Workshop su “Ambiente e cute: sole e non solo sole”, i rischi su cute e salute

Date : 10 dicembre 2014

Si svolgerà a Gasperina durante le giornate di giovedì 11 e venerdì 12 dicembre il Workshop sul tema “Ambiente e cute: sole e non solo sole” organizzato dal Centro Interregionale per la Sicurezza degli alimenti e la Salute dell’Università Magna Graecia di Catanzaro in collaborazione con la Fondazione Il Caduceo. L’iniziativa informativa, di carattere scientifico, è nata dall’esigenza di analizzare ed investigare tutti i fattori ambientali in grado di interferire sulla salute umana. Negli ultimi anni, grazie anche allo sviluppo di metodologie raffinate nel settore della tossicologia ambientale, si è registrato un aumento dell’attenzione sulle patologie correlate all’ambiente. Tra gli obiettivi del Centro Interregionale per la Sicurezza degli alimenti e la Salute, il progetto finanziato dal Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca (MIUR), c’è anche lo studio e l’analisi dei fattori ambientali sulla cute, l’ elemento mediatore tra l'organismo ed il mondo esterno che è maggiormente soggetto a condizioni di rischio. Con l’esposizione ai raggi UV, in particolare durante il periodo estivo, è aumentata l’incidenza di patologie cutanee a carattere infiammatorio e degenerativo. Il Centro IRC FSH, inoltre, focalizza la ricerca sull’interazione con altri aspetti collegati all’esposizione dell’intero organismo a tossici di origine ambientale, come ad esempio quelli contenuti negli alimenti, che determinano riflessi significativi sulle patologie cutanee, risultando fattori di rischio integrato in dermotossicologia. Il Workshop su “Ambiente e cute: sole e non solo sole” è stato ideato ed organizzato sulla base anche dell’esperienza della campagna informativa del Centro IRC FSH dell’UMG denominata “Sole, mare, cute e….alimenti”. Durante la due giorni, che si svolgerà presso il Mirabeau Park Hotel di Gasperina, saranno divulgati i dati ottenuti dalle attività di ricerca sulle tematiche che legano cute, ambiente ed alimenti grazie ai contributi degli esperti del settore.