

Programma Corso FAD Dolcificanti e salute

Obiettivo formativo ECM: Area degli obiettivi formativi tecnico-professionali. 23 - Sicurezza e igiene alimentari, nutrizione e/o patologie correlate.

Obiettivo specifico: Acquisire conoscenze sul legame tra il consumo di dolcificanti e la salute; conoscere la classificazione e le caratteristiche dei dolcificanti disponibili, le prove di efficacia sul controllo del peso corporeo e sul metabolismo, il profilo di sicurezza e acquisire le competenze sulle raccomandazioni da fornire per un adeguato utilizzo.

Modalità didattica: La formazione è centrata su un dossier “evidence-based”, su 2 scenari di pratica e un successivo questionario ECM che indaga le cognizioni acquisite.

Durata: 3 ore

Crediti: 3

Struttura

- **Sessione formativa (dossier)**
 - Definizione e consumi di dolcificanti
 - Apporto di zuccheri nella dieta
 - I consumi odierni
 - Inquadramento normativo e classificazione
 - Il Regolamento comunitario
 - La classificazione dei dolcificanti: naturali e di sintesi
 - Pro e contro dei dolcificanti
 - I limiti di sicurezza
 - Dolcificanti e perdita di peso
 - Dolcificanti e appetito, fame e senso di sazietà
 - Dolcificanti e diabete
 - Dolcificanti e carie
 - Dolcificanti e cancro
 - Dolcificanti e rischio cardiovascolare
 - Dolcificanti e microbiota
 - Dolcificanti e steatosi epatica non alcolica
 - Dolcificanti e declino cognitivo
- Sessione di esercitazione/valutazione
 - Scenario clinico 1
 - Scenario clinico 2
 - Questionario di valutazione

Disponibilità online del corso: dal 16 settembre 2026 al 15 settembre 2027.

Assenza di sponsor: Il programma non ha sponsor
e rientra nel piano di formazione indipendente del Provider Zadig

Responsabili scientifici: dott.ssa Franca Braga, tecnologa alimentare;
dott.ssa Maria Rosa Valetto, medico chirurgo, specialista in endocrinologia e malattie del ricambio

Destinatari: tutti gli operatori sanitari.

Piattaforma: www.saepe.it

Bibliografia essenziale alla base del dossier formativo

- EFSA. Tolerable upper intake level for dietary sugars. EFSA Journal 2022, <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2022.7074>
- CREA. Linee guida per una sana alimentazione, revisione 2018. <https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/linee-guida-per-una-sana-alimentazione-2018>
- Russell C, Baker P, et al. Global trends in added sugars and non-nutritive sweetener use in the packaged food supply: drivers and implications for public health. Cambridge University Press 2022, <https://www.cambridge.org/core/journals/public-health-nutrition/article/global-trends-in-added-sugars-and-nonnutritive-sweetener-use-in-the-packaged-food-supply-drivers-and-implications-for-public-health/A6375EB569DCDA4899730EC40C69D1CC>
- EFSA. Dolcificanti. 2026, <https://www.efsa.europa.eu/it/topics/topic/sweeteners>
- WHO. Use of non-sugar sweeteners. 2023, <https://iris.who.int/server/api/core/bitstreams/da17bb58-541e-4fd8-959c-512c85cf9f5a/content>
- Malik V. Non-sugar sweeteners and health. BMJ 2019;364:k5005. doi: 10.1136/bmj.k5005