

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 coffe break, ai

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

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

È stata effettuata la richiesta al Ministero della Salute per l'attribuzione di crediti ECM.

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, 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), 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 - Coralie Mignot - Niccolò Mevio - Gabriella Morini - Giancarlo Ottaviano - Matteo Pala -

Giancarlo Pecorari - Federica Perardi - Pietro Pignatta - Erica Provenzano - Luca Raimondo - Agnieszka Sabiniewicz -

Chef, Sommelier, Ristoratori, Bartender, Creatori di profumi, Produttori di Vino, Assaggiatori di Caffè, Assaggiatori di Formaggio.

PROVIDER EVENTO: ARTCOM S.R.L.

ID 2451

Via Giuseppe Garibaldi, 13 20090 Buccinasco (MI)

Elisabetta Salzedo - Alessandro Vercelli - Stefano Zacà

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: Prof. Giancarlo Pecorari

ore 09.45 Anatomia e fisiologia dell'olfatto e del sistema trigeminale intranasale

(A. Vercelli) Anatomia e fisiologia del gusto e del sistema trigeminale orale

ore 10.10 (A. Vercelli - G. Morini)

ore 10.30 Analisi sensoriale del caffè - parte prima (F. Verona - N. Mevio)

Le cause dei disturbi olfattivi

ore 10.45 **Coffe break**

Epidemiologia e classificazione dei disturbi olfattivi e gustativi ore 11.00

(N. Mevio)

ore 11.15

ore 13.10

(L. Raimondo) Le cause dei disturbi gustativi ore 11.45

(E. Provenzano)

ore 12.00 FOCUS 1 - Disturbi olfatto-gustativi e infezione da SARS-CoV2 (P. Boscolo Rizzo)

FOCUS 2 - Iposmia ed ipertrofia dei turbinati: terapia medica ore 12.15 e chirurgica (C. Bartoli)

ore 12.30 FOCUS 3 - Iposmia e poliposi nasale nell'era delle target therapy (M. Garzaro)

Discussione

SECONDA SESSIONE

Lunch

APPROCCIO DIAGNOSTICO AI DISTURBI OLFATTO-GUSTATIVI Moderatore: Prof. Massimiliano Garzaro

ore 14.00 Anamnesi e valutazione anatomo-funzionale delle cavità nasali (G. Ottaviano)

L'utilizzo dei questionari nell'inquadramento dei disturbi olfatto-

(A. Sabiniewicz) Test psicofisici olfattivi e trigeminali nasali

(F. Copersito)

ore 14.45 Test psicofisici gustativi e trigeminali orali (E. Provenzano)

Diagnostica elettrofisiologica olfattiva e gustativa ore 15.00 (C. Mignot)

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**

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 - Associazione Italiana Sommelier delegazione

di Torino - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi delegazione di Torino)

Ore 19.15 Chiusura lavori

Sabato 23 Novembre

ore 08.30 Apertura lavori

TERZA SESSIONE

APPROCCIO TERAPEUTICO-RIABILITATIVO DEI DISTURBI **OLFATTO-GUSTATIVI**

Moderatore: Dott. Luca Raimondo

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: Prof. Paolo Boscolo Rizzo Discussants: F. Lanfranco - V. Duretto - M. Pala -Associazione Respiriamo insieme

ore 10.30 Analisi sensoriale del caffè (F. Verona - N. Mevio)

ore 10.45 Coffee break

TAVOLA ROTONDA ore 11.00 La perdita olfattiva in ambito professionale.

Moderatore: Dott. Luca Raimondo

Discussants: Chef. Sommelier. Ristoratori, Bartender. Creatori di profumi, Produttori di Vino, Assaggiatori di Caffè,

Assaggiatori di Formaggio. UNO CHEF ALLE PRESE CON I CINQUE SENSI

Compilazione questionario ECM ore 13,30

Chiusura lavori Lunch ore 14.15

Verrà richiesto il patrocinio a







AOOI





ore 12.30















