

SCHEDA DI ISCRIZIONE

da inviare tramite fax alla Segreteria Organizzativa
entro il **5/11/2012** al numero **011/2686357**

*Nome.....

*Cognome.....

*Data di nascita.....

*Luogo di nascita

*Recapito telefonico.....

*E-mail.....

*Qualifica:

- Medico
- Veterinario
- Biologo
- Chimico
- Tecnico della Prevenzione
- Tecnico di Laboratorio Biomedico
- altro.....

*Ente di appartenenza.....

*tutti i dati sono obbligatori

Privacy: Preso atto dei diritti riconosciuti dall'art. 23, legge 196/2003, il sottoscritto acconsente al trattamento dei dati sopra indicati, consapevole che l'esecuzione dei servizi richiesti non può avere luogo senza la comunicazione dei dati personali all'IZS di Torino e/o ai soggetti a cui lo stesso deve rivolgersi.

Firma

Le iscrizioni saranno accettate in ordine cronologico, sino ad esaurimento dei posti disponibili. L'accettazione delle iscrizioni è tacita, salvo differente comunicazione da parte della Segreteria Organizzativa.

Chiede di iscriversi al Convegno, sopra indicato, versando la quota di (barrare la quota):

- € 100,00 + 21 % IVA
- € 30,00 + 21 % IVA per dipendenti SSN
- € 30,00 esenti IVA in quanto il pagamento viene effettuato da Ente pubblico per i propri dipendenti (Legge nr. 67 11/03/88 -art. 8 c. 34)

Modalità di pagamento

Bonifico bancario intestato a:
Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte,
Liguria e Valle d'Aosta

coordinate bancarie

BNL Ag. Torino, Via XX Settembre 40
C/C 000000218100; ABI 01005; CAB 01000
IBAN: IT72V010050100000000218100
indicando come causale: ALLERGIE ALIMENTARI +
cognome del partecipante

E' obbligatorio compilare i campi sottostanti della scheda di iscrizione con i dati dell'azienda/ente di appartenenza, se la fattura va intestata a tale soggetto, oppure con i propri dati se la partecipazione è a titolo personale, ed inviarla tramite fax debitamente firmata.

Da fatturare a:

Ente/Ditta/Dott.

.....

Indirizzo

CAP.....Città/Comune.....

Partita IVA

Codice fiscale

N.B. Per l'ammissione in aula è obbligatorio trasmettere via fax copia della ricevuta di pagamento o l'autorizzazione a partecipare dall'ente di appartenenza allegata alla presente.

Eventuali rinunce degli iscritti potranno essere prese in considerazione soltanto se segnalate alla Segreteria almeno 10 giorni prima della data del corso. In caso contrario la quota di partecipazione sarà ugualmente fatturata con la richiesta di pagamento.

Firma

.....

L'evento è organizzato con il contributo di:



DEDICATED TO MICROBIOLOGY

Microbiology Division of Thermo Fisher Scientific



**ISTITUTO ZOOPROFILATTICO
SPERIMENTALE DEL
PIEMONTE, LIGURIA E VALLE
D'AOSTA**

in collaborazione con:

**LABORATORIO CHIMICO DELLA
CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO**



**RETE REGIONALE OSPEDALIERA DI ALLERGOLOGIA E
OSSERVATORIO GRAVI REAZIONI ALLERGICHE**



rete regionale di allergologia



**ALLERGIE ALIMENTARI: STIMOLARE
LA RICERCA PER TUTELARE IL
CONSUMATORE**



9 NOVEMBRE 2012

**TORINO, Via Bologna, 148
Sala Conferenze**

**S.C. Controllo Alimenti e
Igiene delle Produzioni**

OBIETTIVI:

Il convegno approfondisce gli aspetti più innovativi e di ricerca delle allergie alimentari in aumento sia nella popolazione adulta che nei bambini. Vengono affrontate con un approccio multidisciplinare, le problematiche degli allergeni nascosti e di quelli emergenti dal punto di vista della diagnostica negli alimenti e nell'uomo e delle azioni da intraprendere per tutelare il consumatore.

L'evento è aperto a n. 80 partecipanti.

L'iscrizione scade il 5/11/12

Per l'evento è stato richiesto l'accreditamento ECM



Segreteria Scientifica:

Lucia Decastelli, IZSPLV

Gianni Cadario, Rete Allergologica Piemonte

Silvia Gallina, IZSPLV

Daniela Manila Bianchi, IZSPLV

Fabio Zuccon, IZSPLV

Salvatore Capozzolo, Lab Chimico Camera di Commercio Torino

Marco Arlorio Università Piemonte Orientale

Alessandra Conti Scuola italiana qualità e

Sicurezza dell'alimentazione

Segreteria Organizzativa :

Giovanna D'Alessandro

Daniela Passalacqua

S.S. Qualità e Formazione

Tel. 011/2686330 – 011/2686356 –

Fax 011/2686357

e-mail: giovanna.dalessandro@izsto.it

daniela.passalacqua@izsto.it

Ore 9.00

Benvenuto e introduzione ai lavori

Maria Caramelli – Direttore f.f. Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta

Moderatore

Roberto La Pira– Il fatto Alimentare

Ore 9.15

Le linee di indirizzo sulle allergie o intolleranze alimentari e etichettatura degli alimenti nel nuovo quadro normativo

Roberto Copparoni, Ministero della Salute

Ore 9.45

Gli allergeni nascosti negli alimenti: problematiche ed avanzamenti fra normativa, tecnologia alimentare e tecniche di rilevazione

Marco Arlorio, Università Piemonte Orientale

Ore 10.15

Attività di controllo e di ricerca degli IZZSS

Manila Bianchi/Lucia Decastelli, S.C. Controllo Alimenti e Igiene delle Produzioni IZSPLV

Ore 10.45

Il problema degli allergeni nel settore vinicolo e relativa normativa per l'etichettatura

Patrizia Restani, Università degli Studi di Milano

Ore 11.15 **Coffe Break**

Ore 11.30

Quale ricerca per stimolare la Normativa e per favorire la chiarezza dell'etichettatura a tutela del consumatore?

Rosangela Marchelli, Università degli Studi di Parma, EFSA NDA (Nutrition, Dietetics and Food Allergy) Panel

Ore 12.00

Latte d'asina: utilizzo negli alimenti speciali per l'infanzia

Amedeo Conti, Istituto di Scienze delle Produzioni Alimentari ISPA

Ore 12.30 **Discussione**

Ore 13.00 **Pausa pranzo**

Ore 14.00

Ripresa dei lavori

Moderatore

Gianni Cadario Rete Allergologica della Regione Piemonte

Ore 14.00

Allergie Alimentari: classificazione e metodiche diagnostiche a confronto

Paola Minale, Dipartimento Medicina Interna, UOC Allergologia IRCCS San martino Genova

Ore 14.30

Valutazione della tossicità delle proteine del glutine di *Triticum monococcum* nei pazienti celiaci.

Maria Mazza, IZS PLV

Ore 15.00

Le Produzioni Alimentari e le modificazioni chimico fisiche degli allergeni

Valerio Pravettoni, UOC Allergologia e Immunologia Clinica IRCCS Ca Granda Ospedale Maggiore Policlinico di Milano

Ore 15.30

Allergia da *Anisakis Simplex*

Maria Teresa Ventura, Università degli Studi di Bari

Ore 16.00

La gestione degli allergeni in autocontrollo

Katia Leggio, Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino

Ore 16.30

Discussione

Ore 17.00 Test di apprendimento ECM