

Con il patrocinio di:



CENTRO di diagnosi e cura per i disturbi dell'OLFATTO e del GUSTO



OLFATTO E GUSTO A 360°: DALLA FISIOPATOLOGIA AL LORO RUOLO NEL QUOTIDIANO

Presidenti del corso

Prof. Thomas Hummel - Prof. Giancarlo Pecorari

Direttore del corso

Dott. Luca Raimondo

Segreteria Scientifica

Dott. Federico Copersito

Dott.ssa Federica Perardi

Dott.ssa Erica Provenzano

Corso accreditato per n. 15 CREDITI ECM



Torino, 22-23 Novembre 2024

Saloni Didattici AIS Piemonte
Via Modena, 23 - Torino

è un evento



PRESENTAZIONE DEL CORSO

I disturbi olfatto-gustativi hanno sempre rivestito un ruolo secondario fra i disturbi degli organi di senso sebbene olfatto e gusto ricoprano un ruolo fondamentale in molteplici aspetti della nostra vita quotidiana e lavorativa. Negli ultimi anni l'interesse nei loro confronti è cresciuto, non solo all'interno della comunità medica, ma anche fra la popolazione generale sia per i recenti sviluppi nel trattamento farmacologico della poliposi nasale sia a causa della pandemia da COVID19. Scopo di questo corso è quello di approfondire gli aspetti eziopatogenetici, diagnostici e terapeutico-riabilitativi della perdita olfattiva e gustativa con un particolare focus sui risvolti che essa può avere nella quotidianità di ciascuno di noi e dei professionisti la cui attività lavorativa ruota attorno alle loro abilità sensoriali.

INFORMAZIONI GENERALI

La partecipazione al corso è riservata a 100 medici specialisti e specializzandi. L'iscrizione dà diritto alla partecipazione attiva a tutte le giornate, all'attestato di frequenza, ai crediti ECM, ai coffee break, ai lunch. Il corso è aperto ai primi 100 iscritti e l'iscrizione si intende perfezionata al ricevimento della quota di partecipazione (farà testo la data del bonifico bancario). Il costo di iscrizione alle due giornate formative è di € 50 + iva per medici specialisti mentre per medici specializzandi e professioni sanitarie il costo è di € 30 + iva. Il costo di iscrizione alle due giornate formative è di € 30 + iva per le professioni non sanitarie.

Per iscriversi è necessario compilare in ogni sua parte la scheda di iscrizione disponibile nella sezione "Corsi" del sito www.trattoblu.com

DISCIPLINE ACCREDITATE

Allergologia ed Immunologia clinica, Anatomia patologica, Anestesia e rianimazione, Audiologia e foniatria, Chirurgia generale, Chirurgia maxillo-facciale, Chirurgia plastica e ricostruttiva, Dermatologia, Dietista, Direzione medica di presidio ospedaliero, Farmacia ospedaliera, Farmacista, Gastroenterologia, Infermieristica, Logopedista, Malattie dell'apparato respiratorio, Medicina del lavoro e sicurezza degli ambienti di lavoro, Medicina e chirurgia di accettazione e di urgenza, Medicina fisica e riabilitazione, Medicina generale (medici di famiglia), Medicina interna, Medicina legale, Neurochirurgia, Neurofisiopatologia, Neurologia, Neuroradiologia, Odontoiatria, Oftalmologia, Oncologia Pediatrica, Ortopedia e traumatologia, Otorinolaringoiatria, Pediatria (pediatri di libera scelta), Psichiatria, Psicologia, Psicologo, Psicoterapia, Radiodiagnostica, Scienza dell'alimentazione, Tecnico audiometrista, Tecnico audioprotesista, Tecnico sanitario di radiologia medica e dietetica, Urologia

FACULTY

Claudia Bartoli - Paolo Boscolo Rizzo - Federico Copersito - Vilma Duretto - Massimiliano Garzaro - Thomas Hummel - Fabio Lanfranco - Alberto Macchi - Coralie Mignot - Niccolò Mevio - Gabriella Morini - Giancarlo Ottaviano - Matteo Pala - Giancarlo Pecorari - Federica Perardi - Pietro Pignatta - Erica Provenzano - Luca Raimondo - Vittoria Roscigno - Agnieszka Sabiniewicz - Elisabetta Salzedo - Giacomo Spinato - Alessandro Vercelli - Stefano Zacà

Sono stati invitati:

M. Baronetto - *Chef ristorante "Del Cambio" Torino (una stella Michelin)*, M. Carosso - *Sommelier AIS*, D. Dequigiovanni - *Ristoratore e Sommelier*, R. Drago - *Direttore creativo Laboratorio Olfattivo*, M. Franchini - *Bartender*, R. Girardi - *Chef*, S. Pisu - *Bartender*, E. Signoroni - *Beer & food writer*, S. Valentino - *Assaggiatore ONAF e Onas*, F. Vajra - *Produttore di vino*

PROVIDER EVENTO:
ARTCOM S.R.L.
ID 2451
Via Giuseppe Garibaldi, 13
20090 Buccinasco (MI)

