labormedizinisches zentrum
centre des laboratoires médicaux
centro medicina di laboratorio

Dr Risch

Il centro di medicina
di laboratorio Dr Risch
in collaborazione con ATIMEF
è lieto di invitare
i medici specialisti
in allergologia, immunologia,
medicina interna e generale
alla serata formativa:

Forum di Allergologia «Simposio Risch»

Giovedì 16 maggio · ore 18.00-20.15
Splash and Spa Monte Tamaro
Via Campagnole
6802 Rivera Monte Ceneri

Per questa formazione saranno riconosciuti 2 crediti da parte ATIMEF (Associazione Ticinese Medici di Famiglia) è in corso la richiesta per il riconoscimento di crediti formativi da parte della società Svizzera di Allergologia e Immunologia

Cari Colleghi,

Con grande piacere il centro di medicina di laboratorio Dr Risch, vi invita a una serata formativa dedicata ai processi infiammatori legati all'alimentazione.

Questa serata vuole promuovere l'accrescimento della competenza del medico nella gestione e identificazione del paziente con problemi infiammatori legati all'alimentazione. Alla luce della pluralità di patologie coinvolte in questa relazione cibo-infiammazione, causale o concausale che sia (colite, malattie autoimmuni, artrite reumatoide e artriti reattive, psoriasi, «gluten sensivity», asma, BPCO) il medico si trova sempre più frequentemente a dover gestire la sintomatologia di questi pazienti, aiutandoli anche a identificare stili di vita adeguati.

Proprio la rilevanza e la centralità del medico di base e dello specialista, ha fatto emergere il bisogno di sviluppare conoscenze e competenze sulla misurazione e la gestione appropriata ed efficace delle problematiche legate alla relazione tra infiammazione e alimenti.

Obiettivi Specifici

- Fornire conoscenze sulla relazione esistente tra infiammazione e cibo (ruolo di BAFF e PAF, della glicazione e delle tecniche nutrizionali di modulazione infiammatoria)
- Fornire conoscenze sullo studio di nuovi strumenti di misurazione dell'infiammazione (test di valutazione dell'infiammazione cibo correlata e della glicazione)
- Conoscere e saper proporre il percorso alimentare più adeguato a seconda delle situazioni che si presentano in ambito clinico.
- Fornire conoscenze interpretative che investano la pratica quotidiana del medico di base.

Risultato Atteso

Acquisizione delle competenze teorico-pratiche utili riguardo un servizio inserito all'interno di un sistema di qualità, verificabile nei presupposti organizzativi e operativi, che coniughi efficienza dell'analisi e appropriatezza dell'intervento.

Dr. FAMH Mauro Imperiali
Direttore Scientifico
CML Dr Risch Lugano

Dr. ssa FAMH Paola Jelmini
Direttrice di sede
CML Dr Risch Lugano

I Relatori Della Serata Formativa

Dr. Med. Attilio Speciani ·
Allergologia e immunologia clinica
Il Dr. Speciani è autore di diverse pubblicazioni nel settore ed è Docente Master di Nutrizione · Professore a contratto Università di Pavia

Dr. Med. FAMH Walter Fierz ·
Allergologia e immunologia clinica · CML Dr Risch
Con più di 80 pubblicazioni scientifiche, il Dr. Fierz è uno dei massimi esponenti svizzeri nel settore

Programma

18.00 - 19.30 **Dr. Med. Attilio Speciani**

«Le intolleranze alimentari non esistono?». Evidenza scientifica delle diverse forme d'infiammazione correlata al cibo e utilità della loro misurazione nella pratica clinica.

Basi scientifiche e metodologiche delle diverse forme di infiammazione correlata al cibo: Documento del Ministero della Salute Italiano sulle allergie alimentari e sui test di valutazione delle cosiddette «intolleranze». Ultima revisione: Evidenza critica sulla proposizione di test «inutili» sulle intolleranze alimentari.

L'infiammazione correlata alla composizione alimentare e al timing (Harvard Medical School)

- effetti nell'artite
- effetti nell'obesità e nel sovrappeso
- effetti nella regolazione insulinica
- effetti nel diabete

L'infiammazione correlata alla glicazione

- evidenze scientifiche e prossime evoluzioni conoscitive
- effetti in ambito allergologico, infiammatorio e cognitivo

L'infiammazione correlata al tipo di alimento

- BAFF, PAF e le altre citochine
- Il profilo alimentare personale
- Precisazione sull'uso delle IgG alimento-specifiche che sono protettive
  dall'anafilassi e sono solo indicatori di consumo
- I grandi Gruppi Alimentari secondo la Duke University (NC-USA)
- Non esiste cibo «contro». Dieta varia e completa come obiettivo di un rapporto fisiologico con la nutrizione

Integrazione tra i diversi tipi di infiammazione

- Gestione pratica e richiami di aspetti clinici dimostrati e di studi in corso
- Applicazione nel mondo dello sport
- Applicazione clinica nelle diverse branche
- What next?

19.30 - 20.15 **Dr. Med. Walter Fierz (presentazione in inglese)**

1. Wine allergy or histamine intolerance?
2. Celiac disease or gluten intolerance

Dalle 20.15 Standig Dinner

labormedizinisches zentrum
centre des laboratoires médicaux
centro medicina di laboratorio

Dr Risch

Iscrizione a
Forum di Allergologia «Simposio Risch»

Giovedì 16 maggio · ore 18.00-20.15 · Splash and Spa Monte Tamaro
Via Campagnole · 6802 Rivera Monte Ceneri

Cognome/Nome

Indirizzo mail

☐ Studio medico ☐ Ospedale ☐ Clinica

L'iscrizione alla serata formativa é gratuita.
È gradita una conferma di partecipazione, entro il 13 maggio 2019,
tramite il presente tagliando di iscrizione, per fax o e-mail.

iscrizione.sud@risch.ch · FAX 058 523 39 49

Firma / Timbro studio medico

Grazie al nostro sponsor

BMT
BIOMARKERS TEST

Risch.ch