

# LA PATOLOGIA RINOSINUSALE, L'OLFATTO E IL GUSTO E I RISVOLTI PROFESSIONALI

## ATTUALITÀ TERAPEUTICHE E CHIRURGICHE SECONDA EDIZIONE

Direttore del corso  
**Niccolò Mevio**

PER-CORSO DI AGGIORNAMENTO ACCREDITATO ECM  
PER OTORINOLARINGOIATRI



**31 Maggio - 1 Giugno 2024**

Costa degli Ulivi  
Via Costa, 5 - Fumane (VR)

è un evento

**TRATTOBLU**

### PRESENTAZIONE DEL CORSO

Il senso dell'olfatto ci guida nella nostra quotidianità, dalla percezione dei profumi piacevoli o meno, dagli odori che possono rivelare un motivo di allarme, sino ad influenzare la sfera emozionale o la nostra memoria per un profumo legato ad un particolare ricordo.

Il senso dell'olfatto è inoltre strettamente collegato a quello del gusto anche a livello centrale. È facile immaginare quanto un deficit a carico di questi due sensi impatti sulla qualità della vita dei nostri pazienti. Le patologie che possono colpire il senso dell'olfatto sono molteplici e purtroppo anche con adeguati trattamenti oggi spesso i pazienti accusano un soggettivo deficit.

Negli ultimi tre anni, anche a seguito della pandemia da Sars covid, abbiamo assistito ad una riscoperta dell'interesse scientifico circa lo studio dell'olfatto ed il suo trattamento. Inoltre, recentemente lo studio dell'infiammazione di tipo 2 ed il suo trattamento con terapia biologica ha dimostrato la possibilità del recupero dell'olfatto in pazienti affetti da tale patologia. In questo incontro scientifico andremo ad approfondire gli esami utilizzabili per lo studio dell'olfatto e del gusto, le possibili terapie.

Oltre alla parte scientifica/teorica avremo la possibilità di eseguire un corso pratico sull'esecuzione di test olfattivi e gustativi.

### INFORMAZIONI GENERALI

La partecipazione al corso è riservata a 25 medici chirurghi specialisti ORL.

L'iscrizione al corso dà diritto alla partecipazione attiva a tutto il corso, all'attestato di frequenza, ai crediti ECM alla cena del corso e al light lunch.

**Il corso è aperto ai primi 25 iscritti specialisti ORL. L'iscrizione si intende perfezionata al ricevimento della quota di partecipazione (farà testo la data del bonifico bancario).**

Il costo relativo alla partecipazione al corso è di euro 450 iva esclusa.

**Per iscriversi è necessario compilare in ogni sua parte la scheda di iscrizione disponibile nella sezione "Corsi" del sito [www.trattoblu.com](http://www.trattoblu.com)**

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

### FACULTY

Pietro Dilernia (Pavia) - Giulia Gramellini (Milano) - Niccolò Mevio (Milano) - Carlo Pedrolli (Trento) - Luca Raimondo (Torino) - Giacomo Spinato (Padova)

#### 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](http://www.trattoblu.com) - [info@trattoblu.com](mailto:info@trattoblu.com)

Tel. 3513806507



### PROGRAMMA DEL CORSO

#### Venerdì 31 Maggio 2024

15.00	<b>Registrazione dei partecipanti</b>
15.20 - 15.30	<b>Obiettivi del corso</b> (N. Mevio)
15.30 - 16.15	<b>Infiammazione di tipo 2.</b> <b>La terapia medica e biologica della CRSwNP</b> (G. Gramellini)
16.15 - 17.00	<b>L'importanza dell'olfatto e il suo studio</b> (G. Spinato)
17.00 - 17.45	<b>Ipogeusia e studio del gusto</b> (L. Raimondo)
17.45 - 18.30	<b>L'importanza del gusto nella dieta dell'anziano fragile : patologie neurologiche, disfagia e presbifagia</b> (C. Pedrolli)
18.30 - 19.15	<b>L'impatto dei biologici su gusto e olfatto</b> (N. Mevio)
20.00	<b>Cena del corso</b>

#### Sabato 1 Giugno 2023

09.00 - 09.30	<b>Terapia medica e riabilitazione olfattiva</b> (G. Gramellini)
09.30 - 10.00	<b>Il ruolo attuale e futuro della chirurgia</b> (N. Mevio)
10.00 - 10.45	<b>Olfattometria: esercitazione pratica</b>
10.45 - 11.30	<b>Gustometria: esercitazione pratica</b>
11.30 - 12.30	<b>Analisi sensoriale dei prodotti della terra</b> (P. Dilernia)
12.30 - 13.00	<b>Discussione</b>
13.00 - 13.30	<b>Test finale, consegna degli attestati e termine del corso</b>
13.30	<b>Light lunch</b>