



5 crediti ECM

RIVOLTO A Farmacisti

Obiettivi formativi:
Contenuti tecnico-professionali specifici

Pre-requisiti cognitivi:
non richiesti

Durata prevista:
n. 5 ore

Imagine S.r.l. è accreditato dalla Commissione Nazionale ECM a fornire programmi di formazione continua per tutte le professioni sanitarie.

Imagine S.r.l. si assume la responsabilità per i contenuti, la qualità e la correttezza etica di questa attività ECM.

N° accreditamento Provider: 6

Informazione per frequentare il corso

Data fine evento: 17/10/2012

Costo: 50,00 €
Modalità d'iscrizione

IL RUOLO DEL FARMACISTA NELLE INTOLLERANZE ALIMENTARI, COMPRESA LA CELIACHIA, E NELLE ALLERGIE (n° ID 6-637)

Il Corso è rivolto ai Farmacisti territoriali e ha l'obiettivo generale di fornire gli elementi scientifici utili nella gestione delle problematiche relative alle intolleranze alimentari, inclusa la celiachia, e alle allergie alimentari. Il Corso si sviluppa in tre sessioni.

Nella prima sessione si discuteranno le definizioni di allergie e intolleranze alimentari.

Nella seconda sessione, il Corso affronterà le diverse opzioni diagnostiche disponibili: test cutanei, le diete ad esclusione, i test provocativi, il test in doppio cieco con controllo-placebo e i test di laboratorio classici (PRIST, RAST).

La terza sessione concluderà il corso discutendo i criteri di prevenzione delle intolleranze alimentari, fornendo le principali conoscenze sulla nutrizione specializzata nelle intolleranze alimentari e valorizzando il ruolo del Farmacista in questo ambito.

Programma:

Sessione 1

- Definizione delle differenze tra allergie e intolleranze alimentari
- Aspetti di fisiopatologia e quadro sintomatologico
- Le categorie di soggetti a rischio, epidemiologia e alimenti che sono causa di allergie e intolleranze
- Le allergie alimentari più comuni (alle proteine del latte vaccino e alle noci)
- Le intolleranze alimentari più frequenti (intolleranza al lattosio e al glutine o celiachia)

Sessione 2

- Percorso diagnostico delle allergie e intolleranze alimentari
- I test cutanei, le diete ad esclusione, i test provocativi, il test in doppio cieco con controllo-placebo
- I test di laboratorio classici (PRIST, RAST)
- I test di kinesiologia applicata, i test elettrodermici, di biorisonanza e citotossici
- I test immuno-enzimatici (determinazione di IgG specifiche per gli alimenti)

Sessione 3

- Criteri di prevenzione delle intolleranze alimentari
- Nutrizione specializzata e intolleranze alimentari
- Ruolo del Farmacista nel settore delle intolleranze alimentari

RESPONSABILE SCIENTIFICO E DOCENTE

Prof. Paolo Magni - Istituto di Endocrinologia, Università degli Studi di Milano