

IL CIBO È VITA:

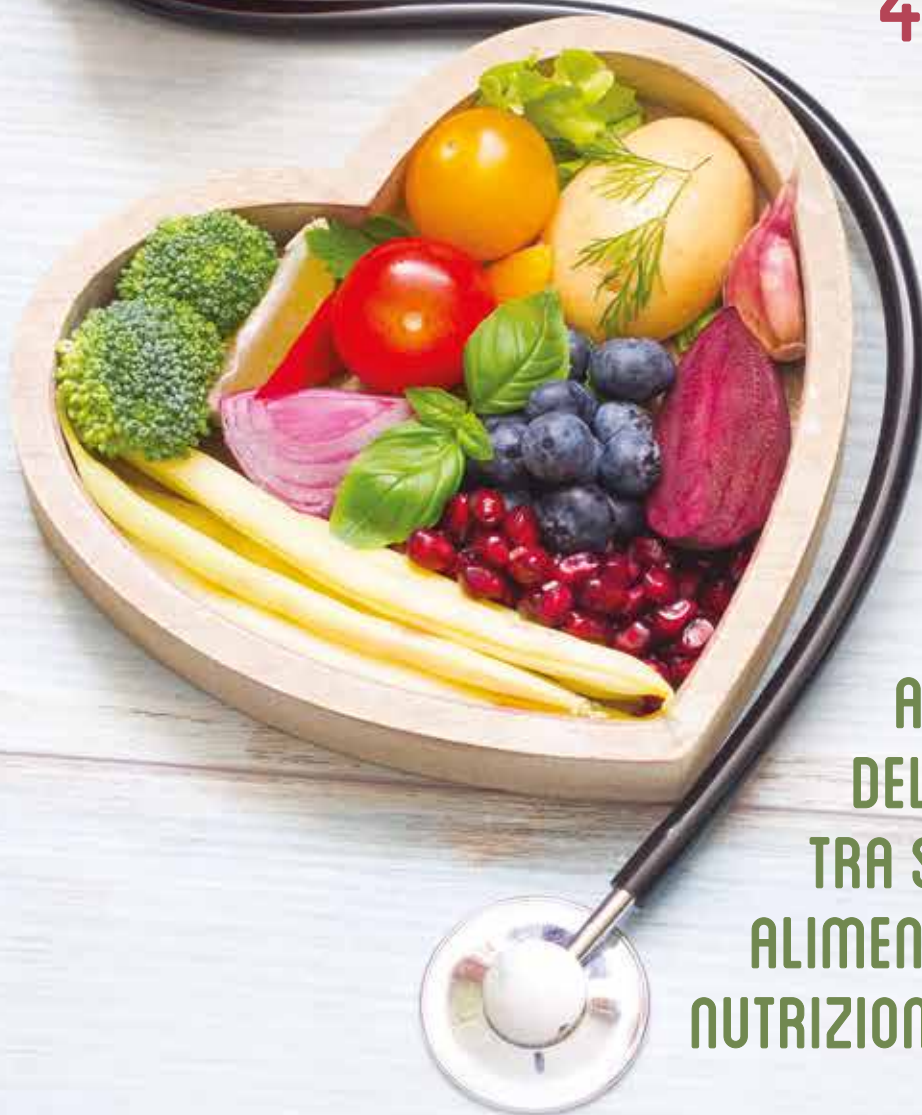
INSIEME PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE



ROMA
4-5 OTTOBRE 2019

**PIAZZA SANTA MARIA
DELLA PIETÀ 5**

**PARCO DELLA SALUTE
E DEL BENESSERE**



**GIORNATE DEDICATE
ALLA CULTURA
DEL CIBO
TRA SICUREZZA
ALIMENTARE,
NUTRIZIONE E TRADIZIONE**



PROGRAMMA

*“Fa' che il cibo sia la tua medicina
e che la tua medicina sia il tuo cibo”*

Ippocrate



Lo diceva Ippocrate con il suo noto aforisma e lo conferma l'attuale evidenza scientifica, che una corretta alimentazione costituisce uno straordinario fattore di salute. Il primo evento annuale della ASL Roma 1 dedicato alla cultura del cibo tra sicurezza alimentare, nutrizione e tradizione, si apre **venerdì 4 ottobre** con un convegno dal titolo “Le Reazioni avverse al cibo: intolleranze e allergie alimentari” di cui è riportata in letteratura una elevata frequenza sia nell'età pediatrica che nell'adulto, con un tendenziale aumento negli ultimi anni soprattutto dei quadri clinici gravi.

Si prosegue **sabato 5 ottobre** con un incontro dedicato alle associazioni di categoria e alle associazioni dei consumatori per un confronto attivo rivolto alla sicurezza del consumatore e al ruolo fondamentale della formazione in materia degli OSA, fino alla condivisione e sottoscrizione di un protocollo d'intesa tra ASL Roma 1 e le associazioni aderenti.

Nel corso della stessa giornata i cittadini saranno coinvolti presso il Parco della salute e del benessere del Santa Maria della Pietà, in incontri - dibattiti informativi e ad assistere a iniziative utili come lo show cooking e i giochi didattici. Non mancherà la possibilità di aderire su base volontaria e gratuita alle iniziative di prevenzione e screening allergici e nutrizionali con ampia distribuzione di materiale informativo. L'evento si concluderà con una performance teatrale presso la Sala del padiglione 28.

