

**WORKSHOP
FIMP**



Ambiente e Salute

Corso di formazione interattivo per Pediatri di Famiglia

SICUREZZA ALIMENTARE E STRESS OSSIDATIVO

Sansepolcro • 23/25 gennaio 2020

Responsabile Scientifico // Mattia Doria



Programma scientifico

PRIMA GIORNATA

1a SESSIONE - LA CONTAMINAZIONE DEI CIBI

- La contaminazione della filiera alimentare in Italia
- Contaminazione da inquinanti dei terreni e delle diverse colture
- L'agro-ecologia e la salute della popolazione e dell'ambiente
- Sicurezza dei cibi: i possibili rischi per la salute per la presenza di emulsionanti, aromatizzanti, conservanti
- Sicurezza dei cibi e dell'acqua: i possibili rischi per la salute derivanti dai sistemi di packaging
- Sicurezza alimentare, contaminazione dei cibi e disuguaglianze in salute
- Take Home Messages - quale ruolo per il pediatra di famiglia

2a SESSIONE - LO STRESS OSSIDATIVO

- Che cos'è lo stress ossidativo, cosa accade al nostro organismo e come sta incidendo lo stress ossidativo sulla salute della popolazione
- Meccanismi esogeni di contrasto al danno da radicali liberi
- Decadimento del contenuto in nutrienti e phytochemical (polifenoli) negli alimenti durante i processi di conservazione e cottura
- Take Home Messages - quale ruolo per il pediatra di famiglia

SECONDA GIORNATA

3a SESSIONE - LE BUONE PRATICHE

Lavoro a piccoli gruppi

- a. Buone pratiche per la prevenzione e la gestione dei contaminanti/inquinanti degli alimenti
- b. Buone pratiche per la conservazione, preparazione e cottura dei cibi

Restituzione in plenaria dei lavori dei gruppi

Chiusura dei lavori e compiti per casa

Responsabili scientifici

Mattia Doria e Vitalia Murgia

Segreteria organizzativa

FIMP – Federazione Italiana Medici Pediatri
Via Parigi, 11 scala A int. 105- 00185 Roma