

REPORT QUIZ SCIENTIFICO V.T.B. CONGRESSI "SALUTE E AMBIENTE"

Indagine sui fabbisogni formativi in merito a
salute, nutrizione e inquinamento ambientale



V.T.B. Congressi sas
Via Eugenio Curiel 14
20089 Rozzano (MI)

CONTATTI

Tel: 02-57506065
E-mail: info@vtbcongressi.com
Sito: www.vtbcongressi.com

PROGETTO VTB CONGRESSI SALUTE e AMBIENTE

ONE-HEALTH

Approccio multidisciplinare a 360°

REPORT QUIZ SCIENTIFICO SUI FABBISOGNI FORMATIVI DI PROFESSIONISTI DEL SETTORE SANITARIO

PREMESSA

I QUIZ SCIENTIFICI SONO STATI DIVULGATI ALLA MAILING-LIST DI V.T.B. CONGRESSI E LE RISPOSTE DEI PROFESSIONISTI DEL SETTORE SANITARIO COMPRESI TRA GLI ANNI: 1952-1996 DI DIVERSE SPECIALIZZAZIONI E CATEGORIE PROFESSIONALI IN AMBITO SANITARIO IN LOMBARDIA E A LIVELLO NAZIONALE.

DALLE RISPOSTE RICEVUTE, SI EVINCE L'INTERESSE DEI PROFESSIONISTI DEL SETTORE SANITARIO AD UNA FORMAZIONE PROFESSIONALE CHE COMPRENDA ANCHE GLI ASPETTI AMBIENTALI E RELATIVI A INQUINAMENTO E CORRELAZIONE CON LA SALUTE COME RIPORTATO DALLE SCHEDE DELLE RISPOSTE RIPORTATE NELLE PROSSIME PAGINE.

I RISULTATI DEI QUIZ SONO STATI MONITORATI REDIGENDO UN REPORT CON I FABBISOGNI FORMATIVI INDICATI DAI PARTECIPANTI AL SONDAGGIO CHE CI HA PERMESSO DI IDEARE PROGRAMMI SCIENTIFICI EFFICACI E DI INTERESSE SCIENTIFICO ELEVATO PER I PROFESSIONISTI DEL SETTORE SANITARIO UMANO E VETERINARIO.

CHI HA PARTECIPATO?

Il sondaggio è stato compilato da più di 150 professionisti di diverse specializzazioni e categorie in campo medico-scientifico e sanitario. La quasi totalità dei partecipanti al quiz è Medico Chirurgo.

COSA ABBIAMO CHIESTO?

Sono state poste domande quali:

- ✓ Il Professionista del settore sanitario dovrà indagare sui fattori ambientali che possano essere associati alle diverse patologie?
- ✓ Quali sono attualmente le principali minacce ambientali: (è possibile indicare più di una risposta)
- ✓ Le patologie in incremento negli ultimi 5 anni (risposta libera)
- ✓ In quale contesto si spreca più cibo?
- ✓ PER SAPERNE DI PIU' Suggerimenti: argomenti specifici "Salute e Ambiente" per formazione
- ✓ Argomenti ambientali di maggiore interesse per il sanitario
- ✓ Sondaggio interesse su nutrizione e sostenibilità ambientale

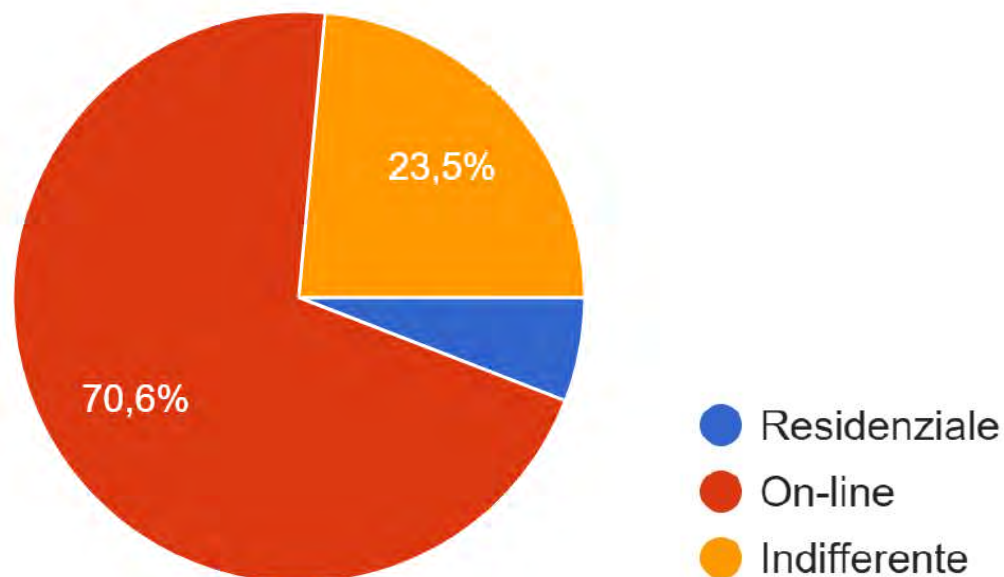
FORMAZIONE SALUTE-AMBIENTE ONE-HEALTH

V.T.B. Congressi sta progettando, in collaborazione con Esperti di diversi settori, corsi di formazione on-line FAD/Webinar e corsi residenziali in risposta alle esigenze formative espresse dai professionisti del settore sanitario che hanno cortesemente compilato ai nostri quiz scientifici.

