NUTRIZIONE STAGIONI 4

il legame tra l'uomo e il cibo lungo l'arco della vita

Firenze

Sabato 11 Settembre 2021

Hotel Ambasciatori | Via Luigi Alamanni, 3

OBIETTIVI DEL CORSO

L'essere umano ha da sempre un legame indissolubile con il cibo. Esso rappresenta la fonte di sostentamento e la prima via per permettere il benessere dell'organismo.

Sempre più spesso si osservano però deviazioni dal dieting habits per eccellenza, rappresentato dalla Dieta Mediterranea, che comportano l'insorgenza di patologie più o meno gravi. A questi "errori volontari" si affiancano però altri casi in cui lo stile alimentare è determinato da necessità nutrizionali specifiche, come nel caso delle allergie alimentari.

In questo corso vogliamo pensare che la vita sia come un anno, divisa in 4 stagioni, in ognuna delle quali sono trattate 3 tematiche, per un totale di 12, come i mesi: un unico filo conduttore, la nutrizione dal concepimento al fine vita.

La **Primavera** rappresenta la rinascita di tutte le creature dal letargo invernale: per questo nella sessione si parlerà di alimentazione & nutrizione nell'infanzia, sino all'età scolastica.

L'**Estate** e l'adolescenza sono il momento del massimo vigore per tutti gli organismi viventi, quest'ultima comporta però dei rischi dal punto di vista nutrizionale!

L'**Autunno** rappresenta l'adulto, l'età della consapevolezza e della capacità di compiere scelte per la propria salute attuale e futura.

Infine l'**Inverno**, come alcuni alberi perdono le foglie, l'anziano perde talvolta le forze: in questa sessione analizzeremo come è possibile supportare questa fascia di persone dal punto di vista nutrizionale.

PROGRAMMA SCIENTIFICO

Ore 08.15 ***Registrazione partecipanti***
Ore 08.45 ***Saluto e inizio dei lavori***

I SESSIONE: PRIMAVERA / INFANZIA
Moderatore: L. Chiesi

Ore 09.00 **L'alimentazione materna e l'alimentazione complementare.**
L. Lacitignola

Ore 09.30 **Prevenzione dell'obesità infantile.**
G. Muscas

Ore 10.00 **I pasti scolastici: opportunità dell'educazione alimentare.**
F. Monzali

Ore 10.30 **Discussione.**

Ore 11.00 ***Coffee Break.***

Ore 11.15 II SESSIONE: ESTATE / ADOLESCENZA
Moderatore: L. Chiesi

Ore 11.30 **I pasti fuori casa: come conciliarli con le necessità nutrizionali specifiche di questa età.**
A. Cipriani

Ore 12.00 **Le mode e i DCA.**
C. Roma

Ore 12.30 **Allergie alimentari: imparare a gestirsi in autonomia.**
B. Martinelli

Ore 13.00 **Discussione.**

Ore 13.15 ***Light Lunch.***

III SESSIONE: AUTUNNO / ADULTO
Moderatore: F. Coiera

Ore 14.30 **L'attenzione estrema al benessere: alimentazione e sport. Le possibili criticità.**
G. Imola

Ore 15.00 **Il microbiota: alimentazione, benessere intestinale e salute.**
C. Cafariello

Ore 15.30 **L'alimentazione può aiutare ad invecchiare meglio?**
A. Gervasi

Ore 16.00 **Discussione**

IV SESSIONE: INVERNO / ADULTO
Moderatore: C. Cafariello

Ore 16.30 **Il movimento e l'alimentazione come prevenzione di sarcopenia e denutrizione.**
R. Granata

Ore 17.00 **Il supporto nutrizionale artificiale nella patologia cronica**.
C. Pedrolli

Ore 17.30 **Perché in Italia e in Giappone si invecchia così tanto? Il ruolo dell'alimentazione**
F. Caputo

Ore 18.00 **Discussione - Questionario ECM - Chiusura lavori**

RELATORI E MODERATORI

Dott. C. Cafariello *Neurologo* IHG - Italian Hospital Group

Dott.ssa F. Caputo *Dietista* IHG - Italian Hospital Group

Dott.ssa L. Chiesi *Dietista* Responsabile Unità Professionale di Dietetica, Azienda Ospedaliero Universitaria Meyer, Firenze

Dott.ssa A. Cipriani *Dietista* Unità Professionale di Dietetica, Azienda Ospedaliero Universitaria Meyer, Firenze

