Infiammazione e Nutrizione: nuovi scenari per una corretta integrazione

Responsabile Scientifico: Emanuele Giorgini

6 CREDITI ECM

13 aprile 2024

Hotel Imperial, Via Indipendenza 25 - 63074 San Benedetto Del Tronto

ANSSA

ASSOCIAZIONE NAZIONALE SPECIALISTI IN SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE

ansisa.it

PROVIDER STANDARD ECM N° 763 SEGRETERIA ORGANIZZATIVA



salusecm.it

Responsabile Scientifico: Emanuele Giorgini

Obiettivo Formativo: 31 - Epidemiologia - prevenzione e promozione della salute - diagnostica - tossicologia con acquisizione di nozioni di sistema

Crediti Assegnati: 6 crediti ECM

Professioni a cui è rivolto il Corso: Medico Chirurgo (tutte le discipline), Dietista, Farmacista, Infermiere, Infermiere Pediatrico, Biologo, Psicologo, Ostetrica/o

Razionale scientifico: l'infiammazione è un argomento di studio che è stato già sondato dagli antichi Greci che per descriverla parlavano di fuoco. Gli antichi Romani la descrivevano come: calore, dolore, gonfiore e rossore. In questi anni abbiamo potuto osservare e studiare il ruolo che l'infiammazione ha giocato nel Covid, ma ancora prima sapevamo già dell'infiammazione silente che caratterizza l'obesità. Nonostante l'infiammazione sia una risposta di allerta e di difesa necessaria al nostro organismo, quando è eccessiva o cronica può provocare danni. L'infiammazione, acuta, subacuta o cronica, è infatti presente in tutte le malattie cronico-degenerative comprese quelle cardiovascolari e metaboliche, neurodegenerative, oncologiche, etc... Grazie alle numerose evidenze raccolte nel tempo è stato riconosciuto il ruolo della dieta e dello stile di vita sulla risposta infiammatoria e sulla sua risoluzione. In particolare i prodotti di origine vegetale sono i protagonisti indiscussi alla base di una dieta antinfiammatoria non solo perché ricchi di micronutrienti essenziali e di fibra alimentare in grado di modulare l'assorbimento di grassi e zuccheri e di prebiotici che impattano sul microbiota intestinale, ma anche perché ricchi di molecole bioattive con indiscussa azione antiossidante e antinfiammatoria. Quali sono ad oggi i composti bioattivi che possono avere un ruolo scientificamente riconosciuto nel processo infiammatorio? Quali sono i supplementi e l'integrazione da affiancare ad una dieta per contenere e coadiuvare la risoluzione del processo infiammatorio? Questo e altro costituiscono i principali obiettivi di questo corso che partendo dall'analisi di quelli che sono i meccanismi fisiopatologici alla base di processi infiammatori, che si manifestano in diverse condizioni di salute (sportivi) e malattia (patologie cronico degenerative, infettive, etc.), vuole mettere a fuoco quali scelte nutrizionali compiere e quali integrazioni scegliere.

PROGRAMMA

Registrazione dei partecipanti

9:00

17:00

Chiusura dei lavori

Compilazione dei questionari ECM

9:30	Presentazione degli obiettivi e dei contenuti formativi del corso Hellas Cena, Rachele De Giuseppe, Emanuele Giorgini
10:00	Fibre solubili ad effetto metabolico: un alleato contro l'infiammazione intestinale Beatrice Lucchetti
10:30	Grassi contro l'infiammazione: ruolo e benefici degli Omega 3 Silvia Soligon
11:00	Organo Adiposo e infiammazione Andrea Frontini
	Discussione plenaria sui temi trattati
11:45	Coffee Break
12:15	Nuovi indici antropometrici nella gestione dell'obesità Paolo De Cristofaro
12:45	Plant based diet ed infiammazione Sara Basilico
	Discussione plenaria sui temi trattati
13:30	Light Lunch
14:30	Lattoferrina nella nutrizione e nello sport Piera Valenti
15:00	Aminoacidi essenziali, sintesi proteica e inflammaging Paolo Orlandoni
	Discussione plenaria sui temi trattati
15:45	Immunità intestinale tra meccanismi di barriera e microbiota Giorgio Valerii
16:15	Il potere antinfiammatorio dei composti bioattivi presenti nella Dieta Mediterranea Danila Cianciosi
	Discussione plenaria sui temi trattati

CON IL CONTRIBUTO NON CONDIZIONANTE DI







esserre*









Provider Standard ECM nº 763 e Segreteria Organizzativa Via Monte Zebio, 28 - 00195 Roma

Via Monte Zebio, 28 - 00195 Roma Tel. +39 06/37353333 salus@editricesalus.it - salusecm.it