

## Celiachia, gluten sensitivity ed intolleranza al lattosio - Gusto è salute (ed. 2023)

Validità del corso: 31/12/2023

### A CHI SI RIVOLGE

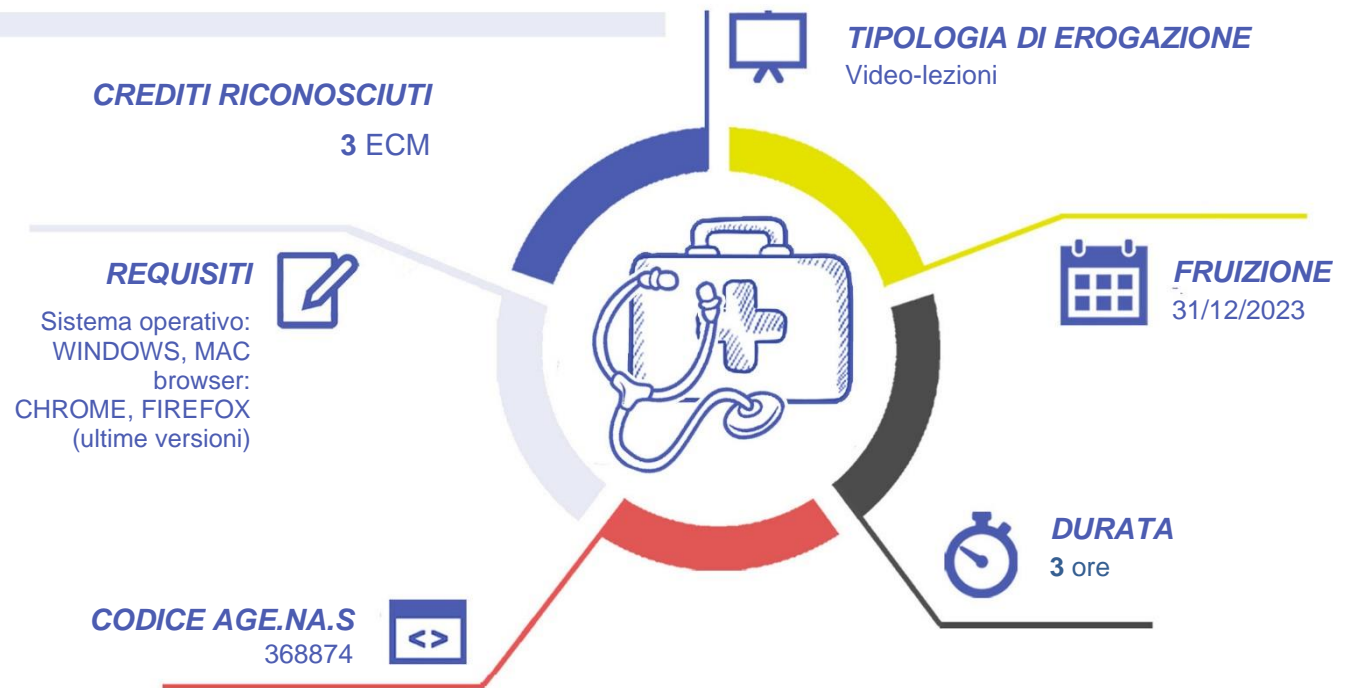
Medico, Infermiere, Infermiere pediatrico, Biologo, Dietista, Farmacista, Odontoiatra, Ostetrico, Psicologo

### OBIETTIVO GENERALE (ECM)

Contenuti tecnico-professionali (conoscenze e competenze) specifici di ciascuna professione, di ciascuna specializzazione e di ciascuna attività ultra-specialistica, ivi incluse le malattie rare e la medicina di genere

### 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

# SANITA'

## 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.

## CARATTERISTICHE

Il corso si compone di tre video-lezioni e materiali di approfondimento. Per il superamento del corso è previsto un test di verifica finale. Il corso è inoltre collegato al corto dal titolo "Gusto è salute"

## 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