

SENSIBILITÀ AL GLUTINE, CELIACHIA ED INTOLLERANZA AL LATTOSIO

Validità del corso dal 01/01/2022 al 31/12/2022

A CHI SI RIVOLGE

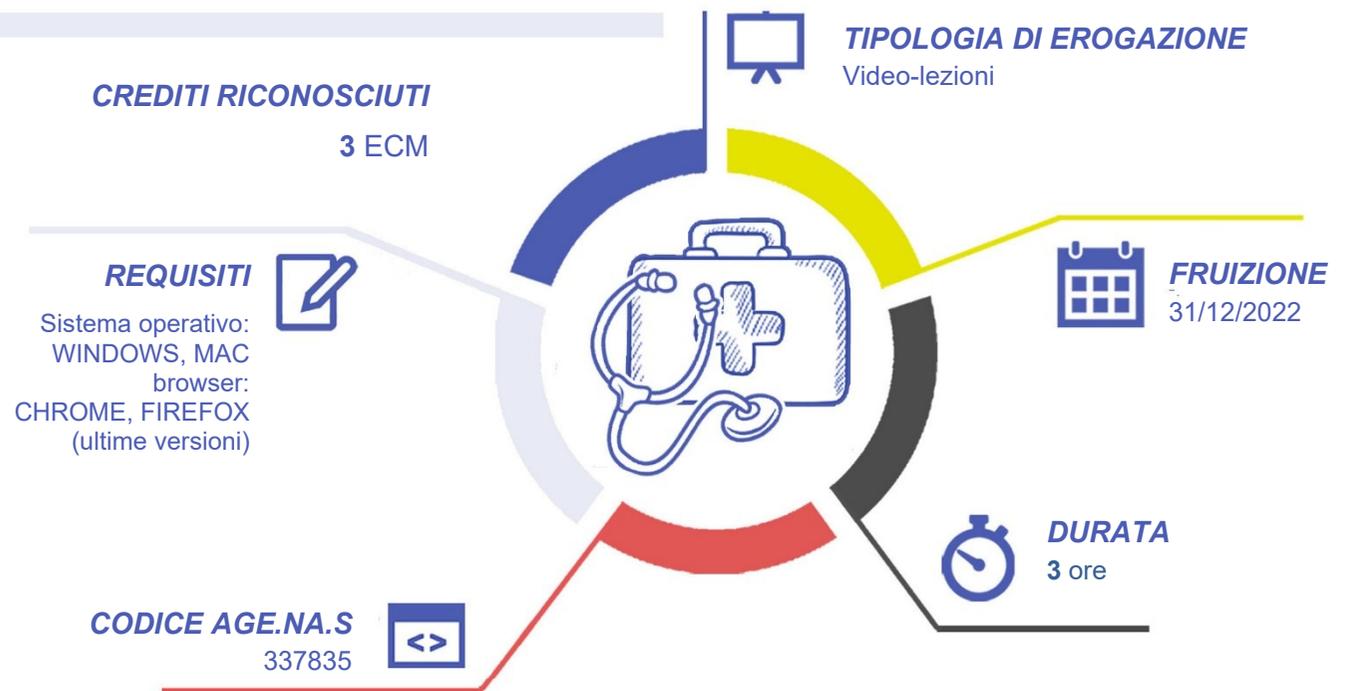
Medico Chirurgo, Psicologo, Odontoiatra, Infermiere, Infermiere Pediatrico, Ostetrica/o. Tutte le discipline

OBIETTIVO GENERALE (ECM)

Contenuti tecnico-professionali (conoscenze e competenze) specifici di ciascuna professione, di ciascuna specializzazione e di ciascuna attività ultra specialistica. Malattie rare.

OBIETTIVI SPECIFICI

Obiettivo del corso è di fornire un quadro d'insieme sulle intolleranze alimentari più diffuse, attualmente sempre meglio diagnosticate grazie allo sviluppo della ricerca sul tema, ma anche una panoramica delle soluzioni possibili per suggerire al paziente una dieta idonea, sana e golosa.



Res. Sci:

Dott. Serena Missori

CONTENUTI

Le intolleranze alimentari sembrano ormai diffuse come l'influenza: multiple, monoalimento, transitorie, irreversibili, genetiche, insomma di ogni tipo, sembrano aver arricchito e talvolta confuso il panorama legato all'ingestione di cibo con le relative reazioni. Esistono intolleranze genetiche, come quella al lattosio, che la persona dovrà "subire" per tutta la vita, così come la celiachia che è una patologia autoimmune che impone l'astensione a vita dal glutine, ma anche la sensibilità al glutine sulla quale c'è ancora molto da imparare e che richiede l'eliminazione, spesso temporanea, del glutine stesso.

CERTIFICAZIONI

Attestato ECM scaricabile direttamente al termine del corso, previo superamento del test, almeno il 75% della performance. Il corso dovrà essere terminato rispettando il periodo di validità. In caso di ritardo non sarà possibile rimborsare il corso e ricevere i crediti ECM.

MATERIALE DIDATTICO

Il corso è composto da video-lezioni integrate da "pillole" video introduttive e da materiali didattici di approfondimento e prevede il superamento di un test di verifica finale.

ACQUISIZIONI DI COMPETENZE

Attualizzazione delle competenze sul tema delle intolleranze alimentari per favorirne la corretta diagnosi e supportare il paziente nella ricerca di alternative alimentari golose e sane.

I VANTAGGI DELL'E-LEARNING

- Risparmio in termini di tempi/costi - Piattaforma AICC/SCORM 1.2 conforme agli standard internazionali
- Accessibilità ovunque e in ogni momento - Possibilità di rivedere le lezioni anche dopo aver terminato il corso

