



CORSO SPECIALISTICO

## PERCORSI TEORICO-PRATICI PER LA MIGLIORE SOLUZIONE DEL PROBLEMA NUTRIZIONALE

Dal 17 Novembre 2012  
al 15 Marzo 2013

# Bologna

ORE TOTALI 76

5 WEEK END E UNA GIORNATA DI 6 ORE

SABATO ORE 14-20

DOMENICA ORE 9-13 E 14-18

CREDITI ECM 75



## PATROCINIO

**AIDAP**  
Associazione Italiana Disturbi  
dell'Alimentazione e del Peso

## PRESENTAZIONE CORSO

La **CONOSCENZA** per lavorare con successo, è lo scopo del corso specialistico di nutrizione. Una grande opportunità professionale per rispondere alla crescente domanda di una sana alimentazione. Una domanda che oggi trova mille risposte e mille soluzioni; purtroppo tutte escludenti la supervisione del nutrizionista!

Gli esperti del settore trovano nei media e nel mercato i maggiori ostacoli alla loro opera: superarli non è un'impresa ardua se si completasse la conoscenza del tema nutrizionale con quella della filiera alimentare e delle tecniche per la miglior gestione del paziente. Il corso offre le basi per abbattere la visione dicotomica del cibo - il cibo che fa bene o fa male, che cura o intossica, biologico o industriale, integro o manipolato - e indica gli strumenti per fidelizzare il proprio paziente.

Poche ore di apprendimento per conoscere ogni meandro di una dieta vincente, per scoprire come erogarla con successo e, infine, per ridurre il forte declino degli afferenti allo studio dopo la prima visita. Poche ore, ma sufficienti per un percorso formativo completo e ricco di spunti pratici. Ciascun partecipante, infatti, riceverà le necessarie nozioni scientifiche e potrà esercitarsi con specifici strumenti.

L'esperienza decennale dei Relatori, nonché il ruolo ricoperto nelle Istituzioni, costituiscono la garanzia di una formazione completa e intensa.



**PROGRAMMA**

## SABATO 17 NOVEMBRE 2012

Ore 13.30 - 13.45

**Introduzione, rationale ed obiettivi del corso**

Ore 13.45 - 14.00

**Test d'ingresso**

*Relatore Dott. Riccardo Dalle Grave*

Ore 14.00 - 19.30

- **La nuova teoria cognitivo comportamentale per la perdita e il mantenimento del peso**
- **Terapia comportamentale del sovrappeso e dell'obesità: efficacia e limiti**
- **Organizzazione generale del nuovo programma di terapia cognitivo comportamentale del sovrappeso e dell'obesità**
- **Seduta. Valutazione diagnostica e spiegazione del programma**

Ore 19.30 - 20.00

**Discussione interattiva sulle tematiche proposte**

## DOMENICA 18 NOVEMBRE

Ore 08.45 - 09.00

**RIEPILOGO LAVORI 1ª GIORNATA**

*Relatore Dott. Riccardo Dalle Grave*

Ore 09.00 - 13.00

- **Fase della perdita di peso:**  
Monitorare l'alimentazione, l'attività fisica ed il peso corporeo  
Modificare lo stile di vita  
Affrontare gli ostacoli alla perdita di peso

Ore 13.00 - 14.00

**PAUSA**

Ore 14.00 - 17.30

**Ripresa e sintesi relazioni della mattina**

- **Fase della perdita di peso:**  
Affrontare gli obiettivi di peso e gli obiettivi primari
- **Fase del mantenimento del peso:**  
Affrontare gli ostacoli al mantenimento del peso

Ore 17.30 - 18.00

**Discussione interattiva sulle tematiche proposte**

## SABATO 8 DICEMBRE 2012

Ore 13.45 - 14.00

**Riepilogo lavori giornate precedenti**

*Relatore Prof. Nino Carlo Battistini*

Ore 14.00 - 18.00

- **La valutazione dello stato nutrizionale nella routine ambulatoriale**
- **L'analisi della composizione corporea negli adulti**
- **Le componenti metaboliche**
- **La rilevazione del dispendio energetico a riposo (esercitazione di calorimetria indiretta)**
- **Stile di vita e attività fisica: casi clinici a confronto**

*Relatore Dott. Pietro Morini*

Ore 18.00 - 20.00

- **La valutazione delle abitudini alimentari: esercitazioni**

## DOMENICA 9 DICEMBRE 2012

Ore 08.45 - 09.00

**RIEPILOGO LAVORI 1ª GIORNATA**

*Relatore Dott. Pietro Morini*

Ore 09.00 - 13.00

- **La storia ponderale**
- **Il calo ponderale e l'adattamento metabolico**
- **Antropometria (esercitazione)**
- **Impedenziometria (esercitazione)**
- **Esercitazione su casi clinici**

Ore 13.00 - 14.00

**PAUSA**

Ore 14.00 - 14.15

**Ripresa e sintesi relazioni della mattina**

*Relatore Prof. Roberto Menci*

Ore 14.15 - 18.30

- **La valutazione dello stato nutrizionale nell'infanzia**

- I percentili della crescita (esercitazioni)
- Il fabbisogno nutrizionale ed energetico raccomandato nell'infanzia (esercitazioni)
- Sovrappeso, obesità e patologie associate nell'infanzia e nell'adolescenza
- I disturbi alimentari (anoressia, bulimia) nell'età evolutiva
- L'alimentazione nel piccolo atleta
- Cosa mi porto a casa: discussione interattiva su gli argomenti proposti

Ore 18:30 - 19.00

Verifica apprendimento, scheda qualità percepita e scheda bisogni formativi

### SABATO 19 GENNAIO 2013

Ore 13.30 - 13.45

Riepilogo lavori giornate precedenti

Ore 13.45 - 14.00

Test d'ingresso

Relatore Prof. Pier Paolo Pavan

Ore 14.00 - 18.00

- Organizzazione di un ambulatorio dietologico
- nutrizione e gravidanza, (esercitazione: i modelli dietetici nella gravidanza con sovrappeso e sottopeso)
- sindrome metabolica, (esercitazione: casi clinici a confronto)
- diabete: aspetti dietetici
- cuore e alimentazione, (esercitazione: dieta in relazione al rischio cardiovascolare)
- dislipidemia, (esercitazione: la terapia dietetica)
- ruolo dei nutraceutici nella terapia dietetica
- le intolleranze alimentari: test a confronto e l'evidenza scientifica
- la malnutrizione per difetto (esercitazione: le diete nei differenti stadi di malnutrizione)
- aspetti di educazione alimentare rivolta a gruppi o a singoli: metodologie innovative per bambini e adolescenti
- approfondimento su alcuni alimenti in particolare: vino, dolce, gelato, carne rossa, carne bianca, miele, pane, pasta, ecc.
- la comunicazione televisiva e radiofonica in ambito nutrizionale

Ore 18.00 - 20.00

Come formulare la dieta in presenza di patologie: esercitazioni

### DOMENICA 20 GENNAIO 2013

Ore 08.45 - 09.00

RIEPILOGO LAVORI 1ª GIORNATA

Relatore Dott. Pietro Morini

Ore 09.00 - 13.00

- Dalla Zona alla Dukan: comparazione tra le diete più richieste dal mercato
- Il carico glicemico del pasto
- I fattori antiossidanti della dieta
- Invecchiamento e carenza nutrizionale
- Integratori e reale biodisponibilità dei nutrienti

Ore 13.00 - 14.00

PAUSA

Ore 14.00 - 17.30

Ripresa e sintesi relazioni della mattina

Relatore D.ssa Paola Sbisà

- Relazione tra nutrizione e insorgenza di neoplasie, evidenze statistiche
- I meccanismi della cancerogenesi ed i sistemi difesa dell'organismo
- Alimenti e principi nutrizionali favorenti il cancro: principi fisiopatologici
- Stati nutrizionali correlati all'insorgenza di tumori: le malnutrizioni in difetto ed in eccesso
- Discussione interattiva
- il ruolo dell'inquinamento ambientale: cancerogeni che passano dall'ambiente alla catena alimentare
- Alimenti protettivi verso la carcinogenesi: principi fisiopatologici
- Integrazione alimentare nel neoplastico: pericoli ed utilità

Ore 17.30 - 18.00

Discussione interattiva

## SABATO 2 FEBBRAIO 2013

Ore 13.45 - 14.00

### Riepilogo lavori giornate precedenti

Relatore Dott. Gianguglielmo Bergamaschi

Ore 14.00 - 19.00

- importanza sistemica dell'apparato digerente nello stato di salute e malattia
- fisiologia e fisiopatologia dell'apparato digerente, con particolare riferimento alle funzioni metabolica, endocrina, immunologia, neurologica
- apparato digerente e PNEI
- ecologia gastrointestinale
- flora batterica: i batteri simbiotici
- eubiosi, disbiosi, simbiosi
- elementi di nutrizione clinica (con riferimenti a prebiotici ed intolleranze alimentari)
- possibili interventi nutraceutici di prevenzione e cura delle patologie che riconoscano una genesi a livello dell'apparato digerente

Ore 19.00 - 20.00

### Discussione interattiva sulle tematiche proposte

## DOMENICA 3 FEBBRAIO 2013

Ore 08.45 - 09.00

### RIEPILOGO LAVORI 1ª GIORNATA

Relatore Dott. Pietro Morini

Ore 09.00 - 13.00

- la fibra alimentare: definizione e classificazione
- la copertura del fabbisogno in fibra alimentare: esercitazione di dietetica applicata
- fibra e patologie gastrointestinali: esercitazioni su casi clinici
- indici di qualità nutrizionale del modello mediterraneo: esercitazione su modelli dietetici a confronto
- livelli raccomandati di energia e nutrienti: definizione
- come coprire il fabbisogno LARN individuale: esercitazioni di dietetica applicata
- il fabbisogno nutrizionale nella gravidanza: esercitazione su casi

Ore 13.00 - 14.00

### PAUSA

Ore 14.00 - 18.00

### Ripresa e sintesi relazioni della mattina

Relatore Dott. Marco Domenicali

- Cenni sull'alimentazione nella prevenzione delle maggiori complicanze dell'invecchiamento con particolare riferimento al rapporto dieta-insufficienza d'organo.
- Valutazione della sarcopenia con prove funzionali e misurazioni impedenziometriche. Importanza del mantenimento della massa magra durante l'invecchiamento per rallentare la disabilità e mantenere le capacità funzionali dell'anziano.
- Valutazione dei fabbisogni nutrizionali dell'anziano sulla base dell'attività fisica della polipatologia.
- Indicazioni al dimagrimento per preservare lo stato funzionale con particolare riferimento a come stabilire gli obiettivi ed a come gestire la dieta.
- Esercitazione pratica e discussione di casi clinici

## SABATO 23 FEBBRAIO 2013

Ore 13.45 - 14.00

### Riepilogo lavori giornate precedenti

Relatori

Dott. Carlo Giammattei

Dott. Lorenzo Luvisi

Ore 14.00 - 20.00

- Sistemi energetici dell'organismo umano ed i vari tipi di fibre muscolari
- Il peso forma dell'atleta ed i sistemi per la determinazione della composizione corporea
- Concetti di alimentazione applicata all'attività fisica, rifornimento e sostegno dei sistemi energetici muscolari
- Acqua e sport un modo naturale per migliorare lo stato di salute e le prestazioni atletiche
- Discussione interattiva sulle tematiche proposte

## DOMENICA 24 FEBBRAIO 2013

Ore 08.45 - 09.00

### RIEPILOGO LAVORI 1ª GIORNATA

Relatori

Dott. Carlo Giammattei

Dott. Lorenzo Luvisi

Ore 09.00 - 13.00

- **Corretta idratazione ed equilibrio acido-base organico: un approccio naturale per migliorare lo stato di salute e la capacità di prestazione atletica.**
- **Come si programma una dieta nell'atleta: Schemi alimentari nelle varie discipline sportive, come alimentarsi prima, durante e dopo la gara**

Ore 13.00 - 14.00

### PAUSA

Ore 14.00 - 17.30

### Ripresa e sintesi relazioni della mattina

Relatori

Dott. Carlo Giammattei

Dott. Lorenzo Luvisi

- **Prodotti nutrizionali: legislazione e linee guida italiane ed internazionali**
- **I più comuni integratori alimentari utilizzati in ambito sportivo**

Ore 17.30 - 18.00

### Discussione interattiva

## VENERDÌ 15 MARZO 2013

Ore 08.45 - 09.00

### Riepilogo lavori giornate precedenti

Relatori

Prof.ssa Giuliana Parisi

D.ssa Ilaria Galigani

Ore 09.00 - 14.00

- **I prodotti agroalimentari**  
Le filiere agrozootecniche: convenzionali, OGM free, biologiche

### - Prodotti alimentari di origine animale

Classificazione

Parametri caratterizzanti la qualità

Evoluzione del concetto di qualità nel tempo

Evoluzione delle caratteristiche dei prodotti

### - Carne

Filiera produttiva

Commercializzazione

Rintracciabilità

### - Prodotti ittici (pesci e molluschi)

Filiera produttiva

Commercializzazione

Rintracciabilità

### - Latte e prodotti caseari

Filiera produttiva

Commercializzazione

Rintracciabilità

### - Uova

Filiera produttiva

Commercializzazione

Rintracciabilità

### - Prodotti di origine vegetale

Filiera produttiva dei prodotti ortofrutticoli e dei cereali

Monitoraggio dei residui fitosanitari nei prodotti alimentari di origine vegetale

### - Alimentazione e Salute: dalle caratteristiche nutrizionali alle caratteristiche funzionali degli alimenti

### - Cosa mi porto a casa: discussione interattiva su gli argomenti proposti

Ore 14.00

Verifica apprendimento, scheda qualità percepita e scheda bisogni formativi





## SEDE DELLE LEZIONI

### **NH HOTEL DE LA GARE**

Piazza XX Settembre, 2  
40121 - Bologna  
Tel. 051 281611

## COME RAGGIUNGERE LA SEDE

### **IN AUTO**

#### **Da Nord**

Dalla A1, Uscita Sulla A14 in Direzione Ancona/Bari/Ravenna/Padova/Bologna Borgo Panigale/Bologna (strada a pedaggio). Prendere l'Uscita a Bologna Fiera e proseguire dritto. Alla rotonda, prendere la 1ª Uscita Su Via Michelino. Alla rotonda successiva, prendere la 3ª Uscita per Via Stalingrado. Svolta a Destra per rimanere do Via Stalingrado tariffa e poi Una inversione di marcia. Svolta a Destra in Viale Angelo Masini e svoltare a Destra in Viale Angelo Masini. Girare a Sinistra in Via Giovanni Amendola Girare a Sinistra alla 2ª traversa e per Via Milazzo. Prendi la 1ª a Sinistra in Via Antonio Gramsci.

#### **Da Sud**

Dalla A14, prendere l'Uscita a Bologna Fiera. Proseguire dritto Fino alla rotonda, poi prendere l'Uscita 1ª per Via Michelino. Alla rotonda successiva, prendere la 3ª Uscita per Via Stalingrado. Svolta a Destra per rimanere do Via Stalingrado tariffa e poi Una inversione di marcia. Svolta a Destra in Viale Angelo Masini, e continuare do Viale Pietro Pietramellara. Svolta a Sinistra in Via Giovanni Amendola. Girare a Sinistra alla 2ª traversa e per Via Milazzo. Prendi la 1ª a Sinistra in Via Antonio Gramsci.

#### **Da Ovest**

Dalla A7, prendere l'Uscita per A21/E70 in Direzione Piacenza/Brescia (strada a pedaggio). Prendere l'Uscita per A1/E35 in Direzione Bologna/Piacenza Sud. Prendere l'Uscita per A14 verso Ancona/Bari/Ravenna/Padova/Bologna Borgo Panigale/Bologna. Prendere l'Uscita verso Bologna Fiera e proseguire dritto. Alla rotonda, prendere la 1ª Uscita Su Via Michelino. Alla rotonda successiva, prendere la 3ª Uscita per Via Stalingrado. Svolta a Destra per rimanere do Via Stalingrado tariffa e Una inversione di marcia. Svolta a Destra in Viale Angelo Masini, e continuare do Viale Pietro Pietramellara. Svolta a Sinistra in Via Giovanni Amendola. Girare a Sinistra alla 2ª traversa e per Via Milazzo. Prendi la 1ª a Sinistra in Via Antonio Gramsci.

### **Da Est**

Dall'autostrada A4, Uscire Sulla A13 Direzione Bologna/Padova (strada a pedaggio). Prendere l'Uscita Bologna Arcoveggio verso Bologna. Mantieni la Sinistra al bivio, di Seguire le indicazioni per Ancona/S. Lazzaro di Savena, e immettersi Sulla Tangenziale. Prendere l'Uscita 7-7bis in Direzione Bologna Centro/Via Stalingrado. Svolta a Destra per rimanere do Via Stalingrado tariffa e Una inversione di marcia. Svolta a Destra in Viale Angelo Masini, e continuare do Viale Pietro Pietramellara. Svolta a Sinistra in Via Giovanni Amendola. Girare a Sinistra alla 2ª traversa e per Via Milazzo. Prendi la 1ª a Sinistra in Via Antonio Gramsci.

### **IN TRENO**

NH Bologna de la Gare SI TROVA Vicino alla Stazione Ferroviaria, alla stazione di Bologna Centrale, un Pochi Passi di circa 100 metri.

### **IN AEREO**

Da Marconi: l'hotel SI TROVA a soli 7 km dall'aeroporto. Autobus e Taxi per il Trasporto all'albergo Sono facilmente Disponibili.

## SEGRETERIA ECM

### **Eubea S.r.l.**

Provider accreditato dalla CNFC con ID 360 il 02/12/2010  
Via M. Pietravalle 11, 80131 Napoli  
R.E.A. n 678688 - P.IVA/C.F. 07912790636  
Tel./Fax 081 5456125  
eMail: info@eubea.it | www.eubea.it

## SEGRETERIA ORGANIZZATIVA

### **Sig.ra Claudia**

Cell. 345 2745649  
eMail: info@corsidinutrizione.it | Web: www.corsidinutrizione.it

## QUOTE ISCRIZIONE E PAGAMENTO

### **Per chi si iscrive entro il 10 ottobre 2012**

€ 1.200,00 esente IVA  
Acconto 600,00 € all'atto dell'iscrizione e il saldo entro il 30 novembre 2012

### **Per chi si iscrive entro il 10 novembre 2012 (data ultima consentita per iscrizione)**

€ 1.400 esente IVA  
Acconto 700,00 € all'atto dell'iscrizione e il saldo entro il 30 dicembre 2012

**Giornate uditori:** 300 € esente IVA per il week e 150,00 esente IVA per la singola giornata

## MODALITÀ DI PAGAMENTO

### **Bonifico a favore di: Eubea srl**

**IBAN:** IT 50 I 05034 03409 000000001917

**Causale:** Iscrizione Master Nutrizione Bologna

**L'iscrizione al corso verrà confermata tramite email, dopo la verifica dell'avvenuto bonifico.**





# EUBEA S.r.l.

Provider accreditato dalla CNFC con ID 360 il 02/12/10

Via M. Pietravallo, 11 - 80131 Napoli

Tel-Fax 081 5456125

[www.eubea.it](http://www.eubea.it) [info@eubea.it](mailto:info@eubea.it)



## Il sottoscritto

Cognome e nome	
Luogo e data di nascita	
Codice fiscale	
Indirizzo	
CAP, città e provincia	
Professione	
Disciplina	
Iscritto all'Ordine/ Collegio /Ass. prof.li n.	
Attività svolta: <input type="checkbox"/> Libero professionista <input type="checkbox"/> Dipendente azienda ----- <input type="checkbox"/> Convenzionato	
Telefono	
Cellulare	
Indirizzo e-mail	

Consapevole dei risvolti di legge per chi rilasci dichiarazioni mendaci attesta che:

Non è stato invitato a partecipare all'evento da nessuna Azienda Farmaceutica o azienda produttrice di dispositivi medici

E' stato invitato a partecipare all'evento dall'Azienda: -----

Si rammenta al partecipante che il monte crediti nel triennio 2011-2013 (150) è acquisibile solo per 1/3 su invito diretto delle aziende

In qualità di dipendente di struttura sanitaria ha ottemperato agli obblighi in materia di informativa all'Ente di appartenenza

Inviare la presente scheda a mezzo fax al 0815456125 o mail ad: [info@eubea.it](mailto:info@eubea.it)

Effettuare bonifico di:

€ 1200,00 entro il 15 ottobre 2012

€ 1400,00 dopo il 15 ottobre 2012

a favore di: Eubea srl

IBAN: IT50I0503403409000000001917

Causale: Iscrizione Master Nutrizione Bologna

L'iscrizione al corso verrà confermata tramite mail, dopo la verifica dell'avvenuto bonifico.

*Le informazioni di cui sopra sono espressamente richieste dal Ministero della Salute per l'attribuzione dei crediti ai partecipanti.*

*Con la firma in calce si autorizza Eubea srl al trattamento degli stessi ai sensi dell'art. 13 D. Lgs. 196/ 03 e per l'invito a successivi eventi ECM*

## PER GLI UDITORI

Quota d'iscrizione (senza ECM) per ogni singolo week 300 € esente IVA o 150 € esente IVA per singola giornata.

- 17-18 NOVEMBRE    8-9 DICEMBRE    19-20 GENNAIO    2-3 FEBBRAIO    23-24 FEBBRAIO  
 15 MARZO

Data ----- Firma autografa e leggibile -----

## SPONSOR



*Eubea S.r.l., Provider Accreditato in data 02/12/2010 presso il Ministero della Salute con ID 360, è responsabile dei contenuti formativi, della qualità scientifica e della correttezza etica di questo corso ECM n XXXXX, accreditato con 75 crediti formativi e rivolto a n°50 Medici Chirurghi, Biologi, Farmacisti, Dietisti e Tecnolngi Alimentari.*

*Il corso si prefigge di conseguire l'obiettivo "CONTENUTI TECNICO-PROFESSIONALI (CONOSCENZE E COMPETENZE) SPECIFICI DI CIASCUNA PROFESSIONE, SPECIALIZZAZIONE E ATTIVITA ULTRASPECIALISTICA", in linea con il piano sanitario nazionale.*

*L'assegnazione dei crediti è prevista esclusivamente per le categorie professionali e discipline sopra citate ed è subordinata alla partecipazione effettiva all'intero programma formativo, alla verifica dell'apprendimento e al rilevamento delle presenze.*

*L'attestato di partecipazione riportante il numero di crediti formativi assegnato sarà pertanto consegnato ai partecipanti dopo avere effettuato tali verifiche.*