



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