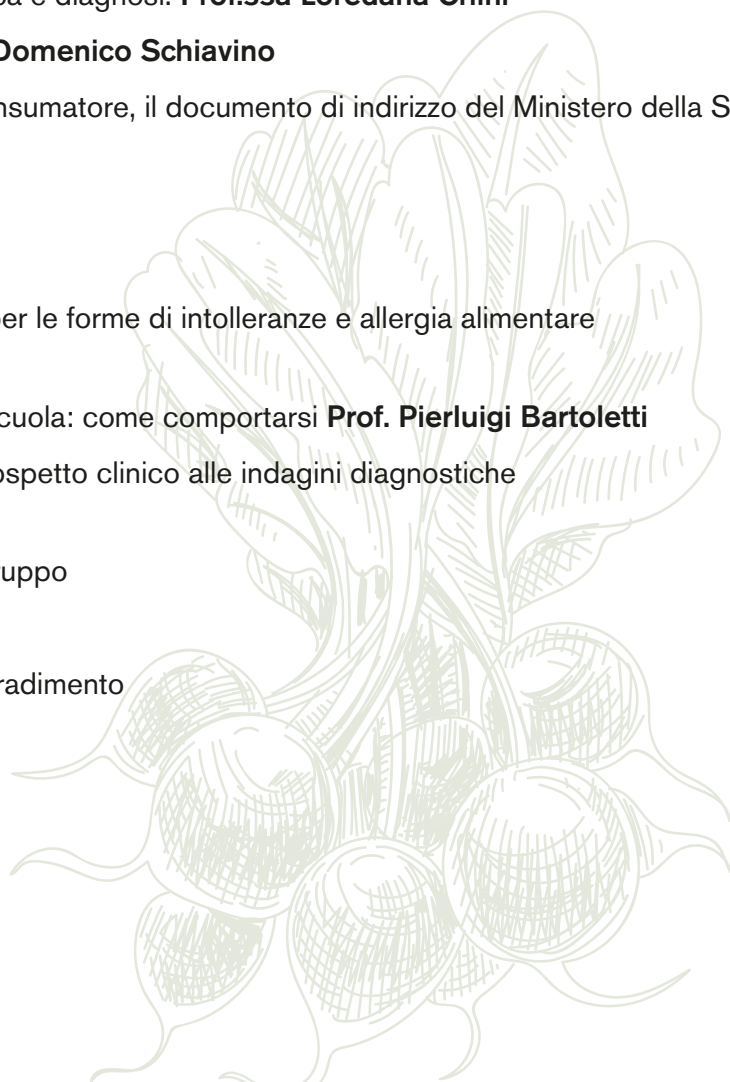
Venerdì 4 ottobre 2019,

VILLAGGIO DELLA SALUTE E DEL BENESSERE - PAD. 28

Le reazioni avverse al cibo: intolleranze e allergie alimentari

- 08.30 Registrazione dei partecipanti
- 09.00 Saluto della Direzione aziendale
Introduzione del Direttore Dipartimento di Prevenzione **Prof. Daniele Gamberale**
Presentazione dell'evento del Direttore dell'Area di Coordinamento Funzionale della Sanità Pubblica e Veterinaria e Sicurezza Alimentare **Dott.ssa Rosaria Marino**
- 09.15 Medicina di precisione in allergia alimentare **Prof. Alessandro Giovanni Fiocchi**
- 09.45 La malattia celiaca e la non - celiac gluten sensitivity **Prof. Marco Silano**
- 10.15 La malattia celiaca **Prof. Gian Marco Giorgetti**
- 10.45 Pausa caffè
- 11.10 Le intolleranze enzimatiche: l'intolleranza al lattosio - Il favismo **Prof. Rosario Notaro**
- 11.30 Le allergie alimentari: definizione, clinica e diagnosi. **Prof.ssa Loredana Chini**
- 12.00 Le reazioni avverse agli alimenti **Prof. Domenico Schiavino**
- 12.30 Allergie Alimentari e Sicurezza del Consumatore, il documento di indirizzo del Ministero della Salute
Dott. Giuseppe Plutino
- 13.00 Discussione in plenaria
- 13.30 – 14.30 Pausa pranzo
- 14.30 Terapia dietetica e comportamentale per le forme di intolleranze e allergia alimentare
Dott.ssa Cinzia Miryam Calabrese
- 15.00 Le intolleranze e allergie alimentari a scuola: come comportarsi **Prof. Pierluigi Bartoletti**
- 15.30 Patologie allergiche in pediatria: dal sospetto clinico alle indagini diagnostiche
Dott.ssa Giorgia Bracaglia
- 16.00 Presentazione casi clinici - lavoro di gruppo
- 16.30 Discussione in plenaria e conclusioni
- 17.00 Test di apprendimento e valutazione gradimento
- 17.30 Chiusura della giornata

Modera il **Dott. Carlo Spigone**



RELATORI

Pierluigi Bartoletti - Vice Presidente Ordine dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri Provincia di Roma. Consigliere Nazionale FNOMCEO. Vice Segretario Vicario Federazione Italiana Medici di Medicina Generale. Segretario Provinciale FIMMG Roma

Giorgia Bracaglia Dirigente - Biologo UOC Laboratorio analisi Ospedale Pediatrico Bambino Gesù - Roma.

Cinzia Calabrese Specialista in medicina interna IRCSS San Raffaele La Pisana - Roma.

Loredana Chini - Docente di allergologia - immunologia pediatrica e pediatria. Università di Roma Tor Vergata

Alessandro Giovanni Fiocchi - Direttore del Dipartimento di allergia pediatrica Ospedale Pediatrico Bambino Gesù Roma

Gian Marco Giorgetti - Medico specialista in allergologia e immunologia gastroenterologia e in medicina interna. Ospedale Sant'Eugenio - Roma

Rosario Notaro - Ematologo esperto sulla epn - Istituto per lo Studio, la Prevenzione e la Rete Oncologica (ISPRO) - Firenze

Giuseppe Plutino - Direttore Ufficio punto 5 D.G.I.S.A.N. - Roma

Domenico Schiavino - Prof. Associato di Medicina Interna e allergologia Ospedale Policlinico Gemelli - Roma

Marco Silano - Direttore Unità Operativa Alimentazione Nutrizione Salute - Istituto Superiore di Sanità - Roma

DESTINATARI DELL'EVENTO:

Medici, Veterinari, Biologi, Tecnici della Prevenzione, Dietisti, Infermieri, Ostetrici, Farmacisti.

