

IL CIBO CHE CURA

Saperi e Sapori per la prevenzione

7 - 8 Aprile 2018

26 - 27 Maggio 2018

6 - 7 Ottobre 2018

L'ortolano - G. Arcimboldo 1587-1590



Corso di alimentazione e di cucina pratica

Con il patrocinio di



INFORMAZIONI

SEDE DEL CORSO

RistorArte Hotel Gran Can

Via Giovanni Campostrini, 60 - 37029 Pedemonte s. Pietro in Cariano (VR)

Tel. 045.7701911

SEGRETERIA SCIENTIFICA

Dott. Enrico Dall'Anese

IN COLLABORAZIONE CON A.R.C.A. SEZ. VENETO

Dott. Stefano Nistri

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA E PROVIDER

Univers Formazione S.r.l.

Via P. A. Micheli, 96 - 00197 Roma

Tel. 06.80916711

Fax 06.36005833

formazione@universformazione.com



CREDITI FORMATIVI

Il Corso è in fase di accreditamento presso la sezione ECM del Ministero della Salute.

Saranno accreditati separatamente due diversi percorsi formativi:

I Modulo: 7 - 8 Aprile 2018, 26 - 27 Maggio 2018, 6 - 7 Ottobre 2018, ECM n. 4727-220266 numero 50 crediti

II Modulo: 7 Aprile 2018, 26 Maggio 2018, 6 Ottobre 2018, ECM n. 4727-220280 numero 31,2 crediti

L'accREDITAMENTO è rivolto alla figura professionale di Medico Chirurgo:

Cardiologia, Endocrinologia, Gastroenterologia, Geriatria, Medicina Generale, Medicina Interna, Oncologia, Pediatria, Pediatri di Libera Scelta.

L'erogazione dei Crediti ECM è subordinata:

- alla partecipazione effettiva ad almeno il 90% della durata dei lavori
- al superamento della verifica di apprendimento (score di superamento del questionario: 75%)
- alla corrispondenza tra professione e disciplina del partecipante e professione e discipline cui l'evento è rivolto
- alla compilazione (corretta e leggibile) in ogni sua parte della documentazione ed alla sua consegna al termine dei lavori

DOCENTI

Dott. Giovanni Beghini - Medico di Medicina Generale, Presidente ISDE Verona, San Floriano (VR)
Dott. Franco Berrino - Epidemiologo, ex direttore dell'Istituto dei Tumori, Milano
Dott. Ernesto Burgio - Pediatra, Palermo, E.C.E.R.I. European Cancer and Environment Research Institute (Bruxelles)
Dott. Enrico Dall'Anese - Medico di Medicina Generale, Verona
Dott. Daniele Degl'Innocenti - Medico Veterinario, Ricercatore, Università di Verona
Dott.ssa Heide De Togni - Chimica e tecnologia farmaceutica - Verona
Dott. Alessandro Formenti - Medico, Libero Professionista, Marano di Valpolicella (VR)
Dott.ssa Linda Gelmetti - Medico di Medicina Generale, Sommacampagna (VR)
Dott.ssa Maria Cristina Giacona - Biologa, Verona
Dott. Ruggero Grazioli - Medico chirurgo, Soecialista in Scienza dell'Alimentazione, Brescia
Prof. Andrea Sbarbati - Medico, Direttore del Dipartimento di Neuroscienze, Biomedicina e Movimento, Università di Verona

DARANNO IL LORO CONTRIBUTO CON ALCUNI INTERVENTI E A SUPPORTO PER LE PROVE PRATICHE DI CUCINA:

Sig.ra Morena Cortesi - Cuoca, Verona

Sig. Gian Domenico Cortiana - Presidente Associazione Veneta Produttori Biologici-AVEPROBI, agricoltore, Isola Vicentina (VI)

QUOTE E MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Il corso è aperto a massimo 25 partecipanti (con un numero minimo di 18) per modulo.

L'iscrizione al corso è obbligatoria previa registrazione e compilazione scheda iscrizione da inviare alla segreteria organizzativa Univers formazione - formazione@universformazione.com ENTRO IL 31 Marzo 2018.

La quota di iscrizione è di € 400,00 + IVA per l'intero corso (I MODULO) - ECM n. 4727-220266 numero 50 crediti

La quota di iscrizione è di € 250,00 + IVA per la sola parte teorica (II MODULO) - ECM n. 4727-220280 numero 31,2 crediti

Verrà comunicato a tutti gli iscritti l'effettivo avvio del corso e verrà emessa fattura relativa all'iscrizione, fattura da saldare tassativamente entro il 2 Aprile 2018

La quota di iscrizione comprende:

- Materiale didattico preparato dai docenti
- L'attestato di partecipazione
- Colazione di lavoro

Sabato 7 Aprile

- 09.00 *L'alimentazione fisiologica (prima parte)
Dall'evoluzione dei primati all'uso di cereali e legumi. Metabolismo.
Fabbisogno energetico. Potere energetico degli alimenti. I principi nutritivi:
glucidi, lipidi, protidi, alcool, minerali, vitamine. L'acqua e le acque minerali*
Alessandro Formenti
- 13.00 *Pausa*
- 14.00 *I cereali antichi. La selezione genetica dei cereali. I riflessi per la salute*
Giandomenico Cortiana
- 15.00 *I "trucchi" dell'industria alimentare. I condizionamenti. La comunicazione*
Enrico Dall'Anese
- 17.00 *I recettori del gusto. La relazione con il metabolismo*
Andrea Sbarbati
- 18.00 *Fine lavori*

Domenica 8 Aprile

09.00 *Pratica collettiva di cucina guidati da un professionista esperto, con particolare riguardo alla prevenzione e terapia dei dismetabolismi: cereali integrali, legumi, semi oleosi, verdure, dolce*
Morena Cortesi

13.00 *Pausa Pranzo*

14.30 *Fine Lavori*

Sabato 26 Maggio

- 09.00 *L'alimentazione fisiologica (seconda parte)
Proprietà nutrizionali e extranutrizionali di frutta, ortaggi, cereali,
legumi, oli e grassi, uova, carne e pesce. Un modello di dieta fisiologica.
Esempi di menu tipo. Diete speciali in caso di ipercolesterolemia,
sovrappeso, dismetabolismi*
Alessandro Formenti
- 13.00 *Pausa*
- 14.00 *Le erbe aromatiche per la cucina e per la salute*
Ruggero Grazioli
- 15.00 *La produzione degli alimenti: allevamenti, coltivazioni, additivi, cotture.
Tecniche, tecnologie: vantaggi e problemi. La risonanza magnetica
applicata agli alimenti: evidenze nutrizionali*
Daniele Degl'Innocenti
- 16.00 *L'epigenetica, le patologie degenerative, l'epidemia di obesità, diabete, cancro*
Ernesto Burgio
- 17.00 *Le fonti alimentari dei lipidi. Lipidi e patologie metaboliche*
Maria Cristina Giacona
- 18.00 *Fine lavori*

Domenica 27 Maggio

09.00 *Pratica collettiva di cucina guidati da un professionista esperto,
con particolare riguardo alla prevenzione e terapia dei dismetabolismi:
cereali integrali, legumi, semi oleosi, verdure, dolce*
Morena Cortesi

13.00 *Pausa pranzo*

14.30 *Fine lavori*

Sabato 6 Ottobre

09.00 *L'inquinamento ambientale nelle catene alimentari*
Giovanni Beghini

10.30 *Il microbioma intestinale e la patologia cardiovascolare*
Heide De Togni

12.00 *Riflessioni sull'uso terapeutico del digiuno*
Linda Gelmetti

13.00 *Pausa*

14.00 *Alimentazione in oncologia e nei dismetabolismi. La prevenzione e la gestione della patologia a tavola. Protocolli chemioterapici e alimentazione*
Franco Berrino

18.00 *Fine lavori*

Domenica 7 Ottobre

- 09.00 *Pratica collettiva di cucina assistiti e guidati da una professionista esperta, con particolare riguardo alla realizzazione di piatti adatti alla prevenzione dismetabolica e oncologica e all'alimentazione durante la chemioterapia: cereali integrali, soia e derivati, alghe, verdure, dolce*
Franco Berrino
Morena Cortesi
- 13.00 *Compilazione Questionario ECM*
- 13.30 *Pausa Pranzo*
- 14.30 *Fine lavori*

CON IL CONTRIBUTO NON CONDIZIONANTE DI



PharmExtracta

Scheda di iscrizione

ISCRIZIONE

L'iscrizione al corso è obbligatoria previa registrazione e compilazione scheda iscrizione da inviare alla segreteria organizzativa Univers formazione Srl - formazione@universformazione.com ENTRO IL 31 Marzo 2018.

Il corso è riservato ai primi 50 iscritti. L'adesione dà diritto a: partecipazione ai lavori scientifici, materiale didattico, attestato di partecipazione, colazione di lavoro e coffee break.

La quota di iscrizione è di € 400,00 + IVA per l'intero corso (I MODULO) - ECM n. 4727-220266 numero 50 crediti

La quota di iscrizione è di € 250,00 + IVA per la sola parte teorica (II MODULO) - ECM n. 4727-220280 numero 31,2 crediti

Verrà comunicato a tutti gli iscritti l'effettivo avvio del corso e verrà emessa fattura relativa all'iscrizione, fattura da saldare tassativamente entro e non oltre il 2 Aprile 2018

La quota di iscrizione comprende:

- Materiale didattico preparato dai docenti
- L'attestato di partecipazione
- Colazione di lavoro

SCHEDA DI ISCRIZIONE- IL CIBO CHE CURA

Si prega di compilare la scheda in ogni sua parte e rispedirla alla Segreteria Organizzativa tramite e-mail (formazione@universformazione.com) entro il 31 MARZO 2018. **Tutti i campi sono obbligatori.**

Cognome _____ Nome _____ Luogo di nascita _____

Data di nascita ____/____/____ Cod. Fisc _____

Partita IVA _____ Intestazione Fattura _____

Professione: Medico chirurgo Specializzazione: _____ Iscrizione Ordine/Collegio _____

Residente a _____ Via _____ n. _____

Cap. _____ Prov. _____ Tel./Cell. _____

e-mail _____

Ai sensi del D.L. 196/2003, in qualità di interessato, presta il proprio consenso al fine di ricevere successive comunicazioni inerenti l'organizzazione di convegni:

Dò il consenso Nego il consenso

Data _____ Firma _____

