazione+ 15' discussant: Roberto Gallo, Laura Ghio, Silvia Giroto, Ezio Frison, Angela Pasinato, Monica Perin, Luigi Saretta, Elena Vanin, Aldo Vozzi)

- Allergia alimentare in sigle: FPIES, GERD, Esofagite Eosinofila... Quando pensarci?
Alberto Ravelli

Io sto bene free!

- Svezzamento e latti speciali: quando, come e perché *Antonella Muraro*
- Ruolo dei ricombinanti nella gestione dell'allergia alimentare in età pediatrica *Francesca Lazzarotto*
- La gestione del bambino con allergia alimentare a scuola *Laura Polloni*

Workshop 2.3

Allergie alimentari: problemi emergenti

Moderatori: *Riccardo Asero, Edoardo Savarino*

- Frutta e verdura - La doppia faccia degli allergeni dei vegetali: difese per le piante, offese per il consumatore *Alessandro Botton (DAFNAE)*
- Nuovi approcci diagnostici nell'allergia ai vegetali *Giovanni Melioli*
- Esofagite eosinofila: allergia alimentare anche nell'adulto? *Edoardo Savarino*
- Allergie alimentari nell'ambiente di lavoro *Maria Angiola Crivellaro*
- Allergia al nickel *Anna Belloni*
- Allergeni nei cosmetici *Alessandra Semenzato*

Workshop 2.4

Ristorazione collettiva: quali problematiche?
dalle ore 15.15

Moderatori: *Marcia Podestà, Anna Maria Cristofanon*

- Allergia alimentare e celiachia: le basi
- La ristorazione collettiva: come comportarsi con gli allergeni alimentari *Fabrizio De Stefani*
- La prevenzione delle reazioni: formazione del personale e aspetti legali della gestione delle emergenze *Marcia Podestà, Marzia Salvagnin*
- Normativa, esecuzione e sanzioni *Rocco Sciarrone*

4. Implementazione del nuovo regolamento europeo *Roberta Savli*
5. Sfide per la ristorazione *APPE, Annamaria Cristofanon*
6. Dibattito

18:00 Fine evento ECM

18:00 - 19:45 Evento aperto al pubblico

Allergie ed intolleranze alimentari: dimensioni del problema

Moderatori: *Andrea Curioni, Maurizio Drago*

1. Nuovi e vecchi allergeni: il vino alla luce della normativa europea *Simone Vincenzi DAFNAE*
2. Esiste una soglia per il rischio di reazioni gravi? *Antonella Muraro*
3. Opportunità alimentari dall'industria e controllo di "sicurezza": quale interpretazione *Michela Sanson*

Martedì 22 Marzo 2016

RIF. ECM 6973

9:00 Iscrizione e consegna kit congressuale

9:30 -11:15 Plenaria

Grano: Amico o nemico?

Moderatori: Donatella Macchia, Marco Silano

1. Grano ed altri cereali: quali allergeni
Andrea Curioni
2. Celiachia: verso una cura? *Umberto Volta*
3. Quale ruolo per l'industria/ la filiera
Giorgio Agugiario - Agugiario & Figna Molini SpA consigliere Sezione Alimentari Confindustria Padova
4. Il ruolo dell'AIC *Umberto Finardi*

11:15- 11:40 Pausa Caffè

11:40- 13:15 Sfide aperte

Chair Giacomo Carlo Sturniolo, Francesca Polato

PRO-CONTRO

Gluten hypersensitivity

- Pro *Umberto Volta*

- Contro *Marco Silano*
- Discussione

- Gestione delle emergenze anafilattiche
Roberta Bonaguro

13:15- 14:30 Pausa Pranzo

14:30- 18.00 Corsi di formazione paralleli

I corsi verranno organizzati per gruppi di 50 partecipanti con presentazioni interattive con i discussant selezionati da parte di medici e pediatri di famiglia

Il corso per la ristorazione prevede la partecipazione delle Associazioni dei Pazienti

