



Gruppo di
Terapia Manuale
e Fisioterapia
Muscoloscheletrica

XXIII
GTM·AIFI
Conference

*Add Action for a new PhysioTherapy

ADAPT

UMANIZZAR3 I DAT1
EVOLVE L4 FISIOTERAPIA
MUSCOLOSCH3LETRIC4 |



A.D. 1308
unipg

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI
DI PERUGIA

3-4 Maggio 25
Foligno PG





Evento realizzato
con il patrocinio di
OFI UMBRIA
e **GIMBE**

ADAPT * **ADd Action** for a new **PhysioTherapy**

UMANIZZAR3 I DATI EVOLVE
L4 FISIOTERAPIA MUSCOLOSCH3LETRIC4



Dott.

Domenico Angilecchia

Presidente
del Congresso



Dott.

Mattia Bisconti

Presidente del
Comitato Scientifico



Direttivo Nazionale
GTM-AIFI

Comitato Scientifico
del Congresso



Dott.

Mattia Salomon

Responsabile
Organizzativo



Dott.ssa

Fabiola Garzonio

Responsabile
Organizzativo



Dott.ssa

Laura Montanari

Responsabile
Organizzativo



Dott.ssa

Sharon Marruganti

Responsabile
Organizzativo



3-4 MAG 25
Foligno PG

MAIN TOPIC

“Senza i dati sei solo un'altra persona con un'opinione”. Quante volte abbiamo letto o sentito dire questa affermazione?

Chi produce i dati? Come vengono raccolti e per quali fini? Sotto quale lente vengono interpretati?

Sono le persone che li producono, hanno specifiche e varie motivazioni per farlo, e possono leggerli attraverso infinite lenti costruite da singolari esperienze. Certo, esiste il metodo, il rigore, il processo e... eppure l'errore è sempre un elemento presente e da considerare. E per fortuna! Siamo **esseri umani** e ci relazioniamo con esseri umani anche attraverso gli strumenti che noi stesse costruiamo.

Questo congresso rappresenta un'opportunità imperdibile per esplorare l'integrazione dei dati nel campo della fisioterapia attraverso una lente umanistica, promuovendo un approccio centrato sulla persona che tiene conto delle sfumature individuali e dei **contesti socioculturali**.

Il tema principale del congresso è **l'Umanizzazione dei Dati per l'Evoluzione della Fisioterapia**, per favorire **l'Adattamento** della nostra pratica clinica, lo studio e la produzione di letteratura in maniera trasversale e più consapevole. In un'era dominata dalla raccolta e dall'analisi dei dati, è essenziale che i professionisti della salute imparino a interpretare e applicare queste informazioni in modo che rispecchino le esigenze umane uniche di ciascun paziente.

Umanizzare i dati significa considerare le varianze, il contesto di derivazione, le possibilità, le influenze socio culturali ed il background d'origine. Significa dare volti, significato, discutere dei risultati e costruire modelli di riferimento trasversali e realmente utilizzabili non solo dalle maggioranze ma anche dalle minoranze e da chi solitamente viene escluso perchè fuori dalla “norma”.

Il congresso si concentrerà su tre aree chiave: la raccolta e la lettura dei dati, la discriminazione dei dati e l'intelligenza artificiale, l'adattamento pratico dell'umanizzazione dei dati.

Discuteremo metodi innovativi per trasformare la lettura dei dati in informazioni significative che possano guidare decisioni cliniche personalizzate. Esamineremo le



sfide e le opportunità legate alla discriminazione dei dati, inclusi i bias e le disuguaglianze che possono emergere, affrontando come garantire equità e inclusività nella raccolta e nell'analisi dei dati per prevenire discriminazioni involontarie.

Scopriremo le potenzialità dell'intelligenza artificiale nella fisioterapia, esplorando come può migliorare la diagnosi, il trattamento e la riabilitazione, e verranno presentati casi di studio e ricerche all'avanguardia su come l'IA può essere utilizzata per umanizzare i dati e migliorare i risultati clinici.

Infine, discuteremo delle **applicazioni pratiche** di questi concetti nel lavoro quotidiano dei professionisti della salute, presentando tecniche e strumenti concreti per integrare l'umanizzazione dei dati nella pratica clinica, migliorando la **qualità della cura** e il benessere dei pazienti, nonché le strategie d'approccio e management da parte dei professionisti sanitari.

Il congresso vedrà la partecipazione di esperti di fama nazionale che condivideranno le loro conoscenze ed esperienze attraverso Talk, tavole rotonde e Moderazioni di sessione. Tra i relatori, avremo pionieri nel campo della fisioterapia, della psicologia e della filosofia, del giornalismo, della sociologia, nonché specialisti in analisi dei dati e intelligenza artificiale. Oltre alle sessioni didattiche, il congresso offrirà numerose opportunità di networking, permettendo ai partecipanti di stabilire connessioni preziose e di collaborare con colleghi e ricercatori provenienti da diverse discipline.

Non perdetevi l'occasione di essere parte di questa rivoluzione nella fisioterapia. **L'umanizzazione dei dati è la chiave per un futuro in cui la tecnologia e la cura umana si fondono armoniosamente per il benessere delle persone.**



- 08:15 **Registrazione**
09:00 **Presentazione del congresso e saluti istituzionali**
09:30 **Donata Columbro**
Data-storie - Quando i dati parlano di noi: il lato umano delle statistiche
10:00 Coffee Break

10:30 - 12:00

SESSIONE 1

CULTURAL INNOVATION IN PHYSIOTHERAPY **research and society, data analysis and data humanizer**

Moderatrice: Donata Columbro

- 10:30 **Tiziano Innocenti**
Dati imperfetti, risultati distorti: perché la qualità dei dati è il vero cuore della sanità digitale
- 10:50 **Nicola Valè**
Intelligenza artificiale in riabilitazione, non solo chatbot
- 11:10 **Silvia Bargerì**
Knowledge Translation in Fisioterapia Muscoloscheletrica: umanizzare i dati dalla ricerca alla pratica clinica
- 11:30 **Veronica Moretti**
Disegnare la salute: come i fumetti umanizzano i dati e trasformano la comunicazione sanitaria
- 11:50 **Living Room Debate**
- 13:00 **Networking Lunch a cura di Cucina.re**
vedi il menù a [pagina 14](#)

14:30 - 16:30

SESSIONE 2

CULTURAL INNOVATION IN PHYSIOTHERAPY **people, body-mind and specialized practice**

Moderatori: Nazzareno Rosi e Lorenzo Galardini

- 14:30 **Valentina Buscemi**
"The Bigger Picture" - siamo pronti ad un cambio di paradigma nella gestione del dolore cronico?



- 14:50 **Zina Fiorello**
La centralità della relazione come agente di cambiamento nel lavoro quotidiano dei professionisti della salute: saper stare flessibilmente all'interno di una sessione terapeutica, con un atteggiamento di apertura, presenza e compassione
- 15:10 **Lorenzo Storari**
Esercizio Bio Psico Sociale: se l'esercizio è un farmaco, che cosa cura?
- 15:30 **Q&A**
- 16:00 **Consegna premi**
Premio Dott. Francesco Ottaviani / FISIODATE Award
OMPT FOR THE FUTURE / Premio PHEX

16:30 - 18:00

ASSEMBLEA DEI SOCI ED ELEZIONE CEN

18:30 **Aperitivo** presso sede congressuale

20:40 **Networking Dinner + DJ set**
presso Cantine Briziarielli (disponibile servizio navetta)
vedi il menù a [pagina 15](#)

Tutto il giorno

SESSIONE POSTER

partecipa alla
CALL FOR ABSTRACT

Tutto il giorno

OMPT FOR THE FUTURE

Sessione Poster Dedicata ai migliori lavori scientifici, sviluppati dagli OMPT del futuro, presso le Università Italiane che permettono di accedere al titolo OMPT



3-4 MAG 25
Foligno PG

09:00 - 14:00

MASTERCLASS GTM-ACT ITALIA

Advanced BPS Approach: Body-Mind Connection and Therapy

Docenti: Mattia Bisconti / Valentina Buscemi / Zina Fiorello

Il modello biopsicosociale è ormai riconosciuto come essenziale nella gestione del dolore e della disabilità, ma applicarlo nella pratica quotidiana può essere complesso. Questa masterclass è pensata per fornire ai fisioterapisti strumenti concreti per integrare la connessione mente-corpo nel percorso terapeutico, rafforzando l'alleanza terapeutica e sviluppando soft skills fondamentali per il lavoro clinico. Durante la giornata, esploreremo come la qualità della relazione con il paziente possa diventare un vero e proprio strumento di cambiamento.

A approfondiremo il ruolo della mindfulness, dell'attenzione e della self-compassion nella gestione del dolore e della disabilità, e impareremo a riconoscere e affrontare le dinamiche di evitamento che spesso ostacolano il recupero. Attraverso esercizi pratici e momenti di confronto, lavoreremo sulle competenze comunicative, sulla fiducia, sulla leadership e sull'attitudine terapeutica, aspetti chiave per rendere ogni intervento più efficace e personalizzato.

Questa masterclass non è solo un'occasione per apprendere nuove strategie, ma un'esperienza immersiva in cui mettere alla prova e affinare le proprie capacità in un ambiente stimolante e collaborativo. Con il contributo di docenti esperti, avrai la possibilità di riflettere, sperimentare e portare nella tua pratica clinica un approccio più consapevole e orientato al benessere globale del paziente.

NON PERDERE QUESTA OPPORTUNITÀ DI CRESCITA PROFESSIONALE E PERSONALE.

Ti aspettiamo per costruire insieme una fisioterapia sempre più efficace, empatica e centrata sul paziente!



RELATORI E RELATRICI



Dott.ssa
Donata Columbro

Giornalista
tispiegoildato.it

[*bio completa*](#)



Dott.
Tiziano Innocenti

PhD
Direttore Unità Metodologia
della Ricerca
Fondazione GIMBE



Dott.
Nicola Valè

PhD stud
Brain Navigation Lab,
Dipartimento di Ingegneria
per la medicina di
Innovazione,
Università di Verona



Dott.ssa
Silvia Bargerì

PhD stud
Unità di Epidemiologia
Clinica, IRCCS Ospedale
Galeazzi-Sant'Ambrogio,
Milano



Dott.ssa
Veronica Moretti

PhD
Prof.ssa Associata,
Università di Bologna
Vice-Presidente
associazione culturale
Graphic Medicine Italia



Dott.ssa
Valentina Buscemi

PhD
Fisioterapista specializzata
nella gestione del dolore
cronico
MIAL Healthcare,
London, UK
The Pain Service, UK



Dott.ssa
Zina Fiorello

Psicologa
Act Italia
Socia professionista
psicologa psicoterapeuta



Dott.
Lorenzo Storari

MSc, OMPT
Master in fisioterapia
muscoloscheletrica e
reumatologica
Sapienza Università di Roma



3-4 MAG 25
Foligno PG

ISCRIZIONI EARLY BIRD

Fino ad esaurimento di 60 Posti o fino al 28/02/2025

TUTTE LE QUOTE SI INTENDONO IVA INCLUSA

| | Socio AIFI + GTM | Socio AIFI | Socio AIFI Studiante CdI Triennale Fisioterapia | Socio AIFI + GTM Studiante CdI Triennale Fisioterapia | Non Socio |
|--------------------------------|------------------|------------|--|---|-----------|
| CONGRESSO | 130 € | 160 € | 70 € | 50 € | 250 € |
| CONGRESSO + MASTERCLASS | 150 € | 180 € | 120 € | 90 € | 300 € |
| CONGRESSO + CENA | 230 € | 260 € | 170 € | 150 € | 350 € |
| CONGRESSO + MASTERCLASS + CENA | 250 € | 280 € | 220 € | 190 € | 400 € |
| MASTERCLASS | 60 € | 80 € | 60 € | 40 € | 140 € |
| MASTERCLASS + CENA | 160 € | 180 € | 160 € | 140 € | 240 € |
| Networking Dinner Dj set | 100 € | 100 € | 100 € | 100 € | 100 € |

Corso aperto alla professione di: Fisioterapista, Medico, Psicologo, Sociologo.
Qualsiasi professionista, se non socio AIFI, rientra nella categoria "NON SOCIO"

[ISCRIVITI QUI](#)

ISCRIZIONI

Price jump dal 01/03/2025 fino al 21/04/2025

TUTTE LE QUOTE SI INTENDONO IVA INCLUSA

| | Socio AIFI + GTM | Socio AIFI | Socio AIFI Studente* | Socio AIFI + GTM Studente* | Non Socio |
|--------------------------------|------------------|------------|----------------------|----------------------------|-----------|
| CONGRESSO | 170 € | 200 € | 80 € | 60 € | 340 € |
| CONGRESSO + MASTERCLASS | 200 € | 230 € | 130 € | 100 € | 380 € |
| CONGRESSO + CENA | 270 € | 300 € | 180 € | 160 € | 440 € |
| CONGRESSO + MASTERCLASS + CENA | 300 € | 330 € | 230 € | 200 € | 480 € |
| MASTERCLASS | 80 € | 110 € | 80 € | 60 € | 180 € |
| MASTERCLASS + CENA | 180 € | 210 € | 180 € | 160 € | 280 € |
| Networking Dinner Dj set | 100 € | 100 € | 100 € | 100 € | 100 € |

Corso aperto alla professione di: Fisioterapista, Medico, Psicologo, Sociologo.
Qualsiasi professionista, se non socio AIFI, rientra nella categoria "NON SOCIO"

[ISCRIVITI QUI](#)



3-4 MAG 25
Foligno PG

SEDE CONGRESSUALE



Palazzo Trinci

Piazza della Repubblica 25
06034 - Foligno PG



Palazzo Trinci, residenza della famiglia che governò sulla città tra il 1305 e il 1439, è il risultato di una ristrutturazione di edifici preesistenti realizzata tra il 1389 e il 1407 da Ugolino Trinci. Vi si accede attraverso una Scala gotica, attualmente interna al Palazzo, che conduce alla Loggia affrescata con la leggenda della fondazione di Roma. Da qui si dipartono le sale del piano nobile. La Cappella è decorata con le Storie della Vergine (Ottaviano Nelli - 1424).

Da una porta arcuata si entra nella Sala delle Arti e dei Pianeti, dove sono rappresentate le arti liberali (Retorica, Aritmetica, Astronomia, Geometria, Musica, Dialettica, Grammatica unite alla Filosofia), i sette pianeti e le sette età dell'uomo simboleggiate da un'ora del giorno. Lo stesso tema torna nell'arco che congiunge il palazzo con la cattedrale. È nella

Sala degli Imperatori, adibita originariamente a sala pubblica, che la grandezza di Roma celebra i suoi fasti. Ci troviamo al centro di un porticato aperto sulla campagna: un vero e proprio giardino della vita.

Inscritto al centro di ogni arcata, un grande della sua storia, mostrato a esempio di grandezza e di virtù. Gli affreschi sono stati recentemente assegnati a Gentile da Fabriano, grazie alla scoperta di un importante documento e datati 1411-12. Il Palazzo è sede del Museo Archeologico e della Pinacoteca della città.



SEDE NETWORKING DINNER



Cantine Briziarelli

Via Colle Allodola 10
06031 - Bevagna PG

cantinebriziarelli.it



La storia della Società Agricola Briziarelli inizia in Umbria nei primi del Novecento, grazie all'ingegno di Pio Briziarelli: imprenditore locale, filantropo, uomo di grandi ambizioni. Dopo aver fondato le Fornaci Briziarelli, sceglie di investire nell'agricoltura della rigogliosa terra umbra acquisendo terreni destinati alla coltivazione di seminativi, ulivi, uva ed all'allevamento di capi da bestiame. Generazioni dopo, nel 2000, la scelta della famiglia del territorio di Montefalco come nuovo progetto. Nascono, quindi, le Cantine Bri-

ziarelli. Nel 2003 avviene un primo impianto di nuovi vigneti; l'attività cresce rapidamente, fino a rendere necessario un secondo impianto di vigneti solo pochi anni dopo, nel 2006. Nel 2012 iniziano i lavori di costruzione della nuova cantina, al centro dei 50 ettari di cui, ad oggi, 22 vitati. Il 2021 è stato un anno di grande cambiamento per la cantina: una nuova amministrazione, un nuovo logo e nuove etichette, ma anche un nuovo stile nei nostri vini.

ALLOGGI

*Contattando le sedi suggerite sarà necessario specificare la propria partecipazione al **XXIII GTM AIFI Conference**



Le Mura

Via Mentana 35 - Foligno PG

Hotel Italia - Hotel in Centro

Piazza Giacomo Matteotti 12 - Foligno PG

Hotel Poledrin

Viale Mezzetti 3 - Foligno PG

Valentini Inn

Via Flavio Ottaviani 19 - Foligno PG



3-4 MAG 25
Foligno PG

SPONSOR

Contributo
non condizionato



fisiodate

fisiodate.com

**YOUR
BUSINESS
CONTROL**



PHEX
Human Touch, Virtual Experience



LUNCH



Palazzo Trinci

Piazza della Repubblica 25
06034 - Foligno PG

Menù a cura di



Spiedini di caprese con pomodorini Pachino, fiordilatte e basilico

Orzotto alle verdure e pesto di basilico

Carpaccio di melanzane con rucolina, noci e germogli

Frittelle croccanti di verdure

Frittatine esprese al tartufo nero di Norcia
Varietà di pane fresco dello chef

Lasagna di pane carasau
con verdurine e burrata

Piccoli panini con
farciture dello chef

Primo:

Cannelloni di ricotta e spinaci con pomodorini e basilico

Crostata vegana alla marmellata di fragole
Spiedini di frutta di stagione

Intolleranze

Se hai intolleranze alimentari, puoi comunicarle inviando un'email a amministrazione@aifi.net indicando: Nome, Cognome, Numero ordine e il tipo di intolleranza



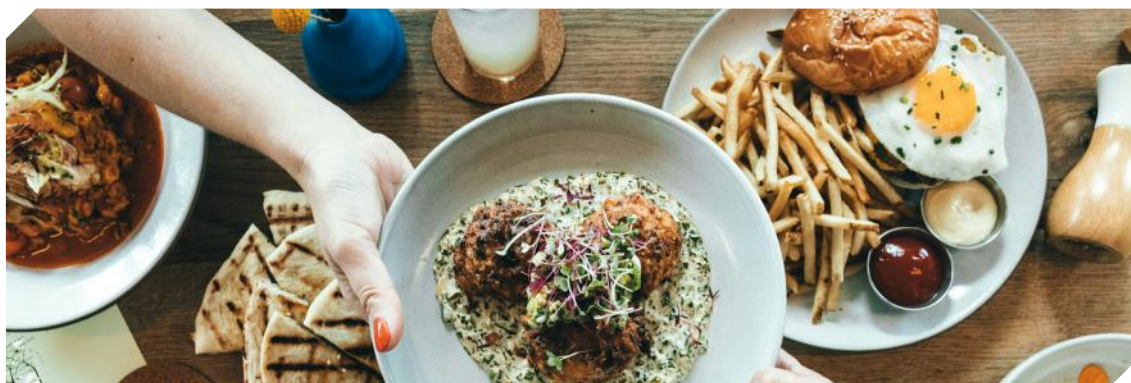
3-4 MAG 25
Foligno PG

DINNER



Cantine Briziarelli
Via Colle Allodola 10
06031 - Bevagna PG

Menù a cura di *cucinare*
Catering, Eventi, Scuola di cucina



Schiacciata alla cipolla di Cannara e salvia

Schiacciatina al sale di Cervia con pomodorini ed origano

Prosciutto di Norcia al taglio con torta al testo

Polpettine di melanzane con crema allo yogurt

Straccetti di mortadella al balsamico, rucola e pomodorini

Tagliere di formaggi umbri

Verdure grigliate al profumo di timo

Sformatini di verdura e scamorza

Piccoli panini con farciture vegetariane, vegane

Frittini espressi:

Fiori di zucca

Frittelle di pane con prosciutto di Norcia
Olive ascolane artigianali al tartufo e vegetariane

Primi a buffet:

Risotto al limone, zafferano e crumble croccante

Pici tirati a mano al tartufo nero di Norcia

Dolce:

Profitterol scenografico chantilly e cioccolato

Bicchierini di mousse vegana al fondente e banana

Bevande

Vini Cantine Briziarelli

Intolleranze

Se hai intolleranze alimentari, puoi comunicarle inviando un'email a amministrazione@aifi.net indicando: Nome, Cognome, Numero ordine e il tipo di intolleranza



aifi.net