Prof. F. Coiera *Responsabile NAD* Asl Frosinone e provincia

Dott.ssa A. Gervasi *Dietista* IHG - Italian Hospital Group

Dott.ssa R. Granata *Dirigente Medico* IHG - Italian Hospital Group

Dott.ssa G. Imola *Dietista* Asl Roma 6

Dott.ssa L. Lacitignola *Dirigente Medico* Ospedale Meyer, Firenze

Dott.ssa B. Martinelli *Dietista* Azienda Ospedaliera Univesitaria Le Scotte, Siena

Dott.ssa F. Monzali *Unità Professionale di Dietetica,* Azienda Ospedaliero Universitaria Meyer, Firenze

Dott.ssa G. Muscas *Dietista* Unità Professionale di Dietetica, Azienda Ospedaliero Universitaria Meyer, Firenze

Prof. C. Pedrolli *Direttore SSD Dietetica e Nutrizione Clinica* APSS Trento

Dott.ssa C. Roma *Dietista* Unità Professionale di Dietetica, Azienda Ospedaliero Universitaria Meyer, Firenze

INFORMAZIONI GENERALI

Sede del corso Hotel Ambasciatori
Via Luigi Alamanni, 3 - 50123 Firenze (FI)

Segreteria scientifica Dott.ssa F. Fina Belli

Partecipazione al Corso L'iscrizione al corso prevede una quota di partecipazione di 30 euro iva inclusa. Il numero massimo di iscritti ECM è di 100. E' possibile perfezionare l'iscrizione tramite:

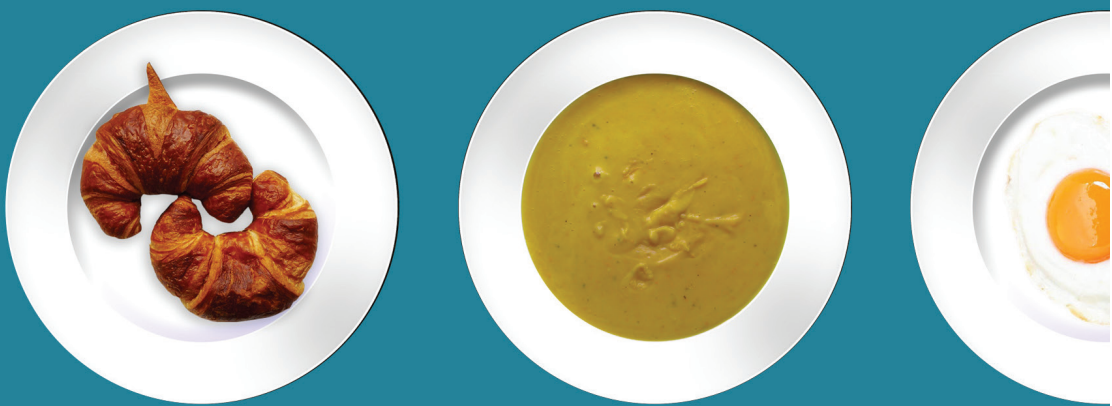
- *Bonifico bancario* sul C/C intestato
  e20 S.r.l. Banca Carige SpA Agenzia 7 - Genova
  Cod. IBAN IT 78I06 175 014 070 000 021 26680
  causale: congresso 11 settembre 2021 FIRENZE
- *Pagamento on-line* con Carta di Credito
  tramite il sito ***www.e20srl.com***

La partecipazione include Kit congressuale, Attestato di partecipazione, Certificato ECM se conseguito, Coffee break e light lunch

Responsabile scientifico del corso *Dott.ssa F. Fina Belli*
Dietista Coordinatore con Posizione organizzativa - Ospedale Meyer Firenze

Crediti ECM Provider n. 410 Il corso è accreditato 8 ECM per tutte le figure sanitarie. Per ottenere i crediti è richiesta la partecipazione al 100% del corso ed il 75% di risposte esatte al questionario. All'atto della registrazione ogni partecipante riceverà un questionario relativo all'accreditamento che dovrà compilare e riconsegnare in segreteria al termine della giornata

Segreteria Organizzativa *E20 Eventi Srl* Via A. Cecchi, 4 - 16129 Genova
Tel 010 5960362 • Fax 010 53708820
www.e20srl.com

Educational Grant:

NUTRISENS*
Nutrirsi, con più gusto