Workshop 3.1

Presentazioni interattive

Allergie alimentari: Percorso diagnostico e terapeutico

Moderatori: Paola Minale, Roberta Bonaguro

- Allergia ed intolleranze alimentari: manifestazioni cliniche e presentazioni emergenti *Paola Minale*
- Intolleranza al lattosio *Daniela Basso*
- Percorso diagnostico nell'allergia alimentare nell'adulto *Mona-Rita Yacoub*
- Come effettuare la dieta di esclusione
Alice Toniolo

Workshop 3.2

Allergia alimentare: nuove prospettive per l'età pediatrica

(Presentazioni interattive 25' presentazione+ 15' discussant: Roberto Gallo, Laura Ghiro, Silvia Giroto, Ezio Frison, Luigi Saretta, Elena Vanin, Aldo Vozzi)

Moderatori: Mattia Doria, Antonella Muraro

- Allergia alimentare in sigle: FPIES, GERD, Esofagite Eosinofila ... Quando pensarci?
Alberto Ravelli
- Svezamento e lattini speciali: quando, come e perché *Antonella Muraro*
- Ruolo dei ricombinanti nella gestione dell'allergia alimentare in età pediatrica
Francesca Lazzarotto
- La gestione del bambino con allergia alimentare a scuola *Laura Polloni*

Workshop 3.3

Allergie alimentari: problemi emergenti

Moderatori: Maria Angiola Crivellaro, Giovanni Melioli

- Frutta e verdura - La doppia faccia degli allergeni dei vegetali: difese per le piante, offese per il consumatore
Alessandro Botton (DAFNAE)

- Nuovi approcci diagnostici nell'allergia ai vegetali *Giovanni Melioli*
- Allergie alimentari nell'ambiente di lavoro *Maria Angiola Crivellaro*
- Allergia al nickel *Anna Belloni*
- Allergeni nei cosmetici *Alessandra Semenzato*

Workshop 3.4

Ristorazione: quali problematiche?

dalle ore 15.15

Moderatori: *Marcia Podestà, Anna Maria Cristofanon –APPE*

- Allergia alimentare e celiachia: le basi *Donatella Macchia*
- La ristorazione collettiva: come comportarsi con gli allergeni alimentari *Fabrizio De Stefani*
- La prevenzione delle reazioni: formazione del personale e aspetti legali della gestione delle emergenze *Marcia Podestà, Marzia Salvagnin*
- Normativa, esecuzione e sanzioni *Rocco Sciarrone*

18:00 – 19:45 Evento aperto al pubblico

La celiachia nel XXI secolo

Moderatori: *Marco Silano, Donatella Macchia*

1. Celiachia: ancora difficile riconoscerla? *Francesca Polato*
2. Celiachia: vicini ad una cura? *Umberto Volta*
3. Nuove prospettive dall'industria *Giampaolo Favero Sezione Alimentari Confindustria Padova*
4. La rete: filiera e ristorazione APPE *Annamaria Cristofanon*
5. Sicurezza del paziente: legislazione e ruolo delle Associazioni dei pazienti *Presidente AIC Veneto Umberto Finardi*

