



**Università
degli Studi
di Palermo**



**Finanziato
dall'Unione europea**
NextGenerationEU

PROGRAMMA/PERCORSO DI ORIENTAMENTO

Istituzione: Università degli Studi di Palermo – Dipartimento di Promozione della Salute, Materno-Infantile e di Medicina Specialistica d' Eccellenza "Giuseppe D'Alessandro" - PROMISE

Anno scolastico di riferimento: 2022/2023

Referente dell'Istituzione per il Programma di Orientamento:

Dott. Aurelio Seidita; Prof. Antonio Carroccio; Prof. Pasquale Mansueto

Titolo del Programma/Percorso: E se il mio intestino fosse davvero 'irritabile'? Quando la pancia diventa un problema insormontabile

Scuole coinvolte: Classi IV e V delle Scuole secondarie di secondo grado

Numero Alunni partecipanti: da definire

N. Ore Orientamento programmate: 15

Orario di svolgimento: da definire

Soglia minima di frequenza del Corso per l'ottenimento del certificato: 70%

Tipologia di formazione erogata: in presenza

Comune in cui si svolge: Palermo



**Università
degli Studi
di Palermo**



**Finanziato
dall'Unione europea**
NextGenerationEU

Finalità generale del Programma/Percorso:
Sviluppo di buone pratiche, aumentare il riconoscimento di disturbi legati all'alimentazione, ridurre il disagio sociale determinato dalla sintomatologia intestinale ed extraintestinale causata dalle allergie ed intolleranze alimentari.

Data di avvio del Programma/Percorso: gennaio 2023

Data di fine del Programma/Percorso: settembre 2023

Luogo di svolgimento: Dipartimento PROMISE

Contenuto del Programma/Percorso (attività da svolgere, metodologia didattica e obiettivi specifici da raggiungere): La sindrome dell'intestino irritabile (IBS) è il prototipo dei disturbi intestinali "funzionali" con una prevalenza mondiale stimata del 10- 20%. I pazienti con IBS hanno una qualità della vita (QoL) significativamente ridotta oltre ad essere un onere per l'assistenza sanitaria nazionale a causa dei notevoli costi diretti e indiretti. Una correlazione tra assunzione di cibo e sintomi (sia di tipo intestinale che extraintestinale) si verifica in quasi il 40% dei pazienti con IBS, spesso associata al riconoscimento di un'intolleranza alimentare (grano, latte e derivati, pomodoro, cioccolato, etc.), mentre fino all'80% lamenta l'insorgenza o il peggioramento dei sintomi subito dopo un pasto. Gli studi si sono concentrati su due componenti frequenti della dieta occidentale: il glutine e gli oligo-, di-monosaccaridi fermentabili e polioli (FODMAP). Diversi studi hanno mostrato un miglioramento dei punteggi di gravità dei sintomi dell'IBS e della QoL nei soggetti che consumano una dieta priva di glutine/grano o una dieta a basso contenuto di FODMAP. Non sempre ciò che molti identificano con IBS lo è davvero: molte condizioni come la malattia celiaca, l'intolleranza al glutine non celiaca, l'intolleranza al lattosio e le allergie alimentari (es. allergia al nickel), spesso mimano la sintomatologia tipica dell'IBS, e sono misconosciute dal paziente. Una condizione a così ampia diffusione, potenzialmente determinata da un imponente numero e tipologia di alimenti e che, nella stragrande maggioranza dei casi, si verifica dopo un momento di socialità estremamente importante, il pasto, rappresenta un problema di primario interesse non solo per la popolazione generale, ma anche per gli adolescenti. Quest'ultimi, infatti, spesso vivono con estremo disagio i sintomi intestinali ed extraintestinali determinati dall'IBS o più in generale da un'intolleranza alimentare. Non per ultima, l'autopercezione di un'intolleranza alimentare può portare all'assunzione di regimi alimentari non bilanciati e carenti di determinati nutrienti, che, se nocivi in tutte le età, lo sono ancor di più nell'età adolescenziale e dello sviluppo.

- Incontri nell'ambito delle allergie ed intolleranze alimentari
- Interventi finalizzati alla promozione di corretti stili di vita



**Università
degli Studi
di Palermo**



**Finanziato
dall'Unione europea**
NextGenerationEU

- Interventi finalizzati all'identificazione di disturbi potenzialmente legati al malassorbimento
- Counseling specialistico con esperti del settore

Attività da svolgere

1. Incontro di presentazione progetto docente/ famiglie / studenti
2. L'intestino, il cervello e la digestione: un complesso sistema d'interscambio
3. Principi base della corretta alimentazione: dai micro e macronutrienti della dieta mediterranea
4. Allergie ed intolleranze alimentari: miti e leggende
5. Quando l'intestino diventa 'irritabile': una pandemia silenziosa
6. Il frumento ed i disturbi glutine-correlati: la pasta ... il mio peggior nemico
7. Latte e derivati, amici delle ossa o nemici della pancia?
8. Esiste un cibo assolutamente sano? L'olio d'oliva come panacea di tutti i mali
9. La parola a voi! Dal questionario di autopercezione al counseling specialistico

Metodologia didattica

- Role playing
- Braistorming
- Briefing
- Questionari di autovalutazione sui disturbi alimentari
- Counseling

Obiettivi specifici

- Far conoscere agli studenti l'esistenza di specifici disturbi legati all'alimentazione, le cui manifestazioni possono essere non solo intestinali ma anche extraintestinali
- Insegnare i principi e l'importanza dell'adozione di regimi alimentari equilibrati, evitando problematiche legate all'eliminazione di nutrienti importanti per la salute.
- Far valutare agli studenti l'autopercezione di un disturbo alimentare e offrire un counseling specialistico (con il coinvolgimento delle famiglie) per la diagnosi delle allergie ed intolleranze alimentari



**Università
degli Studi
di Palermo**



**Finanziato
dall'Unione europea**
NextGenerationEU

- Modificare la percezione del disagio sociale dovuta ai sintomi intestinali ed extraintestinali