

## Informazioni generali

Il corso è stato inserito nel programma Educazione Continua in Medicina con ID 66-198850. Al corso sono stati assegnati **14,3 crediti formativi** ed è riservato a 20 professionisti.

Obiettivi formativi:

**Epidemiologia-Prevenzione e Promozione della Salute con Acquisizione di Nozioni Tecnico-Professionali.**

Discipline accreditate:

**Biologia, Dietista, Farmacia Ospedaliera, Farmacia Territoriale, Gastroenterologia, Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, Medico Chirurgo: Allergologia e Immunologia Clinica, Tecnico Sanitario di Laboratorio Biomedico, Medicina Generale (Medici di Famiglia).**

Ai fini dell'acquisizione dei crediti formativi è necessario:

- frequentare il 100% dei lavori scientifici, registrando sia l'entrata che l'uscita;
- riconsegnare a fine evento la modulistica ECM, debitamente compilata e firmata;
- rispondere correttamente almeno al 75% delle domande del questionario di apprendimento.

**La partecipazione al corso è subordinata al pagamento della quota di iscrizione di € 250,00 più IVA da effettuarsi sul sito [www.acaya.net](http://www.acaya.net)**

L'attestato di partecipazione potrà essere ritirato presso il desk della Segreteria Organizzativa al termine dei lavori.

L'attestato ECM sarà disponibile on-line sul sito [www.acaya.net](http://www.acaya.net) **nell'area riservata** entro 90 giorni dalla fine dell'evento.

## Responsabile Scientifico

Dott. Attilio Francesco Speciani



### PROVIDER E SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

Via Silvio Pellico, 42 - 00195 Roma

Tel. 06.72596633 - Fax 06.72595440

E-mail: [ecm@acaya.net](mailto:ecm@acaya.net) - [www.acaya.net](http://www.acaya.net)

## DAL LABORATORIO ALLA CLINICA. L'INNOVAZIONE E LA RICERCA APPLICATA PER L'INTERVENTO NUTRIZIONALE PERSONALIZZATO NELLE DIVERSE CONDIZIONI CLINICHE



**Roma, 23-24 novembre 2017**

**CRYOLAB**

**Università degli Studi Roma Tor Vergata**

**Via Montpellier, 1**

## Faculty

Dott.ssa Basello Katia

Dott. Daniele Nicola

Dott. Piuri Gabriele

Dott. Speciani Attilio Francesco

Dott.ssa Tognon Emiliana

**14,3 Crediti E.C.M.**

## Razionale

Attraverso una nutrizione personalizzata, ogni sanitario può intervenire in modo molto attivo nel supporto al trattamento di patologie e disturbi in cui l'alimentazione ha un ruolo importante. Dal 2010 in avanti è certo che patologie come artrite, sovrappeso, meteorismo, colon irritabile, emicrania e stipsi, solo per fare qualche esempio, sono correlate anche con la produzione di citochine infiammatorie correlate al cibo. Capire come intervenire, su solide basi scientifiche, e che tipo di suggerimenti dare a pazienti o clienti che lo richiedono diventa indispensabile per tutti.

Scopo del corso è aiutare a comprendere il significato dei fenomeni infiammatori correlati all'alimentazione, apprendere come indicare i più efficaci stili di vita, quali integratori siano eventualmente da suggerire e come cambiare le scelte nutrizionali per riconquistare salute e benessere.

Alla fine del corso, saranno acquisite conoscenze tali da capire quale tipo di servizio offrire al cliente/paziente per la valutazione e il monitoraggio dell'infiammazione, sapere quale supporto informativo dare al proprio cliente, e orientandosi nel mondo delle reazioni agli alimenti, suggerire modalità alimentari semplici di riequilibrio, potendo inoltre indirizzare ad altri eventuali specialisti di competenza il paziente/cliente per la diagnostica o la terapia più appropriata.

Il consiglio esperto aiuta a superare la confusione che spesso regna tra il pubblico sul rapporto tra infiammazione, allergie, intolleranze e malattia. Attraverso un'analisi del livello di infiammazione alimentare si supera la definizione ormai obsoleta e spesso mal gestita di "intolleranze alimentari" e si entra in un mondo, quello della infiammazione da cibo, dove si possono misurare dati analitici e dare risposte certe alle richieste dei cittadini.

Sarà introdotta la fondamentale relazione tra livelli di insulina, insulino-resistenza, indice glicemico e modiche metaboliche. Sarà stimolata la conoscenza degli effetti metabolici di cibi ad alto o basso indice glicemico e carico glicemico, e descritto il valore preventivo della prima colazione, di recente verificato anche a livello scientifico.

Le reazioni alimentari sono affrontate in modo spesso confuso da sistemi dietetici spesso incongrui. Oggi le basi scientifiche che spiegano questi aspetti ci sono e possono diventare da subito lo strumento per una corretta applicazione nella pratica clinica.

Tali basi consentono di capire il razionale dell'utilizzazione di integrazioni minerali, di nutraceutici o di fitoterapici per assistere il paziente/cliente nelle indicazioni nutrizionali più adatte. Verrà dato spazio alla comprensione critica delle indicazioni dietetiche più diffuse, comprendendone gli aspetti positivi e quelli negativi, mettendo quindi in grado il sanitario di aiutare in modo coscienzioso e corretto il proprio paziente/cliente, supportandolo nelle sue scelte o suggerendo cautela verso alcune indicazioni alimentari eventualmente intraprese.

## Programma 23 Novembre 2017

- 13.30-14.00 Registrazione dei partecipanti
- 14.00-14.15 Presentazione del corso  
**N. Daniele, A. Speciani**
- 14.15-15.15 L'infiammazione da cibo e il ruolo delle citochine infiammatorie BAFF e PAF  
**A. Speciani**
- 15.15-16.15 Indicazioni nutrizionali di base nella relazione con il paziente/cliente  
**G. Piuri**
- 16.15-16.30 *Pausa*
- 16.30-17.30 La pratica clinica: il recupero della tolleranza come necessità per ridurre l'infiammazione dalla gravidanza alle malattie autoimmuni  
**G. Piuri**
- 17.00-18.00 Confronto e dibattito

## Programma 24 Novembre 2017

- 09.00-10.00 Profilo alimentare personale, grandi gruppi alimentari e impostazione nutrizionale nella pratica  
**E. Tognon**
- 10.00-10.15 *Pausa*
- 10.15-11.15 Il laboratorio: la pratica quotidiana, il controllo dei risultati  
**N. Daniele**
- 11.15-12.15 Adipochine e citochine: nuovi "devices" per la loro analisi  
**K. Basello**
- 12.15-13.30 *Pausa*
- 13.30-14.30 Tecniche di prevenzione: l'uso dei panallergeni di frutta e verdura per mantenere la tolleranza. Individualità della dieta.  
**A. Speciani**
- 14.30-15.30 Il referto e applicazioni pratiche  
**A. Speciani, E. Tognon**
- 15.30-15.45 *Pausa*
- 15.45-16.45 Bilanciamento delle proteine nel piatto: indicazioni dell'OMS e uso degli enzimi nei processi digestivi  
**K. Basello**
- 16.45-17.45 Confronto e dibattito
- 17.45-18.00 Conclusioni  
**A. Speciani**
- 18.00-18.30 Compilazione questionario ECM