

**ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI:
VERITÀ, FALSI MITI E DIAGNOSTICA EVIDENCE-BASED <https://qlearning.it/>
ID 2007 - 463232**

Destinatari dell'attività formativa: BIOLOGO.
Obiettivi formativi e Area formativa: n°3
Data inizio/fine: 24/09/2025 – 31/12/2025
Numero partecipanti minimo: 200
Tipologia: FAD Asincrona
Ore formative (compreso il tempo per l'approfondimento): 13
Numero dei crediti assegnati: 19,5
Iscrizioni: inviando una e-mail a formazione@biologitoscanaumbria.it

PROGRAMMA

Modulo 1 – Allergie alimentari: basi immunologiche e cliniche
Modulo 2 – Intolleranze alimentari: definizioni e fisiopatologia
Modulo 3 - Intolleranza ai FODMAPs, Non-celiac gluten sensitivity e Celiachia
Modulo 4 – Test diagnostici attendibili vs test non validati
Modulo 5 – Farmacogenetica, nutrigenetica e nutrigenomica
Modulo 6 – Implicazioni nutrizionali e counseling scientifico
Modulo 7 – Comunicazione e contrasto alla disinformazione

MODULO

I ALLERGIE ALIMENTARI: BASI IMMUNOLOGICHE E CLINICHE

Dott. Filippo Fassio

- Definizione e classificazione delle reazioni avverse agli alimenti
- Meccanismi immunologici IgE-mediati e non IgE-mediati
- Sensibilizzazione vs allergia clinicamente rilevante
- Reazioni pseudo-allergiche e cross-reattività
- Le allergie alimentari in numeri: un fenomeno in aumento? Quali fattori di rischio?
- Allergie alimentari pediatriche vs adulte
- Manifestazioni cliniche: dall'orticaria all'anafilassi
- Diagnosi clinica (Prick test, Patch test, ecc.)
- Sindrome orale allergica
- Sindrome sistemica da nichel (SNAS)

MODULO II

INTOLLERANZE ALIMENTARI: DEFINIZIONI E FISIOPATOLOGIA

Dott. Mirko Tarocchi

- Intolleranze alimentari: facciamo il punto evidence-based. Quali sono le intolleranze alimentari oggi riconosciute?
- Ruolo del microbiota intestinale nelle reazioni avverse al cibo (disbiosi e aumento della permeabilità intestinale)
- Intolleranze farmacologiche e Intolleranze enzimatiche
- Intolleranza al lattosio, le tre forme (congenita, genetica, secondaria): inquadramento, sintomi e terapia

MODULO III

INTOLLERANZA AI FODMAPS, NON-CELIAC GLUTEN SENSITIVITY E CELIACHIA

Dott. Maurizio Tommasini - Intolleranza ai FODMAPs
Dott.ssa Francesca Moschi - Celiachia e non-celiac gluten sensitivity

MODULO IV

TEST DIAGNOSTICI ATTENDIBILI VS TEST NON VALIDATI

Dott.ssa Maria - Infantino Diagnosi laboratoristica per allergie

- La nuova frontiera dell'allergologia molecolare
- L'appropriatezza della richiesta e il posizionamento dei test in allergologia

Dott.ssa Maria Sole Facioni - Diagnosi per le intolleranze alimentari

- Breath test (H, CH, C13) al lattosio, lattulosio, sorbitolo, 2 4 fruttosio
- Test genetici
- Analisi critica dei test non scientificamente supportati: Test IgG4, VEGA test, test del capello,
- Biorisonanza, Kinesiologia applicata, test basati su IgG4 e su IgG totali

MODULO V

FARMACOGENETICA, NUTRIGENETICA E NUTRIGENOMICA

Dott. Vincenzo Longo

- Il sistema enzimatico citocromo P450 e il suo ruolo nel metabolismo dei farmaci
- Come le variazioni nei geni possono influenzare il metabolismo dei farmaci, la loro efficacia e la presenza di effetti collaterali
- L'uso della farmacogenetica nella medicina personalizzata
- Come le variazioni genetiche individuali influenzano la risposta del corpo ai nutrienti e agli alimenti
- La nutrigenetica può essere utilizzata per personalizzare i piani alimentari
- La nutrigenomica si concentra su come le molecole bioattive presenti negli alimenti e nelle piante influenzano l'espressione dei geni

MODULO VI

IMPLICAZIONI NUTRIZIONALI E COUNSELING SCIENTIFICO

Dott.ssa Daniela Filoni

- Diete di esclusione: quando sono necessarie e come gestirle (esempi per le condizioni più comuni)
- Il rischio di carenze nutrizionali e disturbi alimentari
- Strategie per la reintroduzione graduale degli alimenti (oral food challenge)
- Il ruolo del biologo nutrizionista nella gestione integrata del paziente - Lavorare in team con allergologi, gastroenterologi e biologi

MODULO VII

COMUNICAZIONE E CONTRASTO ALLA DISINFORMAZIONE

Dott.ssa Caterina Cellai

Come affrontare le fake news sui social e in ambulatorio
Comunicazione empatica, efficace e contrasto alla disinformazione

RESPONSABILE SCIENTIFICO

Maria Sole Facioni

RAZIONALE SCIENTIFICO

Le reazioni avverse agli alimenti rappresentano una problematica in costante crescita nella pratica clinica e nella percezione pubblica, spesso alimentata da informazioni non corrette e diagnosi non validate scientificamente. Per affrontare efficacemente queste condizioni, è fondamentale acquisire conoscenze aggiornate sui meccanismi fisiopatologici che le caratterizzano, differenziando chiaramente tra allergie alimentari, intolleranze e sensibilità non allergiche. Questa distinzione è cruciale per evitare diagnosi errate e trattamenti inappropriati, che possono compromettere lo stato nutrizionale e la qualità della vita del paziente.