FINALITÀ E OBIETTIVI:

La giornata intende fornire agli operatori sanitari con un approccio multidisciplinare, un aggiornamento tecnico-scientifico sulle allergie e le intolleranze alimentari alla luce dell'aumento di dette patologie.

RESPONSABILE SCIENTIFICO: Dott. Carlo Spigone UOC SIAN ASL Roma 1

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA: Dott.ssa Rosa Sabusco - Sig.ra Valentina Guiducci

MODALITÀ PER L'ISCRIZIONE

La partecipazione al convegno è GRATUITA, fino ad esaurimento posti.

Per iscriversi è indispensabile inviare la propria adesione tramite l'allegata scheda alla segreteria organizzativa esclusivamente a mezzo e-mail dprev.sian@aslroma1.it



CREDITI FORMATIVI ECM - COD 3179

All'evento sono stati assegnati 4,9 crediti formativi. Per l'ottenimento dei crediti formativi si debbono osservare le seguenti norme: ritirare e compilare in ogni sua parte la scheda che verrà consegnata dalla segreteria organizzativa (schede incomplete non verranno prese in considerazione). Tale scheda riporterà i dati anagrafici, il modulo di valutazione dell'evento e il questionario a risposta multipla (rispondere correttamente almeno al 75% delle domande). **È previsto al termine del convegno l'Attestato di partecipazione.**

Sabato 5 ottobre 2019 VILLAGGIO DELLA SALUTE E DEL BENESSERE - PAD. 28

Allergie alimentari e sicurezza del consumatore

- 09.30 Saluto del Direttore Generale ASL Roma 1 **Dott. Angelo Tanese**
- 10.30 Etichettatura e obbligo di indicazione degli allergeni **Dott. Gianfranco Masotti** ASL Roma 1
- 11.00 La formazione nella ristorazione pubblica e collettiva in materia di intolleranza e allergie alimentari
Dott.ssa Rosaria Marino ASL Roma 1
- 11.30 Interventi delle singole associazioni di categoria e delle associazioni dei Consumatori
- 12.30 Condivisione e sottoscrizione di un protocollo di intesa tra ASL Roma 1 e le associazioni aderenti
per la realizzazione di seminari informativi rivolti agli esercenti finalizzati alla promozione
della salute del consumatore.
- 13.00 Discussione in plenaria
- 15.00 Alimentazione e salute **Dott.ssa Maria Teresa Pancallo**
- 15.30 Nutripuntura e allergie alimentari **Prof. Gianfranco Caron**
- 16.00 Attenti ai falsi. Guida alle intolleranze alimentari **Dott.ssa Paola Bassani**



17.30 Performance teatrale

I laboratori Teatro Porta Portese "I pinocchi bugiardi" presentano lo spettacolo teatrale "Duplex" - Loft al 52" testo e regia di Flavia Di Domenico

VILLAGGIO DELLA SALUTE E DEL BENESSERE - PAD. 28

Incontro dibattito con i cittadini presso lo stand Area Sicurezza Alimentare

- 10.00 I funghi: buoni da mangiare **Dott.ssa Emilia Tanzariello**
- 10.30 Progetto "La salute in azienda" **Dott.ssa Anna Pecora**
- 11.30 Saper leggere l'etichetta **Dott.ssa Giovanna Liberati**
- 15.00 Come nasce un sapore **Dott. Carlo Spigone**
- 16.00 Adeguata alimentazione e celiachia **Associazione Italiana Celiachia**
- 16.30 La dieta mediterranea al tempo dei romani **Dott. Bruno Caracciolo**

PARTECIPANO:

Ospedale Pediatrico Bambino Gesù - Eseguirà gratuitamente test per allergeni dalle ore 10.00 alle ore 14.00

Dipartimento di Prevenzione ASL Roma 1 - I servizi di prevenzione per i cittadini

SIAN - Consigli nutrizionali e valutazione del proprio peso corporeo

Area Sicurezza Alimentare - Informazioni e dibattiti per mangiare in sicurezza

Associazione Celiachia - Senza glutine ma con gusto

Istituto Scuola Alberghiera - Show cooking salutare

Farmacia - Le cure naturali

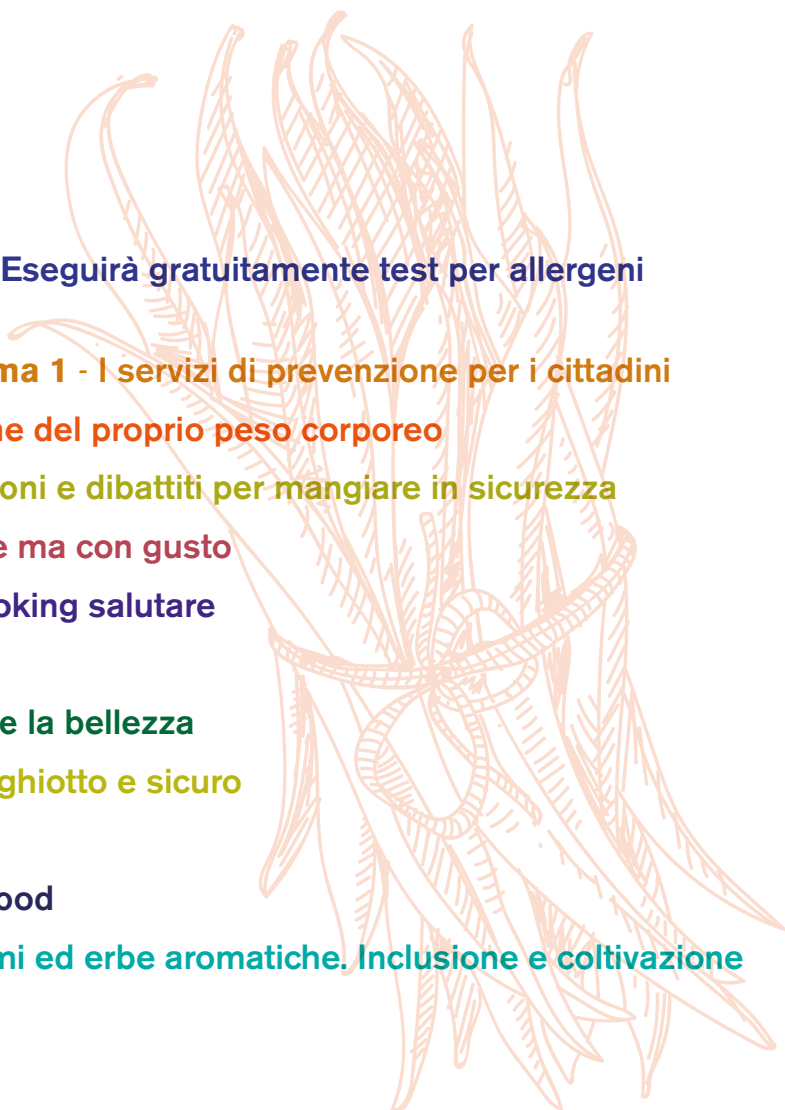
L'oro di Lorian - Dall'olio il benessere e la bellezza

Maestri Gelatieri - Il gelato artigianale ghiotto e sicuro

Latte di Nepi - Il latte anallergico

Feder Agri Confcooperative - Spazio food

Istituto Agrario - La tombola dei profumi ed erbe aromatiche. Inclusione e coltivazione con i ragazzi dell'agrario





Piazza Santa Maria della Pietà 5
Parco della salute e del benessere