

PRINCIPI ALIMENTARI, NATURALI E SINTETICI NELLA PREVENZIONE DEI TUMORI E DELLE PATOLOGIE AMBIENTALI



Il Corso forma un professionista in grado di rispondere alla richiesta di indicazioni nutrizionali, e sull'uso di nutraceutici e integratori da parte di una fascia, sempre più ampia, di popolazione sana, interessata al proprio benessere e alla tutela della propria salute, nonché da parte di pazienti affetti da patologie, anche tumorali, che necessitano di regimi alimentari appropriati. A fronte di un interesse crescente verso i principi naturali e i derivati sintetici con proprietà bioattive e al progresso tecnologico che offre approcci avanzati, come la nutrigenomica, a supporto dell'impostazione di regimi dietetici sempre più specializzati, si assiste a una crescita esponenziale di prodotti da banco di pronto uso, i cui rischi e benefici non sono sempre stati adeguatamente testati, o per i quali non esiste una esaustiva informazione tecnico scientifica che possa aiutare il medico, il nutrizionista o il farmacista a orientare la scelta più appropriata del paziente. La facilità di accesso a informazioni non controllate reperite dalla rete, è sempre più responsabile di scelte nutrizionali e dietetiche, spesso inutili, se non dannose, soprattutto per coloro che, in prima persona o nell'ambito familiare, hanno a che fare con patologie anche tumorali. La prevenzione dei tumori da almeno due decenni include ricerche su molecole chimiche in grado di prevenire l'insorgenza dei tumori o la loro progressione e recidiva. Sebbene molte molecole siano risultate promettenti, solo per pochissimi farmaci le evidenze scientifiche sono state sufficienti per comprovare un'azione chemio-preventiva. I professionisti che già operano nel campo della tutela della salute, dietologi, nutrizionisti, medici di base e specialisti, farmacisti etc potranno incrementare e affinare le proprie conoscenze per un utilizzo corretto e proficuo dell'alimentazione, dei principi attivi naturali e sintetici nel campo della patologia tumorale e delle malattie ambientali. Per tutti il corso offre la possibilità di acquisire competenze nel campo della comunicazione legata all'alimentazione e all'uso di nutraceutici e integratori, per supportare scelte salutari, anche attraverso l'utilizzo di appropriate tecniche di preparazione dei cibi, presentate e discusse da cuochi professionisti di provata esperienza in campagne educazionali e di promozione della cultura del buon cibo.

REQUISITI DI AMMISSIONE: Tutte le lauree triennali, magistrali e ordinamento previgente o diplomi di laurea con specifico progetto professionale riferito alla prevenzione in ambito alimentare. Studenti iscritti ai corsi di laurea, con adeguato curriculum di studi. Esperienza formativa e/o professionale nel settore sia presso enti pubblici o privati, aziende, o come liberi professionisti, anche se non laureati ma con diploma quinquennale.

CREDITI FORMATIVI: 12 Crediti Formativi Universitari

DURATA: Annuale con incontri mensili

SEDE: Bologna

TERMINE ULTIMO ISCRIZIONE: 11 Febbraio 2016

QUOTA DI ISCRIZIONE: Euro 1.200

DIRETTORE: Prof. Sandro Grilli

INFORMAZIONI: 344/0397675 - principalimentari@fondazionealmamater.it

