

INTEGRAZIONE MIRATA NELLA GESTIONE DI ASTENIA, ANEMIA E AFFATICAMENTO MUSCOLARE: IL RUOLO DEL FARMACISTA 2026

Formazione a Distanza

10 crediti ECM

Data inizio 6/5/2026 – Data fine 5/5/2027

Durata: 10 ore (slides e documentazione scientifica 7 ore, approfondimento 3 ore)

Responsabile scientifico e Docente: Dott.ssa Chiara Caffarata

Obiettivo formativo: SICUREZZA E IGIENE ALIMENTARI, NUTRIZIONE E/O PATOLOGIE CORRELATE

Professioni accreditate: Farmacista

Negli ultimi anni, l'interesse verso l'integrazione nutrizionale come supporto nella gestione di condizioni comuni quali astenia, anemia e affaticamento muscolare è cresciuto notevolmente. In questo contesto, il farmacista assume un ruolo strategico non solo nella dispensazione, ma anche nell'educazione e nel consiglio personalizzato al paziente.

Questo corso ECM, strutturato in moduli tematici, fornisce strumenti pratici e aggiornati per riconoscere i bisogni specifici del paziente e suggerire un'integrazione mirata, basata sull'evidenza scientifica. Saranno analizzate le principali sostanze utili – come vitamine, minerali, aminoacidi e fitocomplessi – con un focus sulle indicazioni, i meccanismi d'azione, le possibili interazioni e la corretta comunicazione al banco.

Un'occasione formativa pensata per rafforzare il ruolo consulenziale del farmacista, migliorare l'aderenza alle terapie e promuovere il benessere globale dell'utenza.

PROGRAMMA

Modulo 1 – Introduzione al ruolo del farmacista nell'integrazione mirata

Modulo 2 – Astenia: cause, sintomi e approccio integrato

Modulo 3 – Anemia: supporto integrativo e corretta gestione

Modulo 4 – Affaticamento muscolare: strategie nutrizionali e integrative

Modulo 5 – Counseling e personalizzazione dell'integrazione

COGNOME	NOME	PROFESSIONE	DISCIPLINA	ENTE DI APPARTENENZA LIBERA PROFESSIONE	DESCRIZIONE ATTIVITA' PROFESSIONALE/FORMATIVA
CAFFARATA	CHIARA	BIOLOGO	NUTRIZIONE	LIBERO PROFESSIONISTA	Elaborazione piani nutrizionali per dimagrimento e patologia Educazione alimentare nelle scuole Elaborazione menù per la ristorazione scolastica ed assistenziale
Il provider dichiara ai sensi dell'art. 76 del DPR n.445/2000: - di aver fornito all'interessato l'informativa sul trattamento dei dati personali (art. 13 del Regolamento europeo 2016/679; artt. 68, 70, 76, 96 Accordo Stato-Regioni 2017 "La formazione continua nel settore salute"- Rep. Atti 14/CSR del 2.2.2017 - Par. 4.6, lett. j) Manuale Nazionale di Accreditamento per l'Erogazione di Eventi ECM); - di aver informato l'interessato che il programma dell'evento ECM, di cui le suddette informazioni contribuiscono a formarne il contenuto minimo, verrà inserito nel catalogo degli eventi E.C.M. tenuto dall'ente accreditante;					

Chiara Caffarata è una biologa nutrizionista. Dal 2012, lavora come libera professionista, occupandosi dell'elaborazione di piani nutrizionali per il dimagrimento e per patologie, dell'educazione alimentare nelle scuole e dell'elaborazione di menù per la ristorazione scolastica e assistenziale.

Ha conseguito la Laurea Magistrale in Scienze Biologiche presso l'Università Politecnica delle Marche nel 2011. In precedenza, ha ottenuto il Diploma di Liceo Classico presso il Liceo Lorenzo Costa della Spezia tra il 1991 e il 1996.

Le sue competenze includono la dieta Chetogenica (con certificazione Ketoapproved), l'analisi della composizione corporea (BIA AKERN), la preparazione e il follow-up del paziente bariatrico e il sostegno nutrizionale per il paziente oncologico. Ha inoltre partecipato a corsi di aggiornamento su vari argomenti, tra cui la dieta chetogenica, la nutrizione clinica nel lipedema, l'allergia al nichel, l'IBS e la dieta Low Fodmaps, la nutrizione e il diabete, e il blocco metabolico nella donna. È anche facilitatore in mindfulness ed esperta nell'elaborazione di diete.

Prima di iniziare la libera professione, Chiara Caffarata ha avuto esperienze lavorative che includono contratti a progetto presso il Dipartimento di Chimica dell'Università di Pisa (2004-2005) dove ha condotto misurazioni fluorimetriche di sostanze organiche come olio d'oliva e alghe e un contratto a progetto presso Clinilab (2003-2004) dove si è occupata di accettazione e registrazione pazienti e lavoro di segretariato.