

## PROGRAMMA

### ALIMENTAZIONE E TIROIDE

**Tipologia Formativa: Formazione- CORSO FAD SINCRONA**

**ID evento:**

**Sede di svolgimento: ON LINE-PIATTAFORMA ZOOM**

#### **PREMESSA**

Il funzionamento della tiroide è strettamente legato all'equilibrio nutrizionale, e oggi rappresenta una delle aree più sensibili nella presa in carico integrata del paziente con disturbi ormonali. Ipotiroidismo, ipertiroidismo e patologie autoimmuni come Hashimoto e Basedow influiscono profondamente sul metabolismo, sul benessere psicofisico e sulla qualità della vita. In questo contesto, la nutrizione clinica si rivela uno strumento efficace e sempre più centrale nell'approccio multidisciplinare. Questo corso nasce con l'obiettivo di fornire ai professionisti della salute strumenti concreti per comprendere, analizzare e gestire l'impatto dell'alimentazione sulla funzione tiroidea, con un approccio scientifico, pratico e aggiornato.

#### **CONTENUTI**

Il percorso formativo affronterà in modo chiaro e strutturato i seguenti contenuti:

- L'interazione tra nutrienti, ormoni tiroidei e metabolismo.
- La gestione nutrizionale personalizzata nei principali disturbi tiroidei.
- Il ruolo dell'alimentazione nella modulazione dell'infiammazione e del sistema immunitario.

Un focus particolare sarà dedicato alle seguenti tematiche

- Fondamenti di fisiologia tiroidea e principali patologie (ipotiroidismo, ipertiroidismo, Hashimoto, Basedow).
- Micronutrienti e alimenti chiave per sostenere la funzione tiroidea.
- L'impatto della disbiosi intestinale sulla regolazione ormonale.
- Strategie alimentari per il trattamento nutrizionale di disturbi tiroidei.
- Case study reali per valutare, costruire e personalizzare piani alimentari. +
- Alimentazione e gestione dello stress come cofattore nei disturbi tiroidei autoimmuni.
- Educazione alimentare e monitoraggio clinico del paziente tiroideo.

#### **OBIETTIVO FORMATIVO**

**Area delle competenze tecnico-professionali obiettivo n° 23 "Sicurezza alimentare e/o patologie correlate"**, mira a fornire competenze tecnico-professionali per la prevenzione e la gestione delle patologie legate all'alimentazione e alla sicurezza degli alimenti. Questo si traduce nell'acquisizione di conoscenze sui disturbi della nutrizione, sull'impatto dello stile di vita e sulle procedure per garantire la qualità, l'efficienza e la sicurezza dei sistemi sanitari in questo settore.

**METODOLOGIA DIDATTICA:**

**il corso si svolgerà on line- FAD SINCRONA** -Il corso propone una metodologia interattiva, basata su casi studio che coinvolgono direttamente i discenti in discussioni e confronto diretto con la docente esperta.

**DESTINATARI: tutte le professioni interessate a comprendere il ruolo e l'impatto della alimentazione, intesa come parte integrante dello stile di vita salutare, sul benessere fisico e non solo dei pazienti**

**RESPONSABILE SCIENTIFICO**

Paola Girelli - Psicologa/coordinatrice Comitato Scientifico ATOS TRAINING

**DOCENTE**

**Dott.ssa Subacchi Annalisa- Biologa Nutrizionista**

**SEGRETERIA ORGANIZZATIVA**

ATOS Training - Via del Garda 48/E Rovereto (TN)- cel 3889415292

Per info ed iscrizione – [www.atosecmadacemy.it](http://www.atosecmadacemy.it) - i nostri corsi

**MODALITA' DI ISCRIZIONE ALL'EVENTO:** Si prevede un'iscrizione formalizzata in apposito modulo di registrazione, INVIATO AI PARTECIPANTI prima dell'avvio dell'evento

**PROGRAMMA**

16/05/2026

4 ORE

DATA	ORARIO		CONTENUTI
	9.00-13.30	2 pause da 15 minuti	Come sopra

**PARTECIPAZIONE E CREDITI ECM**

La soglia minima di partecipazione richiesta è del 100%. All'evento sono stati preassegnati **n. 6 crediti ECM**. L'attestato crediti sarà rilasciato solo ed esclusivamente ai partecipanti che avranno superato la prova conclusiva e che avranno raggiunto IL 100% di partecipazione. **NON SI TRATTA DI EVENTO SPONSORIZZATO**

**DESCRIZIONE MODALITA' DI VALUTAZIONE DELL'EVENTO:**

La valutazione prevede un questionario di gradimento dell'evento e del docente. È previsto un test di 18 domande a risposta multipla da svolgere esclusivamente on line entro 72 ore dalla chiusura dell'evento

**E' obbligatoria la compilazione del questionario di qualità percepita da parte del discente per il rilascio dei Crediti ECM.**