

INFIAMMAZIONE E NUTRIZIONE

MILANO 22 giugno 2024

DOCENTE

Roberto CANNATARO Nutrizionista Sportivo, Ingegnere biochimico, Tecnologo alimentare, Formatore e Collaboratore Federazione Pugilistica Italiana, Milano

8 ECM

Tutti i professionisti sanitari, Laureati in Scienze motorie, Massofisioterapisti, Osteopati, MCB, Studenti dell'ultimo anno del CdL

€ 230 IVA inclusa



RISPARMIA - consulta le OFFERTE



L'infiammazione è un meccanismo di difesa non specifico, innato, che costituisce una risposta protettiva, seguente all'azione dannosa di agenti fisici, chimici e biologici, il cui obiettivo finale è l'eliminazione della causa iniziale di danno a carico delle cellule e dei tessuti. Molti aspetti del processo infiammatorio sono profondamente legati alla nutrizione e allo stile di vita. Conoscere le interazioni tra nutrienti e patologie infiammatorie consente di fornire indicazioni corrette ai nostri pazienti in modo da ridurre il più possibile il loro livello di infiammazione. Molte patologie quali diabete di tipo II, sindrome metabolica, aterosclerosi, dismetabolismo, artrite reumatoide, fibromialgia, dolore cronico hanno una base infiammatoria e possono essere prevenute e gestite con un'alimentazione adeguata. Attenzione particolare al ruolo dell'insulina, gli eccessi sono potenzialmente infiammatori e l'infiammazione ne inficia il corretto funzionamento, dunque un aspetto da considerare attentamente da punto di vista di strategia nutrizionale. Il concetto di base è: un organismo infiammato non opera in maniera ottimale, dunque è importante riconoscere la presenza dell'infiammazione e trattarla. Il corso si rivolge prevalentemente ai professionisti sanitari che si occupano di nutrizione quali medici, biologi, dietisti, nutrizionisti, ma anche a farmacisti, osteopati, fisioterapisti, laureati in scienze motorie che pur non proponendo schemi dietetici possono trarre informazioni per fornire consigli utili alla gestione dell'infiammazione.

Obiettivo

• Fornire strumenti per migliorare gli stati infiammatori suggerendo modificazioni all'alimentazione e una integrazione mirata, sulla base di evidenze scientifiche

PROGRAMMA

Un giorno - h. 9.00-18.00

- Definizione dell'infiammazione
- I mediatori dell'infiammazione: ormoni, citochine, neurotrasmettitori
- Il ruolo dell'insulina
- Valutazione dell'infiammazione tramite i microRNA: una nuova metodica per poter predire stati infiammatori silenti, come nella sindrome metabolica, nel sovrallenamento o nelle patologie croniche
- Effetti biochimici degli alimenti sull'infiammazione
- Il cibo come terapia antinfiammatoria
- Infiammazione intestinale e permeabilità della barriera intestinale
- Nutrizione: ciò che favorisce l'infiammazione e ciò che può provocarla
- Applicazioni pratiche di integrazione ed alimentazione per la gestione dell'infiammazione:
 - Sindrome metabolica
 - Attività fisica agonistica e non
 - Fibromialgia
 - Charcot-Marie-Tooth (CMT)
 - Patologie autoimmuni
 - Dolore cronico

Valutazione ECM



La fruizione a distanza viene effettuata in contemporanea allo svolgimento del corso residenziale con il collegamento diretto all'aula. Non sono consentite registrazioni

Saranno presentati schemi di integrazione e di alimentazione, con attenzione particolare alla gestione di casi reali