18:00 Fine evento ECM

RELATORI, MODERATORI, DISCUSSANT

Agostini	Carlo	Doria	Mattia	Salvagnin	Marzia
Agugiario	Giorgio	Finardi	Umberto	Sanson	Michela
Alfieri	Massimo	Flor	Luciano	Saretta	Luigi
Asero	Riccardo	Frison	Ezio	Savarino	Edoardo
Basso	Daniela	Gallo	Roberto	Savli	Roberta
Belloni	Anna	Ghiro	Laura	Schiavino	Domenico
Bernardini	Roberto	Giroto	Silvia	Sciarrone	Rocco
Biló	Maria Beatrice	Lazzarotto	Francesca	Scipioni	Rosanna
Bonadonna	Patrizia	Macchia	Donatella	Semenzato	Alessandra
Bonauguro	Roberta	Melioli	Giovanni	Silano	Marco
Botton	Alessandro	Minale	Paola	Simionati	Barbra
Cancian	Mauro	Morelli	Lorenzo	Spata	Gianluigi
Chersevani	Roberta	Muraro	Antonella	Sturniolo	Giacomo Carlo
Chiamenti	Giampietro	Pasinato	Angela	Taliana	Giovanni
Chieco-Bianchi	Fulvia	Perilongo	Giorgio	Tessari	Stefania
Contato	Davide	Perin	Monica	Toniolo	Alice
Crisarà	Domenico	Peroni	Diego	Valentini	Romina
Cristofanon	Annamaria	Plebani	Mario	Varin	ELENA
Crivellaro	Maria Angiola	Podestà	Marcia	Villalta	Danilo
Curioni	Andrea	Polato	Francesca	Viridis	Loredana
De Stefani	Fabrizio	Polloni	Laura	Volta	Umberto
Di Gioacchino	Mario	Pravettoni	Valerio	Vozzi	Aldo
Dongo	Dario	Ravelli	Alberto	Yacoub	Mona-Rita
		Roncada	Paola	Zardetto	Stefano

MODULO DI ISCRIZIONE

CONVEGNO SCIENTIFICO - ECM

Iscrizione al convegno:

per Medici Chirurghi Discipline: Allergologia ed immunologia clinica, Medicina Generale, Pediatria, Pediatria di libera scelta, Gastroenterologia e Dermatologia.

3 giorni - 80 € oltre IVA 22%

1 giorno - 45 € oltre IVA 22%

per Biologi, Dietisti, Farmacisti Discipline: Farmacia territoriale e ospedaliera, Infermieristica, Infermieristica pediatrica.

3 giorni - 50 € oltre IVA 22 %

1 giorno - 35 € oltre IVA 22%

L'attribuzione dei crediti ECM verrà riconosciuta ai primi 150 richiedenti di ogni sessione giornaliera (20-21-22 marzo 2016).

La quota di iscrizione comprende:

- Iscrizione al convegno
- Partecipazione alle sessioni scientifiche
- Kit congressuale
- Attestato di partecipazione
- N. 1 coffee break e n. 1 light lunch

Pagamento:

- Assegno bancario intestato a "I.M. - Italian Made Srl", spedire: ITALIAN MADE. VIA GENOVA 12, 30172 MESTRE VE

- Bonifico presso Banca Popolare di Verona - Filiale di Mestre (Via Olivi), la cui copia deve essere allegata al modulo di iscrizione compilato - IBAN: IT3200503402077000000048709

Si prega di compilare il presente modulo in stampatello e inviarlo entro e non oltre 11 marzo 2016:

Via email: segreteria@im-italianmade.com

Via fax: +39 041 319 0027

- ANAGRAFICA

Nome _____

Cognome _____

Qualifica _____

- CONTATTI

Tel _____

Fax _____

Cell. _____

Email _____

Iscrizione

- 20 marzo RIF. ECM 6971
- 21 marzo RIF. ECM 6972
- 22 marzo RIF. ECM 6973
- 20-21-22

Confermo la partecipazione al WORKSHOP:

1.1 1.2 1.3 1.4

2.1 2.2 2.3 2.4

3.1 3.2 3.3 3.4

- DATI PER FATTURAZIONE

CONSENSO AL TRATTAMENTO DATI

Ai sensi e in conformità all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003, acconsento che i miei dati personali raccolti con il presente modulo da I.M. - Italian Made e PadovaFiere vengano trattati nel rispetto delle norme vigenti e utilizzati per le finalità connesse alla partecipazione al convegno in oggetto. N.B. In assenza di tale autorizzazione non si potrà effettuare l'iscrizione all'evento.

Autorizzo inoltre l'invio di materiale promozionale e informativo sulle rassegne organizzate da PadovaFiere.

Salvi i diritti di cui agli artt. 7, 8, 9 e 10 del D. Lgs. 196/2003, acconsento che i miei dati possano essere comunicati a terzi per il trattamento a fini statistici e per lo sviluppo di azioni promozionali indipendenti.

Data _____

Firma _____