

## INFORMAZIONI GENERALI

### Segreteria Scientifica

Emilia Guberti  
Marina Fridel  
Rita Ricci

### Segreteria organizzativa

Cristina Coppini  
c.coppini@ausl.bologna.it  
Tel. 0516079685

### Convegno gratuito

Sono stati richiesti i Crediti ECM (fino a 100 iscritti) per i seguenti professionisti: Assistente sanitario, Biologo, Chimico, Dietista, Infermiere, Medico chirurgo, Psicologo, Tecnico della prevenzione, Veterinario.

Per avere diritto ai crediti è obbligatorio frequentare il 100 % del totale delle ore di formazione.

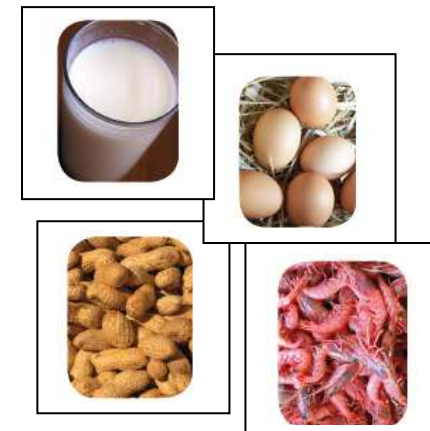
### COME RAGGIUNGERE LA SEDE DEL CONVEGNO

**In treno:** dalla stazione centrale bus n° 35

**In auto:** tangenziale uscita Fiera n°7

## Allergie ed intolleranze alimentari:

gli impegni della Sanità Pubblica



Bologna 29 Ottobre 2014  
9.00 -14.00  
Regione Emilia Romagna  
Sala Auditorium - Via Aldo Moro 18

## RELATORI

### **Fridel Marina**

Assessorato Sanità Regione Emilia Romagna

### **Macrì Agostino** Unione Nazionale Consumatori

**Pepe Miriam** Direttrice Settore istruzione Comune di Bologna

### **Pilo Caterina**

Direttore generale Associazione Italiana Celiachia

### **Senna Gianenrico**

Responsabile Allergologia Ospedale Borgo Trento Verona

### **Spisni Enzo**

Docente di Fisiologia della Nutrizione e diagnosi delle sensibilità agli alimenti UNIBO

### **Vignali Lorella**

Responsabile Area Emilia Est **CIR food**

### **Volta Umberto**

Ricercatore Dipartimento di Scienze Mediche e Chirurgiche dell'Università di Bologna, membro del Board Scientifico dell'Associazione Italiana Celiachia

## PROGRAMMA

8.45-9.00 Registrazione partecipanti

9.00-10.00

**“Allergie alimentari e sicurezza del consumatore documento di indirizzo”**  
Ministero della Salute

10.00-10.30

**“Attualità in tema di celiachia”**  
U. Volta

10.30-11.00

**“Falsi test per allergie ed intolleranze”**  
E. Spisni

11.00-11.30

**“Attualità in tema di allergie alimentari”**

G. Senna

11.30-12.00

**“Diete Speciali per allergici ed intolleranti: produrre in sicurezza mantenendo il gusto”**  
L. Vignali

12.00-12.30

**“Allergie ed Intolleranze alimentari : attività di formazione e controllo dei Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione nella ristorazione”**  
M. Fridel

12.30-13.00

**Discussione**

13.00-14.00

**Tavola Rotonda - Intervengono:** C. Pilo AIC Nazionale; A. Macrì Unione Nazionale

Consumatori, M. Pepe Settore Istruzione Comune Bologna .

## Contenuti

Allergie e intolleranze alimentari costituiscono un importante problema di salute pubblica in grado di condizionare la salute e l'inserimento nei più comuni momenti di socializzazione di quanti ne soffrono.

Il corso si propone di fornire un aggiornamento su epidemiologia e diagnosi di allergie alimentari e celiachia approfondendo il tema dei falsi test per allergie ed intolleranze anche alla luce delle linee guida del Ministero della salute sul tema.

Verrà, inoltre, approfondito il tema della produzione in sicurezza degli alimenti per allergici ed intolleranti nella ristorazione fuori casa dal punto di vista di produttori, organi di vigilanza e consumatori .