

115. ALLERGIE ALIMENTARI

C O R S I

DATA	martedì 17 giugno 2025		
ORARIO	13.00 – 17.00	4 ore formazione	
LUOGO/MODALITÀ	consultare il link https://www.asiticino.ch/formazione/programma-corsi/		
SCOPO	conoscere le allergie alimentari più frequenti e sapere a cosa bisogna fare attenzione nella gestione degli ospiti affetti da allergie		
CONTENUTI	<ul style="list-style-type: none"> • differenza tra allergia e intolleranza • breve patofisiologia delle allergie • quadri clinici delle allergie più significative in età adulta e relativi esempi pratici • caratterizzazione degli alimenti in riferimento al tema delle allergie, esempi pratici e misure per la cucina • gestione degli ospiti affetti da allergie tipo A o tipo B • indirizzi utili 		
METODOLOGIA	<ul style="list-style-type: none"> • apporto teorico • lezione interattiva e lavoro in gruppo • studio di casi clinici • discussione plenaria 		
RELATRICE	Barbara Richli, dietista SVDE – ASDD		
PARTECIPANTI	infermiere/i – operatrici/tori sociosanitarie/i minimo 10		
PREREQUISITI	nessuno		
QUOTA	membri ASI-SBK	CHF	55.—
	non membri ASI-SBK	CHF	75.—
TERMINE ISCRIZIONE	14.05.2025		
ISCRIZIONI	www.asiticino.ch/formazione/iscrizione-ai-corsi-asi/		
INFORMAZIONI	Segretariato ASI-SBK Sezione Ticino - via Simen 8 - 6830 Chiasso Tel. 091/682 29 31 – Fax 091/682 29 32 E-mail segretariato@asiticino.ch Sito www.asiticino.ch		
ATTESTATO	attestato di partecipazione rilasciato dal Centro di Formazione ASI-SBK Sezione Ticino		
PUNTI ELOG PUNTI ECS	Per gli aventi diritto viene calcolato 1 punto per ora di formazione		
EDUQUA	Il Centro di Formazione ASI-SBK Sezione Ticino è certificato secondo la norma eduQua		

L'ISCRIZIONE E' OBBLIGATORIA