GIUSEPPE DOSSETTI:

I VALORI - SVILUPPO E TUTELA DEI DIRITTI

ASSOCIAZIONE CULTURALE ONLUS



Franco Vimercati

Presidente FISM

L'approccio scientifico alla corretta alimentazione: Medico Cittadino - Medico Paziente

- La FISM ha, tra i propri associati (180 Società Scientifiche) tutte le Società Scientifiche che hanno, all'interno della loro missione scientifica, la corretta alimentazione dei pazienti
- Ogni patologia necessita di una alimentazione adeguata
- Alcune società scientifiche hanno nella loro missione lo studio della corretta alimentazione :
  1. Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica - ADI
  2. Società Italiana di Nutrizione Umana - SINU
  3. Società Italiana di Diabetologia e Società di Endocrinologia
  4. Associazione Italiana Disturbi dell'Alimentazione e Peso – AIDAP
  5. Associazione Nazionale Specialisti Scienza dell'Alimentazione-ANSISA

La modifiche di statuto della FISM (29-01-2011)

Art.3 - I soci.

Possono essere Soci FISM le Società Medico-Scientifiche Italiane e, in generale, le associazioni scientifiche di rilevanza a carattere nazionale, rappresentative di professionalità che operano nell'ambito sanitario in possesso **di laurea in Medicina e Chirurgia, Veterinaria, Odontoiatria, Psicologia, Farmacia, Biologia, Chimica e Fisica Medica**, nonché Enti ed Istituzioni private riconosciute o non riconosciute che si impegnino a sostenere la FISM e i suoi scopi ed obiettivi ed anche le Società Scientifiche identificate o riconosciute a livello comunitario o internazionale.
I Soci si distinguono in Ordinari, Federativi e Sostenitori

- Sono Soci Ordinari le Società Medico-Scientifiche Italiane e le Associazioni scientifiche, identificate o riconosciute a livello comunitario o internazionale, che hanno inoltrato domanda di ammissione con le modalità previste nell'art. 3.1 e riportato parere favorevole del Consiglio Direttivo.
- Sono Soci Federativi i rappresentanti delle Federazioni di Società aderenti alla FISM.
- Sono Soci Sostenitori Enti, persone giuridiche o persone che contribuiscono allo sviluppo della FISM.

“Fondazione Studi e Ricerche su Alimentazione, Salute e Diritto”

- FISM ha una progettualità che va oltre il tradizionale campo scientifico teorico. Ha definito protocollo di intesa con la “Fondazione Studi e Ricerche su Alimentazione, Salute e Diritto”, costituita, dal CESDORS (Centro Europeo di Studi e Documentazione sulla Responsabilità Sanitaria) e dall’Università di Scienze Gastronomiche di Bra-Pollenzo per passare dalle semplici istruzioni per l’uso teorico a momenti di ricerca e di confronto :
  - sulla legislazione alimentare italiana ed europea, sui controlli, sulla tutela del consumatore,
  - sulla corretta preparazione dei cibi e per un’impostazione dell’ educazione alimentare che possa dare un fattivo aiuto a chi non riesce a cambiare le proprie abitudini alimentari per migliorare il proprio stato di salute .

Approccio Multidisciplinare : Esempio

Struttura e approccio didattico di un corso formativo multidisciplinare:

- Articolato in unità di mezza giornata o di una giornata, il corso sarà anzitutto una **occasione di incontro e di scambio di approcci culturali al cibo, all'insegna della multidisciplinarità**. Obbiettivo prioritario per i partecipanti, sarà di acquisire una visione nuova del sistema alimentare, del benessere e della salute, e di associarla all'azione terapeutica

Ad esemplificazione dei temi trattati vengono qui sotto elencati i titoli degli interventi concordati con i medici diabetologi

- La salute dei semi, delle piante e dell'uomo
- Il recettore del gusto: dolce/amaro
- Qualità sociale e qualità storica degli alimenti
- Lo zucchero e la qualità gastronomica
- I grassi nelle comunità italoamericane
- Etica ed estimo sociale
- Produzione e distribuzione degli alimenti : dalle colture e allevamenti intensivi al cibo tecnologico e al cibo medicalizzato Tipicità e salute

Ad esemplificazione dei temi trattati vengono qui sotto elencati i titoli degli interventi concordati con i medici diabetologi

- Globalizzazione del pluralismo alimentare : l'India
- La qualità degli alimenti nel marketing pubblicitario. Come aumentare la qualità del cibo e contemporaneamente la consapevolezza e la sensibilità dei consumatori
- Porzioni e etichette : il fattore rischio
- Il diabetico in cucina e la gestione della malattia
- Geografia dei prodotti tipici e modelli di consumo locali
- L'estensione della tipicità alla fabbrica, alla scuola, all'ospedale
- La degustazione come strumento di conoscenza e di autocontrollo
- Immigrazione e patologie alimentari : la medicina "familiare" e le cure del servizio sanitario, nelle comunità pachistane
- Le reti umane come le reti metaboliche

Ad esemplificazione dei temi trattati vengono qui sotto elencati i titoli degli interventi concordati con i medici diabetologi

- L’approccio potrà essere multimediale ad esempio con la visione di un filmato, una testimonianza o un dibattito.
- Potrà essere previsto la testimonianza di un rappresentante della associazione Slow Food che opera nell’ambito dei progetti legati a sanità, benessere, ristorazione. Oltre a sedute pratiche nel laboratorio di analisi sensoriale, potranno essere previsti anche laboratori del gusto per confrontare i prodotti che verranno analizzati
- Potranno essere associate visite ad aziende di prodotti tipici, segnalate per la loro qualità sensoriale, umana e ambientale

L’UNIONE FA LA FORZA!