Un altro aspetto essenziale è la valutazione critica dell'affidabilità dei test diagnostici attualmente disponibili. Molti test proposti nel contesto delle reazioni avverse agli alimenti mancano di validazione scientifica e possono generare risultati fuorvianti. La conoscenza approfondita delle metodologie diagnostiche evidence-based consente di guidare correttamente il percorso clinico e nutrizionale.

In parallelo, è necessario saper fornire indicazioni nutrizionali basate su evidenze scientifiche, evitando restrizioni inutili o eccessive, che potrebbero causare carenze nutrizionali, soprattutto nei soggetti vulnerabili come bambini, anziani o pazienti con comorbidità. Il professionista deve essere in grado di strutturare interventi personalizzati, equilibrati e sostenibili.

Infine, nella società attuale, caratterizzata da un rapido flusso di informazioni e dalla diffusione di fake news, è indispensabile sviluppare competenze comunicative e di counseling efficaci. Solo attraverso un dialogo chiaro, empatico e basato sui dati scientifici è possibile aiutare i pazienti a comprendere correttamente la propria condizione e a seguire strategie dietetiche appropriate, contribuendo al contrasto della disinformazione.

ASSISTENZA TECNICA AGLI UTENTI

Per qualsiasi problematica, di tipo tecnico, legata alla piattaforma qlearning.it, potete utilizzare il servizio chat live di qlearning.it in orario d'ufficio dal lunedì al venerdì. La chat offline con risposta entro 24-48 ore, invece, è sempre attiva.

È disponibile, inoltre, il numero telefonico 099-9908003 dal lunedì al venerdì dalle 11.00 alle ore 13.00.

VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

La verifica dell'apprendimento avverrà tramite un test con domande a risposta multipla (n. 3 domande per ogni credito formativo; ogni domanda con 4 risposte di cui soltanto 1 corretta). La verifica va svolta entro il termine dell'evento. Ad ogni tentativo sarà proposto un nuovo set di domande presentate con doppia randomizzazione, per un numero illimitato di tentativi. L'esito della prova (superato / non superato) sarà visualizzato immediatamente a fine compilazione.

Il livello minimo di risposte esatte richiesto è pari ad almeno il 75% dei quesiti complessivamente proposti.

QUALITA' PERCEPITA

Per poter scaricare l'attestato con i crediti ECM, bisognerà dopo aver superato il test di apprendimento, rispondere alle domande della scheda di valutazione sugli aspetti dell'evento formativo. La compilazione è anonima e obbligatoria.

QUALIFICHE PROFESSIONALI E SCIENTIFICHE DEI RELATORI/MODERATORI/RESP. SCIENTIFICI

La sottoscritta Enza De Carolis, in qualità di rappresentante legale della Qibli srl, dichiara che i curricula sono custoditi presso la propria sede legale per cinque anni e si impegna renderli disponibili in occasione dei controlli che la C.N.F.C., conformemente a quanto previsto dal Regolamento.

Dichiara, inoltre:

- di aver fornito agli interessati l'informativa sul trattamento dei dati personali (art. 13 del Regolamento europeo 2016/679);
- di aver fornito l'informativa relativa agli artt. 68, 70, 76, 96 Accordo Stato-Regioni 2017 "La formazione continua nel settore salute" - Rep. Atti 14/CSR del 2.2.2017 - Par. 4.6, lett. j) Manuale Nazionale di Accreditamento per l'Erogazione di Eventi ECM);
- di aver informato gli interessati che il programma dell'evento ECM, di cui le suddette informazioni contribuiscono a formarne il contenuto minimo, verrà inserito nel catalogo degli eventi E.C.M. tenuto dall'ente accreditante;

COGNOME	NOME	LAUREA	SPECIALIZZAZIONE CONSEGUITA	AFFILIAZIONE E CITTÀ
CELLAI	CATERINA	Dietistica	Alimentazione e nutrizione umana	Ospedale San Raffaele - Milano
FASSIO	FILIPPO	Medicina e chirurgia	Allergologia e immunologia clinica	Centro Studi Allergie, Pistoia
FILONI	DANIELA	Scienze Biologiche	Biologia molecolare	FORMETICA - Lucca, Viareggio
INFANTINO	MARIA	Medicina e chirurgia	Biochimica clinica	USL Toscana Centro
LONGO	VINCENZO	Scienze Biologiche	Scienze Fisiologiche e Farmacologiche.	IBBA-CNR, Pisa
MOSCHI	FRANCESCA	Scienze Biologiche	Scienze della nutrizione umana	Libera professione - Firenze
TAROCCHI	MIRKO	Medicina e chirurgia	Gastroenterologia	Università di Firenze, AOU - Careggi
TOMMASINI	MAURIZIO	Scienze Biologiche	-	Libera professione - Castiglion Fiorentino, AR