

Con il patrocinio di:

HUMANITAS
GRADENIGO

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

REGIONE
PIEMONTE

ASL
CITTA' DI TORINO

UNIVERSITA'
DI TORINO

Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo

OMCeO Torino
Ordine dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri

FIAMG

SIO
SOCIETA' ITALIANA
DI OTO-RINOLARINGOLOGIA
E CHIRURGIA
CERVICOFACCIALE

AOOI
Associazione
Otorinolaringologi
Ospedalieri Italiani

AIOLP
Associazione Italiana
Otorinolaringoiatri
Libero Professionisti

IAR
ITALIAN ACADEMY
OF R-TNOLOGY

A.I.C.N.A.
Associazione Italiana di Chirurgia Nasale

RESPIRIAMO
INSIEME - APS

AIS Piemonte
Associazione Italiana Sommelier

Onaf
ORGANIZZAZIONE
NATIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

ONAS
ORGANIZZAZIONE NATIONALE
ASSAGGIATORI
OSTRACORSTICI

Slow Food

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

TRATTOBLU

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 Pediatria, 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 - Emanuela Viglietta - 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, F. Verona - Assaggiatore di caffè

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

ANATOMO-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 **Coffe 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 CRSwNP: Efficacia e rapidità della terapia con 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 - E. Viglietta)
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 e Salumi.
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:

sanofi

BRUSCHETTINI

CC4

DMG
DRUGS MINERALS AND GENERICS ITALIA

Genetic
OFFICINA FARMACEUTICA

Herboplanet
OLEA "A"
VINO A 60% CONFESSIONE
100% NATURALE

FITOMEDICAL
star bene è naturale

Tristel

inventis
Audiology & Balance

MediSense
www.smelltest.eu

MÈDISIN
NUTRACEUTICA E MEDICAL DEVICE

Partner:
BRITA

CAFFÈ
COSTARO
TORINO 1890

IMMAGINAZIONE
E LAVORO

Dolci & Dolci
PASTICCERIA CHIARESE

LABORATORIO
OLFATTIVO®

LUOGO
DIVINO
WINE BESTEST

CHICCHISANI

G.D.VAJRA
BAROLO

DeLonghi

LA DROGHERIA