QUIZ SCIENTIFICI V.T.B. CONGRESSI

Salute e ambiente: <https://forms.gle/8t63iipEn1Z2hTz8A>

Approfondimenti: <https://forms.gle/3RUJkaKL6b5XwTt3A>



Alcuni degli argomenti di maggior interesse:

- ✕ Medico scientifici legati alle patologie di maggiore interesse dai dati del quiz:
obesità, diabete, cardio-metabolico, tumori, neoplasie, respiratorie, osteoarticolari, autoimmuni e croniche
- ✕ Nutrizione, alimentazione e prevenzione
- ✕ Sicurezza agro-alimentare
- ✕ Sicurezza dei lavoratori
- ✕ Inquinamento, clima e ambiente
- ✕ Sostenibilità ambientale e SDGs

RINGRAZIAMO TUTTI COLORO CHE, AVENDO PARTECIPATO AI QUIZ SCIENTIFICI, CI HANNO PERMESSO DI IDEARE E REALIZZARE PROGRAMMI FORMATIVI AD HOC PER IL SETTORE SANITARIO GRAZIE AI DATI RACCOLTI DALLE RISPOSTE E DALLE ESIGENZE FORMATIVE DEL SETTORE SANITARIO INDICATE NEL QUIZ

Hanno partecipato al sondaggio professionisti di diverse specializzazioni e categorie:

- **MEDICI:**

Oltre a medici di medicina generale e pediatri di famiglia, anche, specialisti in: cardiologia, chirurgia vascolare, ematologia, endocrinologia, gastroenterologia, geriatria, ginecologia, igiene, malattie apparato respiratorio, malattie infettive, medicina fisica e riabilitazione, medicina interna, medicina del lavoro, medicina d'urgenza, nefrologia, neurologia, oncologia, ortopedia, psichiatria, radiologia, scienze dell'alimentazione e, in ambito pediatrico, neonatologia, pediatria, neuropsichiatria infantile

- **ALTRE CATEGORIE SANITARIE:**

biologi, dietisti, fisioterapisti, chimica, tecnico ambientale, tecnico ortopedico

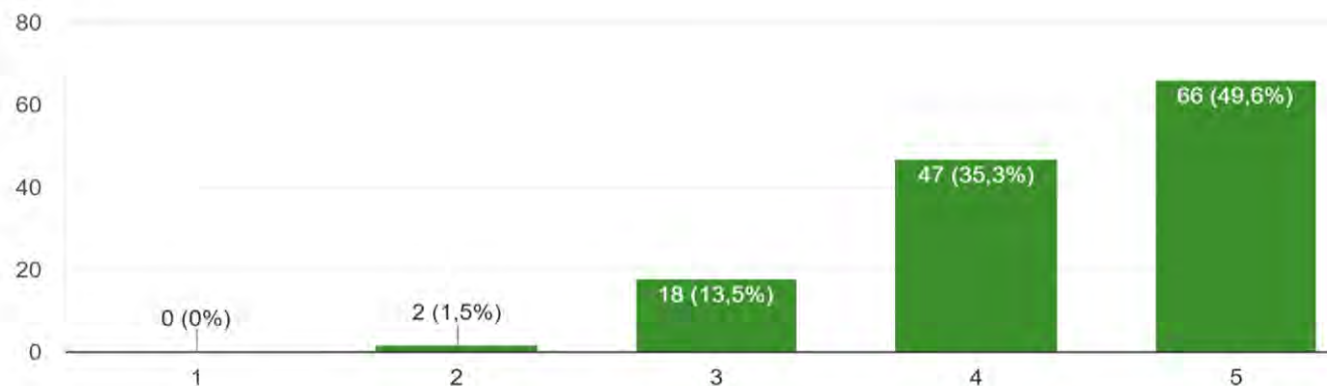
COSA SI EVINCE DAI DATI DEL REPORT DEI QUIZ SCIENTIFICI COMPILATI DA PROFESSIONISTI DEL SETTORE SANITARIO?

LA QUALITA' DELL'AMBIENTE E' IMPORTANTE PER LA SALUTE? COSA NE PENSANO I PROFESSIONISTI SANITARI?



Il Professionista del settore sanitario dovrà indagare sui fattori ambientali che possano essere associati alle diverse patologie?

133 risposte

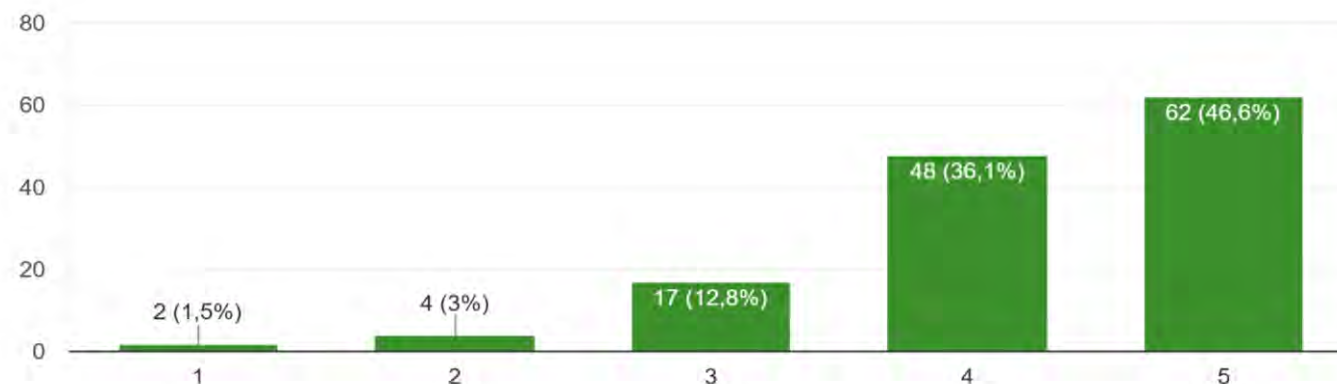


Più dell'80% dei partecipanti al quiz pensa che i fattori ambientali incidano sulla salute

