



45,7
CREDITI



IL CIBO COME MEDICINA: APPROCCI DIFFERENZIATI IN NUTRIZIONE CLINICA

Responsabili Scientifici:

Dott. Pio Vicinanza

Dott. Basilio Malamisura

Prof.ssa Carmela Saturnino

26 settembre - 10 ottobre 2020

24 ottobre 2020 - 7 novembre 2020

Lloyd's Baia Hotel - Via E. De Marinis n. 2, Vietri sul Mare (SA)

Sabato, 26 settembre 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 nutrimitabolomica:
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, 10 ottobre 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, 24 ottobre 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, 7 novembre 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

Evento aperto a 25 partecipanti Medici Chirurghi, Farmacisti, Biologi, Dietisti, Psicologi ed Infermieri. E' necessario procedere all'invio della richiesta 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

MAREGRA
eventi, comunicazione, servizi turistici

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