

ORDINE DEI MEDICI CHIRURGHI E DEGLI ODONTOIATRI DELLA PROVINCIA DI TRIESTE



VENERDÌ 5 FEBBRAIO 2016 *SEMINARIO DI AGGIORNAMENTO* **CIBO, PIACERE O DIPENDENZA?**

Tutti noi percepiamo che consumare i cibi che ci danno più piacere può regalarci un grande senso di soddisfazione e rilassamento. A livello neurobiologico i meccanismi del piacere che si attivano attraverso il cibo, il sesso e le droghe sono sottesi dai medesimi circuiti a trasmissione dopaminergica, ma resta il fatto incontrovertibile che la propensione a consumare più cibo, fare più sesso e assumere droghe è maggiore in alcuni individui piuttosto che in altri per la variabilità dell'intensità della risposta agli stimoli che danno piacere.

La capacità di percezione del sapore di un cibo è influenzata da condizioni fisiologiche come la fame e la sazietà o patologiche ed ha inoltre una differente codificazione genetica in ogni individuo; ciò predispone ad una scelta alimentare diversa e condiziona la scelta di un cibo o dell'altro influenzando così l'assunzione energetica ed il peso corporeo. Cibi con alte caratteristiche di gradimento stimolando l'increzione di neuro mediatori attivano le vie del piacere determinando un desiderio incontrollabile del cibo stesso ed inducendo il fenomeno della dipendenza. Alimenti altamente sapidi ed ad alta densità energetica (chiamati "obesogeni") hanno anche la proprietà di stimolare l'assunzione di cibo, aumentare il deposito di trigliceridi nell' adipocita, l'adipogenesi e l'anabolismo con conseguente incremento ponderale.

L'eccesso energetico e l'aumento della massa adiposa sono inoltre capaci di produrre sostanze pro-infiammatorie e oressigene, indurre alterazioni omeostatiche cellulari e metaboliche e modificare l'assetto dei delicati sistemi di regolazione dell'assunzione del cibo. I Sistemi di fame e sazietà sono sensibilissimi a farmaci ed a sostanze inquinanti ad azione ormonale sempre più diffuse nell'ambiente, capaci di modificare l'attività di mediatori e recettori ormonali e neuroendocrini deputati alla loro regolazione, situati nel sistema nervoso, nel tessuto adiposo, nel muscolo, e nell'apparato digerente.

Un altro aspetto di grande attualità è il ruolo svolto dal nostro microbiota intestinale nell'influenzare il gusto o il disgusto per i diversi cibi.

Tramite l'esposizione di casi clinici verranno evidenziate le principali interferenze farmacologiche sui sistemi di controllo fame sazietà.

Programma

15.00 – 15.30

Presentazione del corso

15.30 – 16.15

Il sapore dalla bocca al cervello

Dott.ssa Paola Sbisà

Specialista in Scienza dell'Alimentazione

16.15 – 17.00

I meccanismi neurobiologici delle dipendenze da cibo

Prof. Maurizio De Vanna

Specialista in Psichiatria

17.00 – 17.45

Fame e sazietà: i principali ormoni e neurotrasmettitori dell'apparato digerente

Dott. Lelio Triolo

Già Primario SC 1a Medica, Azienda Ospedaliero-Universitaria "Ospedali Riuniti" di Trieste

17.45 – 18.15

Discussione interattiva

ORDINE DEI MEDICI CHIRURGHI E DEGLI ODONTOIATRI DELLA PROVINCIA DI TRIESTE

18.15 – 18.45

Casi clinici che evidenziano il collegamento tra stato di salute, peso corporeo e fattori alimentari, ambientali e farmacologici ed instradano ad una corretta condotta terapeutica

18.45 – 19.00

Questionario

Responsabile Scientifico: Dott.ssa Paola Sbisà Specialista in Scienza dell'Alimentazione

Sede: Ordine dei Medici Chirurghi e degli Odontoiatri della Provincia di Trieste

Piazza Goldoni, n. 10 - Trieste

Iscrizioni

Segreteria OMCEO TRIESTE - lun./merc. 9.00-17.00, mart./giov./ven. 09.00 – 14.00.

tel. 040 636 856/040 636 624 Fax 040 368 998 E-mail omceots@iol.it

NUMERO MASSIMO PARTECIPANTI CON OBBLIGO ECM: 40 Medici Chirurghi.