

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

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 **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 - www.acaya.net

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



Roma, 26-27 settembre 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 26 Settembre 2017

- | | |
|-------------|--|
| 13.30-14.00 | Registrazione dei partecipanti |
| 14.00-14.15 | Presentazione del corso
N. Daniele, A.F. Speciani |
| 14.15-15.15 | L'infiammazione da cibo e il ruolo delle citochine infiammatorie BAFF e PAF
A.F. Speciani |
| 15.15-16.15 | Profilo Alimentare Personale, Grandi Gruppi Alimentari e impostazione nutrizionale nella pratica
E. Tognon |
| 16.15-16.30 | <i>Pausa</i> |
| 16.30-17.30 | Il referto e applicazioni pratiche
A.F. Speciani, E. Tognon |
| 17.00-18.00 | Confronto e dibattito |

Programma 27 Settembre 2017

- | | |
|-------------|--|
| 09.00-10.00 | La pratica clinica: il recupero della tolleranza come necessità per ridurre l'infiammazione dalla gravidanza alle malattie autoimmuni
G. Piuri |
| 10.00-10.15 | <i>Pausa</i> |
| 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 | <i>Pausa</i> |
| 13.30-14.30 | Tecniche di prevenzione: l'uso dei panallergeni di frutta e verdura per mantenere la tolleranza. Individualità della dieta.
A.F. Speciani |
| 14.30-15.30 | Indicazioni Nutrizionali di base nella relazione con il paziente/cliente
G. Piuri |
| 15.30-15.45 | <i>Pausa</i> |
| 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.F. Speciani |
| 18.00-18.30 | Compilazione questionario ECM |