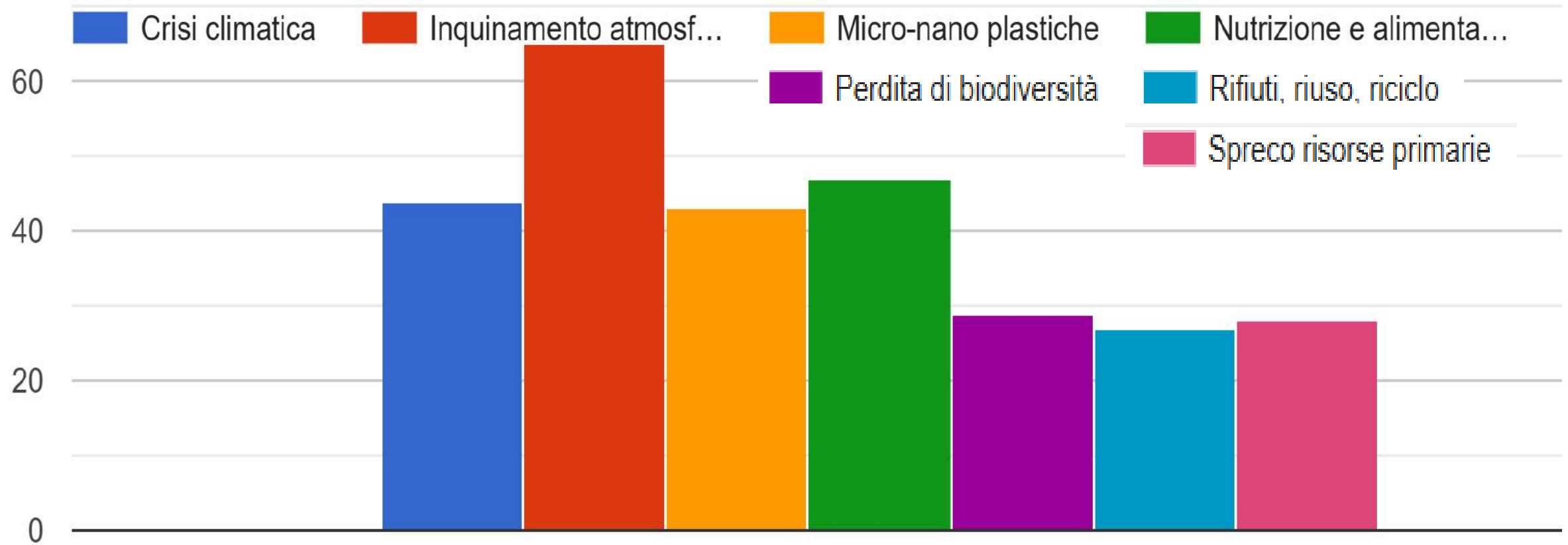
Più dell'80% dei partecipanti al quiz pensa che sia utile la formazione in tema di inquinamento e ambiente e sostenibilità

Utilità di approfondimenti su temi ambientali per la propria attività professionale:

133 risposte

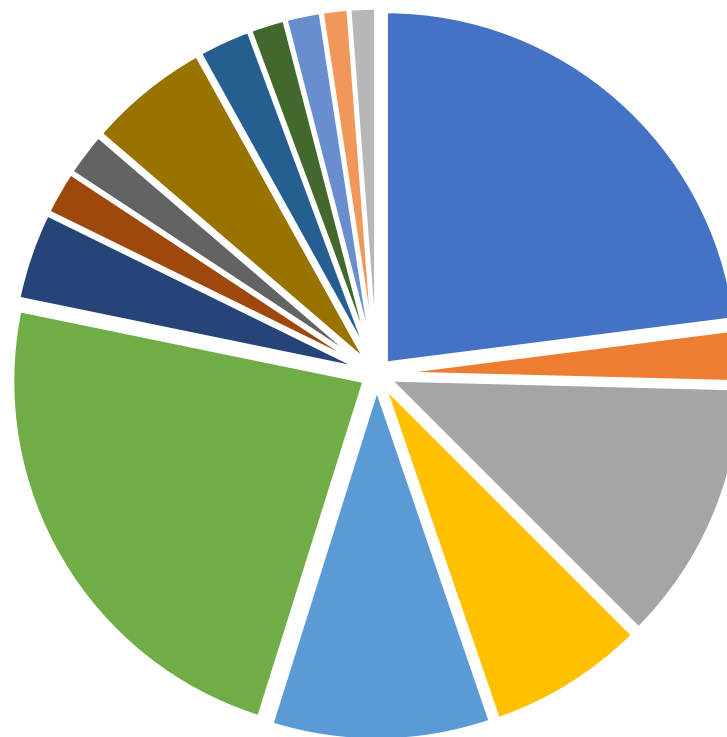


QUALI PENSANO SIANO LE PRINCIPALI MINACCE AMBIENTALI?



CLASSIFICA DELLE PATOLOGIE IN INCREMENTO NEGLI ULTIMI 5 ANNI

FONTE: REPORT QUIZ SCIENTIFICO VTB CONGRESSI



■ DIABETE e OBESITA'

■ CARDIOLOGICHE - CARDIOVASCOLARE - IPERTENSIONE

■ PNEUMOLOGICHE E RESPIRATORIE

■ METABOLISMO E DISTURBI ALIMENTARI

■ IMMUNOLOGIA - EMATOLOGIA

■ STERILITA' E INFERTILITA'

■ MALATTIE CRONICHE E NON TRASMISSIBILI

■ VARIE

■ PAT. METABOLICHE E ALIMENTARI

■ ALLERGIE e ASMA

■ TUMORI E NEOPLASIE

■ OSTEOARTICOLARI e REUMATOLOGICHE

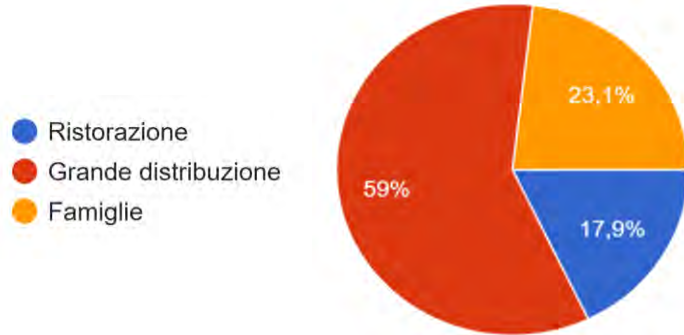
■ PSICOLOGICHE - PSICHIATRICHE - NEURODEGENERATIVE

■ INFEZIONI E INFIAMMAZIONI

■ MALATTIE TIROIDEE

In quale contesto si spreca più cibo?

134 risposte



La risposta corretta è:
FAMIGLIE

I numeri della ricerca Samsung

- circa il **70% di verdure**
- circa il **52% di frutta**
- circa il **55% di pane e dei prodotti secchi**
- circa il **67% di salse e condimenti**
- circa il **64% di dessert**
- circa il **63% di dolci e cioccolato**

Risulta che circa il **59%** il cibo acquistato dagli italiani ogni settimana che finisce nel cestino senza essere consumato con un impatto sulla sostenibilità, sulla salute ed economico per le famiglie.

Al primo posto, nella categoria di cibi più sprecati, troviamo i **piatti pronti** che raggiungono più del **70% di spreco** nonostante siano una tipologia mediamente più costosa rispetto ad altri, e che nascono per durare a lungo perché conservati in congelatore invece vengono conservati in modo scorretto.



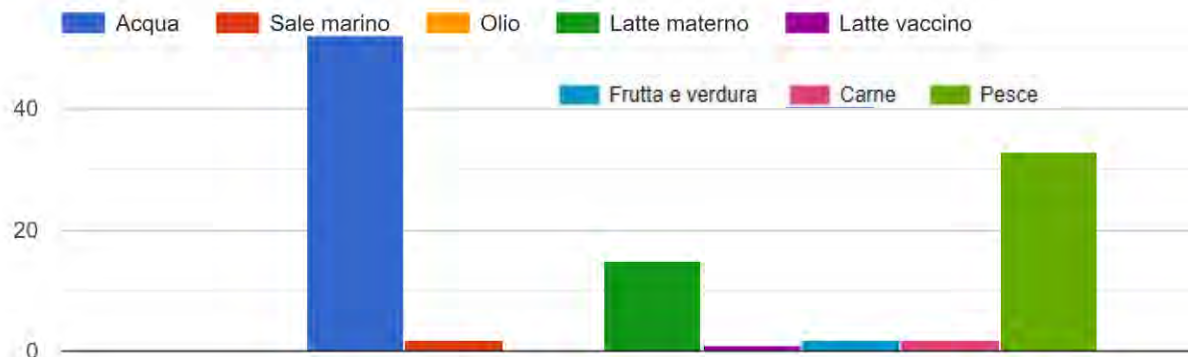
Lo **spreco alimentare** rappresenta una delle criticità più sentite del nostro tempo. Ogni anno, in tutto il mondo, **vengono gettati miliardi di tonnellate di cibo** – un paradosso in un contesto in cui milioni di persone soffrono la fame. Lo spreco alimentare riguarda in primis la perdita di cibo, ma anche lo spreco di risorse preziose come acqua, energia e suolo utilizzate per la produzione alimentare. Inoltre, il cibo sprecato finisce spesso nelle discariche, dove contribuisce significativamente alle emissioni di gas serra, aggravando il cambiamento climatico, oltre a comportare un notevole costo per le famiglie.

Il **Food Waste Index** monitora ogni anno il livello di spreco alimentare lungo tutta la filiera, dal campo alla tavola: in questo articolo approfondiremo i dati del **Report 2024**, esaminando le cause e le possibili soluzioni per affrontare efficacemente questo problema globale.

Samsung ha pubblicato il 16 dicembre 2020 una ricerca effettuata su un campione di circa 20.000 persone distribuite in 11 Paesi dell'UE che ha rivelato come lo spreco alimentare sia ancora una questione ben lontana dall'essere risolta. Al primo posto come paese a più elevato tasso di sprechi si classifica la Svizzera, seguita da Norvegia, Italia e Francia.

Tra le principali cause dello spreco alimentare ci sono la cattiva conservazione del cibo o la poca attenzione alle scadenze.

Dove sono state rilevate micro-nano plastiche?



Le micro-nano plastiche sono vettori di altri inquinanti e possono assorbire gas tossici come il biossido di azoto e l'anidride solforosa, trasportandoli all'interno dell'organismo e potenziandone gli effetti dannosi. È urgente sviluppare tecniche più rapide, accessibili ed efficaci per monitorare in tempo reale le particelle presenti nell'aria, soprattutto nei centri urbani.

LO STUDIO DI OCEAN CONSERVANCY E UNIVERSITÀ DI TORONTO

Sono stati analizzati 111 campioni di alimenti ricchi di **proteine animali**, suddividendoli in 16 macrocategorie.

I risultati sono stati allarmanti: microplastiche sono state trovate in tutti i gruppi analizzati, con una presenza riscontrata nell'**88%** degli alimenti esaminati.

Cosa ci dicono gli studi sulle micro-nano plastiche:

C'è un nemico della nostra salute, silenzioso e onnipresente, che si sta insinuando nei nostri corpi e nelle nostre città: le micro e nanoplastiche. Non è più una minaccia lontana che galleggia negli oceani o si accumula nelle discariche: oggi è un inquinante silenzioso che ci accompagna in ogni respiro. Ci sono all'attivo decine di studi sulle micro-nano plastiche aerodisperse, analizzandone le fonti, gli effetti biologici e le possibili strategie di mitigazione. Secondo recenti studi, una persona può inalare fino a 70.000 particelle di plastica all'anno, circa 190 al giorno. E l'esposizione è più alta al chiuso che all'aperto, specie in ambienti ricchi di fibre sintetiche, come tappeti, tende o abbigliamento tecnico.

Le **microplastiche** (sotto i 5 mm) e le **nanoplastiche** (sotto 1 micron) sono state trovate nel **sangue**, nei **polmoni**, nel **cervello** e persino nelle placche delle **arterie**.

In uno studio su 304 pazienti, la presenza di plastica nelle arterie era associata a un rischio quadruplo di patologie respiratorie, infarto, ictus o morte.



MICRO-NANO PLASTICHE: I DATI SUGLI ALIMENTI



PESCE

emerge come l'alimento più contaminato da microplastiche a causa dell'inquinamento degli oceani.

I crostacei, in particolare, risultano i più colpiti, poiché la loro alimentazione include anche detriti presenti sul fondo marino, aumentando il rischio di ingestione di microplastiche.



CARNE

non è esente da contaminazione sebbene in misura inferiore rispetto al pesce; in quanto, l'acqua utilizzata negli allevamenti e le coltivazioni su terreni contaminati, sono le principali fonti di microplastiche. Tra i cibi prodotti di carne più contaminati troviamo i nuggets di pollo con 60-80 microplastiche per porzione.



VEGETALI

Gli alimenti proteici a base vegetale compresi nelle diete vegetariane e vegane non sono esenti dalla contaminazione. Nuggets e bastoncini vegetali risultano con una elevata contaminazione di microplastiche.



ACQUA

Le ricerche attestano la presenza di questi elementi nell'acqua e l'accumulo è molto pericoloso per la salute. In uno studio del 2018, su oltre 200 bottiglie analizzate, **il 93% conteneva microplastiche.**

Il nuovo studio francese, parla di 7 bottiglie su 9 con la presenza di polipropilene, polietilene e poliuretano.



LATTE E DERIVATI

L'Università di Padova ha esaminato 28 campioni, inclusi cartoni di latte, 10 formaggi freschi stagionati (meno di 1 mese) e 14 formaggi stagionati (oltre 4 mesi). Sono state riscontrate quantità maggiori di microplastiche nel formaggio rispetto al latte. I formaggi stagionati presentavano i livelli più alti e gli inquinanti rilevati sono spesso utilizzati negli

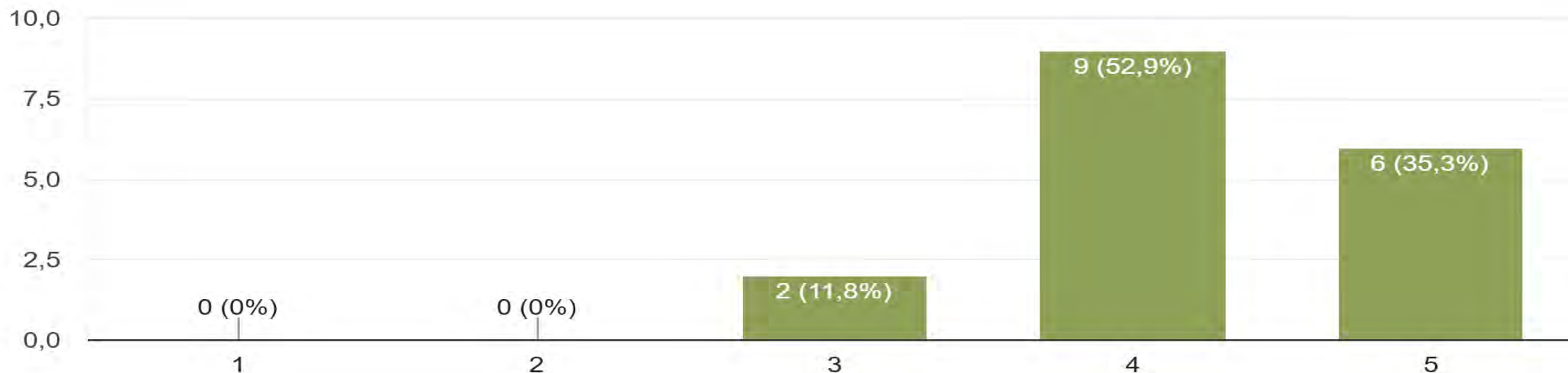
La questione delle microplastiche non riguarda solo l'**ambiente**, ma ha anche implicazioni significative per la **salute umana**.

Anche se non conosciamo ancora gli effetti a lungo termine dell'ingestione di microplastiche, si pensa che questi frammenti possano agire come **interferenti endocrini**, influenzando il sistema ormonale e contribuendo a una serie di disturbi sia di salute che nutrizionali, peggiorando la qualità di vita dell'uomo.

Le ricerche sono ancora in atto quindi potrebbero dare seguito ad ulteriori importanti risultati.

REPORT DEL SONDAGGIO SUGLI ARGOMENTI AMBIENTALI DI MAGGIORE INTERESSE

Inquinamento e impatto sulla salute (Tipologie di inquinamento e conseguenze sulla salute. Dati patologie specifiche)



Gli agenti inquinanti che hanno maggiore influenza sulla patologia umana sono:

**PM10 - Monossido di carbonio (CO) - Biossido di carbonio (anidride carbonica, CO₂)
Ossidi dell'azoto (NO_x) - Piombo - Ozono - Ossidi di zolfo (SO_x) - Solventi organici
Benzene - Diossine**

L'ampio gruppo delle sostanze inquinanti conta oltre centomila elementi. Per molti di essi è stata dimostrata la correlazione con lo sviluppo di patologie, mentre per altri il legame è ancora oggetto di studio.

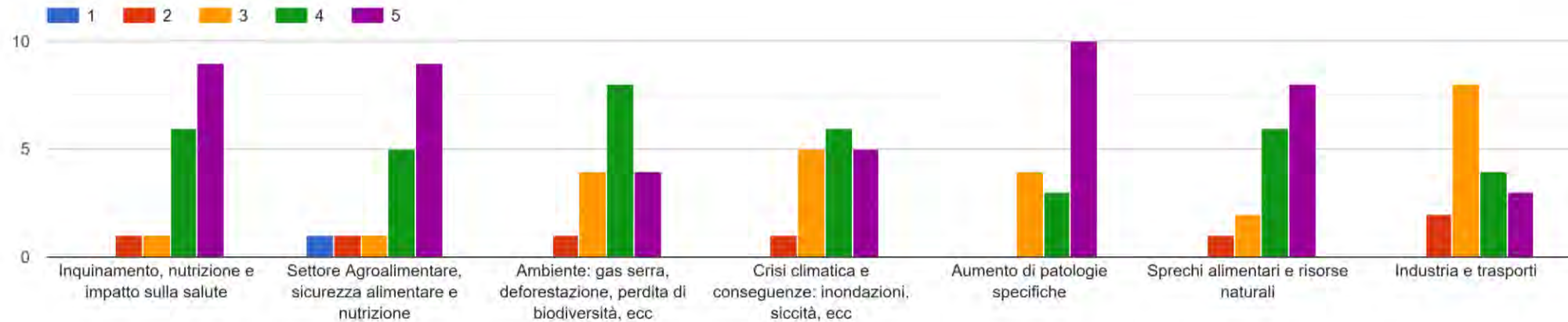
Inquinamento atmosferico e particolato sono stati inseriti dalla Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro (IARC, *International Agency for Research in Cancer*) nella lista dei carcinogeni di tipo 1.

Gli agenti inquinanti che hanno maggiore influenza sulla patologia umana sono:

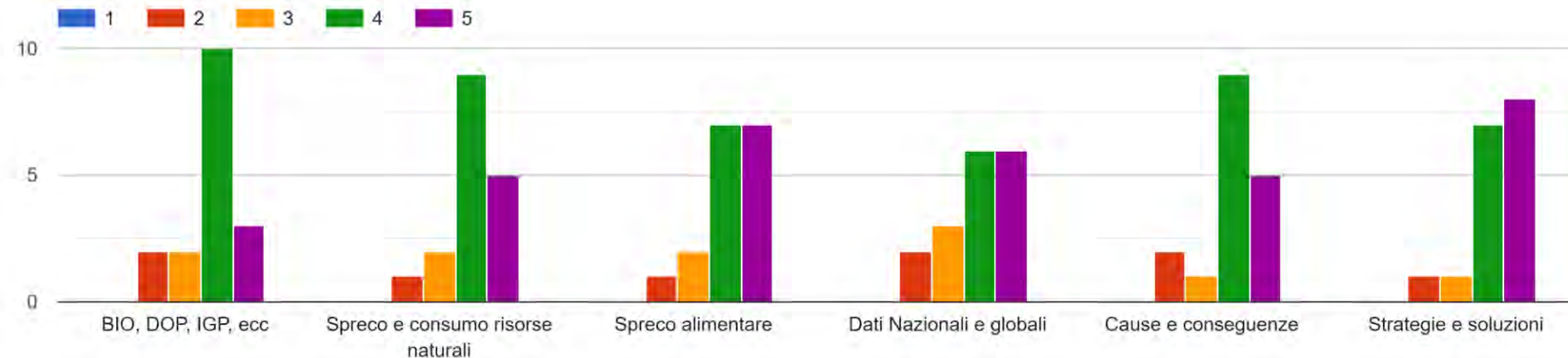
- **PM10:** le polveri sottili e i pericoli per la salute: il particolato è formato da particelle solide di origine sia inorganica che organica. Il PM10 raggruppa le particelle di diametro inferiore o uguale a 10 micrometri. Le polveri di PM vanno da 10 a 1 e sono componenti importanti dell'inquinamento atmosferico che possono avere effetti rilevanti sulla salute. Sono inquinanti potenti, particelle talmente fini da superare tutte le barriere biologiche.
- **Monossido di carbonio (CO):** è un inquinante proveniente dalla combustione. E' un gas inodore, incolore, insapore, non irritante: queste caratteristiche lo rendono insidioso, perché capace di raggiungere concentrazioni letali nell'organismo in maniera impercettibile. Il monossido di carbonio forma un composto molto stabile con l'emoglobina presente nel sangue;
- **Biossido di carbonio (anidride carbonica, CO₂):** deriva dalla combustione delle fonti fossili;
- **Ossidi dell'azoto (NO_x):** sono due molecole che originano dalle combustioni ad alte temperature, tipiche degli inceneritori, delle centrali termoelettriche e del traffico veicolare;
- **Piombo:** che è un elemento in traccia estremamente tossico.
- **Ozono:** è un gas bluastro dall'odore leggermente pungente che non ha origine dall'attività antropica. È il risultato della reazione chimica e colpisce soprattutto le mucose polmonari, causando irritazione, tosse, faringiti, bronchiti.
- **Ossidi di zolfo (SO_x):** costituiscono la miscela di biossido di zolfo e anidride solforosa. Proviene soprattutto dagli impianti di riscaldamento. Queste goccioline vengono facilmente assorbite dalle mucose nasali e giungono nelle alte vie respiratorie, dove generano irritazione, aumento della produzione di muco, tracheiti e peggioramento della sintomatologia negli asmatici.
- **Solventi organici:** sono toluene, xilene, benzene e anilina. L'effetto dei solventi organici è particolarmente accentuato a livello del sistema nervoso centrale;
- **Benzene:** è uno degli inquinanti più dannosi provenienti dal fumo di sigaretta;
- **Diossine:** sono composti organici del cloro, effetto collaterale della produzione industriale (ad esempio della carta) o della combustione non controllata dei rifiuti plastici.

REPORT DEL SONDAGGIO SUGLI ARGOMENTI AMBIENTALI DI MAGGIORE INTERESSE

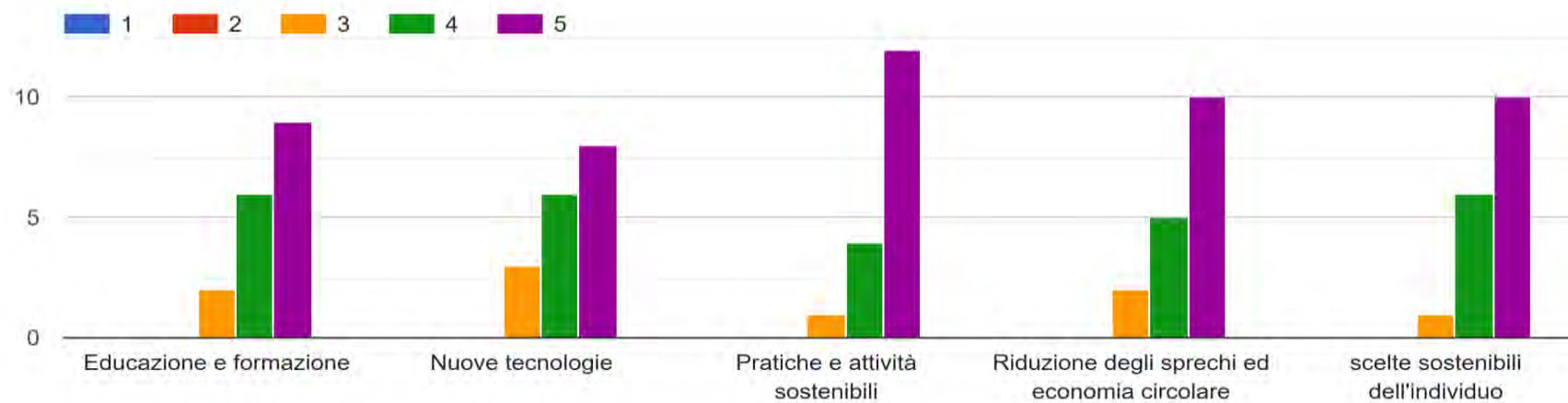
Ambiente e Salute: cause, effetti, conseguenze



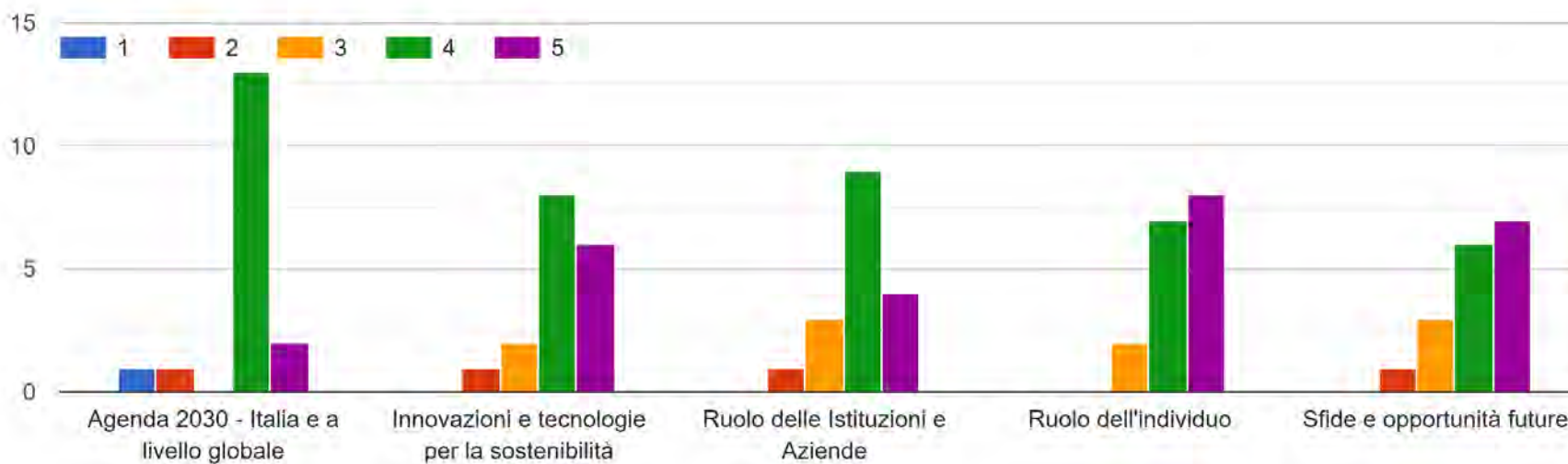
Sprechi, consumi e soluzioni



Ruolo delle Istituzioni e delle persone



Agenda 2030 – Dati e stato dell'arte



SUGGERIMENTI FORMATIVI INDICATI NEI QUIZ

1

SALUTE e PATOLOGIE SPECIFICHE - ALIMENTAZIONE e NUTRIZIONE INQUINAMENTO, CLIMA e SOSTENIBILITA' AMBIENTALE dalla A alla Z

Additivi alimentari, inquinanti falde acquifere, inquinamento elettromagnetico
Alimentazione
Antiossidanti utilità
Aspetti legati allo spreco alimentare
Cibo e impatto ambientale
Come scegliere gli alimenti nelle grandi distribuzioni, come ridurre gli sprechi in famiglia
Conflitti bellici - effetto delle armi su salute delle popolazioni non coinvolte in eventi bellici
Conoscere i cibi: luogo di provenienza, stagionalità, modalità di coltivazione, utilizzo in nutrizione umana
Correlazione fattori ambientali e cibo
Corretto stile di vita (sport, alimentazione, abolizione del tabagismo)
Dannosità legata alle proteine animali
Endocrine disruptors
Genetica, familiarità, contesto ambientale e tumori

Impatto dell'inquinamento sulle infezioni respiratorie.
Alimenti dannosi nella nutrizione infantile
Uso di pesticidi e conservazione dei cibi e loro capacità nutritiva
Inquinamento alimentazione
Interferenti endocrini e fertilità
Legame con neurosviluppo e sterilità maschile
Nutriscore
Presenza di tossicità ambientale negli alimenti
Prevenzione primaria e secondaria
Qualità nutrizionale dei cibi e acque attualmente in vendita
Ruolo di alimentazione e clima sullo stato di salute
Sicurezza alimentare per ridurre rischio di obesità e diabete
Sostenibilità, come ridurre gli sprechi alimentari nelle famiglie
Spostamenti, corretta alimentazione, attività fisica regolare
Strategie nutrizionali per contrastare stress ossidativo

- Aggiornamenti periodici
- Corsi di aggiornamento residenziali ben strutturati
- Creare corsi insegnamento sull'ecologia ambientale. Studio di: acque, clima, alimentazione animale e nanopolveri
- Insegnamento alimentare ai bambini dove c'è ricchezza
- Insegnamento nelle scuole
- Newsletter sull'argomento
- Penso sia necessaria educazione alimentare nelle scuole
- Pubblicità progresso
- Sistemazione dei senza tetto

**FORMAZIONE,
ISTRUZIONE e
SOCIALE**



- Come agire contro conseguenze inquinamento
- Consigli su come difenderci dalle minacce ambientali
- È necessaria una maggiore consapevolezza della popolazione e rendere più responsabili i modi di vivere e le azioni che peggiorano l'inquinamento.
- Impatto cambiamento climatico sull'Ecologia delle patologie
- Inquinamento acqua, aria, suolo; tecniche agricole e farmaci utilizzati in vari contesti agricoli e zootecnici. Truffe alimentari. Cibi raffinati o lavorati. Inquinamento acustico ed elettromagnetico, studi su sigarette elettroniche e nuove mode, tendenze giovanili e non.
- Nanopolveri. Epigenetica

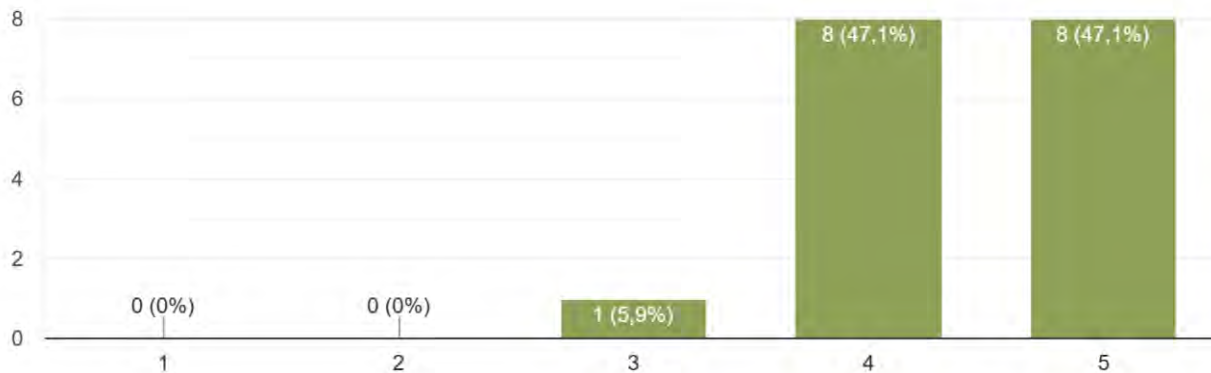
**AMBIENTE e
SOSTENIBILITA'**



SONDAGGIO INTERESSE PER FORMAZIONE IN AMBITO DI SALUTE E SOSTENIBILITA' AMBIENTALE



Qual è il Suo grado di soddisfazione rispetto ai contenuti proposti?



E' utile parlare di sostenibilità ambientale in ambito sanitario?

131 risposte



L'inquinamento e la crisi climatica incidono sulla salute fisica e psicologica dell'uomo e degli animali?

134 risposte



PROGETTO ONE-HEALTH

SALUTE UMANA, ANIMALE E DELL'AMBIENTE

CONCLUSIONI

In risposta alle esigenze formative rilevate dai quiz on-line, stiamo progettando corsi e percorsi formativi One-Health per la formazione e divulgazione di informazioni inerenti le patologie e problematiche sempre più di interesse globale tenendo in considerazione i suggerimenti espressi dai partecipanti al sondaggio.

Grazie alla collaborazione di Esperti e Professionisti siamo in grado di offrire una formazione mirata e relativa ad argomenti di primaria importanza per gli operatori del settore sanitario.

Verranno realizzati anche corsi su sostenibilità ambientale, clima e inquinamento attraverso la collaborazione di Esperti, Formatori e Ricercatori del settore ambientale.

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA:

V.T.B. Congressi sas
Via E. Curiel 14
20089 Rozzano (MI)

Tel.: 02-57506065
E-mail: segreteria@vtbcongressi.com
Sito: www.vtbcongressi.com