

Programma Evento FAD  
([www.saepe.it](http://www.saepe.it))  
**Allergie e intolleranze alimentari**  
**Provider Zadig ID 103**

**Modalità didattica:** La formazione è centrata su un dossier costruito ad hoc e su casi che pongono quesiti decisionali e calano l'attività formativa nella pratica.

**Obiettivo formativo nazionale:**

Epidemiologia - Prevenzione e promozione della salute con acquisizione di nozioni tecnico-professionali

**Obiettivo specifico:** saper distinguere allergie e intolleranze alimentari vere, conoscere i test da impiegare per la loro diagnosi e l'evoluzione delle diverse condizioni nella pratica corrente

**Durata:** 10 ore

**Crediti:** 10

**Argomenti affrontati**

Il corso affronterà i seguenti argomenti:

- Allergia alimentare
- Malattia celiaca
- Sensibilità al glutine non allergica non celiaca
- Altre reazioni avverse immunomediate: quadri particolari
- Tecnologie alimentari e reazioni avverse ad alimenti
- Intolleranze alimentari
- Test complementari e alternativi

**Responsabile scientifico:**

Pietro Dri medico chirurgo e giornalista professionista

**Destinatari**

veterinario, farmacista, biologo, logopedista, podologo, tecnico sanitario laboratorio biomedico, tecnico sanitario di radiologia medica, terapista occupazionale, psicologo, ortottista/assistente di oftalmologia, tecnico della fisiopatologia cardiocircolatoria e perfusione cardiovascolare, tecnico ortopedico, chimico, tecnico audiometrista, tecnico audioprotesista, fisioterapista, terapista della neuro e psicomotricità dell'età evolutiva, dietista, educatore professionale, tecnico della riabilitazione psichiatrica, tecnico della prevenzione nell'ambiente e nei luoghi di lavoro, igienista dentale, ostetrica/o, tecnico di neurofisiopatologia.

**Pubblicazione**

Il corso sarà on line a partire dal 26 febbraio 2018.

**Piattaforma:**

[www.saepe.it](http://www.saepe.it)