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA:
TRATTOBLU srl
Via Santa Croce, 4 - 20122 Milano
www.trattoblu.com - info@trattoblu.com
Tel. 3493072132



PROGRAMMA DEL CORSO

Venerdì 22 Novembre

- ore 08.30 Registrazione dei partecipanti
- ore 08.45 Apertura dei lavori e saluto autorità
- ore 09.15 Lecture: "SMELL and TASTE and THEIR ROLE IN THE HUMAN ECOSYSTEM" (T. Hummel)

PRIMA SESSIONE

ANATOMIA-FISIOLOGIA, EPIDEMIOLOGIA ED EZIOPATOGENESI DEI DISTURBI OLFATTO-GUSTATIVI

Moderatore: Giancarlo Pecorari

- ore 09.45 Anatomia e fisiologia dell'olfatto e del sistema trigeminale intranasale (A. Vercelli)
- ore 10.10 Anatomia e fisiologia del gusto e del sistema trigeminale orale (A. Vercelli - G. Morini)
- ore 10.30 Analisi sensoriale del caffè - parte prima (F. Verona - N. Mevio)
- ore 10.45 Coffee break
- ore 11.00 Epidemiologia e classificazione dei disturbi olfattivi e gustativi (N. Mevio)
- ore 11.15 Le cause dei disturbi olfattivi (L. Raimondo)
- ore 11.45 Le cause dei disturbi gustativi (E. Provenzano)
- ore 12.00 FOCUS 1 - Disturbi olfatto-gustativi e infezione da SARS-CoV2 (P. Boscolo Rizzo)
- ore 12.15 FOCUS 2 - Iposmia ed ipertrofia dei turbinati: terapia medica e chirurgica (C. Bartoli)
- ore 12.30 FOCUS 3 - Iposmia e poliposi nasale nell'era dei farmaci biologici (M. Garzaro)
- ore 12.50 Discussione
- ore 13.10 Lunch

SECONDA SESSIONE

APPROCCIO DIAGNOSTICO AI DISTURBI OLFATTO-GUSTATIVI

Moderatore: Massimiliano Garzaro - Giacomo Spinato

- ore 14.00 Anamnesi e valutazione anatomico-funzionale delle cavità nasali (G. Ottaviano)
- ore 14.15 L'utilizzo dei questionari nell'inquadramento dei disturbi olfatto-gustativi (A. Sabiniewicz)
- ore 14.30 Test psicofisici olfattivi e trigeminali nasali (F. Copersito)
- ore 14.45 Test psicofisici gustativi e trigeminali orali (E. Provenzano)
- ore 15.00 Diagnostica elettrofisiologica olfattiva e gustativa (C. Mignot)
- ore 15.15 Diagnostica radiologica (E. Salzedo)

- ore 15.30 FOCUS 4 - Traumi cranici e disturbi olfattivi (S. Zacà)
- ore 15.45 FOCUS 5 - Disturbi olfattivi e morbo di Parkinson (P. Pignatta)
- ore 16.00 Discussione
- ore 16.15 Analisi sensoriale del caffè - parte seconda (F. Verona - N. Mevio)
- ore 16.30 Coffee break
- ore 16.45 PARTE PRATICA
Tutor: L. Raimondo - E. Provenzano - F. Copersito - C. Mignot - A. Sabiniewicz - F. Perardi
- ore 18.00 L'analisi sensoriale di cibi e bevande: esercitazione pratica guidata (L. Raimondo - M. Carosso - S. Valentino)
- ore 19.15 Chiusura lavori

Sabato 23 Novembre

- ore 08.30 Apertura lavori

TERZA SESSIONE APPROCCIO TERAPEUTICO-RIABILITATIVO DEI DISTURBI OLFATTO-GUSTATIVI

Moderatore: Alberto Macchi

- ore 08.45 La terapia farmacologica dei disturbi olfatto-gustativi e trigeminali (G. Ottaviano)
- ore 09.05 La riabilitazione olfattoria e trigeminale (T. Hummel)
- ore 09.30 TAVOLA ROTONDA
Aspetti relazionali e lavorativi della perdita olfattiva.
Moderatore: Paolo Boscolo Rizzo
Discussants: F. Lanfranco - V. Duretto - M. Pala - V. Roscigno
Associazione Respiriamo insieme
- ore 10.30 Analisi sensoriale del caffè - parte terza (F. Verona - N. Mevio)
- ore 10.45 Coffee break
- ore 11.00 TAVOLA ROTONDA
La perdita olfattiva in ambito professionale.
Moderatore: E. Signoroni - L. Raimondo
Discussants: Chef, Sommelier, Ristoratori, Bartender, Creatori di profumi, Produttori di Vino, Assaggiatori di Caffè, Assaggiatori di Formaggio.
- ore 12.30 Carenze vitaminiche nei disturbi olfatto-gustativi (Simposio sponsorizzato non condizionato)
- ore 12.45 Uno chef alle prese con i cinque sensi (M. Baronetto)
- ore 13.30 Compilazione questionario ECM
- ore 14.00 Chiusura lavori

Con il contributo non condizionante di:



Partner:

