

Il Cibo come medicina: approcci differenziati in nutrizione clinica

Scheda di Iscrizione al Corso (Si prega di inviare alla Segreteria Organizzativa Maregra, Fax 0832.1653020 - eventi@maregra.com)

Cognome Nome

Luogo e Data di Nascita

Professione

Specializzazione

Indirizzo

Città Prov CAP

Telefono Fax

E-mail

Intestazione Fattura

P.iva Cod. Fisc.

Con l'invio della presente, si autorizza l'utilizzo dei dati contenuti ai sensi del D.lgs 196/2003, con successive modifiche e/o integrazioni, e del Regolamento UE 679/2016

Evento aperto a 25 partecipanti Medici Chirurghi, Farmacisti, Biologi, Dietisti, Psicologi ed Infermieri.

E' necessario procedere all'invio della Scheda di Iscrizione via fax (0832.1653020) o via E-mail (eventi@maregra.com) alla Segreteria Organizzativa accompagnata dalla copia di disposizione di bonifico per il saldo della relativa quota di partecipazione. Le coordinate per procedere al pagamento sono le seguenti:

Conto Corrente intestato a: Maregra srl
Istituto di Credito: Credem
IBAN: IT 47 C030 3216 0000 1000 0273 583 (N. 27 caratteri alfanumerici)
Causale del Bonifico: Cognome + Nome + Nutrizione

Costo iscrizione: €. 400,00 iva inclusa

Provider ECM e Segreteria Organizzativa



www.maregra.com - segreteria@maregra.com
Tel. 081.0100378 - 0832.312057 - Fax 0832.1653020



IL CIBO COME MEDICINA: APPROCCI DIFFERENZIATI IN NUTRIZIONE CLINICA

29 febbraio 2020 - 14 marzo 2020

28 marzo 2020 - 18 aprile 2020



Responsabili Scientifici:
Dott. Pio Vicinanza
Dott. Basilio Malamisura
Prof.ssa Carmela Saturnino

**45,7
CREDITI**

Lloyd's Baia Hotel
via E. De Marinis n. 2 - Vietri sul Mare (Sa)

Sabato, 29 febbraio 2020

- 08:30 Registrazione dei partecipanti
 - 09:00 Introduzione e obiettivi del Corso - P. Vicinanza, B. Malamisura, C. Saturnino
 - 09:30 Principi di una corretta alimentazione: dal latte “specie - specifico” all'alimentazione complementare - B. Malamisura
 - 10:30 Obesità infantile: la nuova epidemia globale - V.M. Salvati
 - 11:30 Obesità infantile: approccio pratico nella pratica ambulatoriale. Come misurare gli apporti alimentari nella pratica ambulatoriale - V.M. Salvati
 - 12:30 Nutrigenomica e nutrimetabolomica: potenziali applicazioni nel monitoraggio della sindrome metabolica (N.A.P.O.L.I Study) - j. Troisi
 - 13:30 Discussione
 - 14:00 Light Lunch
 - 15:00 Efficacia delle erbe medicinali nel miglioramento dello stato infiammatorio nel paziente affetto da sindrome metabolica. Approcci fitoterapici - C. Saturnino
 - 16:00 Dieta mediterranea tra sostenibilità ambientale e prevenzione della globesity e delle complicanze ad essa associate. Come promuovere l'adesione a stili di vita salutari - L. Murino
 - 17:00 Discussione
 - 18:00 Fine dei lavori della prima giornata
-

Sabato, 14 marzo 2020

- 08:30 Registrazione dei partecipanti
- 09:00 Nuove frontiere alimentari: dieta vegetariana, dieta vegana - B. Malamisura
- 10:00 Nuove frontiere alimentari: dieta macrobiotica e paleo-dieta - C. Sica
- 11:00 Il mondo BIO: gli effetti sulla salute, norme e certificazioni. Prodotti IGP Campani: quando la tradizione incontra il benessere - L. Murino
- 12:00 Alimenti funzionali e molecole antiossidanti che spengono i geni dell'invecchiamento preservando il benessere cellulare. Piani dietetici per l'anziano - C. Sica
- 13:00 Discussione
- 13:30 Light Lunch
- 14:30 Linee guida per l'elaborazione di piani dietetici - R. De Fanchis
- 15:30 Legumi in tavola: proprietà e benefici - L. Murino
- 16:30 Discussione
- 17:00 Esercitazione pratica: elaborazione di menù a base di legumi
- 18:30 Discussione
- 19:00 Fine dei lavori della seconda giornata

Sabato, 28 marzo 2020

- 08:30 Registrazione dei partecipanti
 - 09:00 Il microbiota: un mondo dentro di noi. Il ruolo svolto nella genesi delle patologie autoimmuni e non solo: gut-brain axis - B. Malamisura
 - 10:00 Intolleranze alimentari e terapie dietetiche. La dieta senza glutine...senza celiachia (NCGS) - B. Malamisura
 - 11:00 Dieta Low-FODMAPs nel trattamento della disbiosi intestinale - L. Murino
 - 12:00 Proteine alternative: gli insetti, il cibo del futuro - B. Malamisura
 - 13:00 Discussione
 - 13:30 Light Lunch
 - 14:30 Pesce azzurro: caratteristiche nutrizionali - L. Murino
 - 15:30 Pesce azzurro: proprietà antinfiammatorie degli omega-3 - C. Sica
 - 16:30 Discussione
 - 17:00 Esercitazione pratica - A tavola con: discussione sul pesce azzurro
 - 18:30 Discussione
 - 19:00 Fine dei lavori della terza giornata
-

Sabato, 18 aprile 2020

- 08:00 Registrazione dei partecipanti
- 08:30 La nutraceutica nella moderna alimentazione - C. Saturnino
- 09:00 Additivi alimentari: effetti sulla salute dei bambini - L. Calabrone
- 10:00 Importanza degli aa ramificati nell'integrazione nutrizionale - L. Calabrone
- 11:00 Discussione
- 11:30 Gestione farmaco - alimentare nel Morbo di Crohn - C. Saturnino
- 12:30 Influenza delle modificazioni del microbiota intestinale in relazione allo sviluppo del Morbo di Alzheimer - P. Autore
- 13:30 Discussione
- 14:00 Light Lunch
- 15:00 Frodi alimentari ed analisi degli alimenti - P. Longo
- 15:30 Il ruolo della vitamina D nel management nutrizionale - F. Finelli
- 16:00 Esercitazione pratica - L'ambulatorio del Dietologo: software e strumentazioni, istruzioni per l'uso
- 18:00 Questionario di verifica finale