

Corso avanzato

Motivazioni obiettivo ECM

Il corso è aperto a quanti hanno già partecipato al corso base e si prefigge lo scopo di implementare le conoscenze di base con particolare riferimento ai più comuni indici di rischio per patologie croniche occidentali (ipercolesterolemia, ipertrigliceridemia, ipertensione, diabete, sindrome metabolica, gotta), e alle più note patologie alimentari infettive (gastroenteriti, sindrome della mucca pazza, influenza aviaria, HAV, anisakis, toxoplasma). Queste ed altre informazioni sulla legislazione e su alcuni comuni alimenti hanno l'obiettivo di rendere il rapporto delle persone con il cibo sano, attento e senza integralismi.



Obiettivi specifici d'apprendimento:

Alla fine del percorso formativo i partecipanti saranno in grado di:

- redigere una dieta per la propria salute nelle più comuni alterazioni degli indici di rischio cardiovascolare e saperla consigliare;
- conoscere il meccanismo d'azione ed il rischio associato delle più note malattie infettive a trasmissione alimentare;
- valutare l'impatto sociale, economico e sanitario degli alcolici;
- conoscere l'importanza alimentare, sociale e storica dei principali alimenti, specialmente i più usati e ad uso voluttuario;
- descrivere i principali risvolti legislativi per la sicurezza chimica e biologica degli alimenti, in particolare per le acque destinate al consumo umano e per i prodotti biologici;
- saper leggere le etichette nutrizionali e conoscere alcuni meccanismi di persuasione pubblicitaria impiegati nei prodotti alimentari.



PROGRAMMA

1) Gli alimenti che hanno dimostrato di avere un forte impatto nella prevenzione primaria e secondaria e nella terapia di ipertrigliceridemia, ipercolesterolemia, ipertensione, iperglicemia, sindrome dismetabolica, iperuricemia, infarto miocardio, ictus e alcuni tipi di cancro.

2) Gli altri parametri dello stile di vita che hanno dimostrato di avere un forte impatto nel trattamento delle maggiori malattie cronicodegenerative della popolazione occidentale.

3) Cenni su batteri, virus, prioni e valutazione dell'impatto sanitario delle principali malattie trasmissibili con gli alimenti.

4) Le origini storiche della dieta mediterranea e la storia dell'alimentazione in generale. L'enorme importanza simbolica del cibo: la condivisione del cibo per la con-vivenza sociale.

5) Gli alcolici: impatto economico, sociale e sanitario. Il carico di morte per alcolismo, incidenti stradali e lavorativi in Europa e in Italia. Il diverso grado di tossicità per età e sesso. Strategie di prevenzione nei giovani. Gli effetti protettivi sulle coronarie.

6) La legislazione sanitaria sugli alimenti in Italia con particolare riguardo alle acque destinate al consumo umano, alla snackeria e al biologico. La differenziazione tra tossicità acuta e cronica. L'esempio del Giappone.

7) Nuove ed importanti evidenze epidemiologiche su alcuni comuni alimenti percepiti come sfiziosi: caffè e cacao.

8) La lettura delle etichette nutrizionali come valutazione della salubrità chimica del prodotto alimentare e una disamina delle principali tecniche pubblicitarie per convincere bambini e mamme all'acquisto.

