



Salute Cultura Benessere
Formazione
Organizzazione Eventi

Alimentazione e Infiammazione nelle patologie croniche

Docenti: dr. Roberto Cannataro, nutrizionista esperto di patologie del Sistema Vascolare Linfatico

Calendario: 23 novembre 2021

Orario: dalle 09,00 alle 13,00 e dalle 14,00 alle 17,30,

Costo: € 122,00 (120,00 + 2,00 di marca da bollo) scontato a € 102,00 per le iscrizioni effettuate entro il 20 ottobre (*fa fede la data del pagamento*).

Sede: via Monsignor Gentilin, 40 a Verona

Iscrizioni: per iscriversi al corso è necessario inviare € 122,00/102,00 a:

Olis s.a.s. tramite bonifico c/o Intesa San Paolo filiale Verona Piazza Madonna di Campagna

Iban IT59W0306911714100000011475 Bic BCITITMMXX specificando nella causale "Corso di Alimentazione"

Copia del versamento andrà inviata unitamente alla modulistica firmata via mail a segreteria@circoloolis.it

Si richiede inoltre fotocopia del codice fiscale per chi ha diritto ai crediti ECM.

Il corso verrà confermato al raggiungimento del numero minimo di partecipanti o al massimo 15 giorni prima della data di inizio.

Le iscrizioni chiudono ad esaurimento posti

Partecipanti: il corso verrà effettuato con un minimo di 12 partecipanti ed un massimo di 25.

E' riservato a medici, nutrizionisti, fisioterapisti, infermieri, farmacisti, ostetriche. Previa valutazione possono partecipare persone affette da patologie croniche

Crediti ECM: previsti in fase di definizione

Obiettivi formativi: Le patologie croniche, specialmente quelle di origine genetica, ma anche quelle di eziologia ancora ignota, sono caratterizzate sempre da una condizione infiammatoria più o meno marcata, in quanto la normale fisiologia risulta alterata. Questo corso si pone come obiettivo, in primo luogo di definire la basi fisiologiche e le motivazioni dell'infiammazione, ponendo l'accento sui mediatori dell'infiammazione stessa, si analizzeranno anche i possibili marker per valutarla in maniera adeguata. Altro punto importante sono i radicali liberi, in quanto essi sono prodotti in risposta a stimoli infiammatori, si chiariranno i meccanismi di produzione dei radicali liberi, quali sono gli effetti di tali molecole e come il nostro organismo può gestirne la presenza.

Si introdurranno dei concetti di dietetica, facendo, in particolare attenzione, alle variazioni glicemiche ed a cosa consegue a queste variazioni, in particolare la glicazione delle proteine e formazione degli AGEs.

Si introdurrà il concetto di allergia ed intolleranza alimentare, sottolineando tutti le possibili conseguenze di una gestione non adeguata di tali condizioni, nei soggetti sani ed ancor più in quelli patologici.

Saranno analizzate alcune patologie croniche, di origine genetica e non, ad esempio la sindrome di Charcot-Marie-Tooth, il Lipedema, la Fibromialgia, in modo da creare le basi per giustificare l'applicazione di schemi nutrizionali e di integrazione alimentare.

Si applicheranno i concetti della prima parte del corso alla nutrizione ed all'integrazione alimentare, fornendo degli strumenti fruibile per qualsiasi figura professionale, non solo che si occupa specificatamente di dietetica o nutrizione.

Saranno presentati dei casi di studio che mostrano l'applicazione dei concetti esposti.

Programma:

Definizione, biochimica e fisiologia dell'infiammazione

Definizione, biochimica e fisiologia dei radicali liberi e dello stress ossidativo

Esiste una dieta antiinfiammatoria?

Allergie ed intolleranze alimentari

Patologie croniche e di origine genetica

Applicazione dell'alimentazione e dell'integrazione

Presentazione casi di studio