

Programma Evento FAD

(www.saepe.it)

Allergie e intolleranze alimentari

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

Pubblicazione prevista

1 gennaio 2017

Responsabile scientifico:

Pietro Dri medico chirurgo e giornalista professionista

Piattaforma:

